

La Feuille de Quint

Qui suit le fil de la Sûre



**Les printemps ne se ressemblent pas
en pays d'lois**

n° 17

EDITO

Le printemps 2014 est bien différent de celui de l'année dernière. La végétation accuse cette année 2 semaines d'avance ou presque. Les élections municipales ont été l'évènement du mois de mars. Nous vous communiquons la liste des élus des 4 communes. Le mois de mai sera riche dans notre vallée. A la traditionnelle et sympathique brocante de St Julien organisée le samedi 4 mai par le comité des

fêtes du village, succédera à Ste Croix la première fête des enfants samedi 17 mai. Nous espérons que vous viendrez nombreux à ces 2 évènements. Le prochain n° de la feuille paraîtra en tout début d'été. Si vous voulez communiquer une fête, un spectacle, une naissance, ou simplement conter une histoire, une anecdote, il vous suffit d'envoyer un mail à contact@valdecquint.fr. Nous nous ferons un plaisir de les publier. En attendant, vive le retour du soleil et de la chaleur.

Jc Mengoni

La CUMA bois déchiqueté

Le bois déchiqueté, vous connaissez ? Également appelé « plaquettes », le bois déchiqueté est obtenu par le broyage soit des déchets d'exploitation forestière, soit des déchets de production des scieries. Ce mode de chauffage est très bien adapté aux grandes maisons ou aux petits réseaux de chaleur, ce qui est le cas de la chaudière de St Julien en Quint qui alimente la mairie, l'école, l'EPI et les 2 logements communaux. Nous avons rencontré David Tousseyn, qui avec Bernard Granon et d'autres Drômois, ont été, au sein de la Cuma bois – énergie 26, à l'initiative de l'achat d'une déchiqueteuse de petite taille.

Fdq : quel est l'objectif de la Cuma ?

Une Cuma est une coopérative qui met du matériel à disposition de ses adhérents. Dans ce cas précis, il s'agit d'agriculteurs drômois (du Diois, et plus loin, jusqu'à Chabeuil et Grignan plus au sud) qui désiraient valoriser le bois local sur des parcelles parfois peu accessibles avec des engins de grosse taille. Nous réduisons en « plaquettes » du bois qui ne peut pas être valorisé autrement. Les coupes de bords de champs en sont un exemple.

Fdq : la machine coûte cher. Comment avez-vous pu la financer ?

Nous avons reçu une aide de la région, du département et de l'Europe, ce qui a largement diminué le prix de l'engin (64.000€). Plusieurs dizaines d'adhérents ont acheté des parts sociales en fonction des volumes futurs estimés. Un adhérent qui utilise la machine reverse 4€ par MAP (l'unité de mesure pour le bois déchiqueté qui équivaut à 1m3).

Fdq : comment doivent procéder les personnes qui souhaiteraient se chauffer grâce au bois déchiqueté ?

La première chose est d'entrer en relation avec un professionnel des énergies renouvelables afin d'étudier l'implantation d'une chaudière. Après installation, il s'agit de prendre contact avec un adhérent quintou à la Cuma (B. Granon, D. Tousseyn) qui pourra le fournir en combustible. Le prix actuel d'un MAP livré à domicile est de 29€. Toutefois, si l'acheteur possède des parcelles de bois, il peut prendre en charge les coupes. Nous limitons notre service au broyage, ce qui baisse très largement le coût du MAP.

Fdq : est-ce avantageux ?

Un MAP représente, suivant la qualité du bois et son taux de séchage, environ 800 à 1000 Kwh, soit l'équivalent de 80 à 100 litres de mazout. La facture d'énergie est divisée au moins par 3 quand on sait que 800 kWh électriques est acheté 80 à 100€ et que le prix de 80 litres de mazout avoisine 80€. Bémol toutefois, une chaudière à bois déchiqueté et son silo sont coûteux (20.000 à 25.000€). Il s'agit donc d'un investissement rentable si les besoins en chaleur sont importants. Autre facteur de décision important : l'énergie est produite sur place, les fournisseurs habitent la vallée. Autant favoriser l'économie locale, ne croyez-vous pas ?

Fdq : y-a-t-il de nombreuses installations de bois déchiqueté en vallée de Quint ?

Pour l'instant, j'en compte sept. Je pense néanmoins que ce nombre va augmenter dans les prochaines années où l'on verra inexorablement évoluer vers le haut le prix de l'énergie fossile et nucléaire.

Fdq : d'autres idées pour le futur ?

Nous ne manquons pas d'idées. Un exemple : nous envisageons d'investir dans plusieurs combinés scie-fendeuse afin de produire des bûches dans notre vallée.

