

# L'écho du Parc

Numéro 44 > Octobre > Janvier 2008

**Imagine le Parc,  
demain.**



À l'issue des élections municipales de mars 2008, de nouveaux délégués au comité syndical du Parc ont été désignés par les communes. De nouveaux présidents des commissions de travail ont également été élus et vont conduire la réflexion sur les projets opérationnels du territoire et, en parallèle, les travaux de révision de la Charte.

La liste des élus de vos communes, délégués au comité syndical du Parc, est publiée en dernière de couverture de ce numéro.

## Bureau Syndical

Un Président  
Monsieur Yves  
VANDEWALLE,  
Député des  
Yvelines  
Vice-Président  
du Conseil  
Général

*Vice-présidents*

- Madame Valérie PECRESSE,  
Ministre de de l'Enseignement supérieur et de la  
Recherche, Conseillère régionale d'Île-de-France.
- Monsieur Guy POUPART,  
Maire de Bonnelles
- Madame Anny POURSIKOFF,  
Conseillère régionale d'Île-de-France
- Monsieur Guy SAUTIERE,  
Maire de Saint-Rémy-lès-Chevreuse
- Madame Françoise GOSSARE,  
Maire de Saint-Forget
- Madame Christine BOUTIN,  
Ministre du logement et de la Ville,  
Première Vice-Présidente du Conseil Général  
des Yvelines, députée
- Monsieur PLANCHENAUT,  
Conseiller régional
- Monsieur Jean ROY,  
Maire-adjoint Cernay-la-Ville
- Monsieur Georges BENIZE,  
Maire de Rochefort-en-Yvelines
- Monsieur Stéphane OLIVIER,  
Conseiller régional

### Les commissions du Parc

Urbanisme - Habitat - Paysage

Présidée par Monsieur ROY, Maire-adjoint du Cernay-la-Ville

Gestion des Espaces et Biodiversité

Présidée par Madame Anny POURSIKOFF, Conseillère régionale

Communication - Stratégie participative - Éducation

Présidée par Monsieur POUPART, Maire de Bonnelles

Développement économique

Présidée par Monsieur DELOROZOY, CCIV

Maîtrise des Énergies - Déplacements

Présidée par Monsieur Jacques FIDELLE, Maire de Senlis

Agriculture - Forêt

Présidée par Monsieur Jean-Pierre De WINTER,  
conseiller municipal à Dampierre-en-Yvelines

Patrimoine - Culture - Tourisme

Présidée par Madame Françoise GOSSARE, Maire de Saint-Forget

## Sommaire

En bref \_\_\_\_\_ P3

Découverte \_\_\_\_\_ P4

Bergerie Nationale des moutons  
et beaucoup plus

Autres Horizons \_\_\_\_\_ P6

Elles ont dit oui!

Portrait \_\_\_\_\_ P7

Emmanuel Rey

Dossier \_\_\_\_\_ P8

- La nature ordinaire,  
une richesse extraordinaire

- Échappées belles \_\_\_\_\_ P10

Initiatives \_\_\_\_\_ P12

Au pré de ma blonde

Histoire \_\_\_\_\_ P14

Les seigneurs de Chevreuse  
jouent de la royauté

Rétrovisseur \_\_\_\_\_ P16

Passeport pour le Parc

Écho-citoyenneté \_\_\_\_\_ P18

La deuxième vie d'une bouteille plastique



### Écho du Parc

Octobre > Janvier 2009 n° 44

Directeur de la publication :

Anne Cros 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.

Ont participé à ce numéro :

M. Adam, M.C. Audouze-Walther E. Aubert,

G. Brice, S. Girard, L. Guilbot, V. Jaujay

Ev. Lemonnier, A. Lottin, P. Rocher,

C. Reinaud, C. Valade.

Pour l'équipe du Parc :

C. Dubuc, A. Mary, S. Dransart, O. Sanch,

S. Lorient, B. Rombauts, L. Renard,

M. Thioux, A. Cros Le Lagadec

Maquette : e.maginère - [www.emaginer.fr](http://www.emaginer.fr)

Imprimé sur papier recyclé sans chlore

Imprimerie Nationale, label *imprim'vert*

Photographies : C.Bazaud, P. Pion, S. Perera,

V. le Vot, H. Binet, G. Dalla Santa,

Diapothèque PNR.

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

[www.parc-naturel-chevreuse.fr](http://www.parc-naturel-chevreuse.fr)

Fédération des Parcs naturels régionaux  
de France :  
[www.parc-naturels-regionaux.tm.fr](http://www.parc-naturels-regionaux.tm.fr)

## Du covoiturage pour les salariés de zones d'activités.

Après avoir lancé avec succès un site de covoiturage grand public, Green Cove Ingénierie ouvre un site dédié aux entreprises. Son idée? Mettre en relation les salariés d'une même zone d'activités afin de mutualiser les déplacements domicile - travail.

Les habitants du Parc qui se rendent quotidiennement pour leur travail dans les zones de Vélizy, du plateau de Saclay ou encore de Saint-Quentin-en-Yvelines (premières zones d'activités prospectées par l'entreprise de covoiturage) peuvent aller faire un tour sur les sites internet et trouver l'automobiliste qui emprunte un parcours similaire et acceptera de partager avec eux les frais de carburant et d'entretien.

[www.123envoiture.com](http://www.123envoiture.com)  
et [www.covoiturage-France.fr](http://www.covoiturage-France.fr)

## soutien des projets culturels

Le Parc a mis en place un comité de sélection des projets culturels qui peuvent être soutenus financièrement ou en termes de communication. Associations, artistes et autres organisateurs d'événements à l'échelle du territoire peuvent présenter un dossier au prochain comité qui se réunira Prochain comité de sélection des projets culturels mi novembre sophie dransart 01 30 52 09 09 ou [patrimoine@pnr-chevreuse.org](mailto:patrimoine@pnr-chevreuse.org). Vous pouvez télécharger le descriptif des éléments à fournir et les critères de sélection sur le site du Parc

[www.parc-naturel-chevreuse.fr](http://www.parc-naturel-chevreuse.fr)

## Remise de prix maison écologique à la maison de l'environnement



Remise de prix du concours de la maison économe organisé par l'Agence Locale de Maîtrise de l'Energie en juin dernier. Un vélo électrique pour chaque lauréat primé. Les réalisations récompensées :

- à Longvilliers, une maison à ossature bois, avec ventilation double flux et puit canadien
- à Saint-Nom-la-Bretèche, une pompe à chaleur aérothermique avec réseau hydraulique
- à Auffargis, une maison orientée sud, avec chaudière à bois, plancher chauffant, citerne de récupération des eaux pluviales
- à Guyancourt, une maison à ossature bois à isolation renforcée, pompe à chaleur air/eau, capteurs solaires, récupérateur d'eau de pluie.

Toutes les infos sur ces projets, les coûts d'installation, crédits d'impôts et économies de fonctionnement... auprès de Laurence Mondon, ALME : 01 30 47 98 90 ou [laurence.mondon@energie-sqy.com](mailto:laurence.mondon@energie-sqy.com)

## Forages pétroliers, le retour ?

Au printemps dernier le Parc a été saisi par la Préfecture des Yvelines afin de transmettre un avis motivé sur la demande de permis H de recherche d'hydrocarbures de la société Poros. Pourtant en 2004, Nicole Fontaine, alors ministre de l'Industrie avait écrit aux instances dirigeantes du Parc pour les assurer « qu'un permis de recherche pétrolière en vallée de Chevreuse ne serait plus jamais accordé ». Cet engagement venait conclure alors un long combat mené par les élus et les associations de défense de l'environnement (OPPEP notamment) contre le projet d'Esso, de réaliser des forages sur le hameau de Buloyer à Magny-les-Hameaux.

En 2008, ce projet de recherches exploratoires rencontre les mêmes oppositions : dans la première phase d'interprétation et de retraitement sismique, comme dans la seconde de réalisation d'un forage d'exploitation, la recherche d'hydrocarbures entraîne des dommages pour les milieux naturels, des risques de pollution des nappes phréatiques et l'imperméabilisation des surfaces dédiées au forage.

Le comité syndical du 10 juin dernier a estimé que la perspective de telles recherches était incompatible avec la Charte du Parc qui protège les espaces naturels, premiers concernés par le projet, dans la mesure où la société s'engageait dans sa demande de permis à réaliser le forage le plus loin possible des espaces agricoles et des habitations. Le comité syndical a également exprimé le souhait que la promesse du ministre de l'industrie de 2004 soit étendue au périmètre d'extension du futur Parc, ce qui écarterait la probabilité de forages sur toute la partie sud des Yvelines.

Depuis, une réunion en préfecture a eu lieu au début du mois de septembre, où le secrétaire général a recueilli les avis de toutes les parties, notamment ceux de M. Fidelle, président de la Commission Energie du Parc et de Mme Reinaud, Présidente de l'Union des Amis du Parc qui ont exprimé unanimement les plus vives réticences. La Préfecture a semblé entendre le point de vue du Parc. Affaire en cours...

## idée cadeau :

La Fédération des Parcs naturels régionaux lancera au premier trimestre 2009, avec le prestataire leader sur ce marché, un coffret-cadeau séjour dans les parcs naturels régionaux qui sera vendu dans toutes les grandes enseignes librairies/disques/loisirs de France. 43 destinations pour 43 parcs de métropole (dont celui de la Haute Vallée de Chevreuse), avec des hébergements ayant reçu la marque Parc pour la qualité de leur accueil.

## Environnement-santé : pour des antennes-relais loin des habitations

L'association HARPE (Haros sur les Antennes Relais et les Pollutions Électromagnétiques) du quartier du Rhodon à Chevreuse, avec le soutien de l'Union des Amis du Parc demande depuis plusieurs années que deux antennes relais situées l'une en plein cœur d'une zone pavillonnaire et l'autre à proximité d'une école, soient éloignées de tout espace habité, au nom du principe de précaution, et contre les effets de long terme des ondes électromagnétiques pulsées sur la santé.

En mai 2008, lors d'une réunion publique initiée par un des deux opérateurs concernés, la commune de Chevreuse a pris position aux côtés des associations pour exiger le déplacement de l'antenne du quartier du Rhodon. Jusqu'alors sans succès. En septembre une plainte au pénal vient d'être déposée par l'association.

Le Parc, dans la continuité des commissions de consultation qu'il a déjà réunies dans les années passées, réfléchit actuellement aux moyens d'éviter de tels conflits, par l'introduction dans sa future charte d'un article prévoyant sa saisine systématique, avant l'implantation de nouvelles antennes, afin de prévenir les conséquences tant paysagères, que sanitaires ou sociales d'implantations imposées sans concertation à une population alarmée, face à des expertises scientifiques contradictoires.



Ferme expérimentale, centre de formation, site historique dédié au développement durable, à la Bergerie Nationale on a vraiment envie de suivre les moutons.

