La Feuille de Quint n°38

Le journal d'information qui suit le fil de la Sure

Mars 2021

Sentez-vous le printemps qui revient ?

Avez-vous senti la douceur du soleil qui vient rallonger nos journées, avez-vous vu la neige fondre pour faire place aux prairies fleuries ? Vos oreilles ont-elles été charmées par le retour des symphonies d'oiseaux ? Vos yeux écarquillés du bleu céleste ? Laissez vous bercer dans cette Feuille de Quint printanière par les secrets de jardiniers, la balade dans les cabanons, ou encore le retour aux sources (d'eau !) de notre belle vallée.

On profite de cette Feuille de Quint pour vous informer que nous sommes passé-e-s sur les ondes de la radio RDWA : https://rdwa.fr/interview/feuille-de-quint/. Francine, Bruno et Jean-Claude ont rappelé la volonté de mettre en lumière les mémoires de la Vallée de Quint, et raconté à cette occasion la genèse de ce journal d'informations - très - locales. Avec 38 numéros parus, la Feuille de Quint s'est imposée comme un outil de lien et de transmission incontournable dans la vallée.
Si vous êtes gourmands de Feuilles de Quint, nous avons une bonne nouvelle pour vous : tous nos numéros sont désormais accessibles en version en ligne sur notre site internet valdequint.fr. Et pour les (re)découvrir en version papier, n'hésitez pas à pointer le bout de votre nez au local associatif de l'Épilibre : elles sont sagement en train de se reposer au sein de notre bibliothèque partagée !

On espère que ce printemps sera marqué par l'éclosion de sourires, de rires, de joie et de légèreté ! Bonne lecture !

Marie LOPEZ Y LASO

Saint-Lazare

Salle des pas perdus

Aujourd'hui c'est dimanche

Un manchot fait la manche

Beau comme une statue

Le dernier train s'en va

En déchirant la nuit

De lumières et de cris

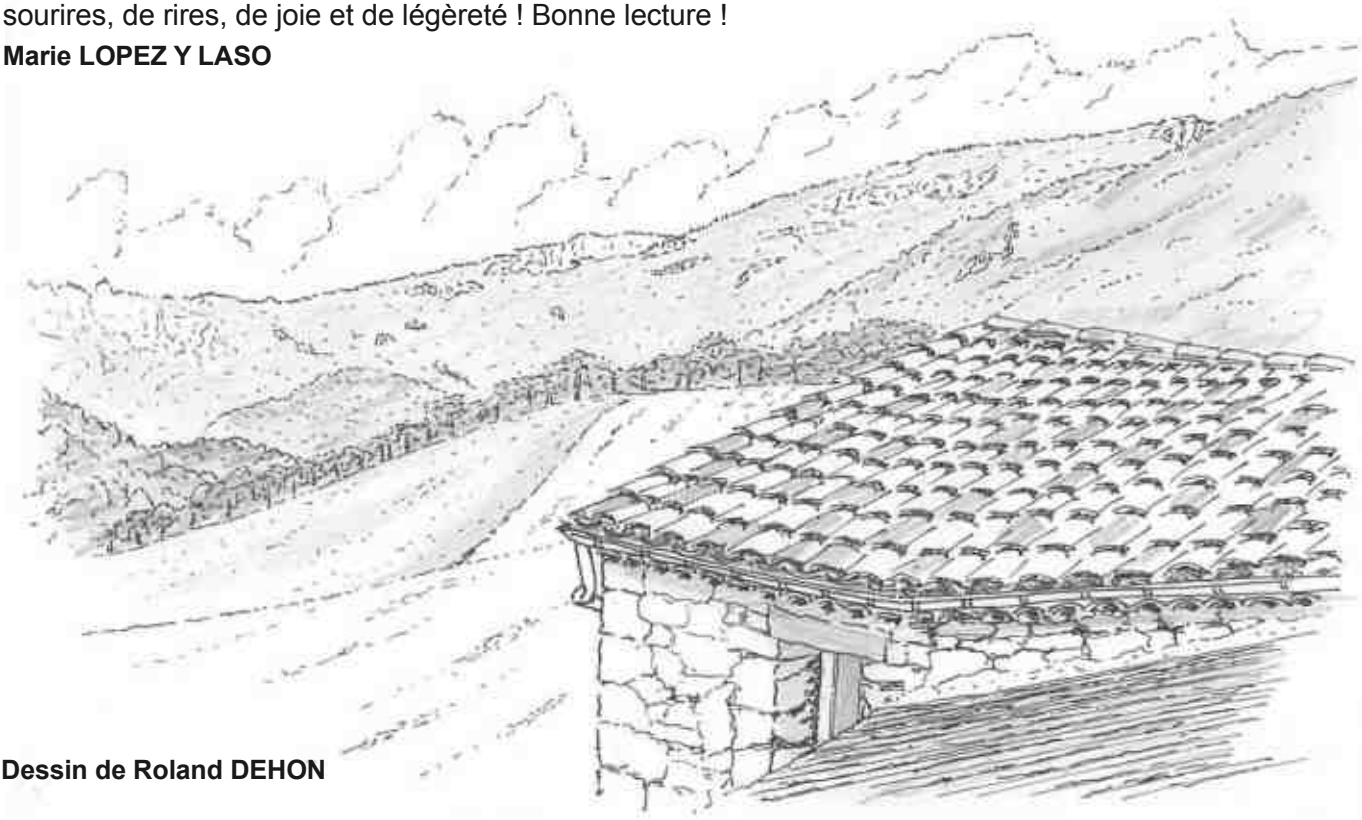
Il faut aller au bout

Ailleurs vers l'au-delà

Où le manchot s'en fout

Et nous montre du doigt

Michel Dessoliers



Dessin de Roland DEHON

Retour aux sources

Une rencontre passionnante avec David et Sébastien Vieux, respectivement président et technicien du syndicat des eaux de la vallée de Quint, et cousins par ailleurs. Qui me racontent l'histoire de l'eau en vallée de Quint. Ou plus précisément de la création de ce syndicat unique dans le Diois. Les autres communes étant alimentées par leur propre source.

Le local de traitement, modeste et terriblement efficace

Car si l'eau devient un thème majeur dans ces périodes de réchauffement climatique, il y a déjà longtemps que ce sujet est primordial dans la vallée de Quint. Dans l'implantation des fermes, des villages, plusieurs facteurs jouaient : l'orientation, la nécessité de ne pas s'installer sur de bonnes terres cultivables, l'accessibilité, et bien sûr la présence de l'eau sous forme de rivière ou de source. Chaque village de la vallée jusqu'à la fin des années 1970 était alimenté par sa propre source. Et puis le débit a diminué pour certaines jusqu'à se tarir ou presque. À Vachères à cette époque l'eau était rationnée. On ne pouvait aller tirer de l'eau que 2 heures par jour. Et cela ne rigolait pas : le maire avait la clé du réservoir du captage et n'ouvrait celui-ci que pendant les heures prescrites. Ribière était dans une situation alarmante également.

Cela aurait pu conduire à la désertion totale de ces villages qui seraient tombés à l'abandon, comme on en voit dans les campagnes reculées.

À l'inverse, d'autres villages plus chanceux continuaient à voir leurs rivières, leurs fontaines, leurs puits déborder quelle que soit la saison. St-Julien en fond de vallée faisait partie de ces privilégiés, installée au pied du château d'eau naturel qu'est le Vercors. Privilégiés mais partageurs.

Il a fallu en effet le sens de la collectivité, pour se dire que cette eau pouvait être partagée. Alors avec sa force visionnaire et sa détermination, le maire de St-Julien, Alain Planel, a pris la situation à bras le corps et a réussi à convaincre ses administrés, ses collègues des communes voisines, les administrations… qu'en se regroupant une solution devenait possible pour tirer d'affaire les moins chanceux. C'était en 1981. Un syndicat était créé regroupant les communes de St-Julien, St-Andéol, et Vachères. Sainte-Croix, elle, avait une source suffisante pour alimenter la commune. Le projet consistait à capter l'eau de la source des Juges, située en hauteur et ayant un très fort débit, et de la distribuer de façon gravitaire dans TOUTES les fermes et villages. De descendre dans les vallées et de remonter de l'autre côté (mais plus bas que le niveau du captage), de traverser la Sure, de la longer, de passer à travers champs, traverser les routes. Un travail colossal qui a pu être mené en 2 ans en 1982 et 1983. Deux entreprises se sont relayées pour mener à bien ces travaux : l'entreprise Cheval de Bourg de Péage et l'entreprise Rampat du Pouzin en Ardèche. Plusieurs habitants de la vallée ont prêté main forte à l'ouvrage. En tout 35 km de canalisations ont été posées, en fonte pour les plus grosses ou en polyéthylène pour les moyennes ou petites sections...