Fdq : Merci David. Peut-être aurons-nous le plaisir d'en parler dans un prochain n° de la feuille de Quint

Jc Mengoni

Une recette de tarte aux fraises

Etaler une pâte brise ou sablée sur un moule à tarte. Faire une crème patissière (1/2l lait, 4 jaunes d'oeuf, 100 g de sucre 2 cuillères de maizena). Porter à ébullition pour épaissir. Faire cuire à blanc la pâte. Une fois le tout refroidi, mettre la crème sur le fond de tarte, parfumer à la vanille et au moment de servir, recouvrir la crème de fraises assez serrées. Bon dessert.

Annie Fraud

Le journal d'information

Dates à retenir

- 2 mai à 18h30 : théâtre au monastère. « La valse des anges » par la Cie « d'un jour for rêveur »
 4 mai toute la journée : brocante et exposition d'un jour à St Julien en Quint
 17 mai à partir de 14h00 jusqu'à 21h00 : fête des enfants de la vallée à Ste Croix
 18 mai à 18h00 : théâtre au monastère « Confidences chevalines » par les Cies « Gène et Tics » et « Jabirue »
 17 juin à 20h30 : récit et paroles contés au monastère « La transhumance de Philomène » par Agnès Dauban (Cie « La fabrique d'histoire »)
 27 juin à 21h00 : concert au monastère. Morice Benin chante Léo Ferré
 11 juillet à 18h30 : Concert à St Julien en Quint « comme un vin de vigueur » Beethoven, Schubert. Par Laurent Lovie et Sylvie Sagot-Duvauroux. Réservations au 0475.21 21 43 ou 0668 53 1111
 5 juillet à 21h00 : spectacle musical au monastère « La flûte enchantée » de Mozart par l'association Volubilis

Appel à souvenirs

Nous avons récemment raconté l'histoire du Moulinage à SAINTE-CROIX, mais la vallée avait aussi d'autres moulins comme celui des Tourettes, du Rivet et des Faures. Si des personnes, habitants du val de quint, connaissent leurs histoires, il serait intéressant de les partager. Merci de contacter la feuille de quint ou moi-même. Je vous propose de vous rencontrer et de pouvoir refaire vivre ces lieux chargés de souvenirs. Merci d'avance.

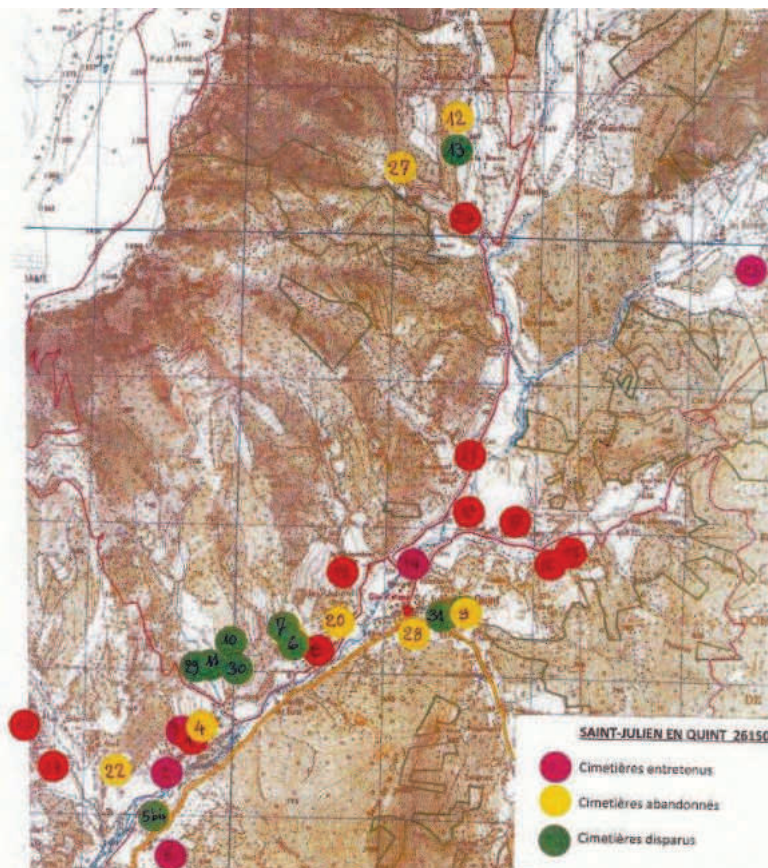
Nadine Monge

Les cimetières familiaux (suite du n° 13)



Nous annonçons dans le n° 13 de la FdQ la création et le but de l'ASCFD (Association de Sauvegarde des Cimetières Familiaux de la Drôme). Depuis, de nombreux recensements ont été faits dans plusieurs communes, non seulement dans le Diois mais dans le département. Plusieurs contacts avec des associations et des entreprises ont été pris concernant les travaux d'entretien et de rénovation à réaliser dans un futur proche. Des conférences, des rencontres publiques ou individuelles, ont eu lieu et sont aussi programmées dans tout le département afin de faire connaître l'ASCFD, sensibiliser les particuliers (propriétaires ou non de cimetières), les élus, les historiens, les musées, les paroisses protestantes et catholiques, les notaires, les entreprises funéraires L'ASCFD comprend 63 adhérents (y compris les sponsors), de tous départements français et de plusieurs pays d'Europe ; de nombreuses personnes sympathisantes, pas forcément adhérentes, nous apportent ou nous demandent des renseignements dans le vaste sujet méconnu des cimetières familiaux.

