

L'ÉCHOPARC DU

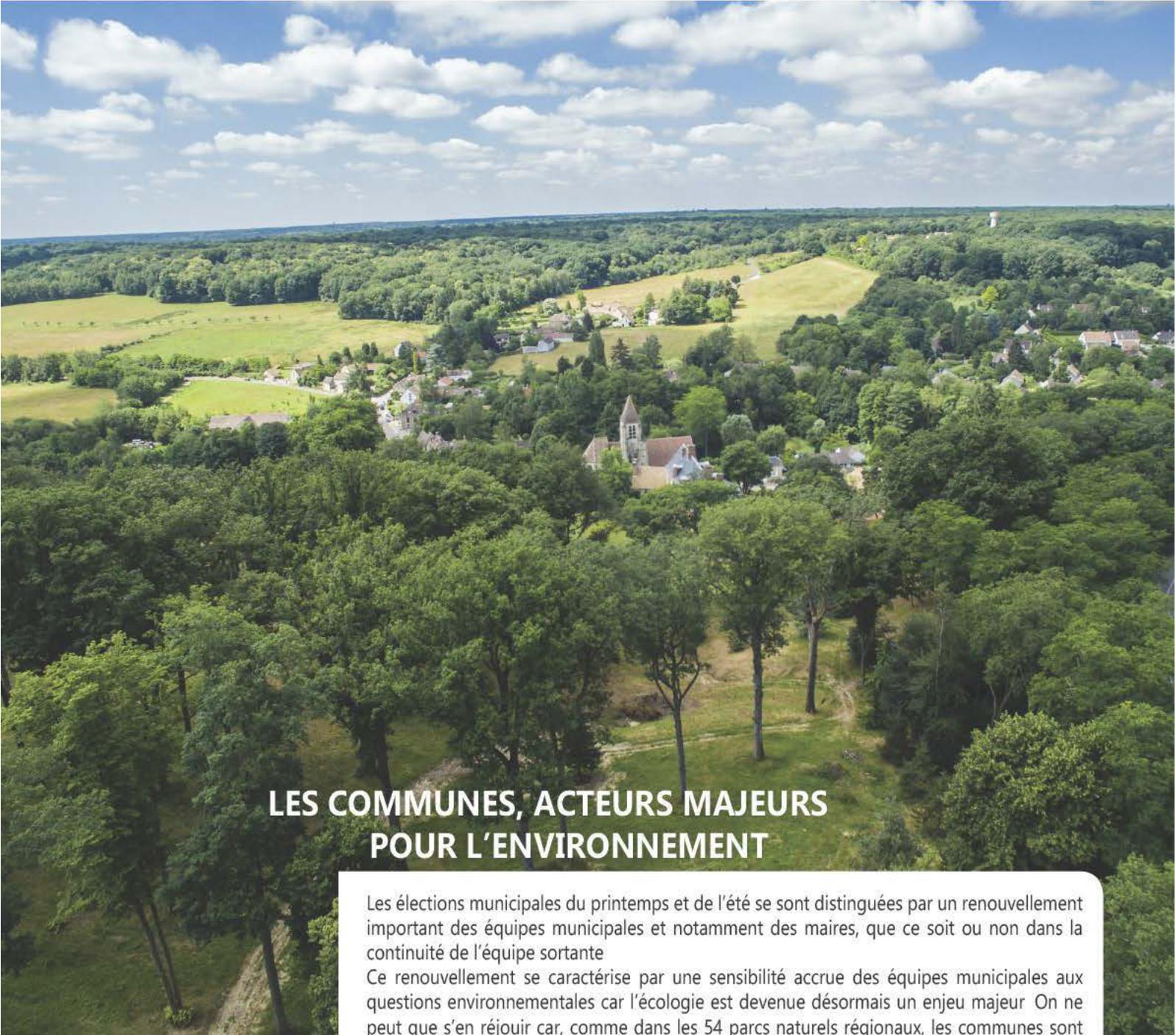


RÉDÉCOUVRONS NOTRE NATURE

avec émerveillement, bienveillance et vigilance

PARC NATUREL RÉGIONAL DE LA VALLÉE DE CHEVREUSE, 53 COMMUNES :

AUFFARGIS / BAZOCHES-SUR-GUYONNE / BONNELLES / BOULLAY-LES-TROUX / BULLION / CERNAY-LA-VILLE / CHÂTEAUFORT / CHEVREUSE / CHOISEL / CLAIREFONTAINE
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-YVÈS / LE MESNIL-SAINT-DENIS / LE PERRAY-EN-YVELINES /
LE TREMBLAY-SUR-MAULDRE / LES BRÉVIAIRES / LES ESSARTS-LE-ROI / LES MESNULS / LES MOULIÈRES / LÉVIS-SAINT-NOM / LONGVILLIERS / MAGNY-LES-HAMEAUX / MAREIL-LE-GUYON
MÉRÉ / MILON-LA-CHAPELLE / MONTFORT-L'AMAURY / POIGNY-LA-FORÊT / RAIZEUX / RAMBOUILLET / ROCHEFORT-EN-YVÈS / SAINT-FORGET / SAINT-JEAN-DE-BEAUREGARD
SAINT-LAMBERT-DES-BOIS / SAINT-LÉGER-EN-YVÈS / SAINT-RÉMY-LÈS-CHEVREUSE / SAINT-RÉMY-L'HONORÉ / SENLISSE / SONCHAMP / VAUGRIGNEUSE / VIEILLE-ÉGLISE-EN-YVÈS



LES COMMUNES, ACTEURS MAJEURS POUR L'ENVIRONNEMENT

Les élections municipales du printemps et de l'été se sont distinguées par un renouvellement important des équipes municipales et notamment des maires, que ce soit ou non dans la continuité de l'équipe sortante

Ce renouvellement se caractérise par une sensibilité accrue des équipes municipales aux questions environnementales car l'écologie est devenue désormais un enjeu majeur. On ne peut que s'en réjouir car, comme dans les 54 parcs naturels régionaux, les communes sont notre principal partenaire et acteur.

C'est pourquoi le Parc donne rendez-vous à toutes les équipes municipales au Congrès des élus du Parc les 2 et 3 octobre à l'Abbaye de Port-Royal-des-Champs qui accueillera l'événement et que je tiens à remercier. C'est une occasion unique de (re) découvrir les réalisations des communes du Parc pour partager les meilleures expériences, échanger et puiser de l'inspiration car les temps se prêtent plus que jamais aux solutions nouvelles.

Continuer de construire ensemble l'avenir de ce territoire, tout à la fois beau et fragile, et en faire un territoire exemplaire à forte valeur ajoutée environnementale est notre seul objectif. A l'occasion de ce passage de relais, je tiens à remercier tous les élus engagés et notamment Guy Poupart qui ont fait avancer notre Parc ces dernières années. Ils y ont consacré beaucoup de temps et d'énergie.

Début septembre, un service de transport à la demande expérimental couvrira la vallée de Chevreuse et le pays de Limours sur un modèle différent de ceux qui se mettent en place sur Rambouillet Territoire et Cœur d'Yvelines. Le but est de définir le meilleur service possible avec pragmatisme et souplesse.

Plus que jamais, vos élus et vos associations agissent pour le bien commun.

Yves Vandewalle

Président du Parc naturel régional

Directeur de la publication : Yves Vandewalle / Comité de rédaction, présidé par Guy Poupart, J. Bonnisseau, S. Nicola, JM Allirand, J. Havel, C. Giobellina, L. Guilbot.

Rédacteur en chef : V. Le Vot.

Pour l'équipe du Parc : S. Dransart, G. Patek, X. Stéphan, C. Blanchard.

Mise en page : communication PNR

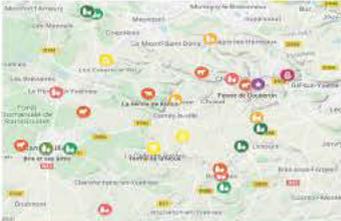
Photographie : couverture Bruno Liva, O. Marchal, S. Lorient,

Delicatessen Studio, V. Le Vot

Impression : Imprimerie Mordacq sur papier 100% recyclé PEFC

Parc naturel : 01 30 52 09 09

v.levot@parc-naturel-chevreuse.fr



CONFINÉS MAIS À VOS CÔTÉS !

La période du confinement a contraint le Parc depuis le 17 mars à adapter le travail et à gérer les urgences ! Télétravail pour l'équipe, comité syndical à distance, mesures d'aides et accompagnements pour les entreprises touchées par la crise sanitaire, relais d'information pour les producteurs locaux qui ont continué la vente directe, surveillance des espaces naturels, mise à disposition anticipée de prairies pour les éleveurs en difficulté, accompagnement des guides de Parc et des acteurs touristiques pour la reprise progressive de leur activité

Une situation exceptionnelle qui a contraint le Parc à modifier sa manière de travailler, mais pas ses objectifs nous aidons à trouver des solutions locales pour des actions qui concilient l'intérêt de l'Homme et celui de la nature !



DÉCOUVERTE BOTANIQUE

La première observation date de 2019 la Benoite des Ruisseaux, est une petite plante qui aime les milieux froids et humides et qui avait disparu du territoire, avec l'assèchement progressif des fonds de vallées, gagnés par les saules et les aulnes. Grâce aux réouvertures de prairies menées par le Parc et la mise en pâturage, cette petite fleur retrouve un milieu propice. En mai dernier, lors de travaux d'entretien, les agents du Parc ont repéré et inventorié 3 stations importantes. Cette espèce, ainsi 16 autres plantes rares à très rares en plaine, rejoint l'« Observatoire des plantes montagnardes » mis en place par le Pnr en 2015, qui permet de suivre l'impact du réchauffement climatique sur le maintien en plaine de ces plantes aimant le froid !



