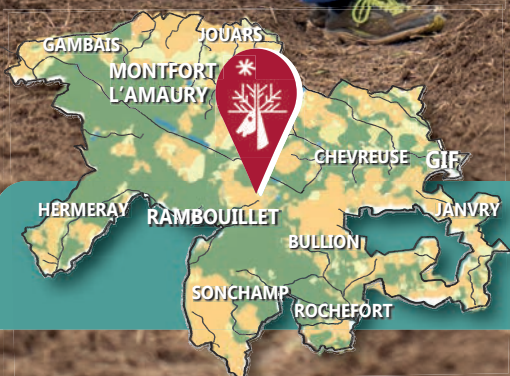


L'ÉCHO DU PARC



Une ferme école
cultive le goût d'apprendre
à Magny-les-Hameaux



UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI



VALORISER PRODUITS
LOCAUX ET PAYSAGES

LEBONPICNIC ÉTHIQUE ET AUTHENTIQUE

Né en 2016, Lebonpicnic arrive en Vallée de Chevreuse avec le soutien du Parc naturel. Cette entreprise propose une offre de pique-nique authentique, locale et responsable.



Envie d'un pique-nique gourmand tout prêt à base de produits locaux, sans être obligé de faire avant la tournée de tous les producteurs ? D'avril à octobre, vous commandez jusqu'à 18 h votre pique-nique et vous le récupérez le lendemain au départ de votre balade à la boulangerie de votre choix, à Bullion, Clairefontaine ou Saint-Rémy-lès-Chevreuse.

Pour l'occasion, les artisans conçoivent des recettes élaborées et inédites et travaillent des produits du terroir qui varient avec les saisons.

Sur le site lebonpicnic.com, il y a cartographie interactive, qui localise les itinéraires de randonnées, les lieux de pique-nique recommandés, les artisans et partenaires qui proposent des prestations, loueurs de vélo, producteurs et accueillants.



UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI !

Rencontre en petit comité pour cause de mesures sanitaires, avec les techniciens du Parc et les vice-présidents pour le départ d'Yves Vandewalle.

Madame, Monsieur,

Les meilleures choses ont une fin. Je m'adresse à vous une dernière fois en qualité de président du Parc naturel régional.

Depuis 1998 j'ai eu à cœur de maintenir l'unité et l'harmonie entre tous les acteurs du territoire quelles que soient leurs sensibilités en faisant toujours prévaloir l'intérêt général au service d'un développement durable de notre Parc.

A côté des pôles de développement de Saint-Quentin-en-Yvelines et de Paris-Saclay, nous avons su maîtriser l'urbanisation pour protéger nos vastes espaces naturels et agricoles et préserver la biodiversité. Tout en menant une politique d'aménagement du territoire dynamique pour conserver son attractivité.

Les Parcs naturels régionaux ont été créés en 1967 par le général de Gaulle, un visionnaire à une époque où l'environnement et le développement durable n'étaient pas encore des sujets d'actualité.

54 ans plus tard, le slogan des Parcs naturels régionaux « une autre vie s'invente ici » est plus que jamais d'actualité. Acteurs d'un développement durable depuis longtemps, les Parcs naturels régionaux ambitionnent d'en être encore et toujours le fer de lance et leur attractivité ne se dément pas à en juger par les projets en cours et la demande d'adhésion de deux nouvelles communes à notre Parc.

Mais le propre des Parcs naturels régionaux est de se réinventer. Dans les années qui viennent il vous faudra relever le défi de dessiner ensemble, élus et forces vives du territoire, l'avenir de notre Parc en vue d'un renouvellement de son classement par l'Etat en 2026.

Il me reste à remercier tous ceux, personnels du Parc et élus, avec qui j'ai cheminé toutes ces années car cette présidence a été un grand honneur et un vrai bonheur.

A bientôt sur les chemins du Parc.

Yves Vandewalle

Président du Parc naturel régional

Directeur de la publication :
Yves Vandewalle
Directeur de la rédaction : S. Aloisi-Roux
Rédacteur en chef : V. Le Vot.
Comité de Rédaction : président :
G. Barbotin, S. Boulay, J.M. Allirand,
J.P. Cuyer, S. Daudier, D. Giaicheca,
C. Giobellina, A. Leroy, S. Murgadella,
S. Nicola,
Pour l'équipe du Parc : F. Hardy,
B. Houguet, S. Missakian, S. Dransart,
M. Dumazeau.
Mise en page : emaginere - PNR
Photographie : couverture, JB. Derboule,
équipe PNR.
Illustration : Romain Marty
Impression : Imprimerie Mordacq
sur papier 100% recyclé PEFC
Parc naturel : 01 30 52 09 09
v.levot@parc-naturel-chevreuse.fr

DANS LES 53 COMMUNES DU PARC



MOBILI'TERRE

Un'cités recrute pour son programme Mobili'terre six volontaires en service civique du 24 août 2021 au 25 février 2022. Leur mission : développer la mobilité durable dans les territoires ruraux. Leur terrain d'intervention : le Parc naturel de la Vallée de la Haute Chevreuse partenaire de l'opération. Leurs outils : tests, ateliers, événements et tout ce qui peut faire connaître les solutions alternatives de déplacement doux et les enjeux de la mobilité www.parc-naturel-chevreuse.fr



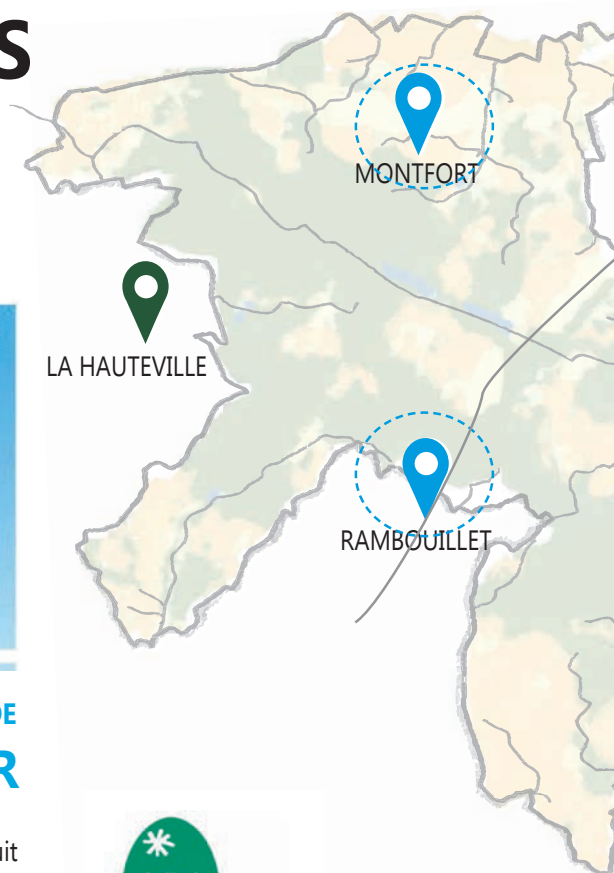
ENTRETIEN DES RIVIÈRES

Cet hiver comme tous les ans, le Parc a réalisé des travaux d'entretien de la végétation des bords de rivières et enlevé les arbres qui gênent l'écoulement de l'eau. Il a ainsi fluidifié l'écoulement sur sept rivières du Parc dont il a la charge : Mérantaise, Rhodon, Pommeret, Yvette, Ru des Vaux, Rémarde, Gloriette.