La plupart de ces cimetières se situe dans le Sud de la France ; dans un territoire en forme de croissant depuis le Sud de la Vendée, sous le Massif central, à la limite des Htes Alpes. Beaucoup de touristes et étrangers ne connaissent pas cette tradition, ils se posent la question : « que sont ces sortes de jardins ??? » ; il en est de même des professionnels.



L'association a pris le nom de cimetières familiaux et non cimetières protestants, car il y a aussi des cimetières mixtes ou totalement catholiques (très rare).

Le relevé des cimetières se fait soit par le propriétaire, soit par un bénévole qui en relève plusieurs ou sur toute une commune. Même lorsque le relevé de la commune semble terminé, il se découvre encore un emplacement de cimetière disparu.

Dans la vallée :

St JULIEN en QUINT : 31 (+ 1 signalé, à relever) : 15 entretenus; 5 abandonnés; 11 disparus (y compris 1 du moyen âge)

St ANDEOL : 26 : 19 entretenus; 1 abandonné; 6 disparus

VACHERES en QUINT : 9 (à terminer)

Ste CROIX : début de relevé (terminé en 2014)

A ce jour, plus de 220 cimetières sont relevés dans le Diois et le département. Cette année, l'association a entrepris l'entretien de 2 cimetières ; depuis quelques mois, des propriétaires reprennent l'entretien des leurs.

Rappels de quelques articles de la réglementation : (même si non stipulés sur l'acte notarié)

Un cimetière familial est inaccessible, non vendable avec le terrain ; il appartient toujours à la famille, la servitude de passage demeure à perpétuité, de même que la concession. Des pénalités existent en cas de dégradation et violation.

Rendez-vous dans quelques mois

Pierre MARTIN (cimetieres.familiaux@free.fr) et Annie Fraud

Résultats des élections municipales 2014

Les élections municipales se sont déroulées les dimanches 23 et 30 mars 2014 sur l'Hexagone. L'objectif est de renouveler le conseil municipal et d'élire le maire, via un suffrage indirect, pour un nouveau mandat de 6 ans. Le mode de scrutin a été modifié cette année. En définitive pour notre vallée, les communes de St Andéol, Sainte Croix et Vachères en Quint, ont votées pour 7 élus contre 9 auparavant (élections de 2008) et Saint Julien en Quint reste inchangée à 11 élus. Enfin, chaque maire sera le représentant communal au sein du conseil communautaire (CCD).

SAINT-ANDÉOL

Population totale* :	61
Sièges à pourvoir :	7
Inscrits :	71
Abstentions :	14 (19,72%)
Blancs et nuls :	1 (1,41%)
Votants :	57 (80,28%)
Exprimés :	56 (78,87%)
Maire sortant (élections 2008) :	M. Eric BAYART
Au 1 ^{er} tour, 7 élus :	Mme Camille CAILLE M. Eric BAYART Mme Jocelyne GARCIN-BOIG Mme Brigitte KERFYSER M. Gilles ROY Mme Stéphanie FRANÇOIS M. Jean-Claude MENGONI
Maire élu (élections 2014) :	M. Eric BAYART
1er adjoint :	Mme Camille CAILLE
2ème adjoint :	/

ST-JULIEN-EN-QUINT

Population totale* :	150
Sièges à pourvoir :	11
Inscrits :	145
Abstentions :	36 (24,83%)
Blancs et nuls :	0 (0%)
Votants :	109 (75,17%)
Exprimés :	109 (75,17%)
Maire sortant (élections 2008) :	M. Olivier GIRARD
Au 1 ^{er} tour, 11 élus :	M. Olivier GIRARD M. Sébastien VIEUX M. Alain VINCENT M. Bernard GRANON M. Mickaël BARNARIE M. Frédéric BARNARIE M. David VIEUX Mme Sylvie VINCENT M. Yves GOEPFERT Mme Elisabeth RICHAUD M. Hubert LE GUEN
Maire élu (élections 2014) :	M. Alain VINCENT
1er adjoint :	M. Olivier GIRARD
2ème adjoint :	M. Sébastien VIEUX
3ème adjoint :	Mme Sylvie VINCENT