Aujourd'hui encore le système fonctionne parfaitement : un captage à la source d'où l'on voit le trop plein jaillir à gros bouillons même en été. En contrebas, un petit local de traitement où le chlore est dosé strictement en fonction du volume d'eau consommé, local alimenté électriquement par un petit panneau solaire qui est la seule source

électrique de tout le réseau. Un laboratoire indépendant, ARS, procède à 4 analyses par an de l'eau. Enfin, encore un peu en dessous, près des Tonils, un réservoir de 300 m3 qui permet de réguler le débit pendant les périodes de forte consommation. Une sorte de château d'eau enterré ! mais qui ne nécessite pas de pompe de relevage.

Si toutes les maisons des communes sont alimentées par l'eau potable, la pression varie selon le niveau de livraison. En effet la pression de l'eau qui est fournie au robinet des habitants est proportionnelle au dénivelé qui existe entre le niveau d'eau dans le réservoir et l'habitation : 10 m de dénivelé équivalent à 1 bar de pression, 20 m à 2 bars de pression, etc. C'est ainsi qu'au point le plus bas il peut y avoir 21 bars alors qu'au point le plus haut du réseau la pression peut descendre à 2 bars. C'est à peu près la différence entre les Tourettes près de la Sure et le village de Vachères au-dessus. Ces différences de pression expliquent qu'il est nécessaire d'avoir des réducteurs de pression au-dessus de 5 bars au risque de voir jaillir des geysers à chaque ouverture de robinet.

Un vrai réseau d'eau potable dont les habitants peuvent être fiers. Sans trop de fuites en comparaison à d'autres réseaux. Un réseau entretenu et soigné attentivement, géré par les habitants qu'il alimente : 3 représentants par commune composent le syndicat, présidé aujourd'hui par David Vieux, élu de St-Julien, et entretenu par Sébastien Vieux qui va relever notre consommation de l'année sur les compteurs chez chacun d'entre nous entre septembre et octobre de chaque année. La facturation étant effectuée par le syndicat avant la fin de l'année.

L'argent récolté sert à réaliser les travaux de raccordement, les réparations (quel que soit le jour ou l'heure), les frais d'analyse de l'eau et à payer le technicien et la secrétaire du syndicat.

David Vieux tient à signaler que le prix de l'eau fixé par le syndicat n'a quasiment pas bougé depuis 20 ans... contrairement aux taxes de bassin fixées par l'agence de l'eau et à la redevance pollution qui complètent la facture.

Mais si nous pouvons être fiers de cette compétence, il faut d'autant plus la savourer que d'ici à 2026, conformément à la loi NOTRe de 2015 (Nouvelle Organisation Territoriale de la REpublique) qui est le dernier dispositif en date de la réorganisation des territoires administratifs français, la compétence de l'eau reviendra aux communautés de communes.

Cette loi découle du processus de décentralisation enclenché en 1982 afin de donner plus de pouvoir aux collectivités territoriales, pouvoir que la loi NOTRe cherche à organiser, en redéfinissant les compétences des différentes collectivités.

Peut être un peu de l'âme de la vallée partira t-elle avec ce transfert. Un ange passe…

Bon, pour finir, quelques recommandations de Sébastien Vieux

- Pour pouvoir relever nos compteurs, ou pour toute autre intervention, ces derniers doivent pouvoir être accessibles aisément à tout moment de l'année.
- Pour ce qui est de la protection des compteurs contre le gel, surtout pas de paillage ou laine de bois qui attirent les rats. Le mieux, même si ce n'est pas très écolo, est un carré de polystyrène laissant un jeu de 5mm en périphérie.

Et la prochaine fois que vous boirez un verre d'eau, pensez qu'elle vient directement du Vercors, et que ce sont des habitants de la vallée qui l'amènent jusqu'à nos robinets !

Ça coule de source mais ça fait du bien de le rappeler ! ■

Bruno ROBINNE

2007 : naissance de la commission de développement de St-Julien-en-Quint

Il était une fois un maire en (presque) fin de mandat qui s'inquiétait de la pérennité de l'école de St Julien. L'équation était simple : pour que l'école vive, il faut des enfants. Sans emplois dans la vallée, comment espérer que des familles viennent s'y installer ?

Notre maire innovant eut alors une idée : si on réfléchissait ensemble à la création d'emplois dans le village ? C'est ainsi que Gérard Dellinger proposa la création d'une commission qui allait devoir plancher sur le développement économique de St Julien en Quint.
Il y avait là G. Planel, E. Richaud, Y. Talon, M. Lucas, S. Vincent, A. Planel, F. Anton, A. Fraud et bien d'autres.
Quelques habitants des autres villages de la vallée trouvent l'idée tellement intéressante qu'ils demandent à rejoindre la commission. L'objectif majeur – l'emploi – demeure inchangé. Seules les frontières sont étendues.
Au même moment, le département de la Drôme lance un appel à projets pour la création d'Espaces Publics Internet (EPI). L'objectif est de « réduire la fracture numérique en zones rurales afin de permettre à chacun de s'inscrire dans une société de l'information et des savoirs ». L'initiative est appuyée par la Région Rhône-Alpes au travers des fonds CDPRA (Contrat de Développement de Pays Rhône-Alpes) et par l'Europe grâce aux fonds FEDER (Fond Européen de Développement Régional).

Gérard et son successeur Olivier Girard comprennent les bénéfices d'un dépôt de dossier : non seulement on pourra créer un emploi. Mais également on permettra à la vallée de Quint de faire un saut qualitatif dans les connaissances du numérique et l'Internet. Le dossier est déposé en juillet 2009. Il prendra plus d'un an à se finaliser à cause notamment de difficultés pour la Région et le Département à définir qui fait quoi et qui subventionne quoi. Entre-temps, la commune fait l'acquisition d'une maison au centre du village. Décision est prise de créer 2 logements communaux et de réserver le rez-de-chaussée à l'EPI.

Introduire un dossier européen exige une structure associative. On réunit la commission. Tous les habitants de la vallée sont également conviés le soir du 15 décembre 2009.
Quatorze personnes participent à la création d'une association. Un nom est trouvé : « Valdecquint » qui signifie « Valorisation par l'Action Locale De l'Economie et de la Culture de la vallée de QUINT ».
Qui est volontaire pour être le moteur de la nouvelle association ? 6 personnes se manifestent. Le premier président est Jacques Guilleminot, actuel maire de Vachères, aidé par Line Tousseyn, vice présidente et Isabelle Zaplata, secrétaire. Le reste du bureau est formé de Nadine Monge, actuelle maire de Ste Croix, Margot Lucas et Jean-Claude Mengoni.

L'EPI est inauguré le 5 février 2011 par Didier Guillaume, alors président du Conseil Général de la Drôme. Tous les maires et mairesses de la vallée sont présents. Le premier salarié est Mehdi Naïli, qui se voit proposer un contrat de 12h.

Depuis, Valdequint – qui a perdu son « c » en route - continue la mission qu'on lui a confiée. L'objectif est toujours de créer de l'emploi. Le principal financeur de l'EPI, devenu EVS (Espace de Vie Sociale) est la CAF (Caisse d'Allocation Familiale).

Les domaines d'activités se sont multipliés afin de répondre aux souhaits des adhérent.e.s[1] de l'association, qui sont régulièrement consultés, ainsi qu'aux axes de développement définis par la CAF. Trois jeunes habitants de la vallée y sont salarié.e.s.