TRANSPORT À LA DEMANDE EN PLEIN ESSOR

Le transport à la demande poursuit son développement sur le territoire du Parc naturel ! Outil idéal dans les territoires ruraux pour les jeunes, les personnes âgées mais aussi pour les déplacements pendulaires. Autour de Rambouillet, Montfort, Vallée de Chevreuse et Limours, il y a 4 TAD en circulation qui rencontrent déjà un franc succès. En mai dernier, de nouvelles communes ont été ajoutées aux TAD desservant la vallée de Chevreuse et le Pays de Limours (Levis-Saint-Nom, La Celle les Bordes, Cernay, Pecqueuse, Gometz-la-Ville...). Comparables à des taxis collectifs, ils viennent vous chercher à l'arrêt de bus le plus proche de chez vous et vous déposent vers les gares ou les points d'intérêt, avec de multiples variantes sur mesure consultables sur la plateforme de réservation : <https://tad.idfmobilites.fr> ou par téléphone 09 70 80 96 63



2 NOUVELLES COMMUNES !

Lors de la précédente révision de Charte en 2011, Pequeuse et La Hauteville, faisaient partie des communes intégrées au périmètre d'étude et avaient à ce titre fait l'objet d'inventaires approfondis et d'orientations inscrites au plan de Parc. La Loi Biodiversité permet à ces communes de rejoindre le Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse dans l'année qui suit les élections municipales. Deux d'entre elles viennent donc de délibérer pour solliciter cette adhésion, suivies d'un avis favorable du comité syndical du PNR le 1er juin dernier. Le PNR se réjouit de cette dynamique en attendant le lancement d'une nouvelle révision de la Charte qui démarrera en fin d'année pour



N'AYONS PAS PEUR DE BALISER

Vous avez déjà balisé ?... Carte et kit de peinture dans le sac à dos, vous parcourez les chemins gérés par la fédération de randonnée pédestre et vous tracez la fameuse marque blanche et rouge qui aidera les prochains promeneurs à trouver leur route ! La FFRP des Yvelines recherche des baliseurs bénévoles qui ont envie que leur balade contribue aussi à garder les sentiers accessibles à tous.
<https://www.rando-yvelines.fr/index.php/nous-ecrire/5-csi>



COULISSES D'UN GRAND CHANTIER

Vivre les coulisses d'un grand chantier... C'est une opération gigantesque, considérée par les spécialistes comme l'un des plus grands chantiers sur un monument historique privé de France. Pour restaurer le château de Dampierre, œuvre de Jules Hardouin-Mansart, plus de 50 compagnons sont à pied d'œuvre depuis début 2020 ! A partir du 1er juillet (et jusqu'au 7 novembre), vous pourrez visiter ce chantier spectaculaire. Muni d'un casque, vous suivrez le guide sur des échafaudages spécifiquement installés pour vous accueillir et approcherez au plus près du bâtiment en travaux pour découvrir tous les détails et techniques de restauration. Une occasion unique (disponible pour les billets à partir du 1er juillet)
www.domaine-dampierre.com



MANGER BON ET LOCAL

Produire et manger local, renforcer la qualité et la traçabilité des aliments, assurer des débouchés économiques aux agriculteurs et prendre en compte l'environnement, c'est une attente forte partagée par les habitants, les collectivités et les producteurs. Le Projet Alimentaire de Territoire du Sud Yvelines est l'un des outils pour apporter des solutions concrètes. Il couvre les territoires de 3 EPCI (Rambouillet Territoires, Haute Vallée de Chevreuse, Cœur d'Yvelines) et bénéficie du soutien technique de la Chambre d'agriculture, de la Bergerie Nationale et du Parc naturel de la Vallée de Chevreuse, sous couvert des services de l'Etat. Après la phase de diagnostic qui a permis d'identifier les potentiels du territoire, des actions concrètes vont être engagées :

- aide à la commercialisation locale (contrats type, mise en relation avec les entreprises de restauration collective, les restaurants), organisation de l'approvisionnement
- préservation du foncier local (identification des surfaces à protéger ou à rouvrir à l'agriculture pour augmenter la capacité de production)
- Accompagnement de diversifications
- sensibilisation à l'alimentation locale (faire connaître les exploitations qui peuvent augmenter leur vente aux consommateurs de proximité).

UNE FERME ÉCOLE DANS LE PARC

PRATIQUER POUR APPRENDRE

A Magny-les-Hameaux, la ferme-école Graines d'avenir accueillera des jeunes entre 15 et 18 ans, notamment en difficulté sociale ou scolaire. Ce sera la première Ecole de Production formant au métier de maraîcher-primeur en Ile-de-France. Partagé entre théorie et pratique, l'enseignement sous statut scolaire conjuguera agriculture, maraîchage, transformation et vente des produits.

Nous sommes sur l'exploitation agricole de Buloyer à Magny-les-Hameaux, une ancienne ferme fortifiée médiévale qui jouxte le domaine de Port-Royal-des-Champs, propriété de l'agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines. Soit huit hectares de terres restées inoccupées depuis la fin des Jardins de Cocagne en 2016. Ils sont deux à se lancer dans ce projet de ferme-école, Bruno Aimard, ingénieur en sciences et technologies de l'eau, et David Tucheant, entrepreneur dans l'automobile.

AVIS AUX INTÉRESSÉS

La ferme-école ouvrira ses portes le 1er octobre 2021 et accueillera sa première promotion de 12 élèves en octobre. Durant l'été, les jeunes intéressés sont invités à expérimenter les activités de l'école à travers un stage de découverte entre théorie et pratique. Un seul critère de sélection, la motivation ! Inscriptions ouvertes.