NOUVELLE BALADE

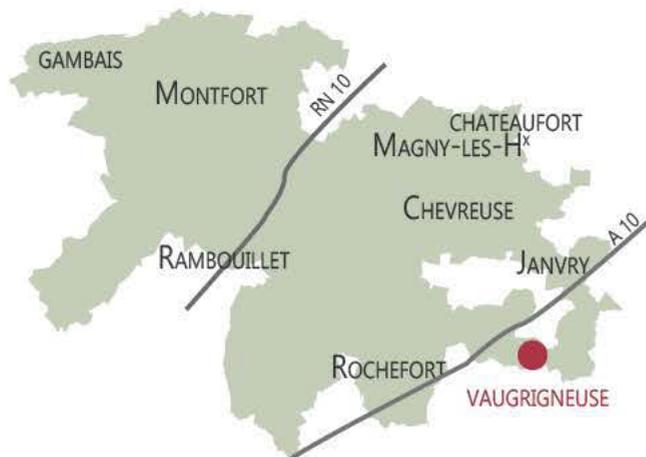
À VAUGRIGNEUSE

Le Parc édite une nouvelle plaquette de balade dans la commune de Vaugrigneuse, qui fait partie du Parc depuis un an. On y trouve un bel itinéraire de randonnée, la cartographie et bien sûr de nombreuses indications naturaliste, patrimoniales ou historiques pour découvrir ce charmant village rural. Ces plaquettes gratuites sont disponibles à la Maison du Parc et téléchargeables sur notre site. Vous y trouverez aussi des versions appli gratuites pour téléphone, qui vous permettent d'accéder à de nombreux circuits géolocalisés et commentés rando.pnr-idf.fr



CONGRÈS DES ÉLUS DU PARC

Avec les élections municipales de mars et juin 2020, les équipes d'élus ont été partiellement ou intégralement renouvelées. Le Parc donne rendez-vous à tous les élus des 53 communes pour son Congrès des élus du Parc les 2 et 3 octobre 2020 ; une rencontre concrète pour aller voir sur le terrain les réalisations, partager les bonnes expériences et les projets. Et bien sûr, présenter aux décideurs locaux tous les outils techniques, d'ingénierie, ou financier que le Parc met à disposition des collectivités pour réaliser leurs projets d'aménagements éco-compatibles. Le site emblématique de l'Abbaye de Port-Royal à Magny-les-Hameaux accueillera le Congrès sous l'égide de la Présidente de la Région Île-de-France.





LES RIGOLES DU ROI SOLEIL, RÉSERVE NATIONALE

En mars 2016 le syndicat mixte d'aménagement et de gestion des étangs et rigoles s'engageait dans la création d'une réserve naturelle nationale, en y associant le Parc naturel. Le projet concerne une partie du réseau des étangs et rigoles, patrimoine de l'Etat, l'actuelle réserve nationale des Etangs de Saint-Quentin et l'étang des Noës, propriété de la commune du Mesnil-Saint-Denis et cogéré par le Parc. Membre du comité de pilotage et du conseil scientifique, le Parc a fourni son expertise et ses données pour étayer le dossier. Tous les avis recueillis sont favorables, le projet est aujourd'hui à la consultation interministérielle, avant l'adoption du décret de création prévu pour la fin de l'année.



L'ÉCOLE DE LA NATURE À DISTANCE

Les enseignants désireux de poursuivre ou d'engager un programme de découverte de la biodiversité bénéficient depuis quelques semaines d'un accompagnement individualisé. Des défis nature sont proposés aux élèves, qu'ils soient présents en classe ou bien restés à la maison via à un blog interactif animé par Solen Boivin, une experte naturaliste. S'inscrivant dans les programmes scolaires, les notions abordées peuvent alors être développées par l'enseignant dans une vraie logique de projet. Le Parc a ainsi pu assurer la continuité de sa politique d'éducation à l'environnement sur le territoire grâce à sa collaboration avec l'Education nationale et plus particulièrement l'Inspection de la circonscription de Chevreuse qui a ouvert cette plateforme pour l'occasion.



VOIE DOUCE SUR LES TRACES DU TRAIN !

A Boullay-les-Troux sur l'ancienne voie ferrée, un tronçon de 2,3 km a été aménagé en voie douce par la communauté de communes du Pays de Limours avec l'aide du Parc naturel. Sur les 5 m de large de la voie, 3 m ont été stabilisés pour créer une bande de roulement et concilier la pratique sécurisée du vélo et le respect du cadre bucolique et patrimonial du site. A noter que ce revêtement et sa faible pente (2 à 3% au maximum) permet désormais aux personnes à mobilité réduite d'accéder à cette promenade.



100 000 VUES

Un film d'animation réalisé par le Parc pour expliquer le principe et les travaux de renaturation de l'Yvette a été diffusé en avril dernier sur notre page facebook. Avec 100 000 vues, 200 «like», 600 partages et 170 commentaires, vous avez été très nombreux à partager notre enthousiasme pour ce beau projet ! Changer notre rapport à la nature, faire des choix collectifs bénéfiques à l'homme comme à la biodiversité, c'est aussi le but de cet aménagement de rivière. Si vous l'avez raté, ce film de 2m30 est toujours visible sur le site du Parc www.parc-naturel-chevreuse.fr



LES PETITS TRAINS DU PATRIMOINE

Le Parc vient de terminer l'inventaire du patrimoine des communes de l'Essonne. Alors, pour partager toute cette connaissance et découvrir les éléments emblématiques ou méconnus de ces communes, quoi de mieux qu'une balade en petit train ! Le Parc organise deux matinées à bord du petit train prêté et piloté par la commune de Janvry. D'un village à l'autre, il y aura des arrêts artistiques, des énigmes et des commentaires de nos spécialistes du patrimoine ; puis, à l'arrivée, un repas convivial.

Dimanche 20 septembre au départ de Janvry (Arrêts à Courson-Monteloup, Vaugrigneuse, Forges-les-Bain et Fontenay-lès-Briis, Janvry) et le dimanche 11 octobre au départ de Saint-Jean de Beauregard (arrêts à Gometz-la-Ville, Gif-sur-Yvette, Les Molières et de Boullay-les-Troux, Saint-Jean-de-Beauregard).

Places limitées - Durée : 4h, Gratuit
Inscription obligatoire au 01 30 52 09 09 (enfants à partir de 8 ans)



SOIRÉES EXCEPTIONNELLES POUR LIEUX D'EXCEPTION

Découvrir autrement des lieux culturels d'exception, c'est l'invitation lancée par le Parc aux habitants avec le concours créatif et sensible de trois artistes. Ces pépites qui se cachent au détour de nos chemins sont souvent de simples habitations, choisies pour leur situation retirée, propice à une retraite intellectuelle, créatrice ou spirituelle. Maison Elsa Triolet-Aragon à Saint-Arnoult-en-Yvelines, Maison-musée Raymond Devos et Musée de la Fondation Coubertin à Saint-Rémy-lès-Chevreuse, Maison Jean Monnet et Maison Louis Carré à Bazoches, Le Lieu, espace de création artistique à Gambais et le centre d'art La Chapelle de Clairefontaine, ces lieux ont pour la plupart accueilli des personnalités qui ont eu envie de se mettre au vert. Que diriez-vous de vous mettre à la place de ces premiers habitants des lieux ? Cet automne des ateliers vous inviteront à les (re) découvrir d'une manière sensible et inattendue. Suivez aussi les traces des « maisons-signal » qui transhumeront de site en site pendant toute la durée du projet artistique. Pour mettre vos sens en éveil laissez-vous entraîner par l'autrice Christine Coutris, l'artiste sonore Gwennaëlle Roulleau et le plasticien Pedro Marzorati qui présenteront leurs créations finales au printemps 2021.

Pour suivre le projet [semettreauvert.art](#) blog et www.parc-naturel-chevreuse.fr/une-autre-vie-sinvente-ici/vie-sociale-et-culturelle/se-mettre-au-vert



SEREZ-VOUS UN OU UNE SENSIBLE DE SE METTRE AU VERT ?

Dans chaque site, une personne pourra être le témoin privilégié du projet en train de se faire. Convie et lors des explorations des artistes comme lors des ateliers, le ou la sensible en rendra compte à sa manière. Que vous aimiez la photo, la vidéo, l'écriture... ou même la botanique, la mycologie ou rien de tout cela, si vous êtes curieux de participer, faites-vous connaître à sdransart@parc-naturel-chevreuse.fr



L'HUMAIN ET SA SANTÉ,

**INSÉPARABLES
DU RESTE DU**

VIVANT

Entretien avec Bernard Chevassus-au-Louis, scientifique et président de l'association Humanité et biodiversité

Le Covid-19 impacte encore nos vies et la crise marquera durablement les esprits. Au-delà de la question sanitaire, quels enjeux la pandémie a-t-elle mis en lumière, et quels enseignements en tirer ? Le biologiste et écologue Bernard Chevassus-au-Louis, habitant de la Haute vallée de Chevreuse, nous livre son regard distancié. Et nous invite à repenser, maintenant, notre rapport aux autres êtres vivants.

Comment avez-vous vécu l'arrivée de cette pandémie et le confinement ?

Je pense faire partie de l'infime portion de la population mondiale la plus chanceuse. J'ai une maison individuelle à Saint-Arnoult-en-Yvelines avec un grand jardin, je suis en bonne santé à 71 ans, et aucun de mes proches n'a été directement touché par le Covid-19. D'un point de vue professionnel, la période du confinement a paradoxalement permis de resserrer les liens entre acteurs de la biodiversité : grâce à la visioconférence, très utilisée dans notre domaine, nous avons multiplié les temps d'échanges.

Quels enseignements doit-on retirer de la crise, selon vous ?