Par son action, Valdequint contribue également à l'existence de la Maison d'Assistantes Maternelle (MAM) logée au col de Marignac, et à l'essor des « Jardins Nourriciers » sur les terrains de Sainte-Croix. 2 habitants de la vallée y travaillent.

5 emplois locaux… Mission plutôt réussie, non ? ■

Jean-Claude Mengoni

1. Le coût de l'adhésion est modique afin d'être accessible à tous et toutes : 5€ pa personne, 10€ pour une famille.

Une équipe salariée... de Maries !

L'association Valdequint compte actuellement trois salariées ainsi qu'une volontaire en service civique, un pari de création d'emploi réussi, d'autant plus que les quatre personnes résident en vallée de Quint (2 à Vachères, 2 à Saint-Andéol). L'équipe est une équipe… de Maries ! Non non, on vous promet que ce n'est pas un critère de sélection ! Le fruit du hasard a fait que les trois salariées portent le même prénom : une équipe de Marie³ (au cube). On vous en dit davantage ci-dessous...

Marie GRENET alias Marigé

La plus ancrée dans l'équipe avec bientôt deux ans d'ancienneté chez Valdequint, Marigé est à la fois co-coordinatrice de l'espace de vie sociale, et responsable administrative et financière. Et parce qu'elle a plusieurs cordes à son arc, les missions de Marigé ne s'arrêtent pas là : elle organise également les activités de soutien à la parentalité, et les ateliers parents-enfants. Et dans la continuité de ses premières amours, elle garde une main pas loin de la terre en soutenant les projets "Gratte la terre" : ainsi, elle a en charge la coordination des projets apiculture et accompagne les projets autour de la résilience alimentaire, notamment auprès de la CUMA. Enfin, elle soutient les activités de médiation numérique et d'aide aux droits, et peut seconder la saison culturelle lorsque besoin. Ah, ce sont des postes polyvalents, que ceux de Valdequint ! Et pour personnaliser un peu cette description, on peut dire que Marigé est passionnée de tant de choses que lorsqu'elle n'est pas avec sa casquette Valdequint, on peut la voir avec un pinceau dans les mains, une grelinette sous le coude ou encore un sac à dos pour aller randonner !

Marie-Flore DOYEN alias Marie-Flore

Tout nouvellement arrivée dans l'équipe, Marie-Flore a intégré la joyeuse équipe de Valdequint en mars 2021 ! Marie-Flore a rejoint l'aventure pour coordonner les projets "gratte-la-terre" !

Soucieuse d'accroître la résilience alimentaire des territoires, Marie-Flore est donc présente pour coordonner tous les projets agricoles de Valdequint : le maraîchage coopératif, la pépinière citoyenne de fruitiers, la mise en commun d'outils de production et de transformation alimentaire, mais aussi l'animation d'ateliers collectifs. Enfin, en tant qu'animatrice de l'espace de vie sociale, Marie-Flore sera également là pour vous accueillir au local associatif, et vous accompagner numériquement dans vos démarches informatiques.

On lui souhaite la bienvenue !

Marie LOPEZ Y LASO alias Marielle

Arrivée dans la vallée au début de l'année 2020 chez nos voisins d'ACOPREV pour travailler sur la question de la participation citoyenne, Marielle a rejoint l'équipe salariée de Valdequint fin octobre 2020. Habitante de Vachères, Marielle a été recrutée par Valdequint pour accompagner la commission "transition énergie et mobilité" : si vous aussi vous rêvez de faire vos déplacements en vélos à assistance électrique, ou si l'idée d'auto-partager une voiture vous fait vibrer, c'est à elle qu'il faut vous adresser ! Elle reprend également les missions "Feuille de Quint" et communication (dont la lettre d'info!), et vous accompagne dans vos démarches administratives en ligne. Enfin, en coopération avec les bénévoles de la commission culture, Marielle est en charge de l'organisation de la saison culturelle de l'association et d'événements « hors les murs » (spectacles, jeux…).

N'hésitez pas à vous rapprocher de Marielle : qu'il s'agisse de vous mouvoir de manière décarbonée dans la vallée ou bien de participer aux événements culturels de cet été !

Amaëlle VAURS

Arrivée chez Valdequint en septembre 2020, Amaëlle réalise son service civique jusqu'en mai 2021. En soutien aux actions « gratte-la-terre », vous avez sans doute croisé Amaëlle à la pépinière citoyenne de Sainte-Croix, ou lors des ateliers « jus de raisin » menés avec les écoles !

La bibliothèque partagée a également été savamment ré-organisée par ses soins, et elle est d'une grande efficacité dans la préparation des évènements culturels à venir.

Vous la croiserez également cet été, puisqu'elle poursuit chez Valdequint en CDD jusqu'à octobre 2021. Un bel aboutissement du volontariat : on est ravi(e)s de l'accueillir au sein de l'équipe salariée !

L'équipe de Valdequint

Apiculture amatrice en vallée de Quint

Il était une fois quelques apiculteurs et apicultrices très amateurs de la vallée. Ils possédaient quelques ruches. Ils se dirent qu'ensemble, c'était bien plus sympa. L'idée n'était pas (et ne sera jamais) de concurrencer les producteurs de miel ; simplement de s'entraider.

Une annonce fut passée dans la Feuille de Quint. Le petit groupe demanda l'appui financier et logistique de Valdequint, qui accepta.
On rechercha un formateur qui puisse nous aider à démarrer. Les professionnels de la vallée furent contactés. Il n'étaient pas disponibles. Le groupe se tourna alors vers Bernard Sellier, habitant Marignac-en-Diois, qui proposa une petite formation et un support à prix sympa.
Depuis, nous nous retrouvons régulièrement pour un échange de nos observations et de nos pratiques, pour des travaux en commun en atelier ou aux petits ruchers installés dans la vallée.

Si vous connaissez un apiculteur ou une apicultrice qui vend des essaims, nous sommes preneurs.
Si ce printemps, vers le mois de mai, vous voyez un essaim posé sur une branche, n'hésitez pas à nous le faire savoir dès que possible. Nous irons le récupérer : Françoise au 06 67 36 21 01, Marie au 06 38 18 05 22 ou Veroon au 07 50 65 47 00. Et bienvenue à vous si vous souhaitez nous rejoindre. ■

Jean-Claude MENGONI

Résultats de l'enquête mobilité

Une enquête sur les besoins en mobilité dans la vallée a été élaborée collectivement par la commission «Transition énergétique» de Valdequint. Elle a été diffusée aux 350 habitants-e-s de la vallée entre le 12 novembre et le 3 décembre 2020 via la lettre d'information de l'association et par l'intermédiaire des mairies. L'enquête a réuni 64 réponses, ce qui représente environ 37 % des ménages du territoire.

Nous vous remercions pour votre participation et vous dévoilons les principaux résultats ci-dessous.

Un déficit de transports en commun
79 % d'entre vous (soit 50 personnes au total) jugent l'offre de transports publics inadaptée à vos besoins de déplacement.

Un vif intérêt pour l'offre de vélo-partage
Le projet d'une offre de vélo-partage suscite un vif intérêt. 73 % d'entre vous se disent intéressé-e-s par une offre de location de vélos à assistance électrique à bas coût, soit environ 47 ménages au total, qui résident principalement à Vachères-en-Quint (12%), Saint-Andéol (30%) et Saint-Julien-en-Quint (25%), autrement dit dans les communes les plus éloignées de Die.

Un intérêt pour l'offre d'auto-partage
Notre enquête montre que 53 % d'entre vous sont intéressé-e-s par l'offre d'auto-partage, soit 34 ménages au total. Un résultat intéressant est l'impact qu'aurait le développement d'une offre d'auto-partage dans la vallée. Si cette offre existait sur le territoire, 56 % d'entre vous seraient prêts à diminuer le nombre de véhicules personnels utilisés, au profit de véhicules partagés. Il convient de préciser que plus de la moitié des répondant-e-s affirment posséder au minimum deux véhicules motorisés au sein de leur foyer (53%).

L'enquête montre également différents besoins en fonction des usages : le territoire étant rural et fortement agricole, des besoins en véhicules capables de transporter des matériaux ont été émis. Ainsi, 43 % d'entre vous sont intéressé-e-s par un véhicule utilitaire, et 31 % sont intéressé-e-s par un véhicule léger électrique (type clio, zoé).

