

La Feuille de Quint n°36

Le journal d'information qui suit le fil de la Sure
Juillet 2020

Ste-Croix

Vachères-en-Quint

St-Andéol

St-Julien-en-Quint

Rue de L'Armellerie

Etroite sans pareille
A longueur de maisons
Privée de tout soleil
Elle se passe d'horizon
Ses fenêtres timides
Bousculées par le vent
Un courant d'air humide
Qui ne sèche qu'au printemps
Une haleine de cave
Exhale aux soirs d'été
Les bas-murs se délavent
Par des chiens sans collier
On vit comme on respire
Sans se soucier d'acquis
Les visages vous inspirent
Comme un air de maquis

Poème de Michel DESSOLIERS

L'été en Val de Quint

Ahhh qu'il fait bon sentir l'été qui revient, les baignades, les balades, les concerts, les robes légères... Qu'il paraît loin le confinement et ses autorisations de sortie... Et pourtant les gestes barrières restent préconisés, tout comme l'attention aux plus fragiles.

Dans cette Feuille de quint, le jardin est à l'honneur, et nous vous parlons de jardiniers qui aiment partager leurs richesses, qu'elles soient matérielles, manuelles, ou intellectuelles, nous vous parlons des producteurs de la vallée qui ont fait notre actualité pendant ces deux mois si particuliers, grâce aux distributions alimentaires du vendredi... et de mille autres sujets tout aussi réjouissants !

C'est aussi pour Valdequint l'occasion de vous glisser le programme de sa saison culturelle, et de vous rappeler que vous êtes les bienvenus aux jardins maraîchers et à la pépinière de fruitiers de Sainte-Croix pour donner un coup de main, au petit marché du mardi après-midi, à Ste Croix également, pour acheter légumes, pains et autres produits locaux, aux ateliers du rucher citoyen en création, sans oublier la CUMA citoyenne pour vos confitures et compotes du soleil, ou la caravane de Valdequint qui se déplace dans la vallée...

N'hésitez pas à nous proposer des animations pour l'été et la rentrée, nous en sommes friands ! ■

Pauline

Dans cette Feuille de Quint...

... nous diffusons le programme des **"Journées hydrogène et de la transition énergétique"** qui se tiendront dans la vallée les **18 et 19 septembre** prochain.

Co-organisées cette année par ACOPREV et la commission transition énergétique de Valdequint, ces journées sont destinées au grand public : nous vous invitons donc à **réserver ces dates pour venir y faire un tour !**

Les producteurs de la vallée

Pendant ces deux mois de confinement, de belles initiatives de solidarité ont émergé dans la vallée... Ce fut le cas des distributions alimentaires en soutien aux producteurs locaux, qui nous ont également permis d'aider les habitants qui ne pouvaient se déplacer pour acheter leurs produits frais au marché.

Ces distributions organisées par Valdequint grâce aux nombreux bénévoles, ont remporté un franc succès : entre 40 et 60 foyers ont commandé chaque semaine durant le confinement !

Nous nous sommes donc dit que vous seriez intéressés par un répertoire exhaustif des producteurs de la vallée qui proposent de la vente directe. Merci de nous signaler tout oubli !

St Andéol

« Marie-Pierre Lenoir »

Rivière, 178 chemin du cheylard

Tel : 04 75 21 21 55 – 06 45 10 51 28

Contact : mp.lenoir@gmail.com

Produits : Tisanes composées, tisanes simples, herbes de provence, eau florale de Rose, divers hydrolats

Vente directe à la ferme sur rendez-vous (visite possible et gratuite du jardin et du séchoir). Vente par correspondance (envoi de la liste des produits et des prix par mail, sur demande). Tisanes en vente à « La Carline » à Die

Sainte-Croix

« Cave Achard-Vincent », Thomas Achard

2 route de la Soie, 26150 Sainte-Croix

Tel. : 04 75 21 20 73 -

Contact : contact@domaine-achard-vincent.com
ou www.domaine-achard-vincent.com

Produits : clairette et crémant de Die

Vente à la cave

St Julien en Quint

« Gaec madame Vache »