Vous avez sans doute entendu parler des moutons Mérinos de Rambouillet. Mais peut-être moins de la ferme expérimentale de la Bergerie nationale, de sa boutique gourmande, des promenades en calèche, de la salle de concert, du musée?... Et encore moins de son Centre d'enseignement et de formation d'apprentis, de son laboratoire d'abattage, de transformation et de production pour les agriculteurs locaux réunis en GIE (Groupement d'intérêt économique), de son Centre de ressources et d'appui sur le développement durable des territoires, de son Centre équestre et zootechnique... Bergerie royale avant de devenir nationale, tout a commencé pour cette vaste ferme rambolitaïne il y a deux siècles... 360 moutons espagnols sélectionnés parmi les meilleurs traversèrent à "pattes" les Pyrénées puis la France jusqu'à Rambouillet en 1786 ; ils étaient envoyés par le roi d'Espagne à la demande de Louis XVI. Ces "bêtes à laine", telles qu'on les nommait alors, accompagnées de bergers espagnols venus former leurs collègues français, allaient permettre de créer la première école de bergers et relancer l'industrie du textile en France. L'histoire de la Bergerie royale avait débuté sur la volonté du roi désireux d'améliorer l'agriculture française alors mal en point. Il acquit tout d'abord le relais de chasse de Rambouillet et transforma le domaine en une ferme expérimentale. Après les Mérinos arrivèrent des vaches de Suisse, des chèvres Angora de Turquie, des ânes... La plantation de végétaux et légumes compléta la panoplie de ce véritable laboratoire agricole. « Cette "agromania" était encouragée par les physiocrates tel Du Pont de Nemours qui utilisa la laine Mérinos dans les cartouches », se plaît à rappeler Christine Lang, directrice adjointe de la Bergerie. Élevés en consanguinité, les Mérinos de Rambouillet ont conservé leurs



Un ancien relais de chasse transformé par Louis XVI

caractéristiques typiques contrairement à l'Espagne qui a croisé son cheptel. La laine Mérinos de Rambouillet épaisse et robuste, noble matière aux qualités remarquables, est moins utilisée depuis le milieu du XX<sup>e</sup> siècle en Europe. Ses applications sont pourtant multiples, preuve en sont les merveilles que les visiteurs découvrent chaque année au Festival des Arts de la Laine créé par la Bergerie Nationale et dont la prochaine édition se déroulera au printemps 2009. S'y réunissent des créateurs français et étrangers dont la matière première est la fibre qui semble ici magique autant qu'écologique et sensible! « Ce festival est porteur de créativité tout en perpétuant une tradition, explique Christine Lang. En terme de développement durable, la dimension artistique est ici très valorisante. On voit aussi qu'on peut développer des emplois autour de la laine, du filage, etc. Ce mouvement commence à toucher le sud de la France, l'Espagne, la Laponie, La Finlande, l'Angleterre... ».

Les productions de moutons de l'hémisphère sud, l'Australie notamment dont les races ont été créées à partir du Mérinos de Rambouillet, dominant aujourd'hui le marché mondial. Ses acteurs se retrouveront à Rambouillet en mai 2010 lors de la 8<sup>e</sup> conférence mondiale Mérinos. D'ici là, les multiples activités de la Bergerie accapareront sans peine les 125 personnes qui travaillent là sous l'égide du ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

## Un centre de formation et d'expérimentation depuis le XVIII<sup>e</sup>

Pédagogie, recherche et développement durable qualifient les autres facettes et ressources de cet Etablissement Public National (EPN). Ferme expérimentale depuis plus de deux siècles, la Bergerie a, par exemple réalisé les premières inséminations artificielles dès le début du XX<sup>e</sup> siècle et a créé après-guerre l'école d'insémination artificielle. Depuis, de nombreux autres cursus ont été mis en place: BTS, Bac pro, BEPA,



Une balade en âne? Les enfants adorent

# et beaucoup plus

CAPA dans les domaines hippiques et agricoles ouvrant par exemple aux métiers de responsable d'exploitation, technico-commercial, enseignant, responsable d'élevage, palefrenier attaleur, chef d'écurie, cavalier-soigneur, assistant vétérinaire...

Ces filières peuvent être suivies selon les cas, soit dans le Centre de formation d'apprentis (alternance, insertion, nouvelle orientation...), soit dans des cycles de formation continue.

« La ferme pédagogique est un formidable outil d'insertion pour les jeunes en difficulté, elle offre un cadre de vie différent de leur quotidien, elle oblige à être actif et elle repose sur un média très fort : l'animal, confie Gilles Melin, directeur du Centre de Formation. Le centre équestre qui comporte 80 stalles et propose des activités de club de loisirs en semaine est également un support de formation. Le cheval permet d'aborder des aspects scientifiques, poétiques, agronomiques et même mathématiques vis-à-vis de ses rations alimentaires ! Ces notions ont aussi été expérimentées dans le cadre d'Yvelines Campus qui accueille durant l'été des jeunes de milieux défavorisés qui ne partaient pas en vacances. »

D'autres projets sont à l'étude, par exemple des formations d'apiculteur, de tourisme durable et rural...

## Synergie avec les Parcs naturels

Ainsi vient de démarrer cet automne la première session de formation de Guide de Parc naturel régional créée à la demande de trois Parcs d'Île-de-France dont la Haute Vallée de Chevreuse. Au programme, connaissance du milieu naturel, élaboration d'un projet touristique, réglementation professionnelle en la matière, relations avec le public. Un nouveau métier est né !

Les démarches de la Bergerie sont très proches de celles des Parcs naturels régionaux : préserver notre environnement, notre patrimoine, étudier des solutions durables par la production et l'emploi de proximité, imaginer un avenir plus écologique, plus sain, s'appuyant sur les richesses d'un territoire et de ses ressources agricoles, naturelles, environnementales. Le département *Recherche et développement durable* qui emploie 25 personnes travaille avec les collectivités territoriales et les communes selon les demandes. « Nous intervenons par approche systémique, précise Christine Lang. Notre "École des territoires" étudie

## La ferme la plus visitée de France

Quelques chiffres éloquentes :

- la Bergerie Nationale reçoit environ 80 000 visiteurs par an,
- elle comprend 220 ha de cultures fourragères et céréalières,
- 600 moutons dont un troupeau conservatoire de 150 Mérinos,
- 60 vaches laitières Holdstein,
- 60 bovins à viande de race Limousine,
- des poules pondeuses et poulets de chair,
- des chevaux de trait, ânes, chèvres, cochons, oies, dindes, canards, lapins, chiens de berger...

Volailles et œufs bio, lait, saucissons, terrines ou viande (sur commande) sont vendus dans la boutique gourmande de la ferme pédagogique. On y trouve aussi les productions de lycées agricoles partenaires : conserves, fromages, vins, jus de fruits... Et la boutique souvenirs propose cadeaux, peluches et bien sûr des pulls en laine !

Site internet : [www.bergerie-nationale.educagri.fr](http://www.bergerie-nationale.educagri.fr)

Tél. : 01 61 08 68 00/70

## Découverte



## Que fait le Parc ?

### Le baladio'guide pour des balades faciles et commentées



Rangez vos boussoles, voici le Baladio'guide ! "Baladeur" d'un nouveau genre, il offre commentaires, carte, GPS, vidéo, dico... tout en un (n'oubliez pas cependant le pique-nique et le bâton de randonnée !). Pour accompagner, mieux, guider vos balades sur le territoire du Parc, ce petit ordinateur de poche se loue 5 euros (avec dépôt d'un chèque de caution) à la Maison du Parc, dans certains sites et offices touristiques, ainsi que chez les hébergeurs, depuis la rentrée 2008. Truffé d'infos pratiques, il

vous indique le détail à ne pas manquer et vous livre tous les secrets en matière de paysage, de patrimoine, d'environnement ou encore d'histoire du site traversé. Renseignez-vous sur le site... internet : [www.parc-naturel-chevreuse.fr](http://www.parc-naturel-chevreuse.fr) ou appelez le 01 30 52 09 09. En dépôt chez certains commerçants

actuellement la création du Parc naturel régional des deux Morins en Seine-et-Marne. Un projet très enthousiasmant pour tous ses acteurs : Région, collectivités locales, Fédération des Parcs et toute l'équipe de la Bergerie ! »

## Bergerie Internationale

La Bergerie collabore aujourd'hui avec des Universités (St-Quentin-en-Yvelines notamment), l'INRA, le Cemagref, le Muséum d'Histoire Naturelle, le Bureau de recherches génétiques, des programmes européens (Equal), des partenaires slovaques, autrichiens, allemands, australiens. Des échanges sont aussi menés avec des professeurs de différents pays. « L'ouverture à l'international des formations créées à Rambouillet est à l'étude, les Japonais et les Coréens s'intéressent de près aux fermes pédagogiques. Nous travaillons aussi avec les pays européens dans le cadre de la préservation des espaces paysagers agricoles. »

Autant de références et de partenariats prestigieux pour cet établissement situé aux portes du Parc ! ■

Patrick Blanc



Présentation de tonte lors du festival



Interrogées en avril dernier par la Région Île-de-France pour savoir si elles souhaitaient prendre part à la réflexion et la construction de la future Charte, en vue d'intégrer éventuellement d'ici 2011 notre Parc naturel régional, 41 communes sur 56 ont répondu favorablement. La Région et le Parc ont choisi de reconduire cette consultation au lendemain des élections auprès des nouvelles équipes municipales. Cela signifie que, comme l'an passé, elles vont participer aux réunions de concertation, aux comités syndicaux élargis et que leurs territoires ont fait l'objet d'inventaires approfondis dans les domaines du patrimoine, de l'urbanisme et de l'environnement. Ce périmètre d'étude correspond au territoire potentiel maximum du futur Parc.

L'an passé, la première phase de concertation a abouti à un consensus sur les grandes orientations pour le territoire. Ce projet stratégique est consultable sur notre site Internet ([www.parc-naturel-chevreuse.fr](http://www.parc-naturel-chevreuse.fr) rubrique révision), comme tous les comptes-rendus ou études. Chaque habitant peut aussi y déposer dans la boîte à idées, des suggestions, remarques ou commentaires qui pourraient alimenter le projet de territoire qui se dessine actuellement. En 2007, des réunions publiques

s'étaient tenues. En 2008, de nouveaux événements à destination des habitants seront programmés.

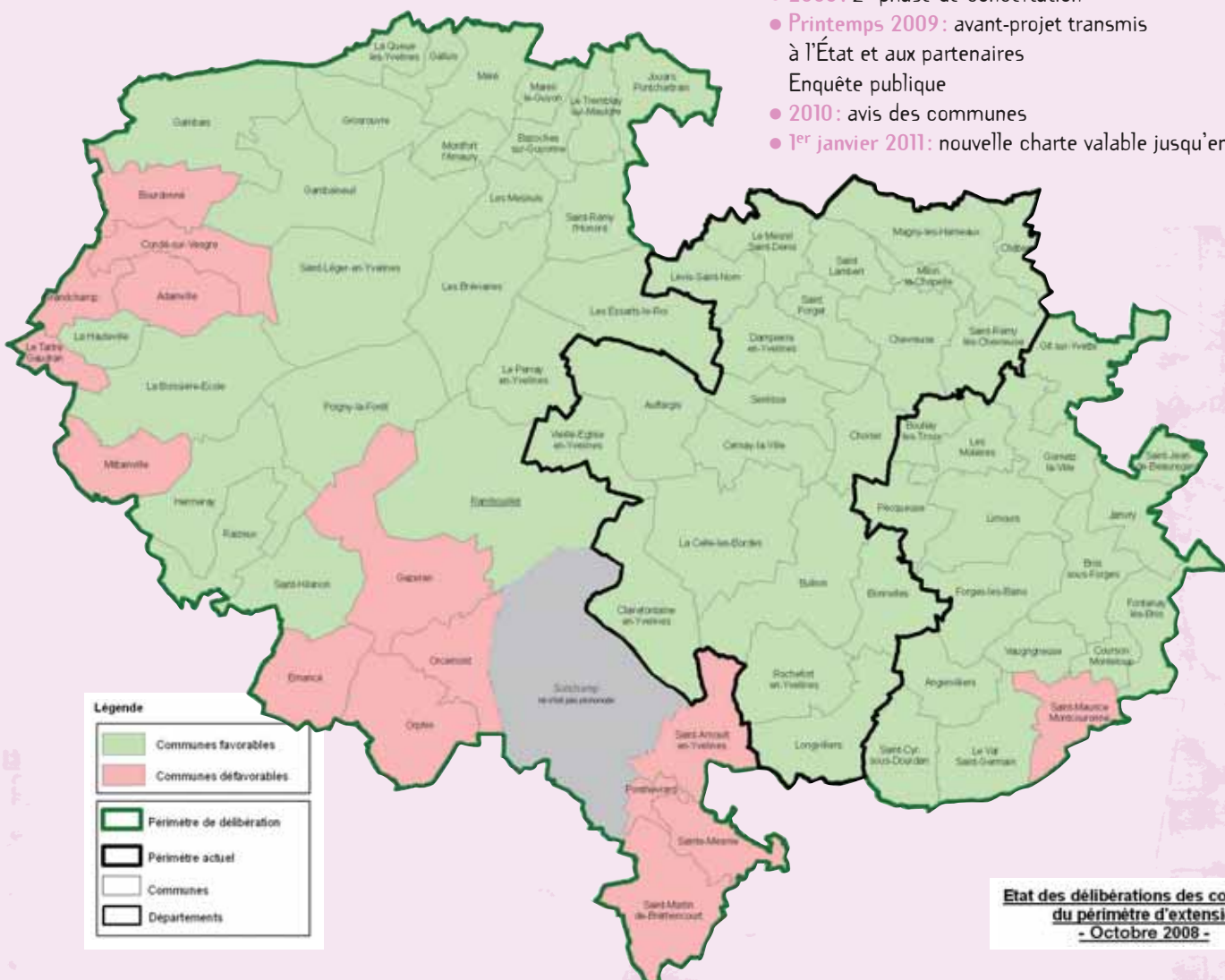
À partir de ce projet stratégique, l'équipe du Parc a élaboré des propositions de mesures concrètes pour la charte qui seront soumises à la discussion dès cet automne. Cette seconde phase de concertation, formalisée par la tenue de commissions de travail, permettra d'aboutir début 2009 à un avant-projet de charte.