Sur la base de ces résultats, la commission «Transition énergétique» a commencé à élaborer des projets concrets pour répondre aux besoins exprimés et améliorer l'accès aux mobilités «douces» sur le territoire. ■

Marie LOPEZ Y LASO

Et si… On mettait en place des activités extra-scolaires hebdomadaires les mercredis après-midis dans la vallée ?

C'est une idée qui a germé lors des échanges du groupe « parentalité » de Valdequint : des activités ponctuelles à destination des enfants dans la vallée, c'est super mais… l'idéal, pour la majorité des familles, ce sont des activités régulières et hebdomadaires pour lesquelles il est possible de s'organiser et qui assurent un approfondissement de la discipline pour l'enfant.

Et si on invitait dans notre vallée des activités hebdomadaires, à destination des jeunes, les mercredis après-midi ? On pourrait imaginer : des ateliers créatifs, de l'acroyoga, du cirque, de la danse et cetera… !

Si vous êtes intéressé.e.s pour vos enfants, merci de nous faire un retour en indiquant :
* l'âge des enfants que vous aimeriez inscrire
* les types d'activités que vous aimeriez voir organisées
* le créneau horaire idéal pour vous le mercredi
* quel type d'engagement vous aimeriez : à l'année ou au trimestre

Et ce par mail à Marie G. avant le 6 avril : marie@valdequint.fr

(Et jusqu'en juillet, des activités dédiées aux familles – soit les parents avec les enfants - sont organisées deux fois par mois : pour plus d'info, voir le lien ci-dessous!)

LES ACTIVITÉS À DESTINATION DES PARENTS POUR L'ANNÉE 2021

Valdequint, depuis ses débuts, a à cœur de proposer des activités à destination des familles : depuis 2019, l'envie d'enrichir cette programmation de temps exclusivement dédiés aux parents est apparue, en complémentarité avec des activités à destination des familles, c'est-à-dire les parents (ou grands-parents, oncles, tantes etc.) avec les enfants !

Pourquoi des temps exclusivement dédiés aux parents ?
Être parent, c'est une sacrée aventure ! Avoir des moments sans les enfants afin d'échanger sur ses expériences est précieux : partages d'informations, de témoignages, d'écoute, de conseils…

Et suite au sondage ayant circulé en 2020 avec comme question « à quelles activités aimeriez-vous participer ? » et « quelles thématiques de la parentalité aimeriez-vous aborder ? », nous avons décidé d'inviter des professionnel.le.s pour animer des ateliers pour :

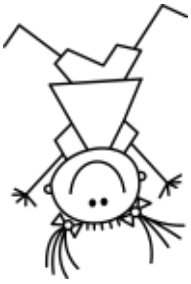
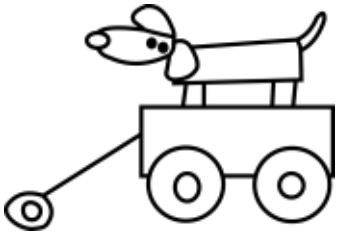
* accompagner l'apprentissage de l'enfant
* comprendre le fonctionnement des émotions et des pensées pour mieux les accompagner
* comment communiquer et dialoguer avec son enfant en cas de fortes émotions
* explorer la relation mère-fille
* exprimer, échanger, se rencontrer autour d'un film ou d'un court-métrage thématique

Les ateliers sont tous gratuits, grâce au soutien financier de la CAF, du Département et de l'engagement de Valdequint auprès des familles, avec une participation libre en soutien à l'association selon les moyens de chacun.e.

Ces activités sont actuellement autorisées malgré le contexte, car l'accompagnement des familles est désigné comme une priorité : elles se dérouleront évidemment dans le respect des règles sanitaires à présent bien connues de tou.te.s !

Pour plus d'information et pour la programmation complète, RDV sur le site internet :
https://valdequint.fr/2021/02/10/programmation-des-activites-parentalite-et-parents-enfants/ ■

Marie GRENET

Le vestibule des causes perdues[1] – Manon Moreau

Éditions Delphine Montalant

On suit les traces d'Henrique, Brésilien rayonnant, de Bruce, de Clotilde, bourgeoise un peu fatiguée, de ces hommes qu'on appelle Le Breton ou Sept lieues, de Mara, jeune femme qui mange si peu, de Robert, frais retraité, de Flora et d'Árpád. Et de quelques autres. Treize personnes que rien ne prédestinait à une rencontre.
Sauf que… ils décident un jour d'enfiler des chaussures de rando et de partir sur les routes de Compostelle, pour parcourir les 1.600km du « camino ».

Chacun marche pour oublier un amour perdu, se pardonner, atténuer une douleur du cœur, s'éloigner d'un enfant non souhaité, d'une vie sans relief. Chacun avance de gîte en refuge vers St Jacques sur ce chemin qui amènera leur être bien plus loin encore. On les suit chaque jour, avec leurs doutes, leurs joies, leurs talents, leurs ampoules aux pieds. On imagine leur mollets endoloris le soir, quand il s'agit de grimper les marches qui mènent au dortoir. On goûte le plaisir simple d'un plat de pâtes partagé, on endure la chaussure qui fait mal ou qui se délite, on partage leur regard empli de magie entremêlée de doutes lorsque apparaît le massif des Pyrénées. Chacun va doucement partager son soleil intérieur, sa lumière, ou simplement un bout de ficelle. Les causes perdues vont peu à peu se transformer en lueurs d'espoir ou de renaissance.

On se prend d'amitié pour ces gens qui marchent, qui avancent avec leurs jambes mais aussi avec leurs tripes et leur âme. On sentirait presque nos pieds se mettre en mouvement.

L'écriture est douce. L'auteure ne manque pas d'humour. Elle nous emporte dans un élan d'humanité. Même si les liens et les rencontres amoureuses des 13 causes perdues sont un tantinet doucereuses, je me suis plu à rentrer dans leurs vies, qui sont un peu comme les nôtres, parfois jouissives, parfois claudicantes. J'avalais chaque soir un bonbon de lecture, sucré, émouvant, sans être exagérément mièvre.

Juste ce qu'il faut pour me faire sourire avant l'endormissement.

Manger vallée, c'est la panacée

Du pain d'ici

David Vieux produit depuis peu une farine de blé bio T80. Françoise et moi décidons donc d'en acheter 4 kg en ce mois de février, afin de la tester en panification. Notre pain au levain est préparé comme d'habitude : 1000 gr de farine, 250 gr de levain maison, 630 ml d'eau tiède, un peu de sel, les graines du jour (tournesol, pavot) et un peu de patate douce râpée, pour lui donner un petit côté exotique et coloré. Le tout est mélangé (avec amour), pétri 5 à 10 minutes, mis en moules. Le pain lève 7 à 8 heures avant d'être enfourné. Résultat : 2 beaux pains bien aérés.
Adoptée, la T80 !

Le combat des steaks

À ma gauche, un steak haché acheté sous plastique en frigo d'une grande surface dioise. À ma droite, son frère de 110 gr né en vallée de Quint. A priori rien ne les distingue vraiment si ce n'est le prix au kg, nettement plus élevé pour la viande d'ici.

Premier test : la pesée. Première surprise. Le steak sous emballage plastique annoncé à 125 gr pèse en réalité près de 15 % de moins (108 gr). Fraude ou erreur non consciente ?

Voyons maintenant la cuisson. Les 2 steaks sont cuits dans les mêmes conditions : T° de cuisson, durée identiques. Le steak (bio) d'ici « sort » à 76 gr, l'autre à 70 gr. Au final, il n'y aura que 10 % de différence de prix si on considère le poids après cuisson.

La dégustation à l'aveugle ne me permet pas vraiment de les différentier. Françoise trouve le steak de Quint plus goûteux. Je recherche la provenance de la viande de grande surface : élevée en Normandie, transformée en Ille-et-Vilaine avant d'arriver à Die. Bilan : 1000 km parcouru, sans compter les 16 gr de plastique d'emballage mis à la poubelle. Honnêtement, tout ce gaspillage vaut-il les quelques ct d'€ épargnés ?

Cela me rappelle – désolé pour les végétarien.ne.s - l'intensité en bouche de la viande de porc de Jochen ou de l'autre David. Nourris au petit lait, les cochons donnent une viande persillée, savoureuse, qui ne rejette pas d'eau à la cuisson. Accompagnée d'une salade et de tomates produites sous le soleil de Ste-Croix et pas sous serres chauffées en Hollande, ben oui, disons-le sans rougir : « manger local[2] (quand c'est possible), c'est l'idéal » …

1. Disponible à la librairie Mosaïque à Die (de préférence à Amazon...)

2. Relire la feuille de Quint n° 36 dans laquelle nous avions répertorié les producteurs de la vallée : https://valdequint.fr/feuille-de-quint/

J'ai aimé jouer avec les chiffres...

Examinons le nombre **142.587** (Cent quarante-deux mille cinq cent quatre-vingt-sept) ?
Un nombre comme un autre me direz-vous ?
Ben non, pas vraiment …

142 587 x 1 = 142 587
142 587 x 2 = 285 714
142 587 x 3 = 428 571
142 587 x 4 = 571 428
142 587 x 5 = 714 285
142 587 x 6 = 857 142

Vous avez trouvé ?
Ce sont toujours les mêmes chiffres qui apparaissent, en changeant simplement de place ! …

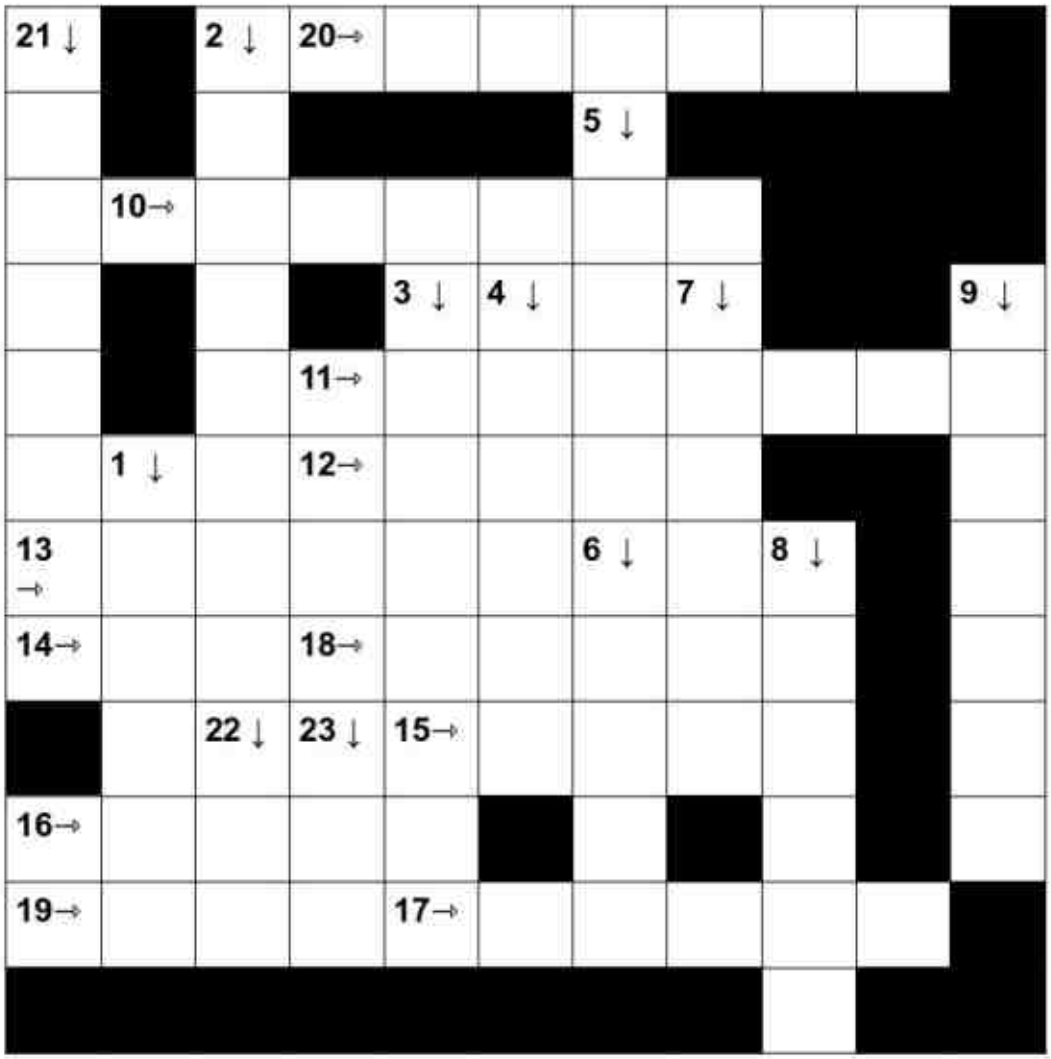
Et **142 587 x 7** ?
Cela donne **999 999**

Or en additionnant **142** et **857**, on obtient **999**
Mieux encore, en additionnant **14**, **28** et **57**, on obtient **99**
Si on multiplie **142 587** par lui-même on obtient **20 408 122 449**.
Ce nombre est formé de **20 408** et **122 449**, dont l'addition donne … **142 857**.

Magique, non ? ■

Jean-Claude Mengoni

Mot fléché



Vertical	Horizontal
1. Revenu périodique tiré d'un bien, d'un capital. 2. Appâts utilisés pour la pêche, la chasse. 3. Clôtures végétales servant à limiter ou à protéger un champ, un jardin. 4. Substance dure et transparente qui recouvre les dents. 5. Homme qui a engendré, donné naissance à un ou plusieurs enfants. 6. Exprimer (la pensée, les sentiments, les intentions) par la parole. 7. Mettre en valeur, embellir (une chose) par des ajouts décoratifs. 8. Résultat d'une soustraction. 9. Partisans de la défense de la nature, de la qualité de l'environnement. 21. Petit abri où couche un chien. 22. Pronom indéfini neutre qui réfère à une ou plusieurs personnes. 23. Utilisée pour mesurer les distances, surtout entre les objets du système solaire.	10. Qui marche péniblement en raison d'un accident ou d'une blessure. 11. Principal personnage féminin (d'une œuvre, d'une aventure…) 12. Saveur de l'endive, du café... 13. Troisième personne du singulier du passé simple du verbe relier. 14. En matière de. Se place devant un nom pluriel. 15. Suivre des yeux en identifiant (des caractères, une écriture). 16. Acte réflexe déclenché par l'irritation de la gorge 17. Abri fait d'une matière souple tendue sur des piquets. 18. Grands canards migrateurs de la famille des anatidae. 19. Abréviation pour une grande école chargée de former les futurs hauts fonctionnaires . 20. Construction flottante destinée à la navigation.

QUID n° 3

Voici une nouvelle énigme en espérant vivement que vous aurez la réponse.

Comment appelle-t-on ces contenants, à quoi servaient ils ?

Une habitante de la vallée les a trouvés dans la vieille ferme qu'elle occupe depuis quelques années, en compagnie d'autre matériel agricole ancien et de panières à pain en vannerie réalisées avec le même matériau (sur lequel on s'interroge aussi : certainement une plante locale ?).

Voici leurs dimensions :

- la grande : 66cm de haut, 32 de diamètre d'ouverture en haut, 30cm de diamètre de fond, et 53 cm de large environ au niveau du renflement médian

- la moyenne : 53 cm de haut, 24 cm de diamètre d'ouverture en haut, 30 cm de diamètre de fond et 40 cm de large environ au niveau du renflement médian

On ne sait pas si les « couvercles » figurant sur les photos en sont bien. Leurs dimensions semblent adaptées, mais ils ont été trouvés à part.

Chers lecteurs, à vos marques, prêts, partez….
Faites travailler vos méninges ! ■

Francine Bellier

L'art de mêler fleurs et légumes

Toutes celles et ceux qui se sont un jour promenés dans le village de Saint-Julien en Quint entre le printemps et l'automne se sont extasiés devant ce jardin merveilleux : un parterre de fleurs multicolores étalé devant la vieille maison qui le protège du vent du Nord — image même de l'abondance et de la beauté, enserrée dans le rude paysage du fond de la vallée, avec ses hautes falaises calcaires.