SAINTE-CROIX

Population totale* :	83
Sièges à pourvoir :	7
Inscrits :	106
Abstentions :	14 (13,20%)
Blancs et nuls :	1 (0,94%)
Votants :	92 (86,79%)
Exprimés :	91 (85,85%)
Maire sortant (élections 2008) :	Mme Nathalie NELIS
Au 1 ^{er} tour, 5 élus :	Mme Claude PONCET Mme Nadine MONGE Mme Maryvonne COLAO M. Thomas ACHARD M. Stéphane ARCHINARD
Au 2ème tour, sièges à pourvoir :	2
Inscrits :	106
Abstentions :	10 (9,43%)
Blancs et nuls :	0 (0,00%)
Votants :	96 (90,57%)
Exprimés :	96 (90,57%)
Au 2 ^{ème} tour, 2 élus :	M. Roger FRIDERICH Mme Josiane BROCAUD
Maire élu (élections 2014) :	Mme Claude PONCET
1er adjoint :	Mme Nadine MONGE
2ème adjoint :	Mme Maryvonne COLAO

VACHÈRES-EN-QUINT

Population totale* :	30
Sièges à pourvoir :	7
Inscrits :	36
Abstentions :	9 (25,00%)
Blancs et nuls :	1 (2,78%)
Votants :	27 (75,00%)
Exprimés :	26 (72,22%)
Maire sortant (élections 2008) :	M. Jacques GUILLEMINOT
Au 1 ^{er} tour, 7 élus :	Mme Oda SCHMIDT M. Jacques GUILLEMINOT Mme Elisabeth WARTENA M. Yves ACHARD Mme Nathalie PORTAZ Mme Juliette PINAULT M. Olivier CANIVET
Maire élu (élections 2014) :	M. Jacques GUILLEMINOT
1er adjoint :	M. Yves ACHARD
2ème adjoint :	Mme Nathalie PORTAZ

Ils habitent et travaillent dans la vallée Maryline et Gilles Roy



Je rencontre Maryline et Gilles dans leur belle maison en bois située sur les hauteurs de Saint-Etienne, à côté de celle de Catherine Roy, la sœur de Gilles. Le couple y est installé depuis mars 2012. La maison est vivante et colorée, la vue superbe, les matières chaleureuses. On s'y sent bien ! Leur petite Alice m'accueille avec une spontanéité joviale et une poignée de questions ... après quelques brèves réponses, elle consent à me laisser mon tour... J'interroge... et Maryline et Gilles se racontent.

Maryline et Gilles se sont rencontrés à Crest en 2003. Gilles aimait le Diois et y venait régulièrement pour rendre visite à sa sœur Catherine. Gilles a passé son enfance à Nancy et son adolescence à Besançon où sa famille vit toujours aujourd'hui. Après avoir vécu un temps à Londres, il s'est installé dans le haut Diois en différents lieux. Maryline, elle, est de Gap où elle a vécu jusqu'à ses 18 ans. Elle est partie ensuite à Marseille y faire ses études puis travailler dans

différents endroits de France et en 2002 trouve un boulot à Saulce-sur-Rhône et s'installe à Crest. C'est lors d'une fête à Crest, au cours de laquelle Gilles performe en temps que batteur, que se fait la rencontre. Le début d'une belle aventure qui dure depuis maintenant 11 ans (ils se contredisent un peu sur les dates mais finissent par tomber d'accord !)

Peu de temps après leur rencontre, ils partent pour un voyage d'un an en Inde et au Népal. « Un beau défi pour un tout jeune couple » dit Gilles. Cela semble les avoir liés car en 2006, ils reviennent par ici et se marient, dans le Haut-Diois. En 2008 c'est la naissance de leur fils Sam. Le couple cherche son nid. De l'envie de ne pas être isolés naît le projet de construire à côté de chez Catherine. Il faut dire qu'ils connaissent déjà bien et aiment particulièrement la vallée de Quint. « Nous avons envie d'une maison écolo » dit Gilles qui travaille à cette époque chez « Ar'terre ». Il dessinera les plans de la maison qui seront revus par un spécialiste en géobiologie et feng shui, Mr Labesse. Nous sommes en 2010, le couple est installé chez Marie-Florine et Chuck à Ruisse. Maryline est enceinte de leur deuxième enfant, l'aventure du permis et de la construction commence. La petite Alice voit le jour en septembre de cette année là. En 2012 la petite famille s'installe dans leur nouvelle maison à St Etienne.

Mais que font-ils ?

Maryline est assistante maternelle agréée et animatrice d'une ludothèque, la « Coop'aire de jeux », une association qui prête des jeux et qui propose des animations et formations autour du jeu. Gilles, lui, a quitté le métier de charpentier pour revenir à ses premières amours : la musique. Il donne des cours de batterie et joue dans plusieurs formations ainsi que dans une fanfare de percussions brésiliennes. Il accompagne aussi Agnès Dauban, « Philomène la conteuse » dans 2 différents spectacles.

Nos deux amis sont des joueurs ! Et cela leur donne un sourire malicieux que la petite a reçu en héritage !