La pandémie nous a montré que notre sentiment de toute-puissance était infondé. Nous nous pensions, Occidentaux du XXI^e siècle, préservés de tout fléau majeur. Ebola, c'était pour les Africains, le SARS-CoV, à l'origine du SRAS (1) en 2003, pour les Asiatiques, et la Grande Peste, c'était il y a bien longtemps... Du haut de la citadelle que nous avons édiflée, nous nous sentions inébranlables. Mais notre armure a été brutalement prise en défaut. Nos certitudes ont été mises à mal : nous avons tous été impactés dans notre quotidien, que nous ayons ou non contracté la maladie. Aucun pays, quelle que soit sa stratégie politique, n'a encore « vaincu » l'épidémie. Quant aux scientifiques, ils sont face à un défi : c'est un virus nouveau, et, à ce jour, personne n'a jamais réussi à trouver de vaccin contre un coronavirus [famille de virus dont est issu le SARS-CoV2, à l'origine du Covid-19, ndr]. Bref, nous avons jusqu'à présent eu peu de prise sur les événements. Ce qui nous a amené à adopter des solutions que nous pensions dignes d'un autre âge : le confinement.

Qu'est-ce qui est en jeu avec cette épidémie, d'un point de vue biologique ?

Ce qu'il faut comprendre, c'est qu'une bactérie ou un virus n'est pas intrinsèquement pathogène, c'est-à-dire capable de provoquer une maladie dans une espèce donnée. La dynamique qui anime les micro-organismes, comme l'ensemble des êtres vivants, est de chercher à se reproduire. Lorsqu'ils trouvent de nouvelles conditions propices à leur développement, ils vont se multiplier. Nombre de microbes et bactéries sont omniprésents dans

notre vie, souvent pour le meilleur... tout cela, nous commençons seulement à l'entrevoir... Ils nous rendent bien des services au quotidien, des bactéries intestinales qui nous aident à digérer et renforcent notre système immunitaire, aux champignons et acariens qui peuplent et protègent notre peau ! Seule une toute petite partie de ces micro-organismes sont nuisibles pour l'homme. Mais lorsque c'est le cas, ils peuvent causer des dégâts à nos cultures, nos élevages, ou nos organismes. Il faut donc distinguer la cause de cette épidémie et la responsabilité. La cause, c'est le virus SARS-Cov2. La responsabilité de la pandémie, elle, nous incombe : nous sommes responsables de sa présence parmi nous, à travers les perturbations de l'environnement que nous avons créées. En déforestant, nous avons pénétré dans de nouveaux milieux et des animaux sont sortis de leur zone d'habitat naturel. Nous avons donc suscité des interfaces avec des bactéries ou virus avec lesquels nous n'avions jusqu'alors jamais été en contact. Et certains s'avèrent pathogènes, parfois plus que pour leurs hôtes de la faune sauvage, avec lesquels ils sont co-adaptés...

MINI-BIO

Bernard Chevassus-au-Louis est Normalien, agrégé de sciences naturelles et docteur en sciences de l'Université Paris XI. Il a été directeur de recherches puis directeur général de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) et président du Muséum national d'histoire naturelle (MNHN). Récemment, il a participé à la préfiguration de l'Agence nationale de la biodiversité. Aujourd'hui membre du Conseil d'orientation de la fédération des PNR, il consacre la plus grande partie de son temps à l'association Humanité et Biodiversité, dont il est président depuis 2015, à la suite de l'astrophysicien Hubert Reeves.



La crise va donc nous conduire à repenser notre relation avec les animaux ?

Je le souhaite ! Mais quand j'entends des discours guerriers, ces animaux que l'on pointe du doigt, je suis inquiet. J'ai l'impression que la crise sanitaire a fait reculer les avancées récentes en matière d'écologie. Comme dans toute situation de crise, on réagit de manière immédiate : qui est « l'ennemi », celui qui menace notre citadelle ? Comment l'éliminer ? C'est cette réaction « primaire », cette tradition hygiéniste héritée de Pasteur, qui nous conduit à abattre des élevages entiers en cas de maladie. Ou à pointer du doigt le bouquetin, qui était en voie de disparition et a donc été réintroduit dans les Alpes : il y cohabite avec les bovins et peut donc être porteur d'une de leur maladie, la brucellose... Mais arrêtons d'en vouloir à ces malheureux animaux sauvages encore vivants ! Aujourd'hui, on ne compte plus que 4 % de mammifères sauvages... (2) En réalité, ce sont eux qui sont assiégés par les humains.

Il faut considérer que nous sommes une espèce « comme les autres...mais pas tout à fait ». Il y a un important travail de déconstruction à mener sur la manière dont nous considérons notre place dans le monde du vivant. C'est par exemple le travail de l'anthropologue Philippe Descola. Il n'y a pas les humains d'un côté et « la nature » de l'autre : il y a plutôt une continuité entre tous les êtres vivants sur la planète. C'est pour cela que notre santé est liée à l'ensemble de l'écosystème. D'ailleurs, je voudrais souligner une sorte de paradoxe : alors que beaucoup sont sensibles à cette idée que nous sommes une espèce parmi d'autres, que nous sommes partie intégrante de la biodiversité, nous voyons également se développer un engouement pour la « naturalité ». Selon ce concept, l'idée est au contraire que la nature serait une entité distincte, ayant des valeurs propres, des « messages » qu'il conviendrait d'écouter, voire auxquels il faudrait obéir. Une entité qui proposerait d'une certaine manière une « contre-culture » par rapport à notre société « artificielle ». Je parle de paradoxe car ces deux conceptions ne constituent pas à mon avis une ligne de clivage au sein de la société mais peuvent au contraire coexister au sein de chacun d'entre nous.

Comment œuvrez-vous à la préservation des écosystèmes avec l'association Humanité et biodiversité, que vous présidez ?

Nous essayons, avec tranquillité mais conviction, d'expliquer ce qu'est la biodiversité, pourquoi il est important de la préserver et ce que représente la crise de la biodiversité actuelle. Mais qu'elle n'est pas une fatalité. Tout le monde peut faire quelque chose : nul besoin d'attendre des accords

internationaux, comme c'est le cas pour le climat. Simplement, il faut accepter

le temps long. Un aménagement écologique à grande échelle peut prendre vingt ou trente ans, mais ses effets seront bénéfiques pendant deux, voire trois-cents ans. Et il y a de belles histoires, des réussites encourageantes. Au début du XXe siècle, par exemple, le castor avait quasiment disparu en France ; depuis que sa chasse a été interdite, en 1907, des populations se sont mises à revenir. L'animal est progressivement remonté depuis le delta du Rhône dans l'ensemble du bassin, et même au-delà.

Puisque nous avons eu la preuve de la vulnérabilité de notre système alimentaire, nous

devons enfin initier la transition de notre modèle agricole et alimentaire. Pour cela, il faut relocaliser la production agricole, poursuivre le mouvement déjà initié en ce sens. Mais n'ayons pas une vision du circuit court uniquement « française ». La mondialisation n'est pas soit bonne, soit le mal absolu : nous pouvons la rendre vertueuse. Le commerce équitable permet de soutenir directement des petits producteurs de fruits tropicaux, de cacao, de café... alimentant la solidarité avec d'autres pays. Pour certains, qui n'ont pas notre confort économique, l'agriculture est le principal moyen de subsistance. En Afrique notamment, la majeure partie de la population ne pourra pas se nourrir à partir de ses seules ressources. Sans compter que ces échanges commerciaux sont bénéfiques pour notre économie. L'enjeu est de retrouver une solidarité internationale, sans détruire les productions locales.

Il faut initier ce que j'appelle

L'importance de développer la résilience s'est-elle imposée dans les esprits, en particulier pour l'alimentation ?



« la troisième modernisation », celle dédiée à la biodiversité

Que voyez-vous d'autre dans « Le monde d'après » ?

On y abordera clairement la question de la solidarité – entre les territoires, les générations, les individus. Cela va devenir d'autant plus essentiel qu'à court terme, la situation matérielle d'une grande partie de la population va se dégrader fortement. De plus, il est urgent d'engager un vrai investissement pour le développement durable. L'idée n'est pas de « retourner à la bougie », comme on l'entend souvent lorsque l'on parle d'écologie, mais d'initier ce que j'appelle « la troisième modernisation ». La première modernisation, à partir des années 1960, c'était le développement des chemins de fer, autoroutes et aéroports ; la deuxième, celle de l'information, les réseaux et télécommunications. La troisième modernisation sera dédiée à la biodiversité. Elle consiste à aménager le territoire pour favoriser le maintien, le développement et la circulation de la biodiversité.

Comment ?

En réintroduisant dans les paysages des haies, des bosquets, de l'agroforesterie, des zones humides, en construisant des continuités écologiques...

suivant une vision et une planification à long terme. Il va nous falloir des infrastructures, donc des ingénieurs et des savoir-faire pointus. Ce n'est pas un truc de babas cools ! Dans les grandes écoles et les universités, apprenons la pensée « systémique », globale. Demandons-nous, à chaque fois que nous voulons agir : que va-t-il se passer si je change ceci ? Dès le plus jeune âge, voyons-nous comme les éléments d'un grand réseau reliés les uns aux autres par des fils invisibles, tels les filaments du mycélium, le réseau souterrain des champignons... Pendant des siècles, nous avons profité de ce que la biodiversité avait à nous offrir, sans nous poser de question. Faisant partie de la génération des boomers, qui n'a pas connu de guerre depuis soixante-dix ans et a atteint un niveau de bien-être maximal, j'estime qu'il est de notre responsabilité d'agir, pour que les humains aient une Terre habitable à la fin du siècle. Nous devons cela à nos petits-enfants.

(1) SRAS : Syndrome respiratoire aigu sévère

(2) Les humains et mammifères domestiqués représentent 96 % du poids total des mammifères sur Terre, selon l'étude « The biomass distribution on Earth », revue PNAS, 2018

Aménager le territoire pour favoriser le maintien, le développement et la circulation de la biodiversité.



POUR ALLER PLUS LOIN

Voir la vie autrement, éloge de la biodiversité, de Bernard Chevassus-au-Louis, éd de l'Aube

Jamais seul, ces microbes qui construisent les plantes, les animaux et les civilisations, de Marc-André Selosse, éd Actes Sud

HABITANTS EN CONFINEMENT : QUE RETENIR ?

Pendant la période de confinement, le Parc a reçu beaucoup de questions d'habitants, de témoignages, de réactions, notamment via les réseaux sociaux...
Morceaux choisis de cette activité en ligne intense !

DE L'INSPIRATION...



Camping dans le jardin avec les enfants pour «se mettre en vert», sans quitter le domicile



Visite virtuelle de l'exposition Hélium, suite à l'annulation à la Chapelle de Clairefontaine



Diffusion du film d'animation du Parc sur la renaturation de la rivière : plus de 100 000 vues !



Vous nous avez envoyé beaucoup d'images faites à domicile : ici un papillon Grand paon de jour (en voie de disparition du fait de la pollution lumineuse)

Forte participation au comptage des oiseaux : 10 mn par jour, observer et noter les oiseaux aperçus depuis les fenêtres

C C-G Géniale cette idée, on va s'y mettre avec les enfants, ils vont adorer



Une artiste crée un site collaboratif pour offrir des dessins à colorier originaux aux enfants confinés

DE LA SOLIDARITÉ

De nombreux habitants ont contacté le Parc pour connaître les producteurs locaux restant ouverts et pour les soutenir : le Parc a donc fait le recensement de toutes les fermes, de leurs conditions de vente et mise en ligne toutes ces infos.



AC Au top votre liste !

B D Z Ce sont des produits locaux, donc faibles producteurs de CO2. Et ne vaut-il pas mieux consommer chez les petits producteurs qui souffrent de la conjoncture que chez les grands groupes ?

Le Parc a aussi relayé les ventes à emporter proposées par les restaurants, comme l'opération «resto ensemble»



Onze collectes ont été lancées par le Parc pour aider des professionnels en situation difficile. Elles ont toutes été réussies.

Lily des Bulles Merci pour le soutien aux artisans du Parc

TL Quand être solidaire permet de se faire plaisir, il ne faut surtout pas résister...



Cagnotte solidaire en Racines lancée par la monnaie locale pour aider ses professionnels frappés par la crise

CE QUI VOUS A MANQUÉ...



Ne plus pouvoir faire des balades dans la nature, en forêt Une vraie privation pour beaucoup



B D Z Attention discrétion doit rester de rigueur... Les oiseaux ont sans doute niché dans des endroits inattendus... Et doivent se réhabituer à la présence humaine



A-V G Solen BOIVIN, une super guide qui sait faire partager sa passion !!!

La beauté des paysages souvent soulignée dans les commentaires



Y T Pressée de pouvoir refaire des super tours de VTT

LES BONNES RÉOLUTIONS



Passer au jardin au naturel, ici une oyas pour économiser l'eau

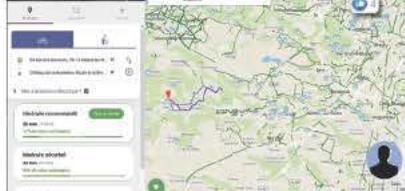
F LT Les branches coupées peuvent être utilisées pour les insectes et les hérissons (qui mangent les limaces, donc plus besoin de produits anti-limaces)



A T Convertie au vélo électrique, entre autre pour les trajets domicile-travail



Liste des loueurs de vélo, carto collaborative de tous les chemins cyclables, les outils pour favoriser les déplacements vélos sont très appréciés



N C Perso, lorsque je sors me promener je ramène toujours mes poubelles chez moi. J'aime la nature, je la respecte

PROFITER DES RESSOURCES LOCALES

Appli de randonnées avec pleins d'idées de circuits, sites culturels et du patrimoine... Les déplacements contraints et la réouverture des sites nous ont amené à apprécier les ressources locales. La rubrique tourisme du Parc à enregistré des taux de consultation records !

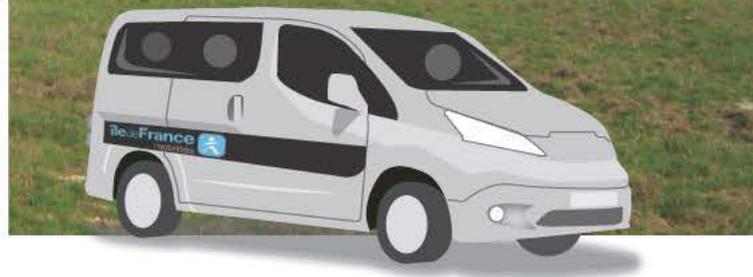


DC Ça fait plaisir, ma fille attend sa visite au château de Breteuil avec impatience...



DEMANDEZ-LUI, IL VOUS TRANSPORTE !

La période du confinement a pu être aussi une période de questionnement sur nos habitudes de déplacements... Alors l'arrivée le 31 août prochain du Transport à la Demande dans la Vallée de Chevreuse et le Pays de Limours va nous permettre de tester au quotidien une solution alternative à la voiture solo !



Le Parc naturel régional de Chevreuse s'est fortement engagé depuis plus d'un an pour que cette expérimentation puisse voir le jour. Le constat de départ était partagé par tous depuis longtemps dans notre territoire rural, avec un habitat peu dense et des petits villages éloignés les uns des autres, les lignes de bus régulières ne peuvent pas assurer une fréquence et un maillage suffisant pour répondre aux besoins des habitants. Pas assez de bus aux heures de pointes et presque aucun aux heures creuses, des hameaux isolés peu desservis. Et pour la collectivité, difficile de financer des bus réguliers lorsqu'il y a très peu de fréquentation.

Face à cette difficulté, jusqu'alors la seule alternative était souvent la voiture individuelle qui venait grossir le flux de voitures en direction des gares et des bassins d'emplois de Saint-Quentin-en-Yvelines, de Vélizy ou de Saclay. Avec de nombreux ralentissements à la clé le soir et le

matin, ou encore des parkings engorgés près des gares. Tous les acteurs de la mobilité ont donc été réunis pour plancher sur la mise en place d'un transport à la demande, c'est à dire un transport à la carte grâce à l'expertise de la communauté de communes de la Haute Vallée de Chevreuse et celle du Pays de Limours, la SAVAC et Île-de-France Mobilités, il a été possible de construire un projet commun qui vient d'être approuvé et financé par d'Île-de-France Mobilités et d'être retenu.

Ce service sur mesure va donc pouvoir débuter dès le 31 août 2020. Il bénéficie de toute la logistique Ile-de-France Mobilités, avec sa plateforme régionale de réservation en temps réel et son application parfaitement rodée. Ce travail partenarial engagé à l'échelle du Parc a aussi permis de dépasser les limites administratives classiques.

**6 voitures
de 6 passagers**

COMMENT ÇA MARCHE ?

Si j'habite...

Saint-Lambert-des-Bois
Milon-la-Chapelle
Saint-Rémy-lès-Chevreuse
Choisel
Chevreuse
Saint-Forget
Dampierre-en-Yvelines
Senlisse
Boullay-les-Troux
Les Molières

aux heures de pointe
du lundi au vendredi
de 7h à 9h30
et de 16h30 à 19h45

JE RÉSERVE

aux heures creuses
du lundi au vendredi
de 9h30 à 16h30

Une voiture vient me chercher à l'arrêt bus le plus proche de chez moi et me dépose à la gare



Je peux aussi réserver le trajet retour gare/arrêt de bus près de chez moi



une voiture vient me chercher à l'arrêt de bus proche de chez moi et me dépose à l'arrêt de bus de mon choix dans les 10 communes desservies. Je peux aussi réserver le trajet retour



RÉSERVER UN TRAJET À PARTIR DU 10 AOÛT

Je réserve mon trajet

20 jours avant et jusqu'à 20 mn avant le départ
sur mon appli mobile, sur tad.idfmobilites.fr ou au 09 70 80 96 63

J'indique mon lieu de départ*, ma destination, la date et l'heure à laquelle je souhaite arriver

Je confirme le trajet qui me convient



La plateforme me propose les horaires disponibles

L'heure de départ pourra être légèrement modifiée selon les autres réservations, mais en me garantissant de rejoindre la gare à temps pour l'arrivée de mon train ou de mon autre bus. La plateforme m'indique l'arrêt de bus le plus proche de chez moi.

QUI FINANCE ?

Île-de-France Mobilités gère tous les transports en commun dans la Région Île-de-France. Les collectivités et la Région contribuent à son financement ainsi que les paiements des usagers (Passe Navigo, Tickets). Les objectifs régionaux sont de développer les transports adaptés au milieu rural. À ce titre, Île-de-France Mobilités a retenu et pris en charge les coûts des TàD du Pays de Limours et de la Vallée Chevreuse, ce qui permet de lancer l'expérimentation !

Le passe Navigo est valable dans le TàD

EN COOPÉRATION AVEC



Les zones de vie et de déplacement ont été privilégiées, en tenant compte des trajets les plus empruntés, des manques et des distances cohérentes pour rallier les gares et les transports collectifs existants.

Pour le voyageur, le TàD fonctionne un peu dans l'esprit d'un taxi collectif. Des véhicules pour 6 passagers pourront être réservés à l'avance par les personnes qui habitent dans les communes concernées. Elles seront prises en charge à l'arrêt de bus le plus près de leur domicile et seront déposées aux gares les plus proches. Comme les navettes du TàD effectuent des trajets courts et uniquement quand il y a des réservations, cela offre une souplesse et une fréquence importante aux heures clés de la journée pour les personnes qui se rendent à leur travail (le matin entre 7h et 9h30 et le soir entre 16h30 et 19h45).

Durant les heures creuses en journée, les services de

la navette seront disponibles pour rejoindre différents points sur l'ensemble du territoire.

C'est donc une offre de transport à la carte qui va compléter les dispositifs existants et permettre de reporter une partie du trafic individuel vers le transport collectif, en diminuant d'autant l'empreinte carbone du territoire. D'autant que les six véhicules TàD seront 100 % électriques et donc avec zéro émission de particules fines !