La première école de production a été fondée en 1882, sur le principe du « Faire pour apprendre », par Louis Boisard, prêtre et ingénieur de l'école centrale de Lyon. Aujourd'hui, il existe une quarantaine d'écoles de production en France, mais Graines d'Avenir sera la première ferme-école en milieu péri-urbain et la deuxième spécialisée dans le maraîchage primeur, après l'école des Semeurs dans l'Eure. « Notre objectif est de mélanger

des jeunes issus de quartiers prioritaires avec des jeunes de la vallée de Chevreuse » explique Bruno Aimard. « Les frais de scolarité seront très faibles pour une accessibilité à tous ». Et le co-fondateur de préciser : « L'objectif de cette méthode est de remobiliser les jeunes grâce à la pratique d'un métier, leur redonner le goût d'apprendre à travers une production ».

Faire pour apprendre

Contrairement à une formation classique, c'est la pratique qui alimente et rythme l'enseignement, une excellente manière de redonner du sens aux principes théoriques. « Nous sommes à la croisée du lycée professionnel et du CFA » expose Bruno Aimard, « ni scolaire à 100%, ni complètement dans le monde du travail et sa pression liée à la production ». A plein temps sur le site de la ferme-école, l'étudiant ne travaille pas pour obtenir des notes mais pour satisfaire des commandes et une clientèle. « En travaillant sur de vrais produits pour de vraies commandes et de vrais clients, les jeunes retrouvent un sentiment d'utilité ».

Il s'agit de donner le goût à ces jeunes élèves de se projeter dans un avenir professionnel, de partager une vie citoyenne et d'apprécier le travail en équipe. Voir même pour certains, de regagner une estime de soi, notamment en se reconnectant à la nature et à la terre. « C'est un cercle vertueux » résume Bruno Aimard, en précisant que « la formation repose en grande partie sur le savoir vivre ensemble ». En trois ans, les jeunes obtiennent un CAP primeur,



Entre lycée professionnel et CFA, cette ferme-école proposera de faire pour apprendre



Ferme-école Graines d'Avenir
2 rue Pierre Nicole
78114 Magny les Hameaux
06 60 53 88 42
www.ferme-ecole.org

puis un titre professionnel d'ouvrier de production horticole (production, réception, vente et transformation). Le CAP primeur est né en 2018, et la ferme-école de Buloyser sera la première de l'académie de Versailles à y préparer. « Avec cette formation, ils seront capables de communiquer leur passion des produits » détaille Bruno Aimard, « Effectuer des travaux saisonnier très diversifiés grâce à leur polyvalence, leur permettra d'être annualisés ».

Vie citoyenne et travail en équipe

Depuis deux ans, les deux porteurs de projets ont lancé un grand programme de réhabilitation et de nettoyage des parcelles restées en friche depuis 2016. Les serres viennent d'être restaurées, bâchées de neuf et seront bientôt opérationnelles. Les parcelles ont été mises en culture, ce qui permettra d'avoir une production de fruits et légumes pour la rentrée scolaire d'octobre prochain. La ferme a reçu ses premiers poussins de poules de Mantas et de Houdan. En projet également, la création de bandes de pommiers et poiriers, pour production de jus de fruits et vente de fruits à couteau. Bientôt, un éleveur du

secteur fera paître ses brebis sur les bandes enherbées. Le modèle économique de l'école repose sur des aides d'Etat, de la Région, les taxes d'apprentissage mais aussi sur la vente des productions de la ferme. Et les résultats sont là : 50% des jeunes sortant d'une école de Production poursuivent des études par la suite et tous les élèves formés dans ce type de structures trouvent un emploi.

L'ouverture de cette ferme-école dans les Yvelines arrive à point nommé dans la dynamique actuelle du territoire. La population se tourne de plus en plus vers l'agriculture biologique et les circuits courts, induisant d'importants besoins tant dans le domaine

humain que dans la production. Rien n'est aussi fort qu'une idée dont l'heure est arrivée, c'est bien connu...

En phase avec les besoins du territoire

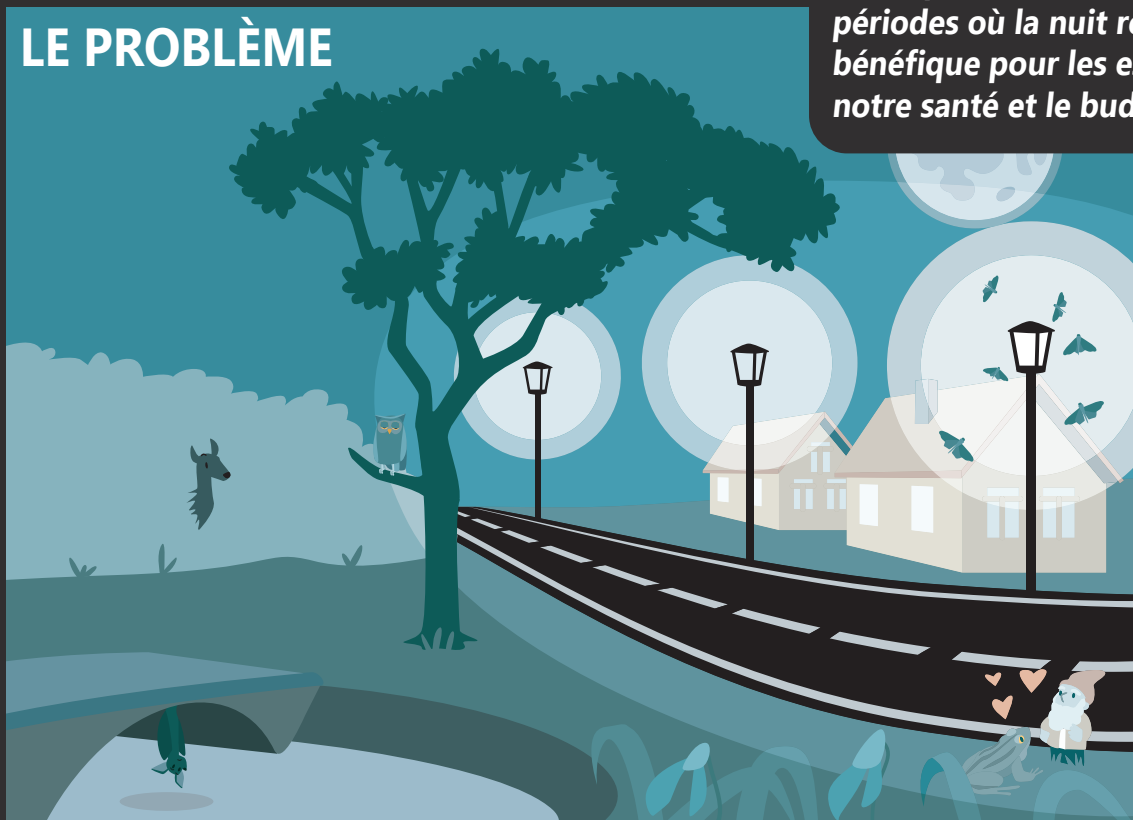


Premier établissement en Île-de-France et 2^e avec une spécialité maraîchage primeur



LE CÔTÉ OBSCUR DE LA LUMIÈRE...