Maryline était aussi une des personnes présentes lors de la création de l'association Valdec'Quint dont elle est devenue administratrice puis présidente et aujourd'hui co-présidente avec Alice Bruyant. Quand à Gilles, il est tout fraîchement conseiller municipal. Le couple parle de leur implication dans la vie du village. « Nous nous sentons bien ici et avons des bonnes relations avec tous les foyers du village. La restauration du four à pain nous a permis de mieux nous connaître tous » explique Maryline.

Les jeunes têtes blondes se multiplient dans Saint- Etienne après un long moment où le village ne voyait plus courir d'enfants. Merci, à vous deux et à la petite Alice pour ce moment de partage !

Audrey Englebert

Informations municipales

St Andéol

☞ Laetitia Gibouin a aménagé dans la maison d'Anne Lafond à Ribière. Laetitia est graphiste et se passionne pour les plantes aromatiques.

Ste Croix

☞ Nous saluons l'arrivée de Christel Baudet, Tristan Georgery et leur petite fille Ilane au pont à Sainte-Croix, arrivés le 1er novembre dernier. Christel est la petite fille d'Odette Lantheaume.

St Julien en Quint

☞ La traditionnelle brocante du village aura lieu dimanche 4 mai. Venez nombreux !

☞ Le club Lou Quintou organise avec l'aide financière du Conseil Général 5 séances de Yoga sur chaise encadrées par Jeannot Margier, professeur de yoga intervenant auprès de personnes âgé(e)s ou handicapé(e)s les 14 mai, 11 juin et 25 juin de 15h à 17h à la salle des fêtes de St Julien. Vous êtes cordialement invités à venir découvrir cette activité. Pour toute information, n'hésitez pas à contacter Yvette Talon au 04 75 21 26 58 ou Jantina Kaspar au 04 75 21 22 87

☞ Nous saluons la naissance de Aiko chez Annebelle et Val aux Touzons. Toute notre sympathie aux parents.

Accès à St Julien, St Andéol et Vachères

☞ Le CDT de Die préconise aux semi-remorques de passer par Marignac-en-Diois (D543A) Les camions peuvent passer sur une voie au niveau de l'affaissement (limitation de gabarit mais pas de poids) juste avant le col de Marignac. Cependant, des chauffeurs de camions arrivent à passer et passent régulièrement par Ste-Croix (D129) si leur véhicule ne dépasse pas 4m de haut (les tunnels des Tourettes font 4,10m), n'a que 3 essieux, ou éventuellement 4 si ceux-ci sont directionnels, afin d'aborder le virage délicat juste avant le croisement de Vachères en Quint, et enfin si le chauffeur sait manœuvrer !

Un « mois de Décembre pas comme les autres » dans la vallée de Quint

Cette année encore, l'association Valdec'quint nous a proposé de nous rencontrer autrement et gratuitement à travers des propositions libres à l'initiative de chacun...

Le programme fut riche et particulièrement éclectique ; jugez en vous-même :

- Réalisation d'une soupe et de pop-corn avant la projection d'un film chez Syril et Lorraine à St Andéol.
- Ateliers entretien et réparation vélo chez Corine et Hubert à St Julien-Village.
- 2 soirées de présentation de l'Ayurveda chez Alice à St Julien à Ruisse
- Les jeudi après midi belote avec Yvette à l'EPI
- Projection du film d'Olivier Favresse « Vertical Sailing Greenland » et échanges sur ses aventures sportives, chez Juliette et Olivier à Vachères.
- Mercredi des p'tits « spécial Noël » : histoires, ateliers manuels, goûter... avec Maryline et les enfants de la vallée de Quint à l'EPI.
- Théâtre burlesque tout public avec la compagnie « Made in Fronces » (Annabelle et Val des Touzons) pour « les rocambolesques pègrinations de Pé et feu Mé » à la salle des fêtes de St Julien.
- Soirée jeux ados/adultes chez Maryline et Gilles à St Etienne en Quint.
- Atelier de fabrication de « soudjour » (saucisson arménien) à La Lune en Bouche chez Françoise et Jean Claude Mengoni de St Andéol-Rivière.

Le bilan de cette manifestation est très positif même si la participation est très inégale d'une proposition à l'autre... et c'est bien normal. A noter, la soirée « aventure » d'Olivier et le spectacle de Val et Annabelle ont réuni chacun plus d'une cinquantaine de convives. De même, une « dynamique » s'est véritablement instaurée à l'EPI avec les jeudis jeux de cartes.

Entre 150 et 160 personnes ont ainsi participé à l'ensemble de ces événements. Nous remettons ça en décembre 2014, pensez-y et... Bienvenue chez vous !

La fête des enfants du 17 mai 2014

L'association Valdec'quint organise la 1ère fête pour les enfants de la vallée (et leurs ami-e-s). Au programme :

14 h 00 : ateliers et jeux (jeu de piste, fabrication de montgolfières en papier, maquillage, jeux divers, courses de sacs, jeux de cirque ...)

16 h 00 : goûter

17 h 00 : spectacle surprise

18 h 30 : démo de Hip-Hop

19 h 00 : repas soupe et tartines et bal pour les enfants jusqu'à 21h
Venez nombreux et nombreuses !

Entrée : 5€ (toutes activités, spectacle, goûter et repas) ou 3€ (à partir de 17h00). Maquillage à prix libre. Venez tous et toutes, de 2 ans à 15 ans sur la place et dans la salle polyvalente de Ste Croix



**La fête des enfants de la vallée,
c'est le 17 mai !!!**

Un repas de chasse pas comme les autres ...

En effet pour cette soirée du samedi 22 février dédiée au traditionnel repas de chasse hivernal de St Julien en Quint, le gibier s'était invité en salle. Et pas seulement dans les assiettes et les souvenirs d'une saison qui s'achève, mais projeté sur l'écran de notre salle polyvalente grâce à Hervé Champlovier et ses extraits de films.

Ses caméras thermiques sont placées dans des sites stratégiques de la vallée de Quint, des lieux (bauges, trous d'eau...) particulièrement appréciés par la faune locale, petite, moyenne ou grande, à poils, à plumes ou à écailles, herbivores, insectivores ou carnivores... Enfin bref, toute la biodiversité de notre territoire s'offre à nous sous la forme de petites tranches de vie animale de quelques minutes, volées à leur vigilance par la magie du capteur de mouvement...

Hervé est connu pour ses superbes photos de la faune et de la flore de nos montagnes ; cette passion de la beauté sauvage, de la rencontre et de l'inattendu l'entraîne (et nous avec lui) vers des expériences superbes et émouvantes...

La situation des caméras en poste donne la sensation d'être parmi cette horde de sangliers qui se couvrent de boue, de ces chamois ou ces mouflons qui se rafraîchissent, de ce jeune renard qui fixe l'objectif comme pour nous tailler la bavette, de cette louve qui se désaltère sans interruption pendant une bonne minute ou encore de ce loup qui surgit serrant dans sa gueule le gigot d'une proie que nous n'aurons pas ce soir dans nos assiettes.

Nombreux sont ceux (dont moi) qui attendent désormais un montage de cette filmothèque ; une réalisation moyen métrage par exemple avec musique et commentaires pour les non spécialistes et nos enfants...

Sache, Hervé, que comme le repas de chasse de l'ACCA de St Julien en Quint, tu feras salle comble même si je doute que nous dansions jusqu'à 4 h du mat après la projection d'un film animalier !... Mais va savoir ici tout est possible...

A bon entendre.

Les élections municipales à Vachères en Quint se sont déroulées dans une belle ambiance où se sont mêlées le sérieux et la décontraction. Un seul tour suffisait puisque les ingrédients essentiels sont là pour nous rassembler : respect, convivialité et simplicité. A la suite de l'élection du maire et de ses 2 adjoints, une grande tablée a permis de réunir le village pour un repas partagé plein de joie et de bonne humeur dans la soirée du dimanche 30 mars. Sur la photo joviale du nouveau conseil municipal nous pouvons voir : en haut : Liek Wartena, Jacques Guillemot (notre maire), Juliette Pinault, Nathalie Portaz (2^{ème} adjoint), Yves Achard (1^{er} adjoint) et Olivier Canivet ; en bas : Oda Schmidt.

Olivier Canivet et Liek Wartena

Petit souvenir : Monsieur Gustave Escaron lors des élections à Vachères en 1981.



Boudin en Quint, 2ème édition

Les gastronomes du terroir n'auraient manqué ce rendez vous du 1 mars à St Julien en Quint pour rien au monde...



Boudin noir, graton, murson (ou murçon), saucisse sèche, caillette, saucisse aux herbes, jarret mijoté au four ... Autant de produits préparés et vendus in situ avec le savoir faire et surtout le plaisir de les partager autour d'une dégustation et d'un petit verre de blanc. Le boudin qui n'a pas connu les problèmes de l'année dernière, était excellent. Il a accompagné les convives tout au long de leur apéritif matinal. Il s'en est vendu plus de 100 mètres ! Pour le reste, comme on dit dans d'autres formes de liquidation, tout a disparu. Ainsi les producteurs de l'ACCA se retrouvèrent trop tôt à cours de caillettes, de murson ou de saucisses aux herbes particulièrement appréciées. Pour ceux qui, cette année, sont restés sur leur faim, je leur conseille, pour l'année prochaine, de réserver leur commande avant le jour J. Un grand merci pour cette initiative qu'il faut absolument graver dans le marbre de nos agendas électroniques des rendez-vous culinaires incontournables en Vallée de Quint. Merci à ceux qui, encore une fois, donnent leur temps, leur énergie et leur

joie de vivre pour nous et notre village. A l'année prochaine... bien sûr !

Hubert Le Guenn

Les écoles de Ste Croix et St Julien au ski

A l'initiative des professeurs des écoles de Barsac, de Sainte Croix et de Saint Julien en Quint, une session de 6 séances de ski de fond (alternatif et skating) a été mise en place cette année en janvier et février.

Pour le plus grand bonheur d'une quarantaine d'enfants de primaire, ces sorties ont bénéficié d'une météo généreuse et de



conditions de neige parfaites pour la découverte et l'apprentissage de ce sport accessible à tous.

Cette journée du jeudi commençait par un RDV vers 8h30 à l'école de Ste Croix.

Le bus venant de Barsac nous montait tous au centre la Gélinotte de Vassieux en Vercors. Les enfants, accompagnés des adultes, recevaient dans un premier temps leurs chaussures (à mettre aux pieds) et leur ski (à déposer dans les soutes du bus).

Nous nous retrouvions ensuite dans la salle de restauration pour partager un premier repas « pré activité ». Vers 11h, nous pouvions ainsi prendre le bus pour nous rendre sur les pistes (soit La Trompe - domaine Raphaël Poirée, soit Font d'Urle - Chaud Clapier selon l'enneigement et le temps). Un groupe fut constitué

pour permettre aux plus grands de pratiquer le skating (pas du patineur) plus rapide mais plus technique ; les autres groupes de niveau progressant en alternatif (ski de fond classique) plus naturel et plus facile. Peu de permutations, des adultes référents assidus, les enfants ont ainsi pu évoluer dans un groupe et un encadrement stables pendant les 6 sessions. Les séances se terminaient vers 14h30 ; nous retournions alors à la Gélinotte pour un deuxième repas « post activité » après avoir restitué le matériel de ski et s'être changés. Ce repas fut particulièrement riche en échanges, anecdotes, débriefing et petites mises au point parfois ; mais je me souviens surtout du plaisir à se retrouver, enfants et adultes, pour raconter sa journée, ses exploits ou ses gamelles... et finalement valoriser la réussite de chacun.

Le nettoyage et le rangement de la salle précèdent la descente en bus pour une arrivée à Ste Croix vers 16h30 où les enfants de Quint s'offrirent systématiquement une récréation à l'espace jeu... manifestement pas pressés de se séparer !

Le massif du Vercors est bien aménagé et particulièrement adapté à la pratique du ski de fond.

Cette activité de pleine nature possède de nombreuses qualités et de multiples ressources pour nos enfants.

Bien au-delà de la seule « mise en jeu du corps », elle offre en effet l'opportunité de ressentir et mieux comprendre le territoire dans lequel ils grandissent. Qu'ils s'agissent de météorologie, de la qualité de la neige dont il faut tenir compte, de la lecture des paysages, de la flore et de la faune sauvage, de l'orientation en milieu naturel, de la gestion de l'effort sur ces parcours vallonnés... il est ici question de l'adaptation de l'enfant à des situations nouvelles et non ordinaires. On apprend à s'équiper, à se préparer de façon de plus en plus autonome, on pense à boire, à se découvrir dans l'effort, à s'alimenter et à récupérer quand il le faut... On doit également tenir compte de l'autre, on prend sa place dans un groupe différent, on s'encourage, on s'entraide, on se surpasse parfois aussi.

Les enfants s'ouvrent nécessairement à de nouvelles expériences et de nouvelles sensations, ils enrichissent ainsi leur boîte à outil et leur univers de connaissance. Cette approche, à dominante ludique, proposée par les instits, offre aux petits diois de Quint et de Barsac une ouverture dynamique au monde qui les entoure. Elle leur donne la conviction que, dans les acquisitions, il y a du bonheur à prendre, du plaisir à partager et à progresser ensemble... sans modération.

Merci aux professeurs des écoles pour leurs initiatives, leur organisation et leur dévouement.

Merci également aux parents et adultes accompagnateurs, d'un jour ou plus, pour leur disponibilité, leurs sourires et leur patience !

Il ne reste plus qu'à espérer comme pour les séries TV auxquelles on s'attache et que l'on a peine à voir s'arrêter... une nouvelle saison et un aussi bon cru pour le millésime 2015.

Hubert Le Guen



Lors de l'inauguration du four à pain de St Etienne, Mme Lantheaume avait longuement parlé du four, de ses souvenirs de jeunesse. Nous aimerions que son beau discours reste dans les mémoires. Le voici.

Dans le patrimoine familial, nos parents avaient 2 fours que l'on pouvait chauffer au bois. Celui-là dit « le four de Truchefaud » qui est à l'honneur aujourd'hui et le four de chez Richaud situé un peu plus haut dans le village.