C'est l'œuvre de Mireille Vieux, qui est née dans cette habitation — la maison Aubanel, du nom se son père. Mireille a exercé toute sa vie professionnelle en tant qu'exploitante agricole, avec René, son mari. Ils élevaient des vaches et des brebis. Avec d'autres agriculteurs de la vallée (Jack et Françoise Marcel, Gaston Mars…), ils ont diversifié leur production à partir de 1985 en se lançant dans les plantes aromatiques (mélisse, thym, sauge…), dans le cadre de la coopérative de Vercheny. Depuis qu'ils sont à la retraite, leur fils David a repris l'exploitation, ajoutant à la gamme des productions familiales lentilles et pois chiches, que l'on peut trouver en vente sur l'exploitation, ou au Bistrot Badin.

Mireille a tellement biné les rangs d'aromatiques (*« En culture bio, ça demande un entretien énorme ! »*) qu'elle a mal aux épaules. Mais cela ne l'empêche pas de continuer à cultiver sa passion horticole. *« Ça me serait dur de ne pas avoir de fleurs au jardin ; aller faire mon petit tour le matin, pouvoir en offrir aux uns et aux autres… »* Ses parterres de dahlias, zinnias, reines marguerites, cosmos, pivoines… , ainsi que les rosiers qui grimpent sur les façades l'enchantent toujours autant. Et elle sait qu'ils font *« le plaisir des yeux de tout le monde : combien de personnes me le disent ! »* Son jardin a été pris en photos d'innombrables fois et il circule ainsi un peu partout. Ainsi voyage aussi la jardinière, par le pouvoir de la poésie — entretenu cependant avec force huile de coude : *« Mine de rien, c'est du boulot d'avoir un jardin… mais j'aime ça ! Même jeune, j'ai toujours aimé travailler la terre, m'occuper des bêtes, de l'agnelage… Etre dehors, en contact avec la nature…, entendre les oiseaux, la rivière… quoi de mieux ? »*

Entre les fleurs poussent de nombreux légumes, que Mireille aime bien mélanger aux premières, *« au gré de ses envies »*. Elle sait que certaines plantes peuvent jouer un rôle protecteur contre les maladies, et sans avoir étudié la chose plus avant, elle constate les bienfaits de cette diversité au jardin : *« Il est vrai qu'on n'est pas envahi de pucerons. J'en trouve, mais ce n'est pas un problème. Quand je vois des oeufs, en début d'été, sur les choux notamment, je les écrase à la main : je surveille en retournant les feuilles, ça limite bien. »* Idem pour les doryphores sur les pommes de terre. Le désherbage aussi est fait à la main, avec l'aide de René, qui a davantage de temps à présent : *« Il faut de l'entretien quand les plants sont jeunes. Biner au printemps surtout, quand toutes les petites herbes ressortent, après la pluie. »*

Purin d'ortie « maison »

Mireille fait ses semis avec ses propres graines, ou certaines qu'on lui a données. Elle en fait germer dès février dans la maison, puis repique les jeunes pousses en godets, à l'abri et au chaud, avant de mettre les plants en pleine terre, à partir de la mi-mai.

D'autres, comme les *« herbes fines »* (poirée à couper) sont semées en peine terre, les rangs étant couverts au début d'un voile de protection contre les altises. Les poireaux aussi sont semés directement dehors, avant d'être éclaircis, puis repiqués en juin/juillet, *« au fur et à mesure qu'ils grossissent »*, en rangs espacés de 20 à 30 cm. Pour éviter les maladies, les semis de légumes (tout comme les rosiers) sont arrosés avec du purin d'ortie maison, filtré et coupé avec de l'eau. Les plants de tomates sont traités avec un peu de bouillie bordelaise dès la plantation, puis deux ou trois fois dans la saison, contre le mildiou. Quant à l'arrosage, il est réalisé au tourniquet, plutôt en fin de journée, *« à la fraîcheur »*, avec l'eau de source qui alimentait jusque dans les années 1970 tout le village de St-Julien. Cette *« ancienne eau communale »*, qui est captée à *« Mondou »*[1], sur les flancs de Morin (à droite de la route qui monde au col de Marignac), est toujours utilisée par certains habitants, à partir d'un réservoir situé en haut du village.

Faire avec le changement climatique

En amont des plantations, la préparation du terrain est l'affaire de René : le jardin est labouré au tracteur tous les deux ou trois ans, et entretemps retourné au motoculteur. Il est enrichi chaque année du fumier de l'exploitation, qui est étalé et aussitôt enfoui, lors d'une période sèche : *« Il y a de la vie dans la terre ; travailler le sol mouillé la détruirait, il ne viendrait rien dessus, que des mauvaises herbes. »* Selon les années, l'épandage du fumier est fait à l'automne, ce qui permet que la terre *« se fure »* (elle devient friable après que le gel ait cassé les mottes), ou au printemps : *« Tout dépend du temps. »* Or le temps, justement, il change ! *« Aujourd'hui, on ramasse des tomates jusqu'en octobre. Autrefois, non : le froid était là bien plus tôt ! Et au printemps, ça démarre lentement, parce qu'un coup il fait chaud, puis trois jours de bise…, la plante ne supporte pas. »* Sans parler de la chaleur et de la sécheresse estivales…, qui permettent désormais de cultiver du melon, mais *« brûlent »* le jardin : *« Même en arrosant, ça ne suffit pas toujours. En fait, rien ne vaut une bonne pluie, comme pour la nature. »*

Pour limiter les dégâts, René et Mireille ont paillé l'an dernier une partie de leurs rangs de légumes, avec un résultat positif : *« C'est vrai que j'ai beaucoup moins arrosé : le frais reste ; et en plus ça évite à la mauvaise herbe de pousser. C'est vraiment quelque chose qu'il faut envisager, maintenant. »*

S'adapter au changement climatique : un défi pour tous les agriculteurs — que Mireille et René relèvent au quotidien afin de continuer à remplir leurs caves de conserves et confitures (fraises, framboises, haricots verts, tomates entières ou en coulis, courgettes…), de pommes de terre (des Bintge, gardées tout l'hiver en caisses), et de belles courges ramassées sur *« le terrain d'en haut. »* Car tous les deux cultivent un second jardin, accolé au nord du village et bien plus grand. Biner, amender, travailler la terre, encore et encore…, avec la satisfaction de voir leurs petits enfants prendre goût à ce qui deviendra peut-être un jour leur métier : voilà qui donne sens à la vie, en ces temps bouleversés où il s'agit de ne pas perdre pied ! ■

Catherine Foret

Le cardon : pas seulement lyonnais !

Cultivé dans le Diois depuis longtemps, et dans notre vallée par quelques jardiniers avisés, le cardon est un légume exigeant… Mais que ne ferait-on pour déguster de bons gratins à Noël ! Mireille le sème ou l'installe en pleine terre, « pas avant le mois de mai ». en vue d'une récolte à l'automne. En septembre/octobre, il faut « l'empailler » : les grandes feuilles (attention, ça pique ! plus ou moins selon les variétés) sont rassemblées et serrées dans des sacs en papier un peu haut. Ainsi maintenues « au noir », les cardes vont blanchir, le pied restant en terre encore quelque temps. « Plus on le rentre tard, mieux c'est ; mais il faut le ramasser avant les premiers gels. » Bien garder la racine quand on l'arrache, ce qui n'est pas évident, puis mettre le pied à tremper dans un seau avec un peu d'eau ; et le conserver à la cave deux ou trois mois. Il va continuer de blanchir…, tout en flétrissant : « Il y a beaucoup de perte, toutes les feuilles du tour ont noirci, seul le coeur est vraiment bon ». Du coup, il faut bien une dizaine de plants pour régaler la famille.