En phase d'expérimentation pendant deux ans, le TàD pourra évoluer tout au long de l'année selon les remontées du terrain. Besoin de revoir les arrêts, la fréquence, tous les retours des usagers seront étudiés au fil de l'eau pour que les améliorations possibles soient apportées sans attendre.

Arrivé aux gares, aucune difficulté de stationnement

Si j'habite...

Briis-sous-Forges
Limours
Forges-les-Bains
Angervilliers
Janvry
Vaugrigneuse
Fontenay-lès-Briis
Saint-Maurice-
Montcouronne
Courson-Monteloup

aux heures de pointe

du lundi au vendredi
de 7h à 9h30
et de 16h30 à 19h45

JE RÉSERVE

aux heures creuses

du lundi au vendredi
de 9h30 à 16h30

Une voiture vient me chercher à l'arrêt bus le plus proche de chez moi et me dépose à la gare



Je peux aussi réserver le trajet retour gare/arrêt de bus près de chez moi

GARE AUTOROUTIÈRE DE BRIIS-SOUS-FORGES



ou

GARE RER BREUILLET VILLAGE



une voiture vient me chercher à l'arrêt de bus proche de chez moi et me dépose à l'arrêt de bus de mon choix dans les 9 communes desservies. Je peux aussi réserver le trajet retour



DES CRAPAUDRÔMES, POUR LE BIEN DES AMPHIBIENS



Pour protéger les crapauds, grenouilles ou tritons qui traversent nos routes à la saison de reproduction, le Parc et une armée de bénévoles les piègent... pour mieux les relâcher un à un.

milliers à gagner étangs, mares et marécages... lorsqu'ils y parviennent Car nombre d'entre eux meurent écrasés sur les routes qui traversent leur chemin Certains jours, c'est une véritable hécatombe qui, au fil du temps, fait diminuer les populations de batraciens

La solution ? Les empêcher de passer, en installant des barrages le long de la route, près des principaux sites répertoriés comme problématiques Ce sont les "crapaudromes" des bâches hautes de 50 centimètres, derrière lesquelles les animaux se trouvent bloqués Ils tombent alors dans des seaux disposés tous les 10 mètres environ, où des bénévoles viennent les cueillir pour les faire traverser "à la main" Quatre crapaudromes existent sur le territoire, dont trois gérés par des associations à Hermeray (Cerf 78), Gambais (Atena 78), et Lévis-Saint-Nom (Amicale) Le PNR fournit conseils et matériel, mais reste preneur des expériences de chacun Il gère directement le quatrième et plus ancien dispositif du territoire, près de l'Étang des Vallées, à Auffargis Une association, Les Crossopes, l'avait mis en place en 1993, avant que le PNR en reprenne la gestion, l'année suivante

"Les batraciens font leur migration à la fin du jour et pendant la nuit car ils sont très fragiles et ont besoin d'humidité, explique Grégory Patek, chargé d'études nature-environ-

nement au PNR On peut en avoir mille d'un coup ! D'où l'importance d'être là tous les matins, de février à avril, pour les faire traverser" Chaque ramassage est l'occasion d'un relevé (nombre, espèces) qui permet de dresser un inventaire, chaque fin de saison Et de mesurer l'impact de ces opérations Ainsi, en 1994, on ne comptait plus que 1500 animaux à Auffargis ; ils sont aujourd'hui 4500 en moyenne À Gambais, la population de batraciens a fait un grand bond elle a quadruplé en dix ans !

Mais pour parvenir à ces résultats, d'importants moyens humains sont nécessaires, et les naturalistes bénévoles ne suffisent pas Ca tombe bien les crapaudrômes sont un formidable support d'éducation Des chantiers scolaires sont organisés, de la maternelle au collège, pour aider à construire les barrages, et des duos parents-enfants viennent cueillir les bêtes Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues, même sans connaissances préalables Avec quelques précisions apportées par Grégory Patek "On pense souvent que les amphibiens véhiculent des maladies, mais c'est faux ! Et leur rôle pour les écosystèmes est considérable. Ils sont au centre de la chaîne alimentaire et nous débarrassent des

Boom des populations



Emmanuel Vaillant



moustiques ou des limaces, tout en nourrissant reptiles, renards ou chouettes... Ces animaux sont malaimés, alors qu'ils sont un cadeau de la nature"

Pour les protéger encore davantage, le Parc planche sur un nouveau type de dispositif, pérenne et autonome les "crapauducs" Ce sont des tunnels souterrains, grâce auxquels les animaux passent sous la route "C'est assez technique à mettre en place, précise François Hardy, chargé de mission nature-environnement Il faut creuser à un mètre de profondeur sans toucher aux nappes d'eau, mais aussi trouver l'inclinaison et l'angle optimaux les amphibiens, surtout les tritons, n'empruntent un tunnel que s'ils voient de la lumière de l'autre côté" Deux semaines de chantier vont être nécessaires pour installer le premier crapauduc du Parc, cet automne, à Gambais... Les grenouilles peuvent déjà préparer leurs valises du printemps en toute sérénité !



Le crapaudrome de Gambais fut créé par Nicole et Jean-Jacques Meyer en 2012 D'une longueur d'environ 120 mètres, il draine néanmoins un grand nombre de batraciens, qui va croissant chaque année, contrebalançant progressivement les pertes dues au trafic routier Sa conversion en crapauduc (tunnels souterrains)

est prévue pour cet hiver Nicole nous a quittés ce printemps Ses qualités humaines et son implication sans faille dans la cause animale et environnementale étaient appréciées de tous Adjointe à la Mairie de Gambais, elle était membre assidu de la commission Biodiversité/Environnement du PNR En sa mémoire et sur proposition de Dominique Robert, Président d'Atena 78 (association locale de protection de la nature), ce crapaudrome deviendra le crapauduc « Nicole Meyer », prolongeant ainsi l'œuvre d'une passionnée qui avait grand espoir en ce projet qu'elle a porté pour la mairie et le PNR



Schéma de principe du dispositif à l'étude en simple conduit, à double sens de circulation : il permet le transit d'espèce de petite taille (amphibiens, reptiles, micromammifères)

UN MODE DE VIE NOMADE

Crapaud commun, Grenouille agile, rousse ou verte, Triton alpestre, crêté ou palmé... notre territoire abrite une foule de batraciens, ou amphibiens, qui vivent entre terre et eau Les adultes ont une vie terrestre mais au printemps, ils quittent leur site d'hivernage pour aller se reproduire en milieu aquatique, où se développeront larves et têtards Cette migration peut être très courte, comme pour le Crapaud accoucheur... ou très longue jusqu'à 4 km pour le Crapaud commun ! Après la ponte, les adultes repartent en sens inverse pour gagner leur résidence d'été (site d'estivage) Certains, tels la Grenouille rousse, effectuent aussi des migrations d'automne pour se rapprocher des lieux de ponte Les amphibiens sont très sensibles aux activités humaines altération de leurs habitats (pollution, comblement des mares), fragmentation des milieux (clôtures, routes, etc) et diminution de leur nourriture menacent leurs populations Mais les efforts de préservation de milieux naturels et semi-naturels par le PNR, en particulier la restauration et de creusement de mares, permettent de les préserver dans la Vallée de Chevreuse





Première étape bouclée pour le projet alimentaire territorial, ou « PAT » : les 77 communes impliquées ont livré leur diagnostic sur la production et l'alimentation locales et un plan d'actions aux petits oignons.

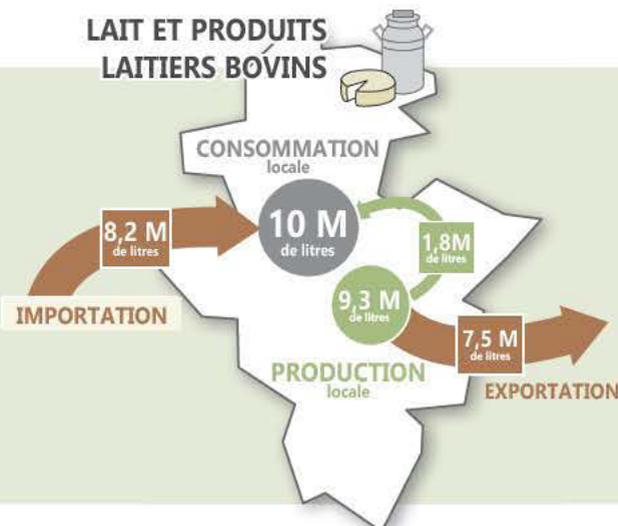
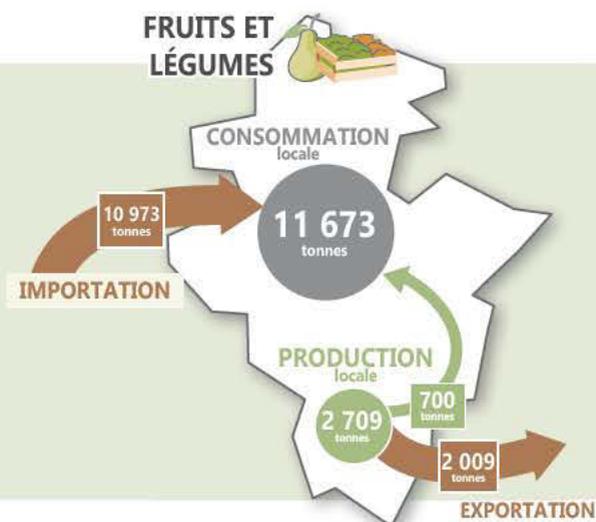
Les produits locaux les consommateurs en sont de plus en plus friands, ils sont au coeur des enjeux de transition écologique et d'emploi local. Pour encourager l'autonomie alimentaire et favoriser une alimentation saine de proximité, l'État encourage les territoires (1) à lancer des projets alimentaires territoriaux (PAT). Celui du Sud-Yvelines est porté par le Parc et la Bergerie nationale, et engage 77 communes depuis mars 2019 et son point fort, c'est de réunir agriculteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, membres d'associations, élus, techniciens des communes et intercommunalités.