Au printemps 2009, ce document sera envoyé, accompagné des études complémentaires (bilan du Parc, diagnostic territorial, inventaires complémentaires), à l'État, au Conseil National de la Protection de la Nature et à la Fédération des PNR. Ils transmettront alors un premier avis sur le projet. Seulement après intégration des éventuelles demandes de modifications, le projet sera soumis à l'enquête publique auprès des habitants et enfin aux communes, à leurs groupements, aux Départements et à la Région.

Ainsi, les communes ne se prononceront sur leur adhésion à la charte et au Parc qu'à l'issue de ce processus, soit en 2010. L'État pourra alors donner son avis final en s'appuyant sur ceux du Conseil National de la Protection de la Nature, des Ministères et de la Fédération des PNR et classer le territoire pour 12 ans! ■

## Les grandes étapes de la révision

- 2007 : 1<sup>re</sup> phase de concertation
- 2008 : 2<sup>e</sup> phase de concertation
- Printemps 2009 : avant-projet transmis à l'État et aux partenaires
- Enquête publique
- 2010 : avis des communes
- 1<sup>er</sup> janvier 2011 : nouvelle charte valable jusqu'en 2023



# Première gorgée de bière en Haute Vallée de Chevreuse

Emmanuel Rey

D'un côté les amateurs de bon vin, de l'autre de gros buveurs de bière? Emmanuel Rey, vinificateur de formation bouleverse les idées reçues et fait monter la pression.

Stéphanois d'origine, ingénieur de formation, Emmanuel vient tout juste de faire fonctionner ses cuves, 65 rue de la Division Leclerc à Bonnelles. «*Je cherchais à m'installer près de Paris, dans une région à forte identité. L'enthousiasme avec lequel m'a accueilli le Parc m'a encouragé à poser mes bagages à Bonnelles*». Pour le jeune homme, s'accorder une vraie halte ce n'est pas rien. Car Emmanuel appartient plutôt à la catégorie des vinificateurs baroudeurs. Pendant ses premières années professionnelles, l'entrepreneur a la bougeotte et enchaîne les expériences dans le monde de la vigne. Il commence dans le Var, pendant deux ans comme adjoint du chef de cave d'un domaine. S'accorde une pause, passe des spiritueux à la spiritualité aux Philippines où il s'engage comme bénévole auprès de l'association *Points-Cœur*. Pendant deux ans, dans la prière, il aide les délaissés des faubourgs populaires de Manille. De retour en France, Emmanuel poursuit sa route chez un viticulteur de Pouilly-sur-Loire. Teste la filière administrative dans un syndicat vinicole où il s'ennuie très vite. Décolle pour l'Oregon aux Etats-Unis pour une première saison de vinification. Puis en Afrique du Sud pour la suivante. «*Là-bas, l'Apartheid est encore omniprésent, c'est très vite devenu étouffant*». Surtout lorsque l'on mûrit le projet de créer sa propre entreprise qui brasse aussi bien des brunes, des blondes que des rousses. Aussi, à son retour, le jeune homme délaisse le monde du vin pour se tourner vers celui de la bière. Complète sa formation initiale à l'Institut Français de la Brasserie et

de la Malterie de Nancy et suit un stage pratique dans une micro-brasserie de la région de Sancerre. «*J'ai beaucoup observé, discuté avec d'autres brasseurs, échangé sur les meilleurs malts et houblons. C'est un monde très ouvert, prêt à aider les nouveaux. En revanche, dès qu'il s'agit de recettes, c'est l'omerta*». Alors, pour élaborer ses bières, Emmanuel bidouille dans sa cuisine. Avec ses casseroles, ses mini-fûts (20 litres), il teste les différents malts et houblons, ajoute ici et là une pincée d'épices ou de coriandre. Aujourd'hui, pour ses trois



bières, il a retenu du malt venu d'Allemagne ou de Pithiviers, des variétés de houblon de République Tchèque, d'Amérique et d'Allemagne, de l'eau de Bonnelles et du sucre de canne qu'il ajoute au moment de la mise en bouteilles pour la re-fermentation. Et une bière 100% locale, ce n'est pas possible? «*Lorsque l'on ne produit que de petites quantités (il prévoit 10 000 litres la première année), il est très coûteux d'exiger des malteries qu'elles ne torrèfient qu'une seule espèce d'orge sur leurs machines. Généralement, elles mélangent le tout et il est impossible de séparer le bon grain de l'ivraie. A l'avenir, j'aimerais intégrer les céréales biologiques du plateau de Cernay directement dans mes recettes. Et même du miel local!*». En attendant, les bières Volecelest\* sont à l'image de leur créateur. Leurs ingrédients viennent du monde entier et leurs parfums ont le goût de la patience, de la générosité et de l'humilité. ■

Hélène Binet

\* Terme de vènerie qui désigne en vieux français l'animal dont on vient de voir l'empreinte du pied marquée sur le sol.

## Brasserie de la Vallée de Chevreuse

65, rue de la Division Leclerc 78830 Bonnelles 01 30 41 36 55

[www.brasseriechevreuse.com](http://www.brasseriechevreuse.com)

Ouverture de la boutique les mercredi, jeudi, vendredi de 16h à 20h, le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h30 et le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h.

## Micro-brasseries pour maxi-bières

Depuis quelques années, une nouvelle génération de bières remplit les chopes. Plus de 200 micro-brasseries produisent des bières vivantes, de Lyon jusqu'à Brest. Non filtrées (le plus souvent) et non pasteurisées, elles sont issues d'une production artisanale, locale et naturelle. Souvent, les brasseurs ajoutent à leur breuvage une spécialité locale : la châtaigne en Corse, la lentille dans le Berry, la noix en Isère... N'allez pas croire que la production artisanale n'est réservée qu'à la province. Les Parcs naturels régionaux du Gâtinais Français et du Vexin Français ont déjà leur bière. Et, grâce à la bière de Bonnelles, le nôtre peut enfin lever son verre !





# La nature ordinaire, une richesse extraordinaire

Rencontrer Bernard Chevassus-au-Louis, qui a présidé ou dirigé les plus grands organismes français liés aux sciences du vivant\*, c'est plonger avec humilité et jubilation dans l'univers de la biodiversité. La nature est complexe, fragilisée mais porteuse de formidables potentiels pour demain, si l'homme parvient à changer d'attitude à son égard. Au lieu d'exploiter les ressources de la planète comme on puise dans un coffre-fort, il faut utiliser la vraie richesse du vivant : des modèles d'adaptation, d'interaction et d'équilibre dont nous aurons besoin demain pour continuer à produire et à satisfaire l'appétit dévorant de notre technologie, sans compromettre l'évolution de la diversité des espèces.

" Il y a urgence à sauver la biodiversité car malheureusement de nombreux exemples attestent que le processus d'érosion est bien enclenché " nous explique Bernard Chevassus-au-Louis. Mais que signifie protéger la biodiversité ? Une définition s'impose : ce n'est pas conserver quelques espèces emblématiques dans des lieux protégés et stables comme souvenirs du passé (allusion à la fondation privée en Norvège qui se propose de congeler une banque de données de la biodiversité actuelle). C'est permettre à la diversité des êtres vivants, partout où ils se trouvent de continuer à évoluer en interaction avec l'homme et à fournir les services écologiques qui nous sont et nous seront indispensables.

## La bactérie, aussi précieuse que la baleine.

Longtemps, pour rallier l'opinion à la cause de la biodiversité, quelques grandes espèces menacées (baleine, panda...) ou quelques grandes



réserves de biodiversité remarquables étaient mises en avant et sacrées. Elles étaient belles, rares, exotiques et faisaient rêver... L'inconvénient, c'est que cette nature, aussi extraordinaire soit-elle, est apparue comme lointaine, hors du champ d'action quotidien du citoyen moyen, bref, une affaire de spécialistes ! C'est en révélant toute la richesse et les services qu'offre la nature ordinaire qu'on pourra faire évoluer le regard de nos concitoyens.

Pour nous convaincre que les espèces ordinaires, voire invisibles sont parfois les plus indispensables à la vie, certains chiffres sont éloquentes : on découvre encore chaque année près de 10 000 espèces nouvelles



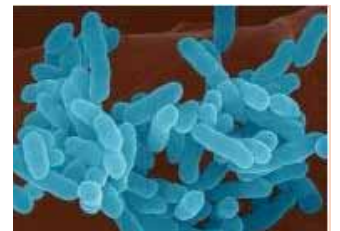
La renouée du Japon, une plante ornementale qui s'est échappée de nos jardins et envahit les milieux naturels. Ici, éliminée efficacement par le pâturage des vaches dans la réserve d'Ors.

chez les invertébrés. On estime également que les organismes les plus nombreux et les moins connus comme les bactéries représentent 90% de la matière vivante et ont un rôle fondamental dans le fonctionnement des grands cycles bio-géo-chimiques. Ainsi, en 1988, on a identifié qu'une bactérie *Prochlorococcus* était responsable de plus de la moitié de la production de plancton de l'océan ! Imaginons ce qu'il adviendrait des ressources piscicoles si cette bactérie perturbée par l'activité humaine venait à disparaître...

## Une nature menacée

De nombreux indicateurs confirment aujourd'hui malheureusement que cette perte de biodiversité est déjà amorcée. L'érosion des espèces (phénomène qui a toujours existé) est actuellement de l'ordre de 0,1 à 0,3% par an soit 1 000 à 10 000 fois supérieure au taux d'extinction naturel. On constate ainsi une baisse de 40% en Angleterre et de 25% en France des oiseaux inféodés aux milieux agricoles. Pour expliquer cette érosion générale, différents facteurs sont avancés. La surexploitation infligerait des pertes lourdes aux espèces, comme dans l'exemple de la pêche mondiale qui est passée de 20 millions de tonnes en 1950 à plus de 93 millions de tonnes en 2005. Mais les facteurs les plus dangereux car les moins mesurables, seraient les effets indirects liés à l'activité humaine : les modifications de l'habitat, les petites pollutions qui ont des effets induits beaucoup plus importants qu'il n'y paraît. Par exemple, si autour d'un cours d'eau vive où frayent les saumons, vous supprimez les friches naturelles, qui bordent habituellement le lit, au profit d'espaces cultivés, un apport inhabituel de terre charriée par le labour vient encombrer le lit et étouffer les œufs de poissons. L'homme par ses activités, même anodines, a un impact sur le milieu naturel.

L'économie mondialisée a contribué à multiplier les invasions biologiques : on produit et on transporte toutes sortes de denrées et de marchandises à travers la planète, favorisant ainsi l'arrivée d'espèces qui, en l'absence de prédateurs naturels locaux, se reproduisent à grande échelle, au détriment des espèces indigènes. L'introduction de Perches du Nil dans le lac Victoria qui, avec la pollution, a contribué à décimer







les poissons locaux, en est une illustration récente. On sait également qu'involontairement, le ballast des bateaux transfère d'un océan à l'autre chaque année 12 milliards de tonnes d'eau, avec leurs espèces marines... Dernier grand facteur de fragilisation de la biodiversité, le changement climatique et les phénomènes extrêmes qu'il entraîne. Avec l'augmentation rapide des valeurs moyennes de la température, on ignore complètement comment les espèces vont s'adapter, notamment celles à faible fécondité et grande durée de vie, dont le potentiel adaptatif est plus limité sur une période courte où s'expriment de grands changements. Prenez les coraux qui dépérissent actuellement. Ce n'est pas le réchauffement de l'eau qui les détruit mais, avec cette eau plus chaude, l'arrivée de micro-organismes pathogènes, avec lesquels ils n'ont pas eu le temps de co-évoluer.

### Une assurance-vie

On ne peut évaluer avec certitude dans quelles proportions exactes cette perte de biodiversité va se réaliser, mais on est tellement certain que les effets induits et non-mesurables auront des répercussions immenses sur notre vie quotidienne, que la plus sage des attitudes est de parer dès à présent à cette érosion. Car finalement, la question n'est pas « la biodiversité pourra-t-elle s'adapter ? » mais « sera-t-elle favorable à la vie humaine. » La transformation de zones de savanes africaines en désert a produit de remarquables adaptations d'espèces à la sécheresse. La vie a continué. C'est pour l'homme que ce milieu est devenu hostile !

On pourrait naïvement être tenté de se dire : a-t-on besoin de toutes ces espèces ? Une de perdue, ... d'autres retrouvées, ainsi va l'histoire de l'évolution. Certes, mais pour nourrir demain les quelque neuf milliards d'hommes et de femmes, il est désormais certain que les recettes d'agriculture intensive développées après-guerre ne suffiront pas. Le recours aux énergies fossiles, aux produits chimiques aura un terme. Il faudra nous tourner vers une « intensification écologique » s'appuyant sur le fonctionnement des écosystèmes. Autrement dit préserver la diversité des espèces, c'est ménager nos chances de survie pour le futur.

La nature nous offre des modèles de résolution de problèmes fort judicieux : là ce sont des plantes pièges qui attirent à elles les parasites du maïs, sauvant ainsi la précieuse récolte. Ici c'est un arbre dit fontaine dont les feuilles ont la propriété de condenser l'humidité du brouillard de la mer et de créer une petite réserve d'eau. L'agronomie et la technologie de demain devront s'inspirer de ces remarquables modèles naturels.

Face aux problèmes d'eau et de sécheresse liés au réchauffement climatique qui vont toucher demain notre environnement quotidien, quels aménagements écologiques doit-on anticiper ? Quelles essences d'arbres seront appropriées pour reboiser le massif de Rambouillet ?

Même si aujourd'hui le public y voit les signes d'un mauvais entretien,



Au cours des inventaires, qui sont réalisés actuellement sur le périmètre d'extension du Parc, les techniciens environnement du Parc ont fait une découverte réjouissante. Sur la commune de Montfort-l'Amaury, une colonie de chauve-souris Grand Murin a été repérée. La présence de cette espèce menacée est un excellent indicateur de la richesse des espaces naturels alentours. Pour les moustiques de la commune, c'est une mauvaise nouvelle, car chaque chiroptère en dévore en été plus de 3 000 par jour !

il va aussi falloir s'habituer à accepter le principe de zones naturelles de friches, de massifs ombragés au-dessus des rivières, ou encore de bandes enherbées non fauchées, qui ont le pouvoir de limiter l'évaporation et donc de retenir l'eau. Oublier les ronds-points fleuris gourmands en eau et qu'on replante à chaque saison ! Privilégier des massifs sobres et auto-suffisants.



Dernier argument en faveur de cette préservation de la diversité des espèces, les formidables et sous-évalués services écologiques que la nature rend à l'homme. Scientifiques et économistes tentent actuellement d'évaluer le coût qu'il faudrait envisager pour remplacer artificiellement une fonction actuellement assumée par la nature. Quel traitement de l'eau serait nécessaire si l'épuration naturelle venait à dysfonctionner ? Les premières estimations arrivent à un montant de 33 000 milliards de dollars par an, soit le double du PNB mondial ! Cet exercice théorique suggère que la nature produirait deux fois plus que l'ensemble des activités humaines et qu'il faut évaluer l'impact des aménagements industriels en intégrant la notion de coût réel, c'est à dire la restauration des fonctions écologiques détruites par cette activité. Les entreprises joueront le jeu si elles y sont poussées par le consommateur et qu'elles peuvent en faire un atout commercial. Autrement dit, le pouvoir et la responsabilité de chaque citoyen sont fondamentaux. Nous avons tous un rôle à jouer, des choix à faire. Et il faut les faire vite. ■

Virginie Le Vot

\* Bernard Chevassus-au-Louis a dirigé ou présidé depuis le début des années 90 de prestigieux organismes comme le Muséum d'Histoire Naturelle, l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, l'Institut National de la Recherche Agronomique... Il fait partie du conseil d'orientation stratégique et prospectif de la Fédération des Parcs naturels régionaux.

Nous sommes responsables de nos paysages.

Usages passés, perspectives d'avenir,  
comment les préserver sans figer l'espace ?

“Détour bucolique par la Haute Vallée de Chevreuse” lu et entendu tout au long de ce 27 juillet 2008, lors du passage du Tour de France cycliste ; lu également il y a plus de 100 ans dans les pages des premiers guides touristiques aux portes de la capitale. Renommés, encore, il y a bien des siècles, les paysages de la Vallée de Chevreuse enchantent le jeune Jean Racine qui, à l'âge de 17 ans, écrit dans l'une de ses odes *Le paysage, ou promenade de Port-Royal des Champs* :

*La nature est inimitable,  
Et quand elle est en liberté,  
Elle brille d'une clarté  
Aussi douce que véritable.  
C'est elle qui, sur ces vallons,  
Ces bois, ces prés et ces sillons,  
Signe sa puissance ;  
C'est elle par qui leurs beautés,  
Sans blesser l'innocence,  
Rendent nos yeux comme enchantés.*

Si la perception des espaces, des villes et villages, des campagnes, etc. est appréciée et représentée artistiquement depuis l'Antiquité (les écrits d'Hérodote, le théâtre et les décors grecs, la poésie bucolique de Virgile, d'Ovide...), il faut attendre le XVI<sup>e</sup> siècle pour qu'apparaisse le mot “paysage” en Europe et la Libération pour que le terme fasse son entrée dans les textes officiels français. L'ordonnance de 1945 institue la « commission supérieure des sites, perspec-

tives et paysages ». La loi Paysage de 1993 prend en compte l'aspect évolutif des paysages. Dès lors, la protection des paysages ne passe plus par leur “mise sous cloche” mais par la prise en compte de leur évolution passée et à venir ainsi que de leur gestion dans le temps. Le concept de “paysage” devient mobilisateur avec la création des Parcs nationaux puis des Parcs naturels régionaux et, enfin, en 2002, la Convention européenne du paysage le définit comme « une composante fondamentale du patrimoine naturel et culturel de l'Europe ». Michel Baridon, historien et auteur de *Naissance et renaissance des paysages* (Actes Sud - 2006) l'analyse ainsi : « un paysage est la partie de l'espace qu'un observateur embrasse du regard en lui conférant une signification globale et un pouvoir sur ses émotions ».

## Images d'hier lues aujourd'hui

Nos séduisants vallons, notre forêt d'Yveline, nos villages ont évolué dans leur aspect, et continueront à évoluer. Ces paysages qui ont subi des changements plus ou moins profonds par endroits restent porteurs d'une identité, d'une image, d'un esprit qui se perpétuent. La littérature nous apporte encore un témoignage significatif : sortant de Clairefontaine à bicyclette en direction de Rochefort, Georges Clémenceau décrit ainsi les lieux en 1896 dans son livre « Sur les routes » : *“Le terrain est dénudé maintenant. De grandes plaines sablonneuses piquées de bouleaux tremblants, des bois misérables, une terre ingrate qui couvre superbement sa misère d'un grand manteau rose de bruyère diapré des gris soutenus du velours. L'horizon s'ouvre. Un grand rocher surmonté de ruines barre la route. C'est Rochefort-en-Yvelines...”*

Non plus dénudé, cet espace est aujourd'hui majoritairement boisé. Pourtant, les promeneurs reconnaîtront quelques signes identitaires dans ce descriptif écrit il y a plus d'un siècle : le sol sablonneux, quelques bois de bouleaux entre conifères et chênes clairsemés de rares prairies couvertes de bruyère et, à l'issue de cette route, en guise de ruines, le



château Porgès dominant l'horizon depuis 1904. Clémenceau ressentirait sûrement toujours la même émotion !

Boisement plus dense ou disparition de haies, “fermeture” visuelle de vallée, urbanisation sont les faits les plus distinctifs de l'évolution paysagère. « Celle-ci se réalise plutôt doucement dans le sud du Parc tandis que dans le nord, la ruralité tend à régresser », analyse Laurence Renard, paysagiste chargée d'études au Parc. La vigilance est donc de mise (voir les illustrations “En dix ans”).

Les traces d'usages passés semblent a priori évidentes à repérer : bâtisses, châteaux, petit patrimoine... D'autres aspects, parfois moins perceptibles, témoignent de traditions, de modes de vie (par exemple les lavoirs, les vergers pour la boisson du personnel agricole, les puits, les pompes à bras, les fours à pain...). Beaucoup des signes de la ruralité ont disparu, tels les arbres émondés dont les branches régulièrement coupées fournissaient le petit bois alimentant le feu. Les alignements

Vallon de La Noue à La Celle-les-Bordes. Hier



La Noue aujourd'hui



Peu de changement, a priori, dans ce paysage champêtre. Un paradoxe pourtant : la ligne électrique a été enfouie, les poteaux ont disparu valorisant la perspective paysagère. Des bornes de signalisation routière en plastique blanc fluo ont fait leur apparition.



“Tout aménagement, tout bâti devraient tenir compte de l'identité paysagère environnante et ne pas la dénaturer: simplement regarder autour de soi, réfléchir à l'évolution engendrée...”

observatoire est envisagée en y adjoignant des vues aériennes plus larges pour mieux comprendre le cadre».

## Paysagiste, un métier, un service du PNR

de châtaigniers se perdent dans l'enchevêtrement d'une végétation sauvage venue accaparer les lieux. Sur les coteaux, ne restent des terrasses exposées plein sud qui portaient des pieds de vigne, que la toponymie qui nous interpelle: pourquoi un nom lié à la viticulture? Faute d'information précise, l'imagination peut évoquer de lointaines images et pratiques liées au site...

### Paysage, on te tient à l'œil

Un paysage se lit comme une chorégraphie, comme une œuvre artistique, comme une mise en scène faite de lignes et mouvements, horizons et compositions... Chaque parcelle du spectacle qui s'offre à nos yeux est empreinte d'une histoire.

Un paysage est une création. Naturelle à la base, elle peut avoir été modelée par les éléments déchainés ou par l'homme. Tempête, crue, sécheresse... ou défrichage, culture, prairie, habitat... L'homme a une responsabilité indéniable sur l'évolution des paysages. Les Parcs naturels régionaux représentent justement les territoires sensibles et à forte identité paysagère. En Haute Vallée de Chevreuse, l'Observatoire photographique du paysage mené de 1997 à 2007 apporte une mémoire des lieux et identifie les transformations, parfois infimes sur le moment, mais significatives au fil des années. Une quarantaine de points de vue ont été repris à intervalles réguliers, au printemps et en automne par Gérard Dalla Santa, photographe professionnel. « *Ce fonds documentaire aide à analyser les mécanismes de transformation visuelle des espaces et des sites*, précise Laurence Renard. *La reconduction de cet*

L'Atelier d'Architecture, d'Urbanisme et du Paysage, comme son nom l'indique, s'attache à étudier, définir, comprendre l'élaboration des espaces qui composent le territoire du Parc, à préserver leurs qualités et éviter les menaces qui les fragilisent.