LE PROBLÈME



Eclairer les routes et bâtiments, c'est utile. Mais pas partout, et pas tout le temps. Retrouver des lieux et des périodes où la nuit règne encore, c'est bénéfique pour les espèces sauvages, notre santé et le budget des communes...

par Cécile Couturier

LES SOLUTIONS



- Réduire l'intensité,
- Choisir une température de couleur jaune plutôt que blanche ou bleue,
- Orienter le faisceau lumineux vers le bas
- Programmer l'extinction au cœur de la nuit quand la ville est au repos
- Couper l'éclairage

- Repenser la localisation et l'espacement des lampadaires pour se limiter au juste éclairage

LES PLANTES IMPACTÉES !

Les végétaux aussi ont besoin d'une alternance jour/nuit. Un excédent de lumière dérègle leur saisonnalité et induit un stress, donc des maladies. Par ailleurs, les insectes pollinisateurs nocturnes évitent les fleurs éclairées (62% de visites en moins selon l'étude de chercheur du CNRS)³. Cela entraîne une réduction de 13% de la production de fruits mais aussi une baisse du succès reproducteur de nombreuses plantes et donc une baisse de ressources aussi pour les pollinisateurs diurnes.



C'est l'une des grandes inventions humaines : l'éclairage. Il nous permet de vivre en l'absence de soleil. L'éclairage artificiel nous rassure aussi, sans doute en écho à ces temps anciens, où la lumière était associée à la civilisation et la sécurité, tandis que l'obscurité renvoyait au monde sauvage et dangereux. Ainsi, partout, la surface éclairée a accompagné l'urbanisation et augmente régulièrement : 6% par an en moyenne en Europe ¹.

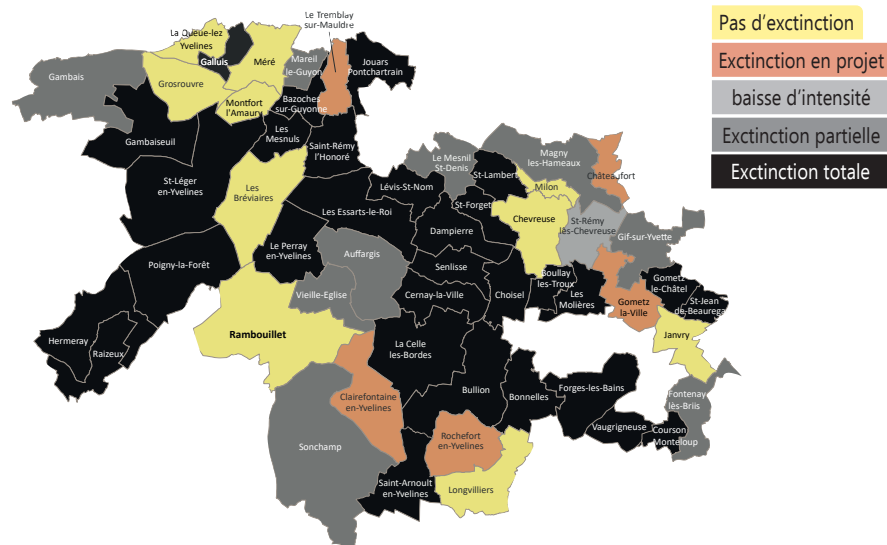
Problème, c'est aussi une source importante de nuisances pour la faune et la flore. « Pour la biodiversité, déjà très fragilisée, la pollution lumineuse est un fléau aussi important que la pollution de l'air, de l'eau et des sols, et la disparition des milieux naturels, » souligne François Hardy, chargé de mission environnement au Parc.

Changer d'ampoules... et d'habitudes

Plus de 30% des animaux vertébrés et 65% des invertébrés sont nocturnes et attendent la nuit pour s'activer. Et si elle est envahie par l'éclairage, tout est perturbé. Les papillons de nuit, irrésistiblement attirés par la lumière, s'agglutinent autour des lampadaires au lieu de butiner. Ils deviennent des proies faciles pour les chauves-souris et voient leurs populations décliner. Idem pour certains rongeurs ou amphibiens, face aux rapaces. D'autres, à l'inverse, fuient cette clarté : les cervidés se replient sur des zones plus sûres, ce qui restreint leurs déplacements. Les grenouilles, elles, font tout plus vite à la saison de reproduction, négligeant la parade nuptiale, s'accouplant avec le premier venu,... limitant ainsi le brassage génétique nécessaire à la résistance de l'espèce.

Il est donc crucial de choyer la « trame noire », l'ensemble des milieux empruntés par les espèces nocturnes. « Mais nous n'avons pas voulu nous lancer dans de longues études pour déterminer les zones prioritaires à éteindre, raconte François Hardy. Nous sensibilisons tout le monde. Même en zone urbaine, il y a

40 communes du Parc réduisent l'éclairage



des impacts. » Bien sûr, pas question d'éteindre une route dangereuse ou un lieu public fréquenté tard le soir. Mais on peut supprimer les lampadaires en zone naturelle, ceux installés à des fins esthétiques, ou les éclairages décoratifs des jardins privés – car même les faibles puissances jouent.

On peut aussi éteindre l'éclairage public en pleine nuit. Spécialiste énergie au Parc, Betty Houguet accompagne les communes qui souhaitent réduire leur éclairage : extinction des feux entre 23h et 5h pour l'une, ou bien entre minuit et 6h pour l'autre... Quatre communes ont été les pionnières en 2011, elles sont à présent dix fois plus. « Quand des élus voient que la démarche se développe autour de chez eux et que cela se passe bien, ils ont envie de s'y mettre ! D'ailleurs, le webinaire sur la trame noire que nous venons d'organiser avec les trois autres Parcs franciliens, a attiré 120 élus ! »

Betty Houguet encourage aussi les élus à adapter leur matériel d'éclairage : « On éclaire souvent beaucoup trop et trop fort ». Sa méthode ? Faire un diagnostic et proposer des solutions sur mesure, selon les besoins, rue par rue. L'aide que propose le Parc pour soutenir les communes décidées à réduire la pollution lumineuse atteint 70% de leurs investis-

sements, jusqu'à 8000 euros. Ensuite, les économies sont indéniables, de 50 à 75% de la dépense énergétique ! Depuis qu'il éteint la nuit et a changé de lanternes, Le Mesnil-Saint-Denis économise ainsi 36 000 euros par an. Il y a aussi l'intérêt paysager : le ciel étoilé apparaît de plus en plus comme une richesse, propre au cadre de vie rural. Ok, mais la sécurité ? Les premières communes qui ont commencé à éteindre la nuit ont constaté qu'il n'y a pas d'augmentation des cambriolages ou incivilités quand la lumière baisse. Même constat sur les routes non éclairées après minuit : se sentant plus vulnérables, les automobilistes sont en fait plus vigilants et roulent moins vite². Sans parler des effets directs pour notre santé, la surabondance de lumière perturbant notre rythme veille-sommeil...