« Notre objectif n'est pas de produire un énième plan avec une liste de bonnes intentions, souligne Xavier Stephan, chargé de mission développement économique au Parc, mais de réellement impulser l'action. Nous allons lancer, au fur et à mesure, des actions concrètes, donnant des résultats mesurables. » Avant de concevoir des chantiers sur mesure, il faut une connaissance fine du terrain. C'est l'étape 1 du PAT : le diagnostic. Il doit donner tous les détails sur la production, la transformation, la distribution

VERS L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE ?

et la consommation alimentaire. Au terme de huit mois d'enquête, les conclusions viennent d'être livrées. Les principaux enseignements ? Pour les légumes (maraîchage) et la viande bovine, la production est très insuffisante pour répondre à la demande. Mais comme dans toute l'Île-de-France, nous sommes excédentaires en céréales. Spécificité du Sud-Yvelines : nous sommes aussi excédentaires en lait de vache. « On remarque qu'avec 9,3 millions de litres, la production laitière couvre presque la consommation locale, mais l'essentiel de cette production s'exporte, détaille Xavier Stephan (voir cartographie). Des leviers sont identifiés pour reterritorialiser cette filière, comme par exemple encourager les distributeurs à commercialiser le Lait Ile-de-France (marque régionale) qui est produit à 100% localement. . »

Autre constat : l'activité de transformation est chez nous peu développée. Les légumes, par exemple, ne sont pas tous vendus directement après récolte : il faut aussi les trier, les laver, les conditionner et, en particulier pour la restauration collective, les préparer. Pour la viande bovine, l'abattoir le plus proche se situe à Vendôme, à 130 km de la frontière sud du 78. « Faute d'unités de transformation, il est souvent plus simple, pour les agriculteurs comme





273 exploitants agricoles

200 blé meunier

22 Fruits & légumes

18 Éleveurs viande

7 Éleveurs laitiers

Autonomie alimentaire (théorique)



Blé meunier : **756%**

Pomme de terre : **156%**

Lait bovin : **93%**

Fruits et légumes : **10%**

Viande bovine : **6%**

Surfaces agricoles du territoire

40%

38 000

hectares

1 900 ha en Bio (5%)

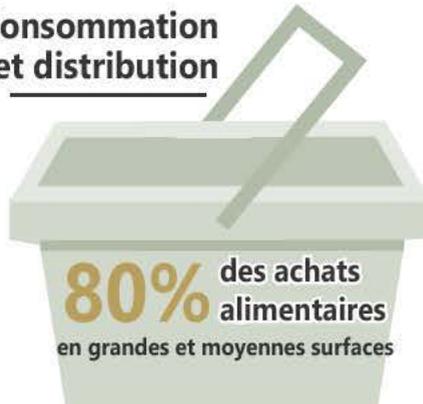


les éleveurs, de revendre leurs produits à des coopératives qui se chargent de les distribuer ailleurs en France ou à l'international, éclaire Clarisse Blanchard, chargée de mission agriculture durable au Parc. Si nous voulons que nos produits restent sur le territoire, il faut donc structurer les filières »

Sans oublier l'enjeu foncier ici, les terrains se font rares et chers « Nombre de porteurs de projet, en maraîchage ou en élevage, ne trouvent pas de terre. Du coup, ils abandonnent ou vont ailleurs, » complète-t-elle Côté consommation, les achats alimentaires des habitants se font aux trois-quarts dans les grandes ou moyennes surfaces (GMS) Enfin, près de 80 % des repas servis dans les restaurants scolaires et collectifs (communes, hôpitaux, entreprises) sont préparés dans les cuisines centrales de Rambouillet

(1) Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39)

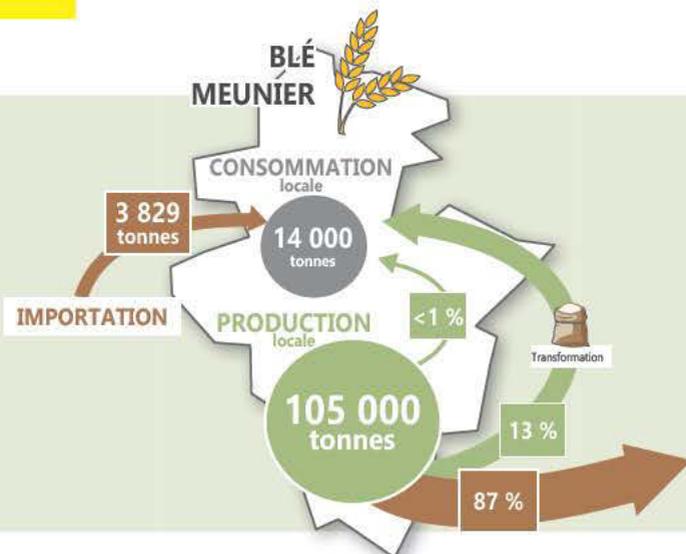
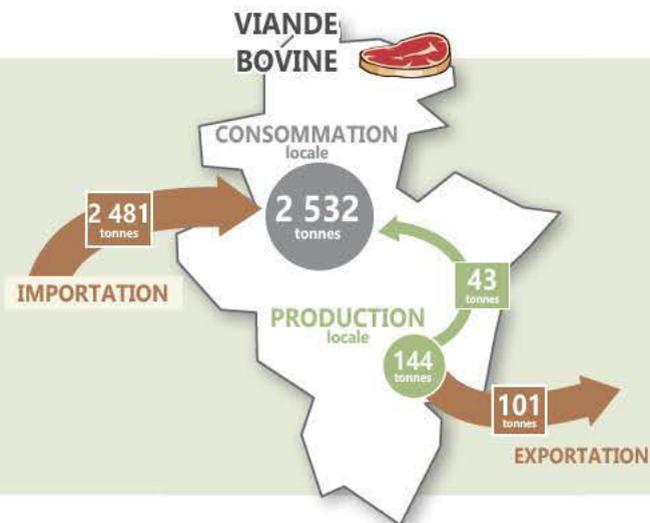
Consommation et distribution



80% des achats alimentaires en grandes et moyennes surfaces

- 47 boulangeries
- 24 boucheries
- 60 marchés hebdomadaires
- 16 millions de repas/an en restauration collective

SUD YVELINES ?



Ils ont participé aux réunions

QU'ATTENDEZ-VOUS DU PAT ?



Christian Hubert, agriculteur à Beynes :

« **Développer une filière légumes secs** »

« Je produis du blé, du colza, de l'orge et des légumes secs sur une centaine d'hectares, et transforme le colza en huile et tourteau. Aujourd'hui, je souhaite poursuivre et renforcer le développement de la filière légumes secs des Yvelines : lentilles et pois chiche. De nombreux producteurs sont intéressés pour se diversifier dans les légumineuses, mais ils ne trouvent pas de débouchés rémunérateurs. Le PAT devrait les y aider. Cela nous permet en effet de rencontrer des élus, des consommateurs, des transformateurs (pour la restauration collective par exemple, les pois chiche doivent être déjà trempés). Ce dialogue est précieux et nécessaire ! Car la demande est forte de la part de la population. Mais l'essentiel des légumes secs consommés sont encore importés (80 % de la consommation nationale) »



Olivier Guittard, habitant de Jouars-Pontchartrain :

« **Avancer vers la résilience locale** »

« Je suis membre de l'association Villages d'Yvelines en transition. Pour aller vers une résilience locale, nous cherchons à relocaliser des activités, et cela passe d'abord par l'alimentation. Mais sur notre territoire, comme dans toute l'Île-de-France, il est très difficile de trouver des producteurs locaux et bio. Nous avons très peu de terres disponibles, nous projetons, avec une AMAP (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne), de créer une ferme en polyculture-élevage, et constatons le manque criant de foncier. Si je participe au PAT, c'est donc pour gagner en pouvoir d'action : pour les associations, les pouvoirs sont très limités. Et nous nous sentons éloignés des élus, agriculteurs et autres acteurs de la filière. Mais si nous nous rapprochons et parlons ensemble, je suis persuadé que nous pourrons faire avancer les choses ! »



Raymond Besco, conseiller municipal à Magny-les-Hameaux (gestion urbaine, développement durable)

« **Mettre en commun pour développer des circuits courts** »

« Depuis plusieurs années, nous travaillons sur les questions de circuits courts, d'agriculture paysanne et d'alimentation. Nous avons créé la ferme de La Closeraie où sont présents deux maraîchers sur 15 hectares qui fournissent des AMAP du secteur. Du côté des cantines scolaires, nous sommes à 50 % de bio et souhaitons augmenter la part de produits locaux dans les menus. Mais nous n'imaginons pas être totalement autonomes pour assurer les 1200 repas quotidiens de nos enfants. Pour nous, la clé, c'est la mise en commun. Et nous pouvons le faire via le PAT : il est possible de partager avec d'autres communes les moyens, les outils logistiques, en montant par exemple une cuisine centrale. Nous devons aussi aider les producteurs à se regrouper, via des coopératives, pour qu'ils adhèrent à ce type de projet »

PROCHAINE ÉTAPE : DES ACTIONS POUR AMPLIFIER LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION LOCALE



Forts de ce diagnostic, les acteurs du PAT ont pu rédiger un plan d'actions prioritaires, autour de quatre grands enjeux « Promouvoir l'agriculture et l'alimentation locale, Accroître la production dans les filières carencées, Favoriser la distribution locale, Préserver le foncier agricole

Des exemples ? Un nouvel accompagnement qui va aider, d'un côté les agriculteurs, de l'autre les transformateurs, GMS ou restaurants collectifs, à signer des contrats garantissant aux producteurs un juste prix, des volumes minimum et un engagement dans la durée « Cela permettrait aux producteurs d'avoir des éléments concrets pour réorienter leur production » détaille Xavier Stephan Autre exemple l'ouverture d'un point de vente par un collectif de producteurs, porté par la Chambre d'agriculture, dans un lien inattendu la gare autoroutière de Longvilliers

Le lancement d'un inventaire du foncier public mobilisable pour des productions alimentaires

L'organisation de rencontres, de visites de fermes favorisant le rapprochement entre producteurs et habitants

« Les relations entre le monde agricole et la population sont parfois tendues. Il est aussi indispensable de retisser des liens pour que ces deux mondes se comprennent mieux » souligne Xavier Stéphan. « Nous avons la chance d'avoir un territoire plutôt rural, et beaucoup de choses sont possibles ! »

QUAND LES MAUVAISES HERBES...