« *Un paysagiste fait une analyse historique, culturelle, géographique, sensible et environnementale appliquée à chaque projet*, explique Laurence Renard. *La consigne dans un Parc naturel régional est la sobriété! Tout aménagement, qu'il soit public ou privé, devrait tenir compte de l'identité paysagère environnante et ne pas la dénaturer. Il faut simplement regarder autour de soi, réfléchir à l'évolution qu'amènera l'aménagement au-delà de l'implantation du bâti ou de la maison.* » L'Atelier du Parc souhaite mettre en place des plans de paysages pour localiser les enjeux et les actions à cibler au service des communes. Pour l'instant, il répond aux demandes des mairies et apporte ses conseils avisés lors de réfections de parvis, de jardins, de fontaines, d'ouvertures de fonds de vallée, etc. Quant aux habitants, ils trouveront conseil en matière d'essences arbustives auprès de Laurence Renard qui prépare également à leur attention un Forum et un Guide éco-jardin prévus pour 2009. ■

Patrick Blanc

Depuis le 20 septembre, l'observatoire des paysages est consultable en ligne sur le site du Parc, rubrique "connaître les patrimoines" sur [www.parc-naturel-chevreuse.fr](http://www.parc-naturel-chevreuse.fr) Vous pourrez localiser les prises de vues sur une carte et retrouver toutes les vues par site depuis 10 ans, avec les commentaires sur les évolutions.

Hautvilliers à Chevreuse hier



Chevreuse aujourd'hui



Pré à Saint-Forget hier



St Forget aujourd'hui



Appentis et clôtures ont bénéficié d'un petit «coup de neuf» dans le respect des matériaux et du style précédent. La patine reviendra avec le temps. Au loin, le château de la Madeleine: le petit sapin de Noël a grandi et cache petit à petit la tour.

L'activité maraîchère a cessé. Un petit bâti a été restauré, un alignement de peupliers a disparu, les arbres et arbustes à droite de la maison ont profité des dix ans pour s'étoffer, limitant du même coup la perspective que l'on devine au-delà.

# Au pré de ma blonde

Frédéric Peltier  
 Ses Blondes d'Aquitaine  
 régalent déjà 250 clients qui,  
 toutes les trois semaines,  
 viennent à la ferme de  
 Grand'Maison prendre livraison  
 de leur caissette de viande.  
 Installé depuis un an près de  
 Trottigny (Chevreuse),  
 Frédéric Peltier cherche avant  
 tout à produire une viande  
 de la meilleure qualité possible  
 en privilégiant le pâturage  
 extensif et une alimentation  
 naturelle.



Frédéric Peltier élève des Blondes d'Aquitaine, une race de vache à viande qui allaite ses veaux

*« J'ai acheté ma première vache à l'âge de 18 ans ! Puis elle a vélé, alors j'ai acheté un deuxième veau pour que le petit sente moins seul et que la maman poursuive l'allaitement ! ».*

Aujourd'hui à la tête d'un cheptel de 250 bêtes, Frédéric Peltier a prouvé que ce métier en voie de régression depuis plusieurs décennies pouvait encore exister. L'activité n'est pas simple pour autant. Une vache réclame une attention quotidienne. Imaginez quand il y en a 250. Donc pas de vacances, ou peu. Une semaine début mai, quand les vaches sont sorties au pré et que les foins n'ont pas encore démarré. Et qu'un ami, un parent, un papa en l'occurrence, peut surveiller le troupeau.

Le goût de l'élevage proviendrait-il de cette filiation ? Frédéric Peltier assure que cela n'a rien à voir, son père aujourd'hui retraité, était boucher. Rien à voir ?... Il se souvient plutôt des séjours dans la Sarthe chez ses grands-parents qui élevaient des bovins.

Malgré sa première vache, Frédéric privilégie d'abord la culture céréalière. « Pour vivre au début, mieux vaut être céréalier. » Installée à Briis-sous-Forges, sa première exploitation occupe des terres en location. Le troupeau s'accroît jusqu'à devenir l'activité prépondérante. Mais un projet de supermarché en lieu et place des tendres pâtures vient tout remettre en cause... Il faut abandonner les terres louées à la ville, vendre la maison et chercher à s'installer ailleurs.

## Une ferme volonté

Face à l'adversité, Frédéric doit rebondir : il lui faut trouver de nouvelles prairies, une nouvelle ferme. La commune de Briis missionne alors la Safer qui déniche les terres de Grand'Maison. Frédéric décide non plus de louer mais d'acheter

cette fois-ci. Ce nouvel espace permettra d'élever les deux bâtiments de sa nouvelle ferme comprenant l'habitation familiale, les étables et les hangars de stockage de paille pour l'hiver, soit 3000 m<sup>2</sup> au total. L'ensemble, dont le premier bâti a été achevé en mai 2007, est habillé d'un bardage bois, d'un débord de toiture et de divers détails esthétiques sur les conseils de l'architecte du Parc, Bernard Rombauts.

35 à 37 vaches avec leurs petits paissent aux abords. D'autres bovins sont employés à maintenir des prairies ou des fonds de vallée ouverts : à Saint-Lambert-des-Bois, à La Glacière (Saint-Rémy-lès-Chevreuse), aux Molières, etc., ou encore au pré-verger des Cocagnes à Saint-Forget pour lequel la commune a reçu un éco-trophée.

Aidé d'un apprenti, Frédéric Peltier consacre aujourd'hui 90 % de son activité à l'élevage et exploite 15 ha de cultures céréalières. Toujours à la recherche de prairie, il regrette que l'herbe se fasse plus rare en raison

de la forte concurrence des chevaux qui, de surcroît, fait grimper les prix. « Plutôt que de nourrir les animaux au tourteau de soja, je préfère leur donner du foin et de la luzerne déshydratée pour les protéines, même si celle-ci a doublé de prix en moins de deux ans. L'hiver, j'ajoute un complément minéral vitaminé qui est utilisé dans les élevages bio. Le vétérinaire prétend que faute de phosphate dans ce complément, la viande serait moins bonne ! La fidélité des clients, le fait qu'ils parlent de nous et font venir leurs amis confortent mes choix. Ici, la viande ne provient que de vaches qui ont eu au moins un veau et qui n'ont pas plus de 5 ou 6 ans... Nos meilleurs commerciaux, ce sont nos clients ! » ■

Patrick Blanc

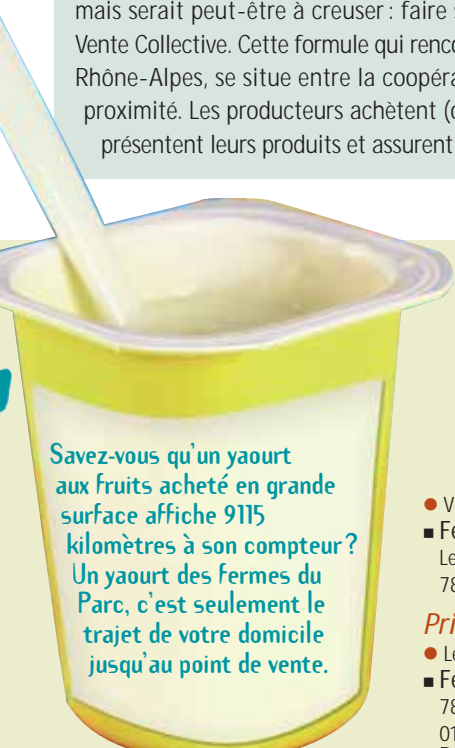


Ferme d'élevage de Grand'Maison,  
 Frédéric Peltier  
 Coordonnées ci-contre



## Micro-filières

Comment consommer en utilisant le moins de pétrole possible? En privilégiant les circuits courts. Il existe plusieurs solutions. La première: faire le tour des producteurs de la région. "Attention toutefois à ne pas multiplier les trajets pour acheter en petite quantité une fois un fromage de chèvre, un autre une boîte d'œufs", explique Barbara Redlingshöfer, chercheuse à l'Institut National de Recherche Agronomique en alimentation et en impact sur l'environnement. "Sinon tout le bénéfice proximité est annulé par l'impact de la voiture". La seconde: s'abonner à l'année à un panier de légumes biologiques (Les Jardins de Cocagne, les Amap). La troisième n'existe pas dans la région mais serait peut-être à creuser: faire ses courses dans un Point de Vente Collective. Cette formule qui rencontre de nombreux adeptes en Rhône-Alpes, se situe entre la coopérative agricole et l'épicerie de proximité. Les producteurs achètent (ou louent) un local ensemble, présentent leurs produits et assurent à tour de rôle la permanence.



Savez-vous qu'un yaourt aux fruits acheté en grande surface affiche 9115 kilomètres à son compteur? Un yaourt des fermes du Parc, c'est seulement le trajet de votre domicile jusqu'au point de vente.

### Viande


- Viande de la ferme (lapins, poulets, volailles, veaux de lait, porcs – également du boudin, des œufs et de la charcuterie)
- Ferme de la Quoiqueterie  
1, route de l'Étang d'Or 78125 Vieille-Église-en-Yvelines, 01 30 41 16 01 (sur commande)
- Viande de génisse, de veau de lait, de porc, de poulet (et aussi de la charcuterie)
- Ferme des 4 étoiles  
RD 906 La Petite Hogue 78610 Auffargis, 01 30 41 88 95
- Viande bovine sur commande
- Ferme de Grand'Maison  
78460 Chevreuse, 06 60 57 42 66
- Viande (sur commande) chevreau, agneau, porc, volailles (et aussi des vélines)
- Ferme de la Noue   
78720 La Celle-les-Bordes 01 34 85 16 17, <http://fermedelanoue.free.fr>
- Viande bovine, agneau, volaille, cochon, chevreau (et plein de plats cuisinés)
- Ferme de la Villeneuve  
60, rue du Champ de courses 78120 Rambouillet 06 11 50 33 87

- Viande Salers
- Ferme des Carneaux  
Les Carneaux rue de Videlle 78830 Bullion 01 30 41 45 45

### Primeurs

- Légumes de saison
- Ferme d'Aigrefoin  
78470 Saint-Rémy-lès-Chevreuse 01 30 52 86 29
- Panierbio   
Senlisse Téléphone 01 30 52 50 64  
Un panier de fruits et légumes frais livré chaque mercredi. 6 à 10 kilos de fruits et légumes différents chaque semaine, à la carte.  
Des variétés originales ou anciennes cultivées naturellement.  
[www.commune-de-senlisse.fr/page0001004f.html##>p57preb@hotmail.com](http://www.commune-de-senlisse.fr/page0001004f.html##>p57preb@hotmail.com)

### Escargots

- Spécialités à base d'escargots (brochettes, feuilletés, en coquilles...)
- Ferme de Fanon   
Route des Essarts-le-Roi 78720 Senlisse 06 80 06 05 87

### Fromages

- Fromages de chèvre
- Chèvrerie des Trois Ponts  
RD 906 La Petite Hogue 78610 Auffargis 01 30 59 85 80
- Ferme de la Noue   
78720 La Celle-les-Bordes 01 34 85 16 17, <http://fermedelanoue.free.fr>
- Produits laitiers (fromages, crème, faisselle) 

## Initiatives



## Que fait le Parc ?


## Une menuiserie chauffée... au bois!



La menuiserie Le Bihanic à Cernay vient de recevoir l'aide financière (20% des investissements) et technique du Parc pour mettre en place un chauffage au bois. Les résidus des travaux de menuiserie sont désormais compactés et directement intégrés dans la chaudière. Difficile de faire plus court comme circuit! C'est pourquoi l'entreprise cernaysienne fait figure de site témoin et accueille tous les porteurs de projets intéressés par cette démarche. Les particuliers peuvent aussi s'y fournir en plaquettes bois, dans la limite des stocks disponibles.

## Privilégiez la proximité: achetez Parc naturel régional

Entrée, plat, dessert en limitant les gaz à effet de serre: avec les produits du Parc c'est possible. Voici les meilleures adresses pour se mitonner une assiette allégée en CO<sub>2</sub>.

- Ferme de Coubertin   
78470 Saint-Rémy-lès-Chevreuse 01 30 52 00 19
- Ferme de la Villeneuve  
60, rue du Champ de courses 78120 Rambouillet 06 11 50 33 87

### Boissons

- Jus de pommes bio
- Christian Alexandre   
La Grand Maison 78720 Saint-Forget 06 12 15 55 42
- Jus de pommes
- Ferme de la Noue   
78720 La Celle-les-Bordes 01 34 85 16 17, <http://fermedelanoue.free.fr>

### Bières

- Brasserie de la Vallée de Chevreuse  
65, rue de la Division Leclerc 78830 Bonnelles 01 30 41 36 55, [www.brasseriechevreuse.com](http://www.brasseriechevreuse.com)

### Miel (et produits dérivés)

- Claude Chapuis  
2, rue des Jardins de la Brosse 78470 Saint-Lambert des Bois 06 18 55 34 26
- Kristijan Jusic  
6, square Jean Gibert 78114 Magny-les-Hameaux, 06 22 63 16 96
- Jacques Kemp  
10, rue Boileau 78470 Saint-Rémy-lès-Chevreuse, 01 30 52 20 38
- Christian Royer  
3 impasse des Champs Buloyer 78114 Magny-les-Hameaux, 01 30 43 21 75

- Ferme de la Noue   
78720 La Celle-les-Bordes 01 34 85 16 17 <http://fermedelanoue.free.fr>

### Confitures

- Confitures Mia  
2 bis, rue Coupé 78460 Chevreuse 01 34 85 15 01, 06 83 20 13 45
- Ferme de la Noue   
78720 La Celle-les-Bordes 01 34 85 16 17, <http://fermedelanoue.free.fr>
- Ferme de Coubertin  
78470 Saint-Rémy-lès-Chevreuse 01 30 52 00 19

### Farine biologique sur meule de pierre

- Christophe Vallon  
Ferme du Champart 78720 Cernay-la-Ville, 06 88 56 34 32
- Erick Vandooren  
EARL de la Budinerie 78720 Cernay-la-Ville, 06 87 50 31 35



\* Marque Parc

Agriculture biologique 



Hélène Binet

# Les seigneurs de Chevreuse

Forteresse de bois avant d'être de pierres, le château de la Madeleine a occupé une position cruciale près de Paris durant la période féodale. Ses seigneurs Milon, Gui, Anseau, Ingerger, Pierre et les autres ont influencé l'histoire de France et contribué à l'émancipation du pouvoir royal.

Quand l'histoire locale se confond avec l'histoire générale, la connaissance et la (re)découverte de lieux qui nous semblent familiers prennent une tout autre dimension. Les faits historiques deviennent concrets. Oui les grands rois de France, Pépin le Bref, Charlemagne, Louis VI, Philippe IV le Bel, François 1<sup>er</sup>, Henri IV, Louis XIV, entre autres, sont passés par la forêt d'Yveline et par notre vallée de Chevreuse. Ils y ont siégé, cédé, acquis des biens, confié des missions aux seigneurs, barons, ducs locaux. Et ceux-ci ont marqué de leurs faits et actes d'arme, de cœur, de cour, la grande histoire.

La querelle qui grondait entre la royauté et les seigneurs de Montlhéry et de Chevreuse depuis le XI<sup>e</sup> siècle allait pourtant bientôt cesser malgré cette défaite du roi.

## La dynastie des Montlhéry

Le fief de Chevreuse s'inscrit au milieu du Moyen-âge, dans la stratégie du contrôle des routes reliant le sud ouest à Paris. Les seigneurs de Chevreuse ont la réputation d'être peu disciplinés et perturbateurs du royaume.

L'origine du pouvoir qu'ils exercent sur la région remonte à la donation d'une grande partie de la forêt d'Yveline à l'abbaye de Saint-Denis par Pépin le Bref en 768 (*lire L'Écho du Parc n°42*). Les abbés de Saint-Denis n'étant pas en mesure de défendre ce territoire, ils en confièrent la garde au puissant seigneur de Montlhéry et à ses descendants. Au XI<sup>e</sup> siècle, le sire de Montlhéry, Thibault dit « File Etoupe », décide de former une barrière de surveillance de quinze lieues (60 km) par la construction de sept tours sur les buttes de Montlhéry, Rochefort-en-Yvelines, Gometz-le-Châtel, Châteaufort, Chevreuse, Bréthencourt et Gournay. Il instaure un droit de passage que tout voyageur, et même le roi, doit acquitter.

**1108** La palissade de bois (appelée « plessis ») du fort de la Madeleine, protégée d'un fossé et solidement ancrée au sommet de la butte abrupte dominant l'Yvette, résiste aux assauts du roi Louis VI le Gros fraîchement sacré. Dans le coteau boisé, les chèvres sauvages qui peuplaient alors la campagne déguerpissent à l'approche des troupes royales. Leurs congénères domestiques, parquées dans la vallée suivent les événements de loin sous l'œil amusé du "petit peuple", les paysans exploités et les tanneurs de ce cuir dit « chevreau » si renommé. Quant aux vassaux chargés des réserves agricoles seigneuriales, ceux-ci se sont réfugiés dans la forteresse de bois au plus près de leur seigneur Milon III de Chevreuse et de la sainte protectrice de la famille seigneuriale : Madeleine. La chapelle qui lui est dédiée serait le premier bâti construit en pierre à l'intérieur de l'enceinte. Elle fut édifiée par Milon 1<sup>er</sup> de



Arrivée des croisées à Constantinople

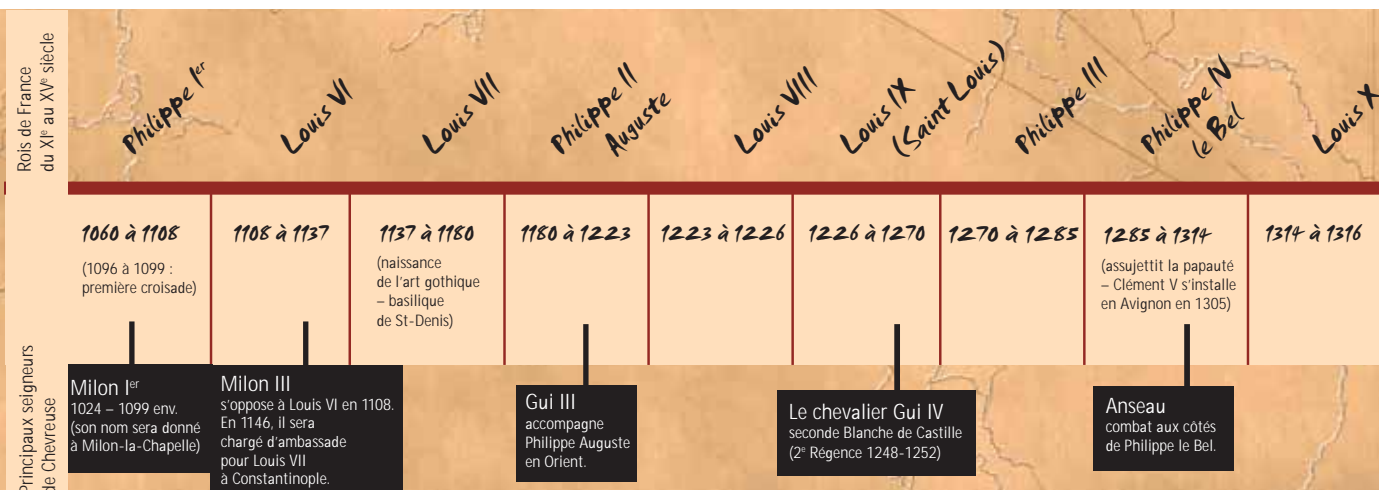
Chevreuse dit le Grand (frère aîné de Gui-le-Rouge, 1<sup>er</sup> comte de Rochefort - *lire L'Écho du Parc n°43*) pour le salut de son âme avant son départ en croisade – dont il ne reviendra pas - et par devoir de noblesse.

**XII<sup>e</sup> siècle** Face aux seigneurs rebelles de ces domaines, Louis VI mis en garde par son père Philippe 1<sup>er</sup> veut rétablir son autorité. Le siège de Chevreuse, s'il fut un échec, conduit le jeune roi à ruser et à privilégier les stratégies d'alliance, contribuant du même coup à l'émancipation du pouvoir royal. Un an plus tard, Louis VI met fin aux méfaits des seigneurs de Montlhéry et de Chevreuse en capturant Hugues de Crécy et en brûlant son domaine de Châteaufort.

Louis le Gros intègre alors les domaines des seigneurs de Montlhéry dans le giron de la royauté sauf Chevreuse qui appartenait à l'église. L'évêque de Paris redonnera l'investiture de la seigneurie de Chevreuse à Milon III qui modérera désormais son ardeur contre le roi. En 1146, il sera chargé d'ambassade par Louis VII auprès de l'empereur de Constantinople pour négocier le projet d'une seconde croisade.

La châtellenie de Milon III regroupait les villages de Saint-Rémy, Chevreuse, Troux, Saint-Forget, Dampierre, Senlisse, Maincourt, Milon-la-Chapelle et Saint-Lambert. Pour affirmer sa puissance, il fit construire au milieu de la cour du fort une « aula », vaste édifice abritant plusieurs pièces d'accueil et une grande salle destinée aux cérémonies, audiences de justice, festins et réceptions diverses (une salle polyvalente avant l'heure!).

## Repères chronologiques





# jouent de la royauté

À la fin du XII<sup>e</sup> siècle, la forteresse se renforça d'une courtine en pierres pour défendre la partie sud-est de la cour. Le plessis sera plus tard remplacé par un mur. Les remparts aujourd'hui visibles datent du XIV<sup>e</sup> siècle.

## XIII<sup>e</sup> siècle

### Après les seigneurs querelleurs, les chevaliers d'honneur

Les successeurs de Milon III confirment par leurs actes le rapprochement de la seigneurie avec la royauté. Gui III, son fils, accompagna Philippe Auguste en Orient. Guy IV armé chevalier en 1205, seconda la reine Blanche de Castille pendant sa seconde régence (1248-1252) tandis que son fils Louis IX (Saint Louis) était en croisade.

Suite au décès de Gui en 1263 puis de son fils, le château faute d'héritier direct est mis en vente. Hervé de Maincourt, frère de Gui IV, acquiert la seigneurie de Chevreuse. Son fils Anseau, sire de Maincourt, Grand-Queux (officier commandant la cuisine du roi) et porte oriflamme de France (la bannière du roi), maréchal du royaume de Sicile deviendra seigneur de Chevreuse et Maurepas.

**XIV<sup>e</sup> siècle** Au début du XIV<sup>e</sup> siècle et malgré son grand âge (plus de 60 ans), Anseau de Maincourt suit Philippe le Bel à la guerre de Flandres où il mourra étouffé dans son armure par la chaleur et la soif le 18 août 1304. Le roi manifestera sa protection à Jeanne, fille d'Anseau et héritière de la châtellenie en séjournant en 1306 et en 1308 à Chevreuse.

En deux siècles, Chevreuse aura profité de la présence du château fort pour se développer. La région devenue prospère répondait aux demandes de Paris (situé à 5h de transport) en céréales, cultures maraîchères et vignobles. On dénombrait 223 maisons et environ 500 âmes vers la fin du XIV<sup>e</sup> siècle.

### Guère en paix

**La guerre de Cent ans** Mais bientôt la guerre de Cent ans (1337-1453) fait ses premiers ravages. Le fils de Jeanne, le chevalier Ingerger, est fait prisonnier avec le roi Jean le Bon lors de la défaite de Poitiers (1356). Pour payer la rançon, la châtellenie est mise aux enchères.



Louis VI dit Le Gros

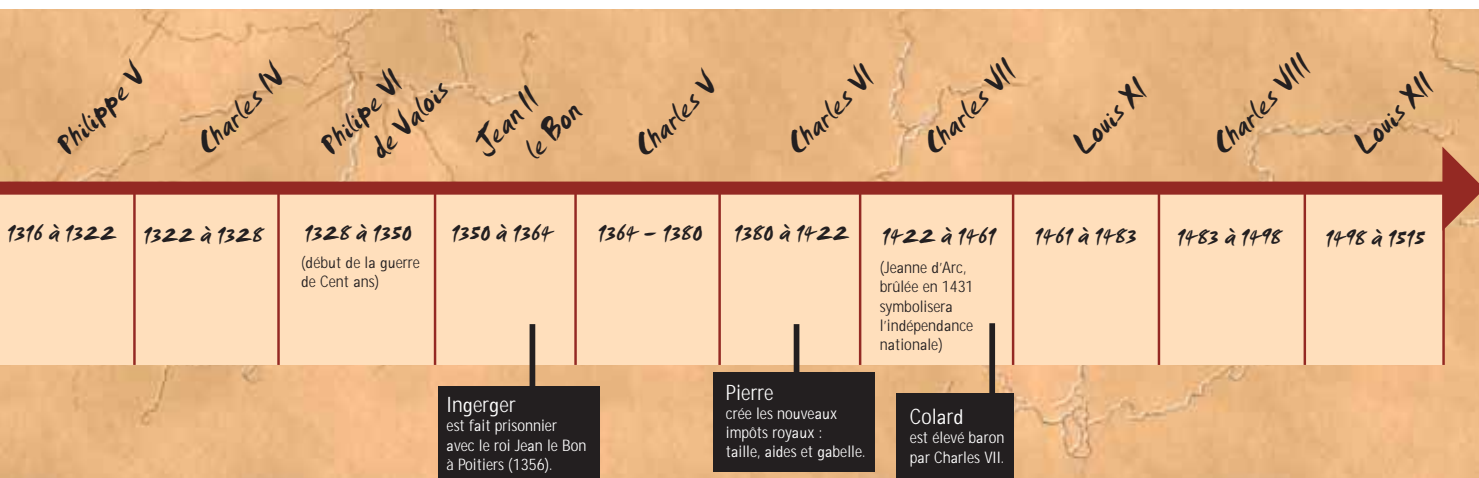
Le domaine est adjugé pour 4800 francs d'or à Pierre, trésorier grand commis du roi, enrichi par l'organisation de la perception des nouveaux impôts royaux : la taille, les aides et la gabelle. Pierre de Chevreuse entreprend de renforcer la forteresse et crée des remparts entourant la ville. Devenue citadelle urbaine, elle accueillera la garnison royale. Chevreuse bénéficiera d'un don de 100 francs d'or de Charles VI pour réaliser un empierrement des rues (en 1384) afin d'assurer l'hygiène de la ville et faciliter l'écoulement des eaux usées. Mais cela n'empêchera pas la lèpre et la peste de sévir...

**XV<sup>e</sup> siècle** Chevreuse tombe aux mains du duc de Bourgogne, Jean sans Peur, allié du roi d'Angleterre en 1415. Anglais, Armagnacs et Bourguignons s'affronteront et occuperont à tour de rôle la forteresse jusqu'en 1438. On ne compte alors plus qu'une trentaine de paroissiens au village.

Le château perd son aura malgré l'élévation de son propriétaire, Colard, petit-fils héritier de Pierre, au titre de baron par le roi Charles VII. Ses successeurs ne sauront faire face à un endettement désormais insurmontable. À la Renaissance, le château est quasi à l'abandon... ■

Patrick Blanc

Prochain numéro: la Renaissance en Vallée de Chevreuse.





# Passeport pour le Parc

L'an dernier, 580 écoliers du Parc et des communes du périmètre d'étude ont conjugué les trois lettres PNR dans les différentes matières. Par des jumelages pédagogiques (une classe Parc / une classe du périmètre d'extension), chaque école a fouillé dans le patrimoine naturel et culturel de sa commune et transmis ses trouvailles à sa classe-tandem. À l'approche de l'été, tous les participants se sont retrouvés au Domaine de Coubertin. Reportage.

**"C**hut les enfants, pour pouvoir faire du bruit il faut le silence". Ainsi, commence l'intervention du bruiteur Roland Lecoine devant une assemblée d'élèves toute ouïe assis en tailleur dans l'herbe. L'artiste fouille dans sa malle aux trésors et en ressort une paire de gants de vaisselle. « C'est quoi ça les enfants ? Ben des gants 'Mapa' ! Et là si je les secoue ? Fermez les yeux, vous verrez mieux », conseille le professionnel. Les bambins voient alors passer derrière leurs paupières baissées des canards battant des ailes à la surface d'un lac, des corbeaux prenant la fuite, une migration d'oies. Le bruiteur saisit alors une roue de machine à laver. « Et ça, qu'est-ce que c'est ? Un volant, répondent les enfants. Non, une poulie. Une roue. Parfait, et si je tape dessus avec une baguette, qu'est-



Imaginer le parc de demain : les enfants ont fait des propositions

Les deux institutrices chuchotent dans un coin : « c'est impressionnant ce que l'on peut produire avec trois fois rien. Pourvu que nos élèves ne se mettent pas à taper sur tout ce qu'ils trouvent en classe... »

## Musée sur l'herbe

Non loin de là, les enfants de l'école de Vieille-Eglise-en-Yvelines s'adonnent à la peinture. Sur les cinq toiles grand format, ils apportent leur touche personnelle à l'œuvre collective dirigée par Valérie Prazères. Depuis deux jours, près de 600 artistes en herbe se succèdent : les premiers ont peint à l'acrylique, les derniers ont ajouté leur touche finale aux pastels. Ambiance foot à l'extrême gauche, climat jardin d'Eden à droite. Entre les deux, c'est un joli chaos. Le résultat est bluffant, l'œuvre se situe quelque part entre les toiles de Dufy et les tags du mur de Berlin. En contrebas, dans le jardin des Bronzes, c'est de contes et de mots qu'il s'agit. Les enfants caressent du regard les statues de Joseph Bernard, Antoine Bourdelle ou Robert Wlérick et écoutent ce qu'elles ont à dire grâce à la conteuse Michelle Geoffroy qui les réveille par le récit. Les enfants accompagnés par Catherine Jandron doivent prendre le relais de la narratrice privée à son tour de parole en fin d'histoire et imaginer leur propre dénouement.

Ailleurs, dans les petits chapiteaux installés par le Parc, les travaux des 24 classes (12 dans le Parc et 12 dans le périmètre de l'agrandissement) sont présentés. Ici, une maquette, là, un jeu de l'oie, plus loin un quizz, une sculpture en bouteilles d'eau, une exposition photo sur l'histoire du village. Armés de leur questionnaire « rallye découverte », les enfants cherchent activement les réponses sur les stands de leurs camarades. Comment s'appelle la ferme de Bonnelles ? Quels sont les deux arbres les plus représentés dans la forêt de la Queue-les-Yvelines ? Quel est le nom de la rivière qui coule à Magny ? Pour les enfants qui, dans le cadre



Une œuvre collective dirigée par l'artiste Valérie Prazères



ce que vous entendez ? Les 12 coups de minuit. L'horloge de Senlis. Celle de Grosrouvre. » Pendant une demi-heure, les classes assistent au spectacle du professionnel du son comme de la récup. Dans sa besace, ses dizaines de trésors sauvés de la poubelle rappellent la sonorité d'une charrue, d'un nid d'oisillons, d'un coup de tonnerre. « Je suis monsieur zéro euro, vous imaginez ce que vous pourrez inventer à la prochaine fête de l'école ? »





du jumelage ont séjourné dans la commune citée, c'est facile. Pour les autres, il leur faut scruter les panneaux, regarder attentivement les cartes du jeu des 7 familles, étudier les facettes du domino géant... « C'est la première année où les classes restent une journée sur le terrain (avant, ils n'avaient qu'une heure pour tout voir), expliquent Stéphane et Eléna, les deux animateurs du Parc. Les enfants sont très attentifs à ce que les classes voisines ont pu produire. Ils jouent bien le jeu. »



## Objectif propreté

Qu'ont-ils retenu de cette expérience? « Il faut faire attention à notre ville », expliquent les élèves de l'école Jean Jaurès à Saint-Rémy-lès-Chevreuse. « On a de la chance, on n'a pas d'auto-roule. Mais il faut que l'on fasse attention à la pollution. Nos forêts sont trop polluées et l'air en haut des arbres n'est pas très pur. Il faudrait y installer des poubelles et mettre en prison ceux qui jettent des papiers » (ça c'est Damien qui le dit). Pour la classe de la Queue-les-Yvelines jumelée avec celle de Magny-les-Hameaux, habiter dans un Parc c'est bien parce que la forêt est mieux respectée. Quand leur commune sera dans le Parc, c'est sûr, il y aura moins de voitures, moins de papiers de bonbons par terre (promis juré, ils arrêteront de les jeter) et plus de verdure. Et puis il faudra faire de la place



Un bruiteur Roland Lecoq qui fait son de tout bois

## Visitez l'exposition de la fondation coubertin



portrait de Paul Claudel par Jean Bernard (copyright © Fondation de Coubertin)

Jean Bernard (1908-1994), artiste et compagnon du devoir.

18 septembre au 9 novembre 2008

mercredi au dimanche (inclus) de 14 h à 18 h

Tarif : 4 € (2 € réduit)

Fondation Coubertin, St Rémy les chevreuse

Contact : 01 30 85 69 89, v.montalbetti@coubertin.fr

pour les nouveaux habitants sans empiéter sur la nature. Leurs idées? Réduire la taille de leurs jardins (mais pas trop quand même), réhabiliter les corps de ferme, construire des maisons à étages. À Grosrouve, Gaëtan, Paul, Achille, Jeanne et Lorette ont encore d'autres projets: mettre en place un bus scolaire pédestre, construire des maisons plus propres. « Dans notre village, les maisons sont étalées partout. Quand on sera dans le Parc, on devra vivre plus collés. »

« Grâce à cet échange baptisé "ma commune dans le Parc", certains enfants ont été incités à faire remonter leurs desiderata pour la future charte » explique Frédéric Pouzergues, chargé de mission Éducation au Parc.



découvrir les productions des autres classes

« Leurs propositions qui seront présentées aux élus et partenaires à l'occasion des prochaines commissions rejoignent souvent celles des groupes de travail. Certaines sont encore plus ambitieuses ». Des exemples? Aménager les jardins privés et les jardins publics en espaces naturels bio, développer les stations d'épuration écologique, inciter les nouvelles entreprises à vendre directement leurs productions aux consommateurs, installer des feux tricolores avec panneaux photovoltaïques,

améliorer et développer les pistes cyclables, créer des circuits découvertes, pédestres ou cyclistes pour valoriser les différents hameaux (lavoire, chaumière...) et relier les bourgs aux hameaux, créer des potagers et des vergers communaux, favoriser le covoiturage. Quand la Charte sort de la bouche des enfants... ■

Hélène Binet



Écouter les statues prendre vie auprès d'une conteuse Michelle Geoffroy



# La deuxième vie d'une bouteille plastique

## Avertissement

Tout ce reportage a été réalisé en suivant une bouteille en plastique jetée à Saint-Rémy-les-Chevreuse, donc gérée par le Syndicat intercommunal pour les ordures ménagères. Pour les autres communes du Parc (hormis Chevreuse), l'itinéraire et les consignes de tri ne sont pas les mêmes.

Hélène Binet

Le tri, petits gestes, grands effets : voilà la maxime écolo du XXI<sup>e</sup> siècle. Sur le principe, on est tous d'accord pour l'adopter mais en pratique quand on sait qu'en France, aujourd'hui, seulement 13% de nos déchets sont recyclés\*, que les emballages ménagers ne représentent que 0,58% de l'ensemble des déchets, on se demande parfois si le geste en vaut la chandelle. Pour vous en convaincre, l'Écho a suivi pendant plusieurs jours une bouteille plastique recueillie dans une poubelle jaune de Saint-Rémy-les-Chevreuse.



### 1. le bon geste

Dans le bac des emballages recyclables, notre bouteille de lait n'est pas seule. Elle côtoie des canettes, des aérosols, des emballages carton, des briques alimentaires. Jamais une ombre de sac plastique, de verre, de film plastique, de pot de yaourt...

### 2. la collecte sélective

Enfin, ça c'est le scénario idéal qu'aimerait pouvoir écrire un jour le SIOM de la Vallée de Chevreuse car en réalité, depuis quelques mois, le tri se dégrade. En 2007 le syndicat a essuyé 31% de refus (des déchets mal triés recalés au centre de tri) alors que le taux n'était en 2006 que de 20%. Allons allons, Chevrotins et Saint-Rémois, il est temps de réapprendre à séparer le bon grain de l'ivraie.

### 3. début d'un parcours de 37 km

Oui parce que mal trier pèse lourd sur la collectivité. En 2007, la collecte sélective (collecte, transport, tri) a coûté 2,09 millions d'euros au SIOM pour une valorisation de près de 30% de nos déchets (4,7% d'emballages, autant de verre, 3,2% de journaux/magazines et 17% de déchets végétaux). Sachant qu'Éco-emballages soutient les communes à la tonne de produits recyclés, un mauvais tri entraîne une aide moins conséquente. Et forcément l'équation se répercute sur la taxe des ordures ménagères. En 10 ans, dans la Haute Vallée de Chevreuse, elle est passée de 60 à 120€/an et par foyer (une augmentation due à la production croissante de déchets). Sans tri, la facture serait encore plus salée.



### 4. arrivée au centre de tri

Notre camion poursuit sa course pour arriver 37 kilomètres plus tard au centre de tri Veolia de Villeneuve-le-Roi qui accueille chaque semaine 74 tonnes d'emballages et 50 tonnes de journaux magazines. Avant de décharger, le camion passe à la bascule. On le pèse à son entrée (et également à sa sortie) pour évaluer le tonnage d'emballages donné à trier (et préparer la facture). Régulièrement, un échantillon de 35 kg de déchets est prélevé. Un agent assure le tri à la main et caractérise les différents emballages. Dans les poubelles du SIOM, selon leurs sources, on trouve en moyenne : 19% de plastique, 5% d'emballages métalliques, 45% de briques alimentaires et 31% d'erreurs en tout genre.



### 5. décompactage

Les emballages déchargés passent rapidement dans la trémie de chargement. Cette dernière se déverse sur un tapis et décompacte la matière. Régulièrement, les trop grands cartons bloquent la machine.



\* le reste part au compost (6%) ou est incinéré (81%). Sur la partie emballages ménagers, 61,3% d'entre eux sont recyclés.



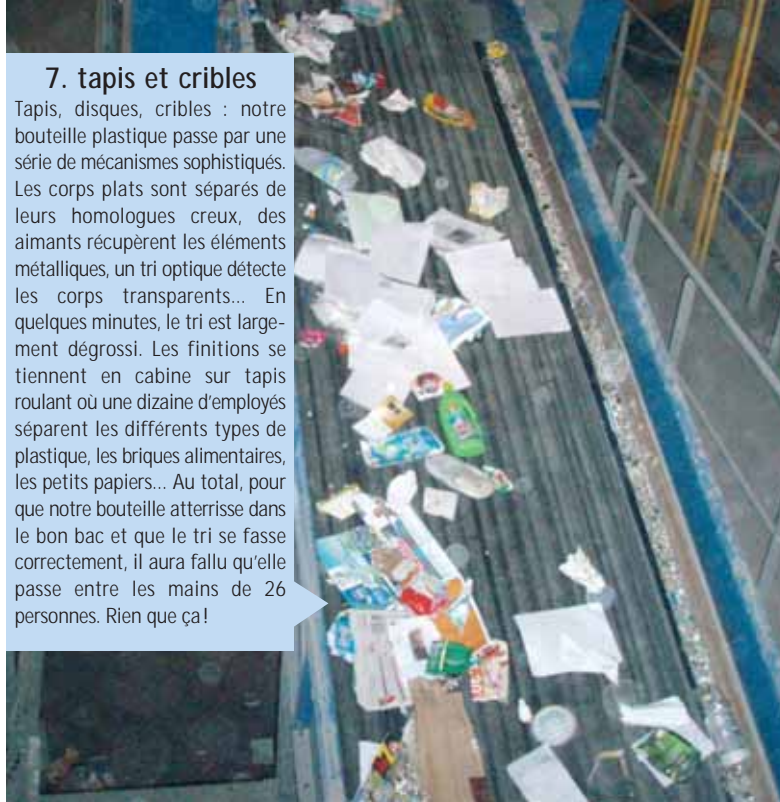
## 6. tri manuel

Ce premier agent n'a pas le temps de chômer. Il doit en quelques secondes évacuer à la main les fautes de tri. Parmi les erreurs stars: les sacs plastique, les barquettes de jambon, les pots de crème fraîche, les CD... Parfois certains agents se blessent à cause des aiguilles de seringues jetées dans des bouteilles, des morceaux de verre. D'autres fois, ils doivent exfiltrer des couches jetables, des cadavres d'animaux, des emballages pleins à demi éclatés... Charmant! C'est généralement à cette étape que l'on remballage son argumentaire selon lequel le tri approximatif n'est pas forcément à diaboliser puisqu'il crée de l'emploi.



## 7. tapis et cribles

Tapis, disques, cribles : notre bouteille plastique passe par une série de mécanismes sophistiqués. Les corps plats sont séparés de leurs homologues creux, des aimants récupèrent les éléments métalliques, un tri optique détecte les corps transparents... En quelques minutes, le tri est largement dégrossi. Les finitions se tiennent en cabine sur tapis roulant où une dizaine d'employés séparent les différents types de plastique, les briques alimentaires, les petits papiers... Au total, pour que notre bouteille atterrisse dans le bon bac et que le tri se fasse correctement, il aura fallu qu'elle passe entre les mains de 26 personnes. Rien que ça!



## 8. rassemblement

PET (polyéthylène téréphthalate) clair ou foncé, ELA (emballage plastique alimentaire), EMR (emballage ménager recyclable), chaque emballage se retrouve dans son alvéole avec l'ensemble de ses congénères. Notre bouteille de lait est cachée au milieu des autres PEHD (polyéthylène à haute densité).



## 9. compression

Avant de redevenir matière, les emballages sont comprimés à la manière des sculptures de César. Selon leur nature, ils repartiront vers une papeterie de Rouen (journaux et papiers) pour redevenir journaux ou magazines. Les éléments métalliques prendront la route de l'industrie sidérurgique pour se reconverter en outils, fers à repasser, radiateurs, aérosols. Les briques alimentaires fileront vers un recycleur (chez Veolia Propreté, les noms des différents acteurs de la filière restent confidentiels). Elles se changeront en enveloppes, en papier peint, mais aussi, grâce au polyéthylène et à l'aluminium contenus dans l'emballage en piquets de vigne, en revêtements de toiture et même en lingots d'aluminium en poudre pour les feux d'artifice. Et notre bouteille de lait? Veolia Propreté la revend à un négociant où elle finira en laine polaire, en jardinière, en jouet et même... en poubelle. La même que celle qui l'a accueillie. C'est ça le grand cycle de vie des déchets.



# Les 4 commandements du parfait trieur

### 1 - Tu ne compacteras point

Rien de pire que des emballages écrasés dans d'autres emballages ou entassés dans des sacs plastique pour le centre de tri. Séparez bien les différentes matières que vous jetterez en vrac dans votre poubelle.

### 2 - Tu ne feras pas de zèle point

Pour faciliter le tri, il est préférable de s'en tenir aux consignes affichées sur la poubelle (même si vous estimez que, quand même, on pourrait les trier les pots de yaourt). Si vous avez un doute, jetez votre déchet dans la poubelle des ordures ménagères.

### 3 - Tu ne seras pas dans la démesure

Des cartons trop grands bourrent les tapis de tri. Les emballages trop petits passent entre les mailles des machines. Pas de papier déchiqueté donc mais pas de carton de machine à laver non plus. On jette des déchets aux mensurations raisonnables.

### 4 - Tu éduqueras tes proches

Il paraît que pour certains le tri est trop compliqué. Rappelez-leur qu'ils sont capables dans leur travail de tâches bien plus complexes et qu'il leur suffit de suivre les consignes (pour les aider, affichez-les au-dessus de la poubelle. Vous pouvez les récupérer auprès de votre mairie, de votre syndicat d'ordures ou sur internet).



## Votre commune est représentée au comité syndical du Parc

### 21 délégués pour les communes du Parc

Commune	Titulaire	Suppléant
Auffargis	M. CHIVOT	M. GALLOIS
Bonnelles	M. POUPART	M. THEBAULT
Bullion	Mme LE TEXIER-JAULT	Mme GUILLERME
La Celle-les-Bordes	M. QUERARD	Mme FIANI
Cernay-la-Ville	M. ROY	M. MEMAIN
Châteaufort	M. PANNETIER	Mme LERISSON
Chevreuse	M. GENOT	Mme LEVASSEUR
Choisel	M. MONTEGUT	M. JUVANON
Clairefontaine-en-Yvelines	Mme GODIN	M. HANNOIS
Dampierre-en-Yvelines	Mme LEMONNIER	M. DE WINTER
Lévis-Saint-Nom	M. ALISSE	M. CHEVY
Longvilliers	M. ALLES	Mme DUPONT
Magny-les-Hameaux	M. LOLLIOZ	M. BESCO
Le Mesnil-Saint-Denis	M. CRENO	Mme FEMENIA
Milon-la-Chapelle	M. PELLETIER	M. HAMON
Rochefort-en-Yvelines	M. BENIZE	Mme MEURGER
Saint-Forget	Mme GOSSARE	Mme LE DAVAY
Saint-Lambert-des-Bois	M. GUEGUEN	M. TACYNIAK
Saint-Rémy-lès-Chevreuse	M. SAUTIERE	M. MENIEUX
Senlisse	M. FIDELLE	M. LEBRETON
Vieille-Église-en-Yvelines	M. LEVASSEUR	M. AMOSSE

## Conseils et appuis techniques du Parc

Pour contribuer à la mise en oeuvre de la Charte, l'équipe pluridisciplinaire du Parc est à la disposition des communes et des particuliers et les accompagne pour la réalisation de leurs projets.

- Environnement
- Espaces et milieux naturels
- Rivières, eaux pluviales, assainissement
- Architecture, urbanisme, paysages
- Agriculture
- Développement économique
- Développement touristique
- Pédagogie et animation
- Communication

Cet accompagnement peut prendre différentes formes :

- Conseils et avis sur projets
- Études, cartographie
- Recherche de financement
- Appui technique, montage de dossiers
- Coordination des partenaires
- Assistance à maîtrise d'ouvrage
- Formation
- Valorisation, promotion

N'hésitez pas à faire appel à l'équipe de techniciens du Parc.  
01 30 52 09 09

www.parc-naturel-chevreuse.fr (rubrique comprendre le Parc, comment ça marche ?)

Disponible en fin d'année dans les librairies, points presse et à la Maison du Parc, une collection 48 cartes postales sur les 21 communes du Parc.



En partenariat avec S. Perera, www.alizari.fr

## LES COMMUNES DU PARC

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