1. Orthographe non garantie. Merci à nos lecteurs avisés de nous en dire plus. C'est la source des Juges qui a remplacé aujourd'hui celle de Mondeu. (Voir l'article "Retour aux sources" de ce numéro de la Feuille de Quint)

Le poêle de masse

Le poêle de masse est un poêle à restitution lente de chaleur et capable de diffuser la chaleur stockée dans sa masse à toute une maison. C'est un mode de chauffage au bois renouvelable, écologique qui permet de faire des économies d'énergie.
Nos anciens l'utilisaient fréquemment dans certaines régions réputées froides comme l'Alsace avec ses poêles de faïence ou l'Allemagne et autres pays nordiques…

Ses avantages
- Il a de bonnes performances avec un rendement proche de 90 %
- Il accumule de la chaleur quand il est allumé et restitue cette chaleur lentement jusqu'à la prochaine flambée
- Il est écologique
- Il est économique

Ses inconvénients
- Il pèse entre 1 à 6 tonnes et ne peut pas être déplacé
- Il est cher. Tarif d'un poêle installé :

Poêle de masse fonte et céramique, entre 4 et 6000€
Poêle de masse en faïence, entre 6 et 9000€
Poêle de masse en béton, entre 9 et 12000€
Poêle de masse en stéatite, entre 11 et 18000€

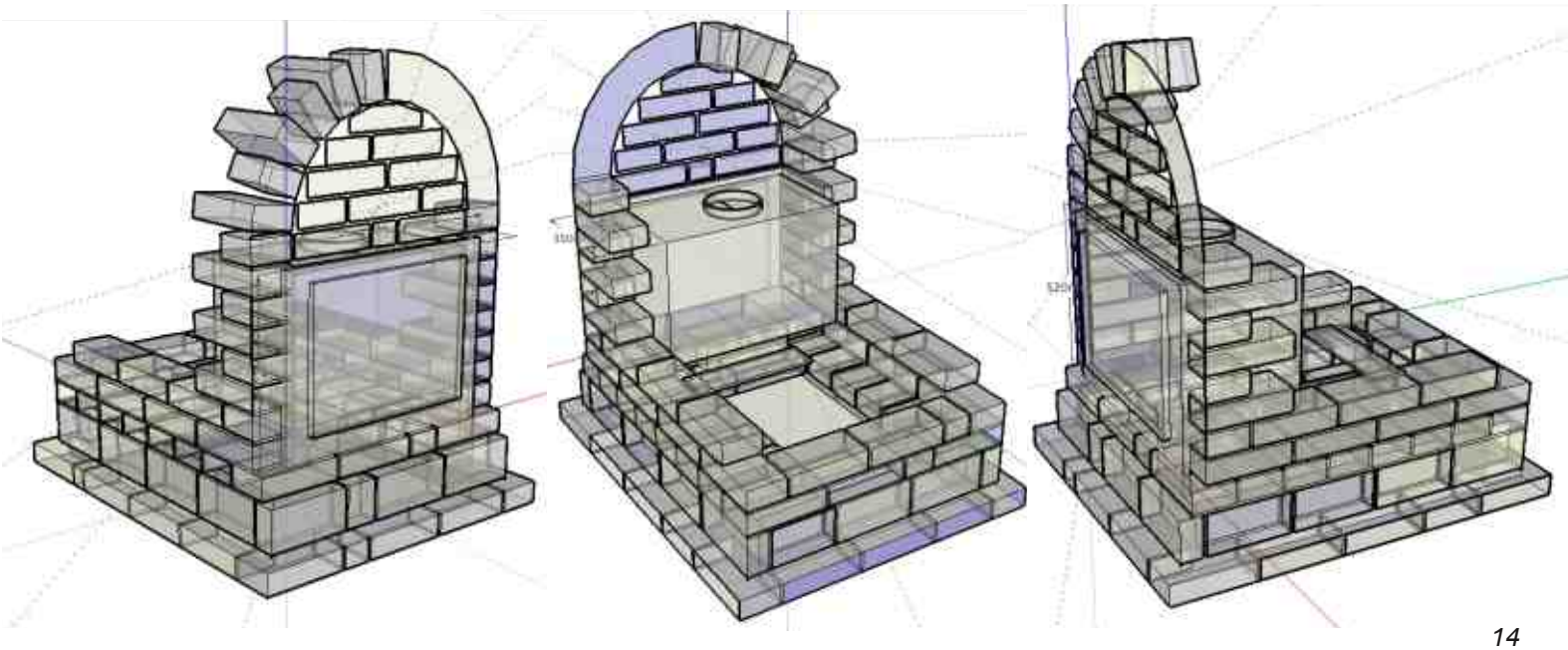
Mais il est toujours possible de le construire soi-même…

Un bel exemple de poêle de masse en auto-construction au sein de notre vallée

En 2006, la famille DEHON a décidé de se poser à Lallet, sur la route du col de la Croix, et a acheté une grange dans ce petit hameau isolé bénéficiant d'une vue magnifique sur les montagnes environnantes.
La grange est un cube vide avec 4 murs et une grande porte, située à flanc de côteau avec en contrebas l'entrée d'une bergerie située sous l'univers aménageable. De quoi permettre à Roland de laisser s'exprimer ses talents de créateur et installateur de décors de théâtre, son métier. Et il commence à dessiner, imaginer l'aménagement intérieur, faire des plans. La grande porte de la grange qui deviendra baie vitrée s'ouvre plein nord et cette région de montagne s'avère être froide en hiver. Il réfléchit donc à l'isolation et au chauffage.

Un professionnel lui ouvre 2 fenêtres dans les murs de pierre. Une fois la technique comprise, il crée lui-même les huit autres ouvertures. Puis il double tous les murs avec une ossature bois garnie de 10 cm de fibre de bois. 15 cm d'épaisseur de fibre entre plaques et plafond sont utilisés pour l'isolation du toit, entre les solives. Idem pour le sol entre maison et bergerie. L'isolation entre chaque pièce est réalisée en liège, résidus de broyage de bouchons. C'est une magnifique isolation phonique et thermique car certaines pièces ne seront pas toujours chauffées durant l'hiver…

Se pose alors la question du chauffage…
Le bois s'impose à Roland !



Après avoir imaginé un «rocket stove» avec banquette chauffante qui, renseignements pris, s'avère être compliqué lors de l'allumage et surtout bruyant ..., il porte son choix sur le poêle de masse d'utilisation plus pratique et rationnelle.
Mais le poêle de masse a 2 inconvénients :
- Il coûte beaucoup plus cher qu'un poêle normal ! D'où la décision audacieuse de Roland de le réaliser lui-même …
- Il pèse très lourd, environ 2 tonnes. A l'endroit défini pour le poêle, le sol est constitué d'une dalle de béton qui fort heureusement repose sur la croisée de 2 murs du sous-sol. Donc pas de souci pour un poêle de 2T sur une surface de 1,5 m² …
Alors dessins, plans se succèdent pour aboutir à un magnifique projet qu'il va falloir réaliser !

Le corps de chauffe sera un insert qui comprend déjà tous les systèmes de sécurité et ventilation indispensables au bon fonctionnement du poêle. Roland trouve en Belgique 350 briques réfractaires d'occasion de 25 x 12,5 x 6,5, n'ayant encore jamais été scellées, donc en parfait état. Ces briques avaient été entassées autour d'un poêle pour augmenter la radiation de la chaleur, mais sans avoir jamais été fixées. La génération suivante a changé le mode de chauffage de l'habitat et donc souhaitait se débarrasser de ces briques encombrantes. Elle fut d'accord pour les céder à 0,50€ pièce. Une merveilleuse aubaine pour Roland !

Reste à prévoir la construction du poêle. Roland, étant seul, a besoin d'une aide mécanique … Un treuil va faire l'affaire qu'il installe au-dessus de l'emplacement du futur poêle. Et la construction commence avec le soubassement et la sole, puis le montage des murs des côtés au sein desquels l'insert va trouver sa place et pouvoir être jointé et scellé au centimètre près …
Ensuite c'est la construction de 2 trappes de nettoyage et ramonage pour l'entretien du poêle, puis du circuit des fumées qui vont chauffer les briques et leur permettre d'emmagasiner et d'irradier la chaleur …
Les fumées sortent en haut de l'insert et se dirigent vers le haut du poêle du masse, puis elles vont redescendre jusqu'à la sole et ensuite remonter vers la gaine extérieure qui les conduira à la cheminée. Roland termine son poêle par une belle voûte de brique montée sur un treillis métallique robuste et le poêle devient ainsi une belle œuvre d'art !