Le four Richaud proche de notre habitation était le seul utilisé par mes parents. On le chauffait au feu de bois de chêne ou fayard pour y cuire des grosses miches pétries à la main par notre père Louis tous les 8 ou 10 jours car nous étions 10 à table tous les jours. Mais on y cuisait aussi des pognes, des grandes tartes de courge salées ou sucrées, de prunes perdigones ou damésines préparées par notre mère Hélène Lantheaume. Et après, durant de longues heures, dans un récipient en terre vernissée, une soupe de gruau ou épeautre avec un murson pour le repas du soir.

Comment allumait-on le four ?

Chacun avait un peu sa technique. La semaine dernière, en parlant avec Jeannot Caille, il me disait que son père disposait 2 gros morceaux de chêne parallèles, y plaçait entre des branches, puis au dessus, mettait d'autres morceaux qui reposaient sur tout cela. Mon père mettait un ou deux gros fagots de genêts bien secs, puis les bûches au dessus.

Comme dans tous les fours du village, le compartiment situé en haut à gauche servait à ranger le matériel nécessaire. Il y avait

- Une longue pelle plate en bois, avec un long manche qui servait à enfourner et défourner les pains

- Un « riabie », racloir en fer en forme d'arc ou de crochet pour retirer les braises ou charbons encore chauds

- Un « Couivé », sorte de balai fait maison avec des branches de genêts pour enlever les derniers petits charbons

- Un « Panouilla » : c'était un balai à franges fabriqué avec des lamelles de sacs de jute ou carrément une « bauge » attachée à un long manche. Il servait à finir de nettoyer les cendres. On le rinçait et le trempait plusieurs fois dans un grand seau d'eau. Il servait aussi à refroidir et humidifier le four s'il était trop chaud.

Comment savait-on si le four était pas assez chaud, à point ou trop chaud ?

Chacun avait évidemment l'habitude de son four. Mon père regardait la couleur des briques réfractaires qui constituaient le plafond arrondi de l'intérieur du four. Il fallait qu'elles deviennent d'une certaine couleur blanche pour arrêter d'y mettre du bois. Ou alors on entendait cette phrase « Vaïlle mé caïre doué ou tré mourceau die roure ». lorsque la couleur était jugée satisfaisante, on retirait les braises, nettoyait le mieux possible avec le panouilla, la porte grande ouverte qui laissait échapper une très forte chaleur sur le visage, bien insupportable au mois de juillet ou août.

Et ensuite venait la séquence du « tastou »

A l'aide de la grande pelle, on introduisait au milieu du four un morceau de pâte à pain appelé le tastou, gros comme le poing. On le laissait cuire quelques minutes, peut-être un quart d'heure. Lorsqu'on le retirait, sa couleur blanche, dorée ou brûlée indiquait s'il fallait repasser le pandouilla bien mouillé pour refroidir de quelques degrés. Le tastou nous était toujours destiné, à nous les enfants. Et c'est seulement après que l'on enfournait les miches une à une à une place bien précise pour occuper tout l'arrondi du four. Il fallait surveiller la cuisson pendant environ une heure.

Nous n'avons jamais vu cuire de pain dans le four de Truchefaud.



Les poules

Juste à côté, dans un poulailler, notre mère avait des poules qui à cette époque-là étaient en liberté dans la journée et se promenaient dans le village, sur la place, sur les chemins, car il n'y avait pas ou peu de voitures. Il y en avait toujours une ou deux qui choisissaient le compartiment du haut pour aller pondre. C'était un plaisir pour nous de récupérer les œuf encore chauds dès que nous les avions entendues chanter, ou partir en s'envolant. Enfin, dans le four lui même, c'était notre cachette . Nous l'ouvrons matin et soir pour venir prendre ou ranger nos bâtons lorsque nous partions garder les chèvres ou les moutons dont les « écuries » se trouvaient en face de la maison de Truchefaud. C'était aussi l'endroit où maman stockait les biberons aux grosses tétines qui servaient à faire boire les chevreaux si les mères n'avaient pas assez de lait.

Merci à la commune

Après tous ces bons souvenirs, et au nom de toute notre famille, je voudrais remercier monsieur le Conseiller Général, monsieur le Maire, ainsi que Jeannot Caille qui je sais est l'instigateur mais aussi tout le conseil municipal, d'avoir sauvé notre vieux four qui allait terminer sa vie en un tas de gravats.

Votre projet a été réalisé en un temps record. Encore bravo. Cette restauration est parfaitement et joliment réussie, avec ses pierres apparentes,. Sa vieille porte est le témoin d'une très ancienne époque. Cette magnifique rénovation apporte une note supplémentaire à la beauté de notre petit village de St Etienne.

Et maintenant, tournons-nous vers l'avenir, en espérant qu'entre parents, amis et voisins, mais toujours dans la bonne humeur et la convivialité, nombreux seront ceux qui pourront déguster les pizzas, tartes ou toutes autres pâtisseries qui sortiront de ce four communal, bien cuites à point.

Odette Lantheaume-Baudet

Au clavier : Jean-Claude Mengoni