

# La Feuille de Quint

Qui suit le fil de la Sûre



## Un mois de décembre pas comme les autres

Les habitants de la vallée de la Sûre (de Sainte-Croix à Saint-Julien) sont invités à organiser un après-midi ou une soirée chez eux, pour les enfants, les familles ou les adultes, permettant la rencontre, l'échange, bref, de passer un bon moment en attendant les fêtes. ! Vous aussi participez et proposez une rencontre : cassage de noix, visite de ferme, soirée chants ou musique, préparation de desserts ... Tout est possible, à condition d'ouvrir sa maison à quelques personnes et que tout soit gratuit. Quelques exemples déjà proposés :

Sa 10 à 10h00 chez Corinne et Hubert Leguen à St Julien : atelier d'entretien et de réparations de vélos.

Di 11 de 18h00 à 19h00 chez Lien et David Tousseyn à St Julien : traite à la ferme et chocolat chaud.

Di 18 à 18h00 chez JClaude et Françoise Mengoni à St Andéol : projection de « planète à vendre » suivi d'un repas partagé.

Retrouvez toutes les dates sur le site [www.valdecquint.fr](http://www.valdecquint.fr). Pour proposer une date : 0964478218

Voici la feuille d'automne.

Les champignons débordent des paniers!

## EDITO

Josiane, Alain et Jean-Claude n'imaginaient pas arriver au numéro 10 quand ils ont émis l'idée de créer une feuille de liaison il y a maintenant près de 3 ans. Et pourtant le voici !

Nous avons voulu parler de personnes qui entreprennent ou ont entrepris dans la vallée. Nous nous souvenons des anciens commerces de Sainte Croix, nombreux il y a quelques décennies. Nous avons également suivi les chasseurs de Saint Andéol une après-midi de novembre et vous relatons comment fonctionne une



battue au sanglier.

Bonne lecture et **BONNES FÊTES** à tous et à toutes. Nous vous souhaitons une année 2012 pleine de sourires et d'amour.

Une suggestion pour 2012 ? Que chacun d'entre nous gagne en respect. S'interroger en permanence « ce que je fais est-il acceptable pour les autres ? » est vraisemblablement ce qui permettra à notre vallée de continuer sa vie dans l'harmonie.

# n° 10

Nov. 2011

## Quint, qui, quoi, comment ?

Le journal est porté administrativement par l'association Valdec'Quint. Une petite annonce à passer, vous aimeriez écrire un article, annoncer une manifestation, nous rejoindre ? N'hésitez pas à nous contacter . [feuilledequint@valdecquint.fr](mailto:feuilledequint@valdecquint.fr)

## Quoi de neuf dans notre Vallée ? — petites annonces

### A Ste Croix

Thomas et Margot Shaw-Mekhoukhe installés au village, nous annoncent la naissance de Yacinte. Bienvenue, Yacinte !

Sandrine Cattrat est installée au village avec ses enfants : Maya, 6ans, qui a intégré l'école et Ludwig, 1 an

Pierre est arrivé au foyer des Lang et Livio chez Virginie et Eric : bienvenue à tous et félicitations aux heureux parents

**Loto le dimanche 29 janvier à la salle des fêtes de Pontaix. Venez nombreux.**

### A St Julien

« Bonjour, nous voici installés dans une ancienne bergerie de La Cime, au-dessus de Saint Julien en Quint, que nous finissons encore de rénover. Nous sommes heureux de faire vraiment partie cette année de la vie de la vallée de Quint et de vous rencontrer peu à peu... Vous y serez les bienvenus ! Vincent Nicolau, Judith Félix-Faure, Milan et Nora

Amélie Meurot propose des cours de Yoga le vendredi matin, de 9h00 à 10h30. Salle de la mairie. Infos : [yoga.asanas26@gmail.com](mailto:yoga.asanas26@gmail.com)

Fleur Vincent propose des cours de danse tous les mercredis de 16 à 17h pour les 6-10 ans et de 17 à 17h45 pour les 4-5 ans. Salle de la mairie. Infos : 04 26 58 80 24 ou 06 15 87 48 40 ou [fleurvincent@sfr.fr](mailto:fleurvincent@sfr.fr)

Olivier Girard, maire de St Julien, et Hélène Yel se sont dit « oui » devant Sebastien Vieux. Tous nos voeux de bonheur au vieux jeune © couple.

### A Vachères

Favresse Olivier et Véronique sont installés à Touillé. Olivier est menuisier-ébéniste, grimpeur hors pair, a réalisé plusieurs films relatifs à la montagne. Sa charmante compagne Véronique, est kiné. Bienvenue à eux 2.

### A St Andéol

Elena cherche un covoiturage les mardis 8h30 St. Andéol=>Die et jeudis 16h00 au retour. 0475.212634

Le journal d'information

## Les commerces à Ste Croix hier et aujourd'hui

Cet été Véronique Brunette et Roger ont inauguré leur petit coin buvette « chez Vé-ro ».

Au pied du village, sur la route qui conduit à St Julien, ils accueillent à la bonne saison les passants et leur proposent un rafraîchissement en toute simplicité.

Il ne reste à Ste croix qu'un commerce de boulangerie. Sylvain Marcon vend son pain en tournée. Il a repris la suite d'Alain Borel et de Maurice Pays.

Le quartier du Pont fut riche en commerces. Mr Armand avait ouvert un café et une boulangerie dans l'actuelle maison Grangeron. Plus tard, il a fait construire un bâtiment où il avait installé ses deux commerces. C'est là que Sylvain fait son pain et que se trouvait le restaurant «L' auberge de la clairette » Une mercerie tenue par Mme Grangeron et un bureau de poste remplaçaient le café et la boulangerie dans l'ancien bâtiment.

La famille Maillet avait ouvert un café et une épicerie dans le village (maison de P Monier) avant de faire construire la maison qui se trouve à l'entrée du village et de déménager leurs commerces.

La maison Aubert (actuellement Laudet) abritait un café mais aussi une épicerie.

Sur la place la famille Poulet tenait bureau de tabac et café. L'épicerie Thomé (actuelle maison Bélier) déménage dans la maison actuelle de N Nellis. Il faut remonter dans le temps pour découvrir d'autres boutiques dans le haut du village comme l'auberge du raisin (dans la maison de G Garcin ) et peut-être d'autres plus au moins recensées.

Il ne faut pas oublier l'ancien presbytère où sont Véronique et Roger qui a aussi eu un café et une épicerie. Merci à eux deux de faire revivre un commerce dans ce lieu et nous leur disons à l'année prochaine. Et si tout ces petits commerces revivaient ? On peut rêver !!!

## Infos communales — St Julien

RÉUNION PUBLIQUE POUR LES HABITANTS DE DE SAINT JULIEN EN QUINT MARDI 17 JANVIER 2012 à 18 h 30 À LA MAIRIE.

Cette rencontre sera suivie d'un apéritif convivial.

## Osso Bucco de dinde

Badigeonnez l'osso-buco d'huile d'olive, saupoudrez-le de quatre-épices, de gingembre et de cumin. Laissez mariner 30 min. Pelez et émincez l'oignon. Pelez l'ail, coupez les gousses en deux et dégermez-les. Faites ensuite dorer la viande 10 min dans une sauteuse avec les oignons et l'ail. Ajoutez 20 cl d'eau, salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter 1 h à feu doux. Ajoutez les abricots secs, le miel de bruyère, laissez chauffer 10 min à découvert. Servez avec un plat de riz ou de fine semoule de couscous.

Important : Les cristaux ronds qui se forment plus ou moins rapidement dans le miel de bruyère, au cours de sa conservation, ne sont pas un signe de dégradation.

Secrets de sorcière : L'éternelle jeunesse est au programme avec le miel de bruyère. Il remet en forme en un temps record et il aide le vieillissement. Dans l'Antiquité, le célèbre médecin Hippocrate assurait que le miel favorisait une extrême longévité.

Couleur : D'un brun foncé tirant sur le roux, le miel de bruyère a une saveur forte de caramel, un peu âpre et amère. Il est souvent utilisé pour la fabrication de pain d'épices.

Calories : Le miel en contient moins que le sucre (64 kcal contre 84 pour 20 g).

Bienfaits : Le miel de bruyère est bon pour les voies urinaires, les articulations ; le miel de châtaignier pour la fatigue, la circulation sanguine ; le miel d'eucalyptus pour les voies aériennes ; le miel de lavande pour les maux de tête ; le miel d'orange pour le sommeil ; le miel d'acacia pour les intestins ; le miel de romarin pour le foie. Et tout cela grâce aux abeilles !

## 6 recettes de saison à déguster

### Carrés d'Amour.

Pour une tôle de 30 sur 20, rectangulaire:

- 185 grs de beurre fondu (au bain marie)
- 225 grs de sucre, 3 oeufs, 340 grs de farine
- 1 sachet de levure, un peu de cassonade
- des noix concassées

Mélanger le beurre fondu avec le sucre (bien travailler les deux).

Ajouter 3 jaunes d'oeufs. Ajouter la farine et la levure: mélanger le tout. Beurrer la tôle (ou mettre du papier sulfurisé).

Étaler le mélange. Ajouter la noix concassée sur la pâte étalée de façon à recouvrir le tout en faisant pénétrer légèrement les noix. Battre les blancs en neige. Ajouter aux blancs battus, la valeur d'une tasse de cassonade. Napper le tout avec le mélange «blancs et cassonade ».

Mettre à four doux environ 40 minutes thermostat 170° selon le four.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Découper en petit carrés à chaud. Et voila les carrés d'amours...

### Les Madeleines

Préchauffer le four à 180°C.

125g sucre; 4 œufs; 200g farine; 125g beurre fondu; 1 sachet de levure; 1 zeste de citron. Mélanger le tout. Mettre dans des moules à Madeleines. 5 à 10 mn en surveillant.

### Recette du vin d'orange (apéritif)

1 litre de vin blanc et 2 litres de vin rouge

Le zeste d'un citron . 30 gr de zeste d'oranges amères (magasins de diététique ou « la Carline »)

1 baton de vanille et 2 cuillères à soupe de chicorée

2 oranges et 500 gr de sucre

Laisser macérer le tout pendant 6 jours. Ajouter ensuite 1/2 litre d'alcool à 90°. Filtrer.

### Noix au caramel

2 poignées de cerneaux de noix; 1 verre d'eau, du sucre

Faire un caramel et y plonger les cerneaux. Les laisser refroidir sur une assiette.

### Charlotte aux fruits de saison

Dans un moule, faire tremper des biscuits à la cuillère dans une préparation (café ou alcool + eau).

Tapiser le fond du moule des biscuits imbibés ainsi que les parois : 1 couche de fruits + 1 couche de fromage blanc sucré ou chantilly montée ferme; 1 couche de biscuits, etc.

Remplir tout le moule et terminer par les biscuits. Mettre une assiette par dessus pour tasser. Mettre au frigo pendant 12h.



## Quoi de neuf dans les écoles de la vallée ?



### A Ste Croix

Jeudi 20 octobre, nous sommes allés chez Sylvain Marcon, le boulanger. Son travail consiste à fabriquer et vendre du pain, des croissants, des pizzas, des quiches, des gâteaux.

L'après-midi, à partir de 16h il prépare les pâtes et travaille jusqu'à 19h. Le lendemain, il se lève le matin à 3h pour faire cuire ce qu'il a préparé jusqu'à sept heures. Puis il prend sa camionnette et va vendre tout ça à Sainte-Croix (le mercredi et le samedi), à Pontaix et à Die.

Le boulanger nous a montré une machine qui pétrit 130 kilos de pâte : le pétrin. C'est une machine dangereuse parce qu'elle pourrait nous emporter le bras si on mettait la main dedans. Au bout d'un moment, la pâte devient de plus en plus lisse.

Avant de mettre le sel, il prend un peu de pâte et fait des boules pour le pain sans sel. Ensuite, il rajoute le sel dans le pétrin pour la pâte ordinaire.

Nous avons vu aussi la trancheuse. Elle sert à trancher la pâte en parts égales pour faire des croissants, des pains au chocolat....

Il y a une plaque en fer qui se glisse dans un grand four pour que le pain cuise. Il faut 25 minutes de cuisson. Il peut cuire 108 flûtes à la fois !

Le lendemain, nous avons goûté le pain : c'était bon !

Melvin (CE2), Fantine (CM2) et Léa (CM2)

### A St Julien en

#### Quint

Du changement cette année à l'école de Saint Julien-en-Quint. Le poste d'Emploi de Vie Scolaire administratif a été basculé sur un poste d'aide à un enfant en difficulté, Odile Justafre se retrouve seule comme adulte sur le temps scolaire mais elle est accompagnée de 18 élèves.

Ces derniers sont ainsi répartis :

° 4 en Grande Section : Alexia Vieux, Simsha Pare, Juliette Habrard et Eloïse Liardet—Monin.

° 4 en CP : Zoé et Léo Albert, Avril Planel et Ian-Li Saviard

° 2 en CE1 : Ella Le Guen et Nora Nicolau

° 8 en CM1 : Matthieu Planel, Bastien Zarzozo, Tom Le Guen, Manon et Antoine Vieux, Victor Decottignies, Tanaïs Gacon-Gibbins et Milan Nicolau

Cette année nous travaillerons avec l'école de Saint Croix sur un Projet de classe Artistique et Culturelle. Nous serons aidés par Bernard Fort (musicologue et ornithologue) qui interviendra sur les 2 écoles tout au long de l'année. Nous devrions réaliser un conte sonore : les élèves vont écrire un conte et iront peut-

être vous enregistrer en fonction des besoins de leur histoire. L'enregistrement final se fera en studio à Lyon, le 24 janvier prochain.

Courant décembre nous ferons la rencontre avec le club Lou Quintou et tous ceux qui pourront être là.

Nous serons présents lors de la brocante et vous proposerons des plants ainsi que de quoi vous restaurer (crêpes, gâteaux).

Pour finir l'année nous envisageons de vous proposer après la représentation théâtrale un repas accompagné de chants.

Le « Petit Quintou » sera présent encore cette année pour vous donner des nouvelles fraîches.

Nous vous souhaitons une belle année scolaire.

Odile et les 18 élèves

### Des chercheurs sur l'école rurale en visite à l'école de St Julien

Au mois de juin, les élèves de l'école de St Julien et leur maîtresse Odile Justafre ont accueilli deux visiteurs venus observer le fonctionnement de la classe. Il s'agit de Thierry MAY-CARLE, formateur d'enseignants en sciences de l'éducation à l'IUFM de Grenoble lui-même rattaché à l'université Joseph Fourier et de Catherine ROTHENBURGER, elle aussi enseignante dans une école rurale de la Lozère.

Tous deux sont chercheurs à l'Université de Provence et participent à une étude internationale commencée il y a deux ans dont l'objectif est d'analyser et d'observer le fonctionnement de certaines écoles rurales sélectionnées parmi les plus performantes afin de voir si certaines de leurs pratiques pédagogiques pourraient être appliquées avec bonheur dans d'autres milieux.

Les parcours scolaires de près de 2500 élèves ruraux de départements ont été étudiés de près depuis l'année où ils étaient en CM2 (1999) jusqu'à l'année du baccalauréat pour ceux qui y sont arrivés. Les résultats des élèves ainsi que leurs orientations scolaires ont été analysés année après année, et tout cela a permis d'accumuler une base de données unique permettant d'établir des constats scientifiques qui font référence depuis de nombreuses années.

Ainsi a-t-il été démontré que, contrairement à certaines idées reçues, les écoles rurales étaient bien loin d'être défavorisées par rapport aux écoles urbaines. Mieux : aux évaluations de 6<sup>e</sup> en français et en mathématiques, les petits ruraux obtiennent de meilleurs résultats que leurs camarades urbains. Le score moyen sur 100 est de + 1,6 point en mathématiques et + 1,2 point en français en leur faveur. Globalement les élèves ruraux conservent un léger avantage sur les urbains au moins jusqu'en classe de 3<sup>e</sup> (suite en fin de page 4)



*La fête de l'école de St Julien. Qui s'y est le plus amusé ?*



*Théâtre à l'école : Tanaïs, Manon,, Adrien et Lukas*



## Quoi de neuf à Valdec'quint ?



### « Le mercredi des p'tits »

Tous les premiers mercredis du mois, les enfants de moins de 5 ans (bébés bienvenus) accompagnés d'un adulte référent (parent, grand-parent, voisin, nounou ...) sont invités à l'Espace Public Internet (centre village de Saint-Julien) pour passer un moment convivial. Chaque séance débute à 16H00 pour se terminer à 17H00. Une activité est d'abord proposée avant de partager le goûter que chacun aura amené. Programme prévisionnel (sous réserve de modifications en fonction des envies de chacun) :



- 4 janvier : pâte à modeler (fabrication et modelages)
- 1er février : masques à peindre et découper
- 7 mars : lectures, comptines et jeux de doigts
- 4 avril : récup'art
- 2 mai : fabrication d'instruments de musique

Le matériel nécessaire sera fourni par l'association Valdec'Quint. Merci d'amener une (ou plusieurs) chaise(s) d'enfant !

Conditions requises : être à jour de sa cotisation à l'association Valdec'Quint (10€/famille habitant la vallée - 20€ et plus/adhésion de soutien - 30€/famille habitant en dehors de la vallée ) ainsi que 2€/famille/séance pour couvrir l'achat de petit matériel

### Dimanche 22 janvier 2012 : loto

L'association Valdec'Quint organise un grand loto à la salle communale de St Julien en Quint. Venez jouer en famille et passer un bon moment. De nombreux lots seront à gagner. Le loto comme toutes les activités que propose

l'association Valdec'Quint, c'est une façon agréable et dynamique de nous retrouver et de faire vivre la vallée en y associant chaque habitant au gré de ses goûts et de ses disponibilités. C'est aussi aider à pérenniser l'Espace Public Internet et les activités développées dans cet espace multi-services pour permettre à long terme d'ouvrir ce lieu plus souvent, d'y consolider un emploi et de contribuer à ce que la vallée de Quint soit un lieu agréable pour tous, où les familles aient envie de rester ou de s'installer.

### Achats bio groupés

Plusieurs familles se sont réunies afin d'organiser des commandes groupées de produit d'épicerie sèche et d'entretien biologiques à des tarifs avantageux et livrés dans la vallée.

Une réunion d'information aura lieu en janvier 2012. S'adresser à l'EPI pour plus de renseignements.

### Espace public Internet

Comme chaque semaine, le jeudi de 18h30 à 20h, un atelier vous est proposé sur un thème différent, par exemple :

- Comment faire du ménage dans son ordi,
- comment aller sur internet avec moins de pub,
- comment gérer ses photos,
- comment réaliser simplement une lettre d'information à diffuser à ses contacts, adhérents, clients...

Vous êtes intéressé/es ? Vous avez d'autres suggestions ? inscrivez-vous sur le site [www.valdecquint.fr](http://www.valdecquint.fr) (rubrique Ateliers) ou prenant contact avec l'EPI (09 64 47 82 18).

Les ateliers sont ouverts à tous les participants à jour de cotisation (inscription possible sur place). Une participation aux frais de 3 euros par séance est demandée.

Pour rappel, les heures d'ouverture de l'EPI : mercredi et jeudi de 10h00 à 12h00 et de 16h00 à 20h00 ainsi que le samedi de 14h00 à 18h00. Sont à votre disposition : ordinateurs, webcams, imprimante, connexions internet ... Et Mehdi pour vous aider, vous guider dans vos premiers pas ou vous aider à trouver, utiliser un logiciel libre. Coût : cotisation annuelle en ordre de validité (5€/individuel, 10€ famille, 20€ et plus en soutien).

### Les conversations en Anglais reprennent

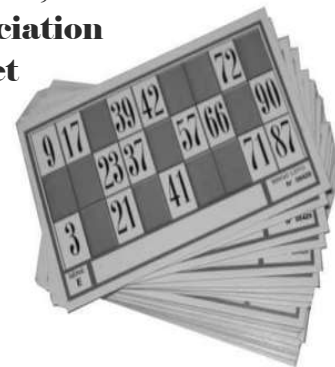
Vous aimeriez améliorer votre connaissance de l'Anglais avec d'autres, dans un moment joyeux ? Venez aux conversations en Anglais les samedis de 14h00 à 14h45. Didier et Mehdi vous y attendent. D'autant que c'est gratuit !

### Suite de la page 3 : les écoles rurales

Quelques explications, parmi d'autres, qui expliquent cette légère supériorité :

- des stratégies pédagogiques de la part des enseignants efficaces pour compenser l'éloignement des grands centres où l'on peut trouver à proximité des équipements culturels et sportifs,
  - une organisation de classe à cours multiples qui permet souvent aux plus jeunes élèves de profiter des enseignements dispensés à leurs aînés ainsi qu'une implication plus forte des acteurs locaux en faveur de l'école parmi lesquels les élus mais aussi et surtout les parents d'élèves eux-mêmes,
- Longue vie à nos écoles rurales !

**Ne ratez pas le loto organisé par Valdec'quint à St Julien en Quint !!!**  
**Nombreux lots dont un ordinateur.**  
**Par votre présence, vous aiderez les actions de l'association ainsi qu'un projet mené en collaboration avec les écoles de la vallée**



## Ils - elles entreprennent dans la vallée - Marie-Christine Fontaine

Marie-Christine Fontaine a quitté Cannes où elle exerçait le métier de directrice de foyer logement pour personnes âgées pour venir s'installer à Lallet dans notre belle vallée.

« Depuis 4 ans le Diois est devenu mon pays d'adoption (je suis d'origine Bretonne), j'aime cette région et j'y plonge progressivement mes racines » dit-elle.

Marie-Christine est facilitatrice de Biodanza et a ouvert un cours hebdomadaire à Die depuis une année. Le cours avait démarré à Ribière à la « Lune en bouche » mais se donne maintenant à Die pour toucher un plus grand nombre.

Qu'est-ce que la Biodanza ? « C'est l'art de danser sa vie pour mieux la vivre. La Biodanza est une invitation à développer sa joie de vivre, sa vitalité, sa créativité et bien d'autres choses encore grâce à une profonde connexion avec soi-même, avec les autres et tout le vivant. La séance se compose d'une suite d'exercices dansés avec une consigne précise, sur des musiques spécifiquement choisies en fonction du mouvement recherché. Le mouvement est libre mais dirigé grâce à la consigne de réalisation.

Marie-Christine parle de la Biodanza avec passion, elle la pratique depuis 20 ans. « Pour moi, dit-elle, cela a été un magnifique outil de transformation qui m'a permis de déployer mes potentiels et de renforcer mon identité ». Que du bonheur..... à découvrir !



## Ils - elles entreprennent dans la vallée Emmanuel Munoz et Stéphanie François

La région Rhône-Alpes a toujours produit beaucoup de viande de lapin, d'autant que le sud de la France en est friand. La cuniculture ne date pas d'hier en vallée de Quint. C'est en effet en 1997 que Françoise et Guy Anton créent leur élevage à St



Julien, à quelques centaines de mètres du Moulin du Rivet. Pendant près de 10 ans, ils ont élevé 250 mères ainsi que 100 autres lapines qui assuraient le renouvellement. Emmanuel Munoz et Stéphanie François, aujourd'hui âgés de 35 et 33 ans prennent le relais en décembre 2003. L'un, originaire de Carpentras, travaillait dans la métallerie. Stéphanie, pour sa part originaire de Bayonne, était déjà ouvrière agricole dans une pépinière. Le moins que l'on puisse dire, c'est que depuis leur arrivée à Quint, Emmanuel et Stéphanie n'ont pas eu le temps de beaucoup respirer. Après 4 années de reprise de l'activité, ils décident de monter, en grande partie de leurs propres mains, un deuxième centre d'élevage, à St Andéol, sur la route du col de le Croix. Entretemps, la famille s'agrandit par la venue de Naïs, aujourd'hui âgée de 5 ans et demi. C'est maintenant 750 mères de race « blancs de Nouvelle Zélande » qui sont élevées sur 2 sites. Cela donne bon an mal an environ 45.000 jeunes lapins labellisés « lapin régional de plein air » qui seront vendus aux supermarchés du coin.

Après 30 jours de gestation, il faut encore 7 à 8 semaines d'engraissement 100 % à base de céréales pour qu'un lapereau arrive à maturité, à un poids qui avoisine 2,5kg.

Côté passions, Emmanuel aime chasser en compagnie de ses copains de l'ACCA de St Julien, en tout cas quand il trouve un peu de temps. Stéphanie est pour sa part passionnée par la généalogie de sa famille. Bientôt Stéphanie et Emmanuel devraient auto-construire leur maison sur la route de Lallet. Un nouveau chantier en perspective pour nos deux jeunes agriculteurs !

## Un journée de chasse particulière

Journée de chasse particulière, en tout cas pour moi, nul (en pratique de chasse) parmi les nuls. Honnêtement, beaucoup de choses se disent, souvent à tort et à travers, sur les journées de chasse. J'avais envie d'en savoir plus. Et de le raconter, afin que se rapprochent les points de vue, que les groupes—chasseurs et non chasseurs—se connaissent et se respectent.

Aujourd'hui, battue au sanglier. Les ACCA de St Andéol et St Julien chassent à St Andéol. Le matin, 9 chasseurs sont partis « faire les pieds ». L'objectif est de repérer les traces fraîches des animaux tout au long du territoire de chasse afin de localiser les sangliers avec le plus de précision possible. Les hommes de pieds font ensuite leur rapport au directeur de battue qui décide, avec l'aide des chasseurs expérimentés, de « l'enceinte » (le territoire » de chasse du jour). Il attribue un poste à chaque tireur. Les traqueurs, souvent accompagnés de chiens, retournent aux meilleurs pieds détectés le matin. Ils lancent ensuite les chiens dont le rôle est de débusquer, à l'odeur, le sanglier, et de le pousser vers la ligne de tir, là où sont postés les tireurs (appelés les « postiers »). Un postier est en attente à un point fixe, connu de tous les autres et n'en bouge pas, pour des raisons de sécurité. Les cris des chiens diffèrent suivant qu'ils sont sur la piste de l'animal, qu'ils s'en rapprochent (le « rapproché ») ou l'ont débusqué (le « lancé »). Ce jour là, j'ai dû porter chance à l'ACCA de St Andéol puisque 2 bêtes de 30 à 40 kg ont été abattues. Alors que les chasses précédentes avaient été infructueuses .../...

## Ils - elles entreprennent dans la vallée - Sébastien et Florence Vieux

Il en est de ces histoires dont les personnages se fondent dans le décor... Sébastien 35 ans, Florence 30 ans, Alexia 5ans et Méline 3 ans, du quartier « les Tonils », sont Quintous parmi les Quintous et pas d'hier !! .. de père(s) en fil(le)s, exploitants agricoles (essentiellement élevage), chacun aura grandi au rythme et au son des bêtes ... une musique dont ils ne peuvent plus se priver. Florence et Sébastien se sont connus dans la classe de Mr Arnaud, école de St Ju., leurs trajectoires se séparent ensuite (différence d'âge oblige !). Collège de Die puis BTS Assistante en Gestion à Valence, pour finalement prendre le poste de comptable de Gamm Vert à Die il y a 9 ans, Florence assiste également son époux dans ce domaine pour la tenue de leur exploitation.

De son côté Sébastien quittera le Collège de Die pour le lycée agricole « le Valentin » à Bourg les Valence... B.T.A... l'armée en 1995 à Valence... 6 mois de stage (vaches laitières, maïs, noyers)... Salarié dans les vignes à Aurel... installation à titre secondaire pendant 4 ans (noyers, plantes aromatiques) et moissonneuse l'été à Marignac puis à titre principal en 2003 avec des terres sur Marignac et de la location dans la vallée... Sébastien reprend les exploitations familiales (élevage de bovins allaitants) cette année sans avoir fait vraiment de pause !!

Et pourtant, il réussit à mener de front ce projet avec la construction de leur maison depuis 2008, une place de deuxième adjoint à la mairie de St Julien (chargé des bâtiments communaux, du PNR du Vercors), salarié du syndicat des eaux (entretien du réseau des Juges), trésorier de l'ACCA, secrétaire adjoint du comité des fêtes (Florence en est la trésorière), président de la C.U.M.A. de Marignac... Il réussira même, cette année, à marier le maire de St Julien !

Mariés en Juin 2010, Florence et Sébastien souhaitent orienter leur activité vers l'élevage de « veaux sous la mère », engraissement des mâles jusqu'à 10 mois, renouvellement du troupeau pour les femelles, montée des bêtes l'été à Ambel... Objectif : une quarantaine de naissances et des ventes directes (autant que possible !) à l'abattoir de Die...

Inconditionnelle de rando en montagne, la famille s'accorde chaque année une semaine de vacances dans les Alpes... sans doute pour mieux apprécier encore leur vallée du Sud Vercors et retrouver ce groupe d'amis qui vivent, travaillent et animent Saint Julien en Quint, tout comme eux ! ... une vallée, un village et une communauté à leur image : dynamique et solidaire....



## Ils - elles entreprennent dans la vallée - Nathalie Portaz

Nathalie vit depuis 15 ans dans le Diois, où elle exerçait le métier d'accompagnatrice en montagne. Titulaire d'un diplôme à l'École des plantes médicinales de Lyon et d'un BPREA, elle démarre son activité agricole à Menglon en 2008. Elle se passionne pour la transformation des plantes. En attente de terre, elle consacre une première année à la cueillette sauvage et au bouturage. En 2009 elle s'installe à Vachères et se met en recherche de terres dans la vallée de Quint. Grâce à l'aide des villageois et agriculteurs de la vallée (Sjoerd et Liek, Oda et Jochen, Marie-Pierre, les frères Maillat entre autre) elle trouve 3 lopins de terre. Nathalie peut alors commencer à transformer ses propres cultures (le tout en bio). Elle récupère un ancien alambic en cuivre à feu nu, dénommé « le vieux coucou » que nous avons eu l'occasion de voir travailler lors d'une journée porte-ouverte et d'en boire l'hydrolat de Menthe poivrée! « Il a été retrouvé dans les bois là-haut, les anciens s'en servaient pour la transformation de la lavande et sans doute aussi de la gnôle!» rit-elle. Aujourd'hui l'alambic vit une seconde vie en « métabolisant » une trentaine de plantes médicinales différentes. Il en sort des Huiles essentielles et des eaux florales. « Je me suis aussi spécialisée dans la cueillette de bourgeons dont je fais des macérations (gémmothérapie) et dans les macérations huileuses de fleurs pour une utilisation externe » rajoute-t-elle. Nous faisons tout manuellement ou en traction animale, il est important pour moi que notre activité reste à échelle humaine. Tout est fait de A à Z dans la vallée.



Nos produits sont en vente dans les gîtes de la vallée et à Die au « Loco locaux ». Ainsi que dans les salons et foires auxquelles nous participons. Cet été, tous les jeudis, nous étions présentes au marché des producteurs bio au monastère de Ste

Croix. Les produits sont également en vente sur place à Tourettes au laboratoire de transformation.

### Une journée de chasse particulière—suite de la page 5

J'ai accompagné au col d'Anes Mr Daniel Rolland, sympathique président de l'ACCA et par ailleurs viticulteur bio à Ponet. J'ai également suivi ou tenté de suivre Didier Martin, de St Julien, qui pour le moins a le pas rapide et sûr. Il connaît la forêt mieux que quiconque. Les chasseurs sont des passionnés. Certains mots me rappellent le récit des courses en parapente, quand j'étais accro de la chose. « Sentir, vibrer, en avoir la chair de poule, guetter ». Didier explique comment le sanglier lui est passé devant, son coup de feu, l'animal à l'arrêt. On sent la jubilation dans la voix. (à suivre dans le prochain n° de la feuille de Quint)