Le Serre de l'Homme

Tel : 06 43 01 29 36

Contact : lien.depreitere@gmail.com

Produits : fromages de vache en produits frais (fromage blanc...), tomme pressée ; viande congelée (steak hachés, viande hachée et bourguignon sur demande). Présents notamment sur le marché de Die les samedis

« EARL Planel »

Le Colombier

Tel : 06 75 88 95 51

Contact : philippe.planel0336@orange.fr

Produits : viande de bœuf sous forme de steaks hachés ou en caissettes sur réservation

David Vieux

Villeneuve

Tel : 06 70 42 03 37

Contact : helene.vieux@orange.fr

Viande d'agneau par caissette (1/2 ou entier).

Chipolatas, merguez, rillettes. Génisse (en saison).

Lentilles et pois chiches

Vente directe à la ferme ou à Intermarché

Sébastien Vieux

Bournat et Tonil

Tel : 06 87 83 65 79

Viande de génisse et de veau en caissettes. Sur réservation d'octobre à avril

Vente et retrait des caissettes à l'abattoir de Die

Simon Wick

Les Juges

Tel : 04 75 21 21 57

Produit : guano de vers Ténébrion. Substance fertilisante utilisable en agriculture biologique

Vente au domicile sur rendez-vous

« Rucher du Val de Quint », Jean-Louis Zarzoso

Les Bayles

Tel : 04 75 21 20 14

Miel, ainsi que pollen sur demande

Vente directe au domicile ou sur divers lieux dont, à Vachères en Quint, chez Oda Schmidt & Jochen Haun

« Hensens frères », Damien et Geoffrey

830 route de Sainte Croix

Tel : 06 31 63 94 74 - <http://hensensfreres.fr/>

Champignons (Pleurottes, Shitakee)

Vente directe sur place du lundi au jeudi de 16 à 18h. Présents sur le marché de Die et en magasins (voir le site Internet)

Vachères en Quint

« Les chemins de l'osier », Jacques Guilleminot

Chemin de Mouret

Tel : 04 75 21 21 19

Contact : vacheres26@orange.fr

Produits : paniers et corbeilles en osier

« L'Ame des simples », Nathalie Portaz

Passage des Tourettes

Tel : 04 75 21 87 78

Contact : contact@amedessimples.fr ou
www.amedessimples.fr

Produits : eaux florales, gemmothérapie, huiles essentielles, macérations huileuses

« Les savons d'Agathe », Agathe Mandrillon

Vachères village

Tel : 06 26 59 00 87

Contact : lessavonsdagathe@gmail.com

Produits : Savons paysans fabriqués à froid à base d'huiles végétales de macérations florales et d'hydrolats bio

« Quintet », Veronica Mantel

Vachères village

Tel : 04 75 21 21 20

Contact : mantelveronica@gmail.com

Produits : condiments biologiques, pâtés végétaux, crèmes de légumes, soupes, pistou

Élevage de chèvres, Oda Schmidt, Jochen Haun

Passage des Tourettes

Tel : 04 75 21 20 47 ou 04 75 21 23 70

Contact : hans.joachim.haun@freesbee.fr

Produits : fromage de chèvre (picodons). Viande de cochon, de bœuf et chevreaux sur précommande

« Princesse Sauvage », Laetitia Gibouin

Chemin de Mouret

Tel : 06 65 37 40 80

Contact : tatay.o@mailoo.org

Produits : tisanes, condiments, sels aux plantes, macérations huileuses

« L'Hébergé », Aurélie Venet et Rémy Berche

Vachères village

Tel : 09 83 21 93 33

Contact : gaec-heberge@gmx.fr

Produits : fromage et yaourt de brebis

Sans oublier les « **Jardins Nourriciers** » qui cultivent à Ste Croix des légumes vendus cette année sous forme de « petits marchés » et via internet, grâce aux terrains mis à disposition par 3 familles. On vous en parle par ailleurs. ■

**Liek WARTENA, Danièle LEBAILLIF,
Jean-Claude MENGONI**



Regards d'ici

Regard gourmand – Du houmous Quintoux

Hier, il essayait les lentilles vertes, avec succès. Aujourd'hui vient le tour des pois chiches. David Vieux innove, et c'est tant mieux pour nous.