L'avant du poêle est agréablement chaud, mais sans excès, comme le prouve le chat de la maison confortablement couché sur la voûte, l'arrière est un peu moins chaud et la gaine métallique de sortie est à peine tiède. Toute la chaleur est donc prisonnière des briques qui vont la restituer lentement pendant des heures quand le feu sera éteint jusqu'à la flambée du matin.

Roland est très satisfait de sa réalisation qui lui a, certes, demandé du temps et de l'ingéniosité, mais qui s'est avéré très économique dans sa réalisation comme dans son utilisation quotidienne.

AÀprésent, l'âge de la retraite atteint, les Dehon ont décidé de s'installer durablement dans la vallée et de profiter pleinement du confort de tous les aménagements réalisés dans ce bel univers de montagne. Et Roland est fier de m'informer que son poêle a déjà un petit frère dans la vallée, dans un cabanon récemment rénové.
Peut-être le début d'une longue et belle fratrie …

Si vous avez des projets similaires, il sera heureux de partager son expérience …
(son adresse email : rolanvolant@gmail.com

Danièle LEBAILLIF et Roland DEHON

Les cabanons

Souvent liés à la dispersion des terres avant le remembrement et aux difficultés que rencontraient les agriculteurs pour les rejoindre rapidement, les cabanons de la vallée de Quint, si nous prenons le temps de bien les observer, nous racontent l'histoire de ceux qui les ont construits et utilisés en des circonstances très variées. Ils nous parlent d'un véritable savoir-faire artisanal dans leurs modes de construction, et leurs multiples remaniements, souvent visibles, attestent l'évolution des pratiques agricoles. Chacun de ces cabanons correspond à un usage précis et son implantation se fait sur une terre et dans un paysage correspondant toujours à une activité précise. On ne construit pas le même cabanon sur une terre potagère en bord de Sure, en bordure d'un vignoble ou encore sur une terre à moutons. Si les formes de ces cabanons s'adaptent à leur usage, un chose est commune à tous : ils sont bâtis sur un terrain fortement pentu et sont souvent véritablement encastrés dans la montagne, ce qui permet de bénéficier d'une porte de plein pied pour chacun des deux premiers étages.

- Ainsi le "cabanon à vigne" placé sur une terre potagère, fait face à une surface plane. Il occupe peu de place au sol et comporte souvent plusieurs étages. La partie basse sert de remise à outils, au-dessus peut se trouver un petit logement, alors que sous le toit est abrité un pigeonnier. Un petit bassin jouxte souvent l'entrée.

- Le modèle "bergerie", sur la partie haute d'un champ, souvent en lisière de forêt, occupe davantage de surface au sol et son toit, à une seule pente, accompagne la pente naturelle du terrain. L'unique pièce du bas qui accueille les brebis est souvent dotée d'une mangeoire, alors que l'étage supérieur fait office de fenil et de chambre pour le berger. Dans certains cas, l'aménagement peut prévoir une cheminée, un placard au nord dans l'épaisseur du mur "pour garder au frais", un autre placard à proximité de la cheminée : le potager, "pour garder au chaud".

Si certains cabanons ont disparu au cours de ces dernières années, du fait de leur abandon, de leur destruction ou noyés par la reforestation, il faut tout de même constater que nombre d'entre eux sont entretenus par leurs propriétaires, que les toitures, souvent refaites montrent une vraie conscience de la valeur de ce patrimoine. Ces cabanons sont pour nous tous la marque que ces paysages agricoles que nous aimons tant sont l'œuvre des nombreuses générations de bergers et agriculteurs qui n'ont cessé de les modeler depuis des siècles en parfaite harmonie avec la géographie de la vallée. **Bernard Fort**

Cabanons suite ou une suite de cabanons

Je les adore ces petites maisons, ces cabanons comme on les appelle ici.

Alors que les villages de la vallée sont constitués de bâtiments agglomérés, adossés, accolés, agrandis, rapiécés. Où, plus que les bâtiments pris en eux-mêmes, c'est l'ensemble qui a un sens. Et où finalement chacun se fond plus ou moins dans le groupe sans grand effet de style, pour au final permettre une lecture homogène et cohérente de ce qui devient un magnifique ensemble bâti : le hameau de Ribière, véritable sculpture ; le village de Ste Croix, réelle crête visible de loin ; le hameau de St Etienne qui s'étend sur le Replat…

Les cabanons eux sont seuls, conçus pour être seuls. Et vraiment réfléchis pour être au plus juste de leur fonction, de leur forme, et de leur implantation. Leurs réalisateurs, paysans de la vallée le plus souvent, ou venant de plus loin parfois, y mettaient tout leur savoir-faire, peut être leur fierté. On leur donnait un nom. Celui de leur propriétaire. On les reconnaissait, on les voyait, de loin.
Bernard Fort en parle bien. De ces trésors de savoir-faire et d'ingéniosité. De finesse aussi.

Outre ce savoir-faire très maitrisé, ce qui me fascine dans ces petits bâtiments, ce sont leur capacité à s'insérer dans le paysage pour en retour donner l'impression de le créer. Plusieurs raisons à cela : les paysans, bergers souvent, pour implanter leur cabane, choisissaient la partie de terrain la plus haute et inscrite dans la plus forte pente. D'ici la vue sur le troupeau était la meilleure. De plus ils pouvaient accéder naturellement à l'étage et n'empiétaient pas sur les bonnes terres. Souvent ils profitaient d'un bosquet ou d'un arbre pour son ombre, la rivière n'était pas loin. Et ces raisons pratiques et de bon sens finissaient à une évidence d'implantation. Où se mettre plus naturellement ? Ils étaient à la fois discrètement installés en bordure, de la colline, du pré, de la forêt et profitaient de la meilleure vue sur le site. En retour on le devinait, on le voyait plus ou moins nettement selon que le soleil l'éclairait ou non, et ils donnaient, ils donnent l'impression de s'approprier le paysage. De le créer. Comme un château recrée un paysage en faisant de grandes allées qui convergent vers lui, des jardins de plus en plus soignés à son approche, le cabanon avec ses tous petits moyens réussit lui aussi à aimanter le regard. A indiquer sans prétention que cette terre est la sienne, naturellement.

Et non seulement chaque cabanon réussit ce tour de force de se créer son propre paysage, mais la répartition sur le territoire de la vallée de ces petits bâtiments, de ces marqueurs qu'on retrouve à intervalles réguliers, conduit à faire sentir de façon très prégnante bien que presque insensiblement l'ancrage de l'homme dans la nature. De sa façon de s'y insérer et de s'en nourrir en symbiose. Satellites discrets de ces villages qui eux aussi s'inscrivent dans la vallée. Dont les pigeonniers qui accompagnent les fermes semblent prêts à se détacher pour à leur tour aller surveiller les pâturages. Dignement et simplement.

Bruno Robinne

Shiitake - 椎茸

L'autre jour, au marché de Brie, j'achète des shiitake. Le gars Hensens, qui produit lesdits shiitake avec son frère à St. Julien, me demande : "Kiyé, comment tu les manges les shiitake ?"

Une autre fois, c'était au tout début, je découvre leur stand au marché. Bien sûr, je m'arrête. Des shiitake frais, c'est quand même l'automne. Il y avait aussi des belles pleurotes. Mais un truc me chagrine. Sur la jolie affichette qui indique le nom du produit, il est écrit : "Pulmonaires". Il n'y avait pas encore le COVID, mais tout de suite, je dis aux frères Hensens, trouvez un autre nom. Personne n'a envie de manger des pulmonaires ! Ce sont des champignons délicieux, ils méritent un joli nom. Pourquoi pas pleurotes tout simplement ?

Pleurotus pulmonarius

Comment je mange les shiitake ? Chez moi, il y a toujours un bouillon, de type pot au feu. Le matin, au lieu de faire un café, je jette mes shiitake dans le bouillon. Après 15 minutes, c'est prêt. Si je n'ai pas de bouillon préparé à l'avance, je fais une soupe miso. Persil et ciboulette pour la touche gourmande. Les shiitake sont riches en vitamine D, la vitamine du bonheur !