Et si se reconnecter à la nature, c'était aussi retrouver de vraies nuits ? Nous aurions presque oublié que nous sommes des animaux diurnes !

(1) Biological Conservation, 2018 Ecology and Society, 2010.

(2) Journal of Epidemiology and Community Health, 2015, Office français de la biodiversité, 2021.

(3) Artificial light at night as a new threat to pollination, Nature, août 2017.

RENAISSANCE

D'UNE AUBERGE A CHOISEL

Il était une fois une auberge en vallée de Chevreuse. Après avoir perdu son statut d'hôtel-restaurant durant plus de 50 ans, l'Auberge des 3 Hameaux vient de renouer avec sa vocation première. Choisel y retrouve une nouvelle dynamique et un lieu de rencontre pour ses habitants, mais aussi une étape agréable et conviviale pour les visiteurs de passage.

○ par Sophie Martineaud

Depuis un mois, l'Auberge des 3 Hameaux a commencé sa nouvelle vie. Côté place du village, dans l'ombre de l'église, jolies tables en bois, clientèle attablée, on se régale et on profite des rayons printaniers. Pas de doute, on a vraiment envie de s'asseoir !

Sur la droite, une sympathique terrasse donnant sur une verte prairie, et au-delà, la forêt de Méridon. L'ambiance bat son plein, les serveuses s'activent d'une table à l'autre. En ces jours de reprise, l'ambiance est à l'euphorie, côté clientèle ravie de revenir en terrasse, et côté personnel, content de reprendre l'activité pour de bon. Assurément un lieu convivial pour tous, pour les familles du village et des alentours, pour ceux qui passent à vélo, qui veulent déjeuner, dîner ou profiter d'une pause goûter.

Faire revivre le centre-bourg

L'ancienne auberge de Pépin a fonctionné jusqu'en 1965, puis est devenue maison d'habitation pour quelques décennies. Lorsque les propriétaires la mettent en vente, la commune décide de racheter la bâtisse avec le projet de la réhabiliter pour y rouvrir une auberge. Grâce à une aide de la Région, c'est chose faite en 2017. Ce sera l'Auberge des 3 Hameaux, le nom qui a retenu le plus de votes parmi les habitants de Choisel. « Il n'y avait plus aucun commerce ni école sur la commune. La reprise de l'auberge était une excellente opportunité pour redynamiser le centre-bourg » commente Alain Seigneur, maire de Choisel. Très vite, Soazig Seguis qui habite le village et qui a une expérience dans l'hôtellerie restauration, est conquise par l'idée. « Ouvrir un hôtel-restaurant était un rêve de jeunesse » raconte-t-elle. « Ce projet très fédérateur et moteur conjugue le développement local, la transition et la dimension sociale avec ses occasions d'événements et de rencontres ».

Pour l'achat des murs, le Parc a aidé la commune pour monter le dossier auprès de la Région Ile-de-France. « Les techniciens du Parc nous ont également fourni de nombreux



Auberge des 3 Hameaux
2, rue de la Maison-Forte
78460 Choisel - 01 30 45 43 42

conseils architecturaux et patrimoniaux » précise le maire. Il s'agissait notamment de préserver tout son caractère à la bâtisse, située au pied de l'église inscrite au titre des Monuments historiques.

« En soutenant la redynamisation de ce cœur de village, nous avons mené un projet transversal » explique Sandrine Missakian, chargée de mission Développement économique au Parc, « projet de restauration et d'hébergement, mais





aussi réhabilitation d'un patrimoine communal, respect des normes écologiques, des produits locaux et du tourisme vert ». Ce qui ne gâche rien, l'auberge se trouve sur la Véloscénie, étape idéale pour les cyclistes sur leur itinéraire entre Paris et le Mont-Saint-Michel.

« Si d'autres communes envisagent de redynamiser leur centre-bourg, nous pouvons les accompagner par une approche globale et cohérente, réhabilitation d'un bien, ingénierie, choix des matériaux d'isolation, etc. » précise Sandrine.

Tout est fait maison avec amour

Aux fourneaux dans sa cuisine ouverte, le chef Stéphane Porte concocte de bons petits plats faits maison, en travaillant des produits frais, et issus de circuits courts autant que possible.

D'inspiration « bistronomique », l'établissement propose une carte réduite qui évolue au fil des saisons et dont le titre donne le ton : « Tout est fait maison avec amour ». Pour les enfants, point de saucisses ou steaks/frites, ils auront la même cuisine de qualité que les grands, en portions adaptées.

Durant les mois de confinement, la vente à emporter a largement fonctionné, mais au village, on attendait la réouverture de l'auberge avec impatience. Dès les annonces gouvernementales, les réservations ont afflué. Choisel est un endroit où il fait bon vivre, et l'établissement va y contribuer plus encore. « Une auberge doit être un lieu de vie et de passage, pour toutes les générations. Pour les anciens, ça évoque des souvenirs, une autre époque qui ressurgit » constate la nouvelle gérante.

Dans des conditions normales, l'établissement peut recevoir une centaine de personnes, grâce à la grande salle intérieure. Sans oublier un petit salon intimiste et chaleureux. A l'étage, il y a également

un gîte pour 6 personnes. D'ici quelques mois, Soazig organisera des expositions, des soirées festives avec musiciens. Et parmi les projets à venir, il est question que l'auberge accueille les enfants en péri-scolaire le mercredi midi. « J'ai envie de m'inscrire dans la vie de la commune » rappelle Soazig, « rien n'est figé et de nouveaux services pourront se mettre en place au fil des besoins ».

Profitez des belles et longues journées d'été pour vous rendre dans l'un des nombreux restaurants qui jalonnent le Parc. Après cette période difficile, ils vous attendent, régalez vous !

EN IMMERSION DANS L'ATELIER D'UN ARTISAN

○ par Sophie Martineaud

Vous aimez le monde du livre et vous aimeriez apprendre l'art de la reliure ? Cela vous tente de brasser votre bière ou fabriquer vous-même votre fromage de chèvre ? Et si vous profitiez d'un des ateliers d'initiation proposés par les artisans du territoire en collaboration avec le Parc et la plateforme Wecandoo...



S'initier au métier à tisser



S'initier au tissage, apprendre à distiller, réaliser son carnet fait-main, relooker un meuble, se mettre dans la peau de l'apiculteur ou du boulanger, à ce jour, ils sont 13 artisans et producteurs sur le territoire à proposer des ateliers d'initiation à leur savoir-faire.

Partager une passion et un savoir-faire

« Aujourd'hui, les gens sont en recherche de sens et d'activités de proximité » relate Sandrine Missakian, chargée du Développement économique au Parc. « Pour les habitants, c'est l'occasion de découvrir leur territoire sous un angle différent ».

Grâce à l'accès direct par le RER, les Parisiens en quête d'ambiances champêtres peuvent aussi profiter d'un stage pour séjourner en vallée de Chevreuse. « Pour certains, ce sera peut-être même l'occasion d'approcher de plus près un métier qu'ils aimeraient faire un jour ».

Ainsi Bénédicte Bonnouvrier vous fera découvrir dans son



Brasser sa propre bière



Les artisans partagent avec les stagiaires leur savoir-faire

Apprendre la reliure

atelier d'Auffargis les techniques et gestes traditionnels de la reliure, la couture sur cousoir, l'endossure, la couverture, le grecquage, le maniement de la presse à percussion, des poinçons, du couteau à parer et de la pince à nerfs. « *Faire partager à des novices mon savoir-faire et ma passion pour les livres est un vrai bonheur* », raconte la relieuse, « *ils découvrent par la pratique que c'est un vrai métier et pas uniquement un artisanat créatif* ».

Avec Alejandro et Erik artisans brasseurs à Saint-Jean-de-Beauregard, vous mettrez en œuvre les différentes étapes pour fabriquer votre propre bière : concassage du malt, empâtage (assemblage malt et eau), processus d'ébullition... Vous découvrirez ainsi tous les secrets du houblon et des variétés de malt. Ou encore, à la ferme de la Tremblaye à la Boissière-école, en une demi-journée, vous fabriquerez des fromages de chèvre avec le lait de la traite du matin. « *Entre les étapes de fabrication, la traite des chèvres à la main, la visite de la fromagerie,*

on ne voit pas le temps passer » témoigne Gaëlle. A la sortie, chacun repart avec son produit ou sa création, son livre d'art, son carnet fait-main, son fromage, sa bière, ses saucisses ou son pain.

Apprendre et repartir avec sa création

A l'évidence, les artisans sont parmi les premiers à subir les effets de la situation sanitaire et certains sont en grande difficulté, notamment lorsqu'ils relèvent du commerce dit « non-essentiel ». Alors, avec la reprise des activités, si l'une de ces expériences vous tente, n'hésitez plus, inscrivez-vous pour le stage de votre choix.

<https://wecandoo.fr/ateliers/pnr-chevreuse>

LE MOULIN D'ORS VA REPARTIR POUR UN TOUR

par Cécile Couturier

Jadis, un moulin hydraulique produisait de la farine de blé sur le domaine d'Ors, à Châteaufort. Depuis, l'eau a coulé sous les ponts. Mais le Parc compte bien redonner vie au moulin, désormais classé « Patrimoine d'intérêt régional ».



Le Moulin d'Ors à Châteaufort, seul moulin public et accessible à tous du territoire.

Comment redonner vie à ce très beau moulin à blé et notamment à sa roue ? C'est le défi concret sur lequel ont planché des étudiantes du Master Gestion du patrimoine culturel de Paris-1. La mission Patrimoine Culture du Parc les a invités avec d'autres acteurs locaux à découvrir le lieu, explorer les techniques et matériaux ou encore imaginer des partenariats pour parvenir à restaurer et valoriser ce mécanisme hydraulique ancien... De l'extérieur, le cercle de fonte et les rayons sont encore bien visibles mais la pièce, a perdu ses augues et ne fonctionne plus. Nous sommes à l'entrée du domaine d'Ors qui a été reconstruit à partir du XIV^e siècle, puis reconstruit au XIX^e siècle. Il comptait sur 850 hectares un château, un parc arboré, une chapelle, des communs, une glacière,

un pont-galerie et un moulin. Le site est abandonné en 1951 puis racheté par la commune de Châteaufort en 1989. Le Parc signe avec la commune un bail emphytéotique qui lui permet ensuite de restaurer le moulin. Depuis l'an dernier, ce bâtiment accueille une partie de son équipe technique et bénéficie du label « Patrimoine d'intérêt régional » du Conseil régional d'Île-de-France.

Témoin de l'histoire locale

« Aujourd'hui, la restauration de sa roue complèterait la réhabilitation des bâtiments, explique Sophie Dransart, chargée de mission Patrimoine – Culture au Parc qui pilote le projet. Ors est le seul

moulin du territoire qui soit accessible et de propriété publique, avec le Petit Moulin des Vaux de Cernay. C'est un témoin de ce patrimoine hydraulique. L'activité de meunerie a beaucoup marqué la région : avant, tous les cours d'eau avaient un moulin, tous les trois kilomètres ! Et puis, cet univers intéresse beaucoup le public. Nous pourrions transmettre ici la connaissance que nous avons constituée sur les moulins. »

Parmi les inventaires patrimoniaux qu'il réalise, le Parc dédie un volet à ces « usines », comme on les

Caractères très spéciaux

nommait au XIX^e siècle. Sur les quelque 80 sites recensés dans la Haute Vallée de Chevreuse, une dizaine sont « exceptionnels », et Ors en fait partie. Pourquoi ? Alors que la plupart de ses confrères présentent un aspect « rural » et une forme horizontale, celui-ci à l'allure des moulins à l'anglaise qui se déploient en hauteur pour accueillir un processus de mouture modernisé. Il est aussi empreint d'une certaine élégance. Doté d'une façade en meulière rocaillée, d'ouvertures en demi-lune à l'arrière, le moulin castelfortain, construit à flanc de colline et à l'entrée du domaine, se devait de bien présenter !

Ors présente d'autres intérêts patrimoniaux, ajoute Sophie Dransart, puisqu'il a conservé les trois dimensions constitutives des moulins : « En plus de cette architecture spécifique, des éléments de l'ancien dispositif technique (roue, rouet de fosse, arbre à roue) sont encore présents. Enfin le système hydraulique (canal d'amenée, bassin de retenue, canal de fuite, vanne, déversoir) est encore lisible. Très peu d'anciens moulins ont gardé tout cela ! »

La restauration de la roue est un défi. On ne sait pas



Aujourd'hui les augets en bois qui s'accrochaient sur l'axe de la roue en fonte ont disparu

aujourd'hui si sa structure en fonte, d'un seul tenant et nécessitant un savoir-faire qui n'est plus pratiqué, pourra être restaurée. « Plusieurs scenarii sont donc à l'étude. Nous pourrions par exemple décider de faire uniquement des « raccords » sur les parties abîmées, de refaire totalement la roue selon les plans du XIXe, de nous tourner vers d'autres matériaux comme le bois.... Outre le coût, ce qui influencera

le choix sera aussi la quantité d'eau qu'on pourra faire arriver sur la roue. »

Fonte, bois... et eau

Car depuis la désaffectation du moulin, en 1921, l'arrivée d'eau a été coupée et le canal d'amenée s'est asséché. Il faudra donc ramener de l'eau au moulin ! « L'enjeu sera de générer des apports d'eau suffisants pour faire ponctuellement des lâchers d'eau, comme le faisaient les meuniers d'antan, et ainsi faire tourner la roue à des fins pédagogiques et muséographiques, » détaille Sophie Dransart. Le bruit de l'eau participe au paysage sonore de tels lieux. Le rétablissement d'une petite chute animera aussi le site. » Vite, que la roue tourne !

En parallèle, le Parc travaille aussi sur la restauration écologique de la rivière pour permettre à la biodiversité comme aux sédiments de circuler librement.



UNE ROUE À AUGETS ALIMENTÉE PAR LE DESSUS

Sur le Parc, on rencontre deux familles de roues :
- les roues alimentées par le dessous : il s'agit de roues à palettes poussées par le courant de la rivière ;

- les roues alimentées par le dessus : lorsque le débit de la rivière n'est pas assez important. Le moulin d'Ors est de ceux-là (dessin).

Pour créer un dénivelé, donc une chute, un canal détournait la Mérantaise et l'eau venait s'accumuler dans un bassin de retenue. Lorsque le meunier levait sa vanne, le flux était suffisamment fort et important pour actionner le système. Les augets, ces réceptacles de bois accrochés tout autour de la roue, se remplissaient, la faisant tourner sous leur poids, entraînant alors les meules de pierre à l'intérieur du moulin.



BALADE EN FAMILLE

Vous pouvez d'ores et déjà arpenter l'espace naturel protégé du domaine en suivant un parcours numérique proposé par le PNR : 11 missions, ouvertes à tous et accessibles sur smartphone. Il suffit de télécharger l'application Explorama puis de scanner le QR code affiché sur les grilles du domaine d'Ors et sur le site du Parc. www.parc-naturel-chevreuse.fr

DÉTOURS ET RENCONTRES À VÉLO

Détours à vélo vous propose de partir à bicyclette à la rencontre des alternatives locales et des acteurs de la transition dans les domaines de l'agriculture, l'énergie, l'économie, le transport, l'habitat, le travail, l'éducation... Ou comment partager une belle balade à vélo et découvrir son territoire avec un nouveau regard.

Le Moulin d'Ors à Châteaufort,
seul moulin public et accessible à tous du territoire.



Voilà plusieurs étés que Jean-Michel Desruet enfourche son vélo pour des itinérances autour de la transition écologique et sociale avec l'association Altertour. Depuis, le concept lui a donné des idées et il a décidé de le mettre en œuvre sur le territoire du Parc. « Je suis très sensible à cette démarche pédagogique, d'éducation active et concrète à l'environnement, qui permet simultanément de créer des liens intergénérationnels ».

Et c'est ainsi qu'est né tout récemment Détours à vélo. Permaculture, monnaie locale, énergies renouvelables, jardins partagés, maraîchage, écoconstruction, les sujets d'investigation sont innombrables. « Cette expérience permet à la fois de promouvoir le vélo, d'aller à la rencontre de l'autre et de mettre la main à la pâte en mode chantiers participatifs » résume Jean-Michel. Il a répondu à l'appel à projets lancé par le Parc en 2020 avec le Sprint PNR et Make Sense. « J'ai eu la chance d'être sélectionné, et ça a été le déclencheur ». Si le projet de Jean-Michel a été retenu, ce n'est pas par hasard : « Cette activité autour du vélo et des acteurs de la transition correspond expressément aux orientations

définies par la Charte du Parc » explique Mariannick Dumazeau, chargée de mission Tourisme au Parc.

« Le concept existe déjà en province l'été », raconte Jean-Michel, « mais en Ile-de-France et durant l'année, l'expérience est novatrice ». Par la suite, on peut imaginer mille et une rencontres, maraîchers, ressourceries, boutiques associatives, constructions à économie d'énergie, mielleries, fêtes des plantes ou du développement durable, bref tout ce qui a trait à la transition et aux initiatives locales.

Jean-Michel Desruet a rejoint l'association Cycles et

PROCHAINES SORTIES

Pour la programmation des sorties RDV sur :
<https://detoursavelo.wordpress.com>
Participation libre. La monnaie locale
« La Racine » est également acceptée.



Rencontre avec une productrice de plantes tinctoriales à Longvilliers

ACCOMPAGNER LES PROJETS INNOVANTS ET DURABLES

En 2020, le Parc lance un appel à projets pour encourager des porteurs d'initiatives innovantes et durables (mobilité, agriculture, énergie, tourisme, tiers-lieux, etc.). L'opération Sprint PNR x Make Sense a recueilli 35 projets, 10 ont été retenus. Derrière ce nom sibyllin, les 10 lauréats ont pu bénéficier d'une formation simple et concrète. Chacun, selon l'état d'avancement de son projet, a reçu un accompagnement gratuit par le PNR durant 8 à 10 semaines. « Selon le cas, nous avons apporté notre aide sur le plan financier, pour l'élaboration d'une plaquette marketing, une étude de clientèle ou encore le dossier d'assurance » explique Sandrine Missakian, chargée de mission Développement économique au Parc.

Depuis, Détours à vélo en est à sa 6ème sortie, Mad Wood a ouvert son atelier partagé d'ébénisterie, Les bienfaisantes ont élaboré leurs premiers produits probiotiques. Par ailleurs, Franck affine son projet d'aide à l'auto-construction Archi Possible, Margaux finalise sa communication pour son camp de yourtes écoresponsable et Gervais poursuit le développement de NosToitsSolaires qui propose de mutualiser les installations.

○ par Sophie Martineaud



Recycle du Perray-en-Yvelines, ce qui lui permet de partager des valeurs communes et notamment un local. Il y aura différentes sorties selon les types de publics, incluant familles et enfants. Jean-Michel projette l'acquisition d'un vélo-cargo pour que des familles puissent l'expérimenter. Une subvention du Parc lui a permis d'acheter plusieurs paires de sacoches à vélo pour expérimentation également.

Le 13 mai dernier, Jean-Michel a organisé sa première sortie. Ils sont partis à six par les chemins, entre forêt et vallons, toutes générations confondues, de 24 à 81 ans. « Certains d'entre nous étaient inquiets de ne pas avoir le niveau sportif requis, mais nous avons vite compris que la balade était accessible à tout le monde » résume Mélanie. A la micro-ferme des Lilas de Longvilliers, le petit groupe a pu visiter les serres, découvrir les plantes tinctoriales comme la persicaire, la mauve, la pastel ou la garance et le cosmos. « Aller à vélo à la rencontre de ces producteurs en complet décalage avec nos rythmes habituels, nous a donné l'impression de passer dans une autre dimension temporelle, où enfin on laisse le temps au temps » se souvient Mélanie.

L'après-midi, ce fut atelier de repiquage de la persicaire pour tout le monde avec les plants préparés par Cécilia. « Une sortie éclectique qui met l'écologie à la portée de tous » résume Marine, jeune ingénieur en agronomie, « riche en échanges constructifs et intergénérationnels ».

○
**Leçon de
botanique
et atelier
repiquage**

AGENDA

SORTIES NATURE

Solen Boivin - guide de Parc

Inscription obligatoire auprès de
solen.boivin@sortiesnature78.fr / 5€-adulte ; 3€- enfant.



Les P'tits Curieux aux mares moussues Samedi 10 juillet 14h30

MONTFORT-L'AMAURY / ST-LÉGER-EN-YVELINES

Durée : 3h – Boucle de 5,5 km
Public : familles (enfants + 6 ans)

Les P'tits Curieux au Paradis Samedi 17 juillet 14h30

SONCHAMP

Durée : 3h – Boucle de 4 km
Public : familles (enfants + 6 ans)

Les P'tits Curieux Samedi 7 août 14h30

DOURDAN

Les P'tits Curieux Samedi 14 août 14h30 GIF

Les P'tits Curieux Mercredi 14 novembre 14h30

SENLISSE

Les P'tits Curieux Samedi 4 décembre 14h30

MESNIL

Les P'tits Curieux à Raizeux Samedi 25 septembre 14h30

RAIZEUX

Durée : 3h – Boucle de 4 km
(enfants + 6 ans)

Les P'tits Curieux à Gambaiseuil Mercredi 20 octobre 14h30

GAMBAISEUIL

Durée : 3h Boucle de 5,5 km
(enfants + 10 ans)

SORTIES NOCTURNES

La nuit de la chauve-souris

MARDI 24 AOÛT À 19H

CLAIREFONTAINE

• Durée : 2h30 – Boucle d'environ 4 km

« Brame du cerf »

Vendredi 10 septembre à 20h

Samedi 11 septembre à 20h

Mardi 21 septembre à 19h30

Vendredi 24 septembre à 19h30

Samedi 25 septembre à 19h30

Mardi 28 septembre à 19h30

• Durée : 2h30 – Boucle d'environ 4 km

• Public : familles (enfants + 8 ans)

Stephane Lorient - animateur du Parc



Plantes sauvages comestibles

Dimanche 19 septembre 10h30

GARE RER GIF SUR YVETTE

Durée 2h sur inscription



Plantes sauvages comestibles

Dimanche 12 septembre à 10h30

MOULIN D'ORS CHÂTEAUFORT

Durée 2 h.

Un Moyen-âge ludique

Mercredi 8 septembre à 14h30

CHÂTEAU DE LA MADELEINE

Durée 2 h. Public familial (à partir de 8 ans)

Conférence Paillages et Oyas

Dimanche 26 septembre à 10h30

CHÂTEAU DE LA MADELEINE

Durée 1h30.

RANDONNÉES DE SAISON

Samedi 9 octobre 14h30

La forêt à l'automne

St-Léger-en-Yvelines

Durée : 3h – Boucle de 5 km



UN ÉTÉ CULTUREL DANS LE PARC NATUREL !

D'UN ARBRE À L'AUTRE

29 mai-31 août

PAR HÉLIUM

Saint-Rémy-lès-Chevreuse/
Boullay-les-Troux/Les Molières
<https://helium-artistes.com/>



LES ESCAPADES. L'ÉTÉ CULTUREL ET VIVANT DU TSQY

11 juillet / 10-19 septembre

PAR LE THÉÂTRE DE SAINT-QUENTIN-EN-YVELINES

Magny-les-Hameaux
Les Mesnuls /
Le Tremblay-sur Mauldre
Dampierre



www.theatresqy.org/escapades

FESTIVAL'OUT

PAR LA COMMUNE DE SAINT-RÉMY-LÈS-CHEVREUSE

26-29 août

« CAP À L'OUEST ! » - TRANSHUMANCE 2021

PAR ANIMAKT ET LE LIEU

25-29 août

De Saulx-les-Chartreux à Gambais



L'ÎLE DE FRANCE FÊTE LE THÉÂTRE

10 juillet-29 août

PAR LES TRÉTEAUX DE FRANCE

Ile de loisirs de Saint Quentin en Yvelines
<http://www.treteauxdefrance.com/ile-de-france-fete-le-theatre--2021>



CINÉ-CYCLO

Mercredi 4 août

Cinécyclo Tour 2021- Véloscenie

Une étape à Choisel à partir de 18h

- Circuit familial à vélo avec quizz,
- Atelier Répar'vélos,
- Veligo : prêt de vélos électriques
- Pique-nique libre ou panier sur réservation
- Projection à partir de 21h30



VOS RENDEZ-VOUS DE RENTRÉE

JOURNÉES DU PATRIMOINE

18 et 19 septembre 2021



FESTIVAL VO-VF

2, 3, 9 et 10 octobre 2021

Montfort l'Amaury



LES RANDOS DURABLES

Du 18 septembre au 19 octobre

11e édition

FESTI PHOTO

Du 24 au 26 septembre



PARCOURS ATELIERS D'ARTISTES

2, 3, 9 et 10 octobre 2021

dans 29 communes du Parc



JOURNÉES RAVEL

2, 3, 9 et 10 octobre 2021

Montfort l'Amaury



FESTIVAL DES MOTS

PAR AMIS DU SUD YVELINES

4 septembre

Montfort l'Amaury

Château de Groussay



CHAPIT O'CONCERTS

PAR JAZZ À TOUTE HEURE

25 septembre

Le Tremblay-sur-Mauldre



LE JOUR DE LA NUIT

Samedi 9 octobre

sorties nocturnes avec Solen Boivin.