SONT BONNES...



On les trouve dans nos jardins, nos potagers ou au bord de nos chemins. On les traite souvent de mauvaises herbes, et pourtant, nombre d'entre elles recèlent des saveurs oubliées : amertume du pissenlit, piquant de la cardamine, astringent du prunellier, acidité de l'oseille. Qui plus est, on peut se servir gratuitement à condition de préserver les réserves, alors pourquoi s'en priver ?



On dit que la diversité végétale sauvage d'Europe est la plus faible du monde. Or, un simple tour au jardin révèle nombre de plantes comestibles insoupçonnées « A la fois subtil et intense, le goût des plantes sauvages reste en bouche plus longtemps que nos produits cultivés, et après quelques minutes, surgit une nouvelle saveur qu'on n'attendait plus » raconte Stéphane Lorient, animateur au Parc et spécialiste des plantes sauvages. En outre, celles-ci sont 2 à 3 fois plus nourrissantes, sans oublier leurs qualités médicinales.

« Championnes du monde de la filière courte, les plantes qui poussent devant votre porte offrent ce qui sera le plus bénéfique et adapté à votre organisme » insiste l'animateur. Enfin, plus on consommera de plantes sauvages et plus elles abonderont, sous réserve bien sûr de couper sans arracher. Petit tour de piste des incontournables.



Urtica dioica

L'ortie, bombe nutritionnelle

Très riche en calcium et en protéines complètes, l'ortie est un concentré de fer et de vitamine C. On récolte les feuilles avant fleurissement. Elle est délicieuse en velouté, en ajoutant seulement ail, oignon, huile d'olive, vinaigre de cidre, sel et épices. On peut aussi la manger crue broyée en purée à tartiner sur un toast.



Galium aparine

Le gaillet gratteron, délicieux voyageur

Il est bien connu pour s'accrocher aux vêtements, sa technique pour disséminer ses graines. On connaît moins la saveur délicieuse de ses jeunes feuilles. Trop sec en été, on récolte le gaillet gratteron au printemps et en automne et avant qu'il n'atteigne 20 cm. On le consomme en velouté avec un peu d'huile d'olive.



Glechoma hederacea

Le lierre terrestre

Cet envahisseur de nos jardins est une manne. Tout à fait comestibles, ses feuilles ont des qualités tonifiantes, astringentes et expectorantes. On les récolte plutôt pendant les périodes fraîches. Hachées grossièrement sur un toast avec du chèvre frais, les feuilles ont une saveur mentholée, nuancée de citron et d'humus.



Parietaria officinalis

La pariétaire, en soupe ou en salade

La pariétaire est de la même famille que l'ortie mais se consomme plutôt cuite selon les mêmes recettes, ou en salade mélangée avec d'autres feuilles. On la récolte avant floraison sinon feuilles et tiges deviennent filandreuses. On vante aussi ses qualités médicinales contre les cystites.



Trifolium pratense

Le trèfle violet

Cette plante très commune et riche en protéines, offre une saveur douce et légèrement sucrée accessible à tous les palais. On la consomme en velouté, ou en taboulé pour révéler son côté puissant, assorti de menthe sauvage.



Plar

INGRÉDIENTS

100 g de feuilles d'orties
20 g d'oseille sauvage
3-4 de feuilles d'ail des ours
100 g d'huile de pépins de raisin
20 g de glands préparés
sel

Mettre les feuilles mélangées dans un blender puis mixer
Si besoin, ajouter un peu d'eau pour rendre le mélange plus lisse
Ce pistou champêtre peut accompagner vos grillades, poissons, pâtes, toasts en apéritif et crudités En attendant de disposer de glands préparés, on peut remplacer par des amandes
Préparation des glands On récolte les glands en automne, qu'il faudra purger puis sécher, avant de les congeler jusqu'à usage
Éplucher les glands puis les plonger dans une casserole d'eau froide salée que l'on porte à ébullition Après avoir laissé bouillir 30 minutes, on enlève les peaux qui remontent en surface puis on égoutte dans une passoire Ensuite, on porte à ébullition de l'eau salée dans une casserole, puis on plonge les glands dans l'eau bouillante et on laisse cuire pendant 30 minutes On égoutte à nouveau, puis on renouvelle l'opération 2 à 4 fois jusqu'à ce que l'amertume ait totalement disparu Puis on fait sécher les glands 12 heures environ Une fois qu'il y a plus d'amertume, sécher 4 à 5 h au four à 80°

PISTOU CHAMPÊTRE AUX GLANDS

Une recette de Cybèle Idelot, chef au Restaurant Ruche à Gambais



MOUSSE AUX FEUILLES DE MAUVE SAUVAGE

Une recette de Stéphanie Duguey, chef au château de Méridon

INGRÉDIENTS

180g de jeunes feuilles de mauve
80g de fleurs de bourrache
2 échalotes
1 concombre
1 bocal de pois chiches, 200 g environ
125g de poudre d'amande ou de noisettes
2 cuillères huile d'olive
1 pointe d'huile d'argan, sésame ou noisette
1 pointe de jus de citron
Vinaigre de cidre
Sel/poivre/épices à votre convenance

Cueillir les feuilles et les fleurs de Bourrache
Laver les feuilles de mauve sauvage à l'eau et ajouter une pointe de vinaigre de cidre Rincer et mettre de côté
Couper finement les échalotes, faire suer à huile d'olive à petit feu Ajouter les feuilles de mauve, couvrir, étuver jusqu'à ce que la feuille soit tendre et laisser refroidir
Si vos feuilles sont en pousses, il suffit de les rincer et les éponger sans les cuire Egouttez les pois chiches Déposez-les dans le bol d'un robot mixeur, avec les feuilles de mauve, la poudre d'amandes et l'huile (noisette, sésame ou argan) Mixez plusieurs secondes jusqu'à obtenir une purée bien homogène Goûtez et ajoutez du sel si besoin
Mettre dans une poche et déposer dans le frigo Découper le concombre en fines tranches avec la mandoline, disposer sur une assiette de présentation et dresser avec la mousse Décorer d'une fleur de bourrache et saupoudrer d'épices à votre convenance



Le plantain, roi du pesto
Lancéolé ou pas, très courant, on dit que le plantain est la trousse à pharmacie de la nature, cicatrisant, hémostatique et astringent. Mais c'est aussi une plante savoureuse crue ou cuite. Le pesto de plantain est excellent, avec son goût sauvage à la fois puissant et doux.

Le pissenlit en taboulé
Très facile à repérer, excellent pour le foie, le pissenlit se savoure en fricassée qui diminue son amertume. On peut se limiter aux jeunes pousses plus douces. Il se mange en salade avec des dés de concombre ou en taboulé sur une base de semoule, quinoa, boulghour ou lentilles. Enfin, il s'accommode très bien en terrines et galettes.

La stellaire, savoureuse à souhait
Les jardiniers ne l'aiment pas avec ses tapis envahissants, et pourtant on en fait l'une des meilleures salades sauvages d'Europe. Très jeune lorsque ses tiges sont encore cassantes, elle fait le bonheur des palais débutants, si savoureuse qu'il serait dommage de la faire cuire.

La mâche sauvage en belles rosettes
La mâche est l'une des plus courantes de nos « mauvaises herbes » avec ses rosettes qui s'épanouissent entre les rangs de nos potagers. On consomme cette printanière même en fleurs, en délicieuses salades, texture et saveur incomparables !

La cardamine hérissée, reine des condiments
Elle se récolte au printemps avant floraison. Hachée finement, cette plante piquante très forte en goût, constitue un excellent condiment, pour agrémenter une salade par exemple. De grands chefs l'affectionnent pour leurs sauces.

La violette
On connaît bien la violette, moins ses feuilles qui ont une délicieuse saveur. On les récolte quasiment toute l'année. On en fait un savoureux velouté grâce aux feuilles riches en mucilage qui épaissit les potages, pendant que les fleurs printanières sont appréciées pour les desserts, boissons, confitures.

AGENDA

SOLEN BOIVIN, GUIDE DE PARC

LES P'TITS CURIEUX

Mercredi 22 juillet à 14h30
SONCHAMP

C'est dans ce petit coin de Paradis (c'est le nom de l'étang de Sonchamp) que commencera cette balade familiale. Nous apercevrons peut-être les hirondelles de la commune s'abreuver à la surface de l'eau. Nous traverserons des milieux sableux, où s'épanouissent les cicindèles et les fourmilions. Nous nous enfoncerons en forêt pour chercher l'ancienne glacière et nous nous faulillerons à la lisière des bois pour profiter du paysage. *Un livret à compléter pour les enfants.* 3h – 4 km

Mercredi 29 juillet à 14h30
MONTFORT-L'AMAURY

Entre le Pré au Prince et la mare Ronde, nous parcourons la forêt de Montfort-l'Amaury pour découvrir quelques arbres remarquables, comme le chêne Baudet, âgé de plus de 550 ans ou encore le hêtre du CERF. Nous longerons les pentes, au-dessus du ruisseau des Brûlins, territoire accueillant pour ces grands mustélidés que sont les blaireaux. Ce sera l'occasion également d'observer les libellules ou de repérer les couleuvres helvétiques. 3h – 5,5 km

BALADES AU CRÉPUSCULE

Vendredi 3 juillet à 21h
CLAIREFONTAINE

A la tombée de la nuit, venez découvrir ou redécouvrir les sources de la Rabette, faire le tour de la roselière et passer par l'étang de Vilgris à la rencontre de la faune nocturne qui se réveille. Dans la pénombre, tous vos sens



en alerte, nous assisterons à l'envol des chauve-souris, écouterons le bruit des animaux occupés à une vie nocturne et nous humerons les odeurs d'humus et de plantes aromatiques. 2h30 – 3 km

Vendredi 21 août à 20h
BRÉVIAIRES

Site ornithologique incontournable, venez découvrir les étangs de Hollande au crépuscule. Tout le monde s'accorde sur l'importance de préserver et d'accroître la diversité écologique du site. La chaîne des étangs et les rigoles du Roi soleil devraient devenir une réserve naturelle nationale. Jetons-y un œil observateur, des pieds délicats et des oreilles aguerries afin de profiter avec respect de la faune et de la flore de ce site. 2h30 – 4 km

FORÊT ESTIVALE AU GRUYER

Vendredi 24 juillet 10h
RAMBOUILLET

Cette balade dans la forêt de Rambouillet en plein été reliera deux petits étangs agréables à contourner. Ce massif dense et varié nous apportera un bel exemple de diversité faunistique et floristique. Nous nous arrêterons sur les chemins pour observer les graines prêtes à se disperser, nous nous approcherons des berges afin de

voir fourmiller la vie aquatique. Une promenade en quête de fraîcheur en plein milieu de l'été. Durée : 3h – 6 km

VILLAGE DE JANVRY

Dimanche 26 juillet à 10h

La visite de Janvry et de son hameau La Brosse, territoire aux charmes indéniables, montrera comment cette commune a su conserver et valoriser son image rurale. Entre les vergers plantés par les enfants, la fontaine et ses quatre becs, les prairies ondulées et le parc animalier, cette balade vous fera découvrir les merveilles de ce village. 3h – 5,2 km

AUTOUR DE PORT-ROYAL

Dimanche 16 août à 10h

Le long du Rhodon, empruntons le chemin Jean Racine vers l'Abbaye de Port-Royal-des-Champs où nous verrons peut-être pâturer les Highlands dans le fond de vallée particulièrement humide. Nous traverserons la forêt de chênes, de bouleaux et de pins sur des sentiers serpentant parfois entre des fougères et des bruyères. 7h30 – 10 km

UNE FORÊT MAJESTUEUSE

Samedi 22 août 10h

ST-LÉGER-EN-YVELINES

Une randonnée à l'est de St-Léger-en-Yvelines nous fera traverser une forêt parfois riche en conifères avec des côtés montagnards, parfois dense en chênes majestueux. Sous ce couvert végétal se glisse une faune que l'on sent très présente. Le sentier sablonneux que nous emprunterons, débouchera sur la Pierre Ardoux, le plus grand

dolmen connu de la région parisienne. 3h – 6 km

AU SOMMET D'AIGREFOIN

Dimanche 23 août 14h30

GIF-SUR-YVETTE

Au seuil de l'urbanisation giffoise, la nature protégée s'épanouit pour le plus grand plaisir des habitants et des promeneurs le long des rivières Yvette et Mérançaise, ainsi que dans les bois environnants. C'est au cœur de celui d'Aigrefoin, classé parmi les espaces protégés de la région Ile-de-France, que nous emprunterons les sentiers dominant d'un panache vert la vallée de Gif. 3h – 6 km

LES BERGES DE LA CHARMOISE

Samedi 22 août 14h30

COURSON

Le village de Courson-Monteloup jouxte plusieurs charmants hameaux de la commune de Fontenay-les-Briis, que visite également cette balade. Le ruisseau de la Charmoise crée un lien bucolique entre deux d'entre eux. Petit bonheur de cette balade, les ondulations, la fraîcheur et les berges à la végétation luxuriante de ce cours d'eau claire vous emmèneront en apesanteur ! 3h – 6 km

Inscription obligatoire à solen.boivin@sortiesnature78.fr
Tarifs 5€ / adulte et 3€ / enfant la demi-journée (10€ / adulte et 6€ / enfant la journée, le 16 août)



CAROLE PEREZ, ANIMATRICE RÉSERVES

NUIT DE LA CHAUVE-SOURIS RNR des Etangs de Bonnelles Vendredi 21 août 21h - 23h

Plusieurs espèces de chauve-souris fréquentent la réserve naturelle régionale des Etangs de Bonnelles. A l'occasion de la journée internationale qui leur est consacrée chaque année, venez découvrir la vie étonnante de ces petits mammifères. Une balade nocturne dans la réserve naturelle nous permettra de les écouter et les observer. Tout public (mais non adapté aux jeunes enfants).



Nuit de la chauve-souris, espace naturel protégé du domaine d'Ors

Vendredi 28 août ; 21h - 23h

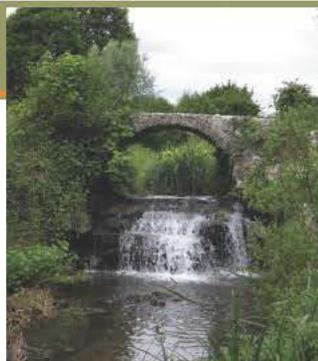
L'espace naturel protégé du domaine d'Ors abrite 7 espèces de chauve-souris. A l'occasion de la journée internationale qui leur est consacrée chaque année, venez découvrir la vie étonnante de ces petits mammifères.

Une balade nocturne dans la réserve naturelle nous permettra de les écouter et les observer. Tout public (mais non adapté aux jeunes enfants).

JOURNÉES DU PATRIMOINE

Dimanche 20 septembre à 14h

La réserve naturelle régionale des Etangs de Bonnelles se situe sur l'ancien parc paysager du château de la duchesse d'Uzès, dont cer-



tains aménagements sont encore visibles aujourd'hui. La nature y a repris ses droits et c'est maintenant une réserve naturelle qui abrite une abondante biodiversité. Entre patrimoine naturel et historique, nous vous invitons à découvrir l'histoire et la richesse de ce site au cours d'une balade au cœur d'une nature préservée. 3 km . Tout public

RENAISSANCE D'UNE RIVIÈRE

Samedi 10 octobre à 14h

Réserve Naturelle Régionale Val et coteau de St Rémy
Nous découvrirons le chantier de restauration écologique qui a

permis de redonner à l'Yvette un fonctionnement naturel. Nous savurerons la magie de la renaissance d'une rivière dans un milieu naturel préservé. 2 km . Tout public (mais non adapté aux jeunes enfants).



Gratuit sur inscription obligatoire à :
c.perez@parc-naturel-chevreuse.fr
ou 01 30 52 09 09

AURÉLIE ERLICH, CONFÉRENCIÈRE



Inscription escapadesdanslart-info@yahoo.fr ou au 06 74 19 52 85
www.facebook.com/escapadesdanslart

STÉPHANE LORIOT, ANIMATEUR DU PARC

PAILLAGES ET OYAS

12 juillet à 10 h 30

+ le 13 septembre à 10h30

Conférence au Château de la Madeleine. Durée 1 h 30 (9 personnes max. sur inscription)

Les divers paillages même avec des résineux pour nourrir le sol qui nourrira les végétaux avec 70 % d'arrosage en moins seront accompagnés pendant les sécheresses de la technique pertinente des Oyas (céramiques en argile mi poreuses remplies d'eau enfouies dans le sol) permettant également de fortes économies d'eau...



LES ATELIERS

PETITS PEINTRES EN PLEIN AIR

8 juillet à 15h. Gif-sur-Yvette
5 août à 15h . Petit moulin des vaux de Cernay.

La Vallée de Chevreuse fut au XIXème siècle un haut lieu de la peinture paysagère. De nombreux artistes quittent Paris pour séjourner dans notre région afin de s'inspirer de la beauté de nos paysages et produire des œuvres qui rencontrèrent un véritable succès à Paris. Après une explications du métier de peintre en plein air, chaque participant réalisera son propre paysage en plein air. 6-12 ans. 5 euros/enfant. Durée: 1h30. Ateliers réalisés en extérieur en respectant les règles sanitaires.

VISIOCONFÉRENCE MÉDECINE ET SANTÉ AU MOYEN-AGE : LES REMÈDES D'HILDEGARDE DE BINGEN

Jeudi 25 juin à 20h30.

gratuit. Durée 1h30.

Les sites culturels n'étant pas accessibles dans les meilleures conditions que diriez vous de découvrir Hildegarde de Bingen depuis votre canapé.

Comment se soignait on au Moyen-Age? Quels remèdes utilisait-on? A travers la personnalité de la célèbre Hildegarde de Bingen, religieuse du XIIe siècle, et de ses remèdes, venez découvrir cette médecine médiévale à base de plantes parfois encore très actuelle.

PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES

Dimanche 19 juillet 10 h 30

+ le 6 septembre à 10h30

Château de la Madeleine
Durée 2 h (9 personnes max. sur inscription)

Lorsque les plantes non désirées deviennent désirables, les mauvaises herbes de nos jardins deviennent bonnes et pas seulement pour l'homme...



Gratuit sur inscription obligatoire
au 01 30 52 09 09

BUS

TàD

Vallée de
Chevreuse

TàD

Pays de
Limours

NOUVEAU

A partir du 31 août 2020

Avec le Transport à la Demande se déplacer, **C'EST FACILE!***



Pour réserver le TàD
Vallée de Chevreuse



Pour réserver le TàD
Pays de Limours

CONSULTEZ

RÉSERVEZ

VOYAGEZ



*SUR RÉSERVATION, de 7h à 19h45 du lundi au vendredi (hors jours fériés).

Île-de-France Mobilités facilite les déplacements
sur les territoires avec les TàD Vallée de Chevreuse et
Pays de Limours.



Appli TàD Île-de-France Mobilités | tad.idfmobilites.fr | 09 70 80 96 63



pour

île de France
mobilités