Née en Syrie ou en Arménie, la culture du pois chiche s'est ouverte à la Méditerranée avant d'arriver en terres dioises. Quand on sait que le pois chiche est peu gourmand en eau et n'a pas besoin de fumure azotée, qu'il est une source importante de protéines, on peut se dire que c'est une bonne idée qu'il a eu là, le David...

Alors à quand les falafels de la Sûre AOC ? Ou le concours du meilleur couscous de Quint ? Ou celui du meilleur burger de pois chiche à la fête de St Nadole¹ ?

Connaissez-vous la traduction de pois chiche en Néerlandais ? « kikkererwt ». Allez on s'essaye au multilinguisme ? « De kikkererwt kikkert je ogenblikkelijk op »². Un peu comme la lecture de la Feuille de Quint en fait ...

Regard gris - « Merci M. Poubelle »

Cette chanson de la chorale « Les enfantastiques » rend hommage à M. Poubelle, qui, il y a 140 ans, a essayé d'améliorer la propretés des rues de Paris. Depuis, les poubelles se sont multipliées.

Beaucoup reste à faire encore. Un rédacteur de la Feuille de Quint a scruté nos 4 villages et les bennes de tri dès la fin du confinement.

Résultat : bof, bof. Des bouteilles PET et des

canettes dans la benne à verre, un sac poubelle, « doux » mélange de plastiques, déchets divers et quelques livres, enfoncé de force dans une benne à papier. Un bidon d'huile moteur à moitié plein dans la benne à plastique. Des cartons abandonnés derrière les containers, pire, jetés dans le fossé entre containers et Sûre. Et pas qu'un peu, mon brave monsieur !

L'argument massue qui consistait à accuser les touristes est bien enterré, puisqu'ils étaient chez eux, les touristes ...

Regard encourageant – Le covoiturage s'organise peu à peu

Nous vous parlions dans la feuille de Quint précédente d'un groupe « covoiturage Quintoux » via une application libre (« Signal ») sur smartphone. Le groupe se forme petit à petit. Mi juin, le groupe accueillait 23 membres. C'est pas mal mais ça pourrait être nettement mieux ! Pour qu'un projet de covoiturage fonctionne, il faut des propositions. Et pour avoir des propositions, il faut multiplier le nombre de membres. Objectif : 50 fin juillet, 75 lors de la parution de la FDQ d'hiver. Chiche !?!?

Plus personne ne va au Pestel ou à Valence sans poster une proposition de covoiturage ... Chiche !?!?

Vous souhaitez en faire partie : envoyez un SMS à Michèle au 06 14 94 37 28 ou passez à l'Epilibre un jour d'ouverture.



¹ St Nadole est l'anagramme de St Andéol dans les pièces de théâtre écrites par les habitants

² Traduction : « Le pois chiche requinque instantanément ». Avez vous compté le nombre de K dans la phrase ?

Une colonie d'abeille a pris possession de la cheminée de la mairie de St Andéol. Juste magnifique !

Regard souriant – Un poulailler presque communal

Ils-elles avaient envie d'œufs bien frais, pondus le jour même, mais n'avaient pas de terrain ou pas d'expérience ou pas de disponibilités matin et soir pour ouvrir et fermer la porte du poulailler. Car Monsieur Blaireau et madame Renard rôdent ...

Qu'à cela ne tienne, il suffit de faire ensemble. Vite réfléchi, vite réalisé. 7 familles du hameau de St Etienne ont inauguré au printemps leur poulailler collectif. Les enfants jubilent de voir les 10 – et

bientôt plus - gallinacées gratter, courir, becqueter, se chamailler, gambader, tourner la tête bizarrement, cocotter et pondre des œufs bruns et des blancs.

Savez-vous qu'en Italie les poules ne « cot cot cot codec'ent » pas mais elles « Corococococo, corocococodènt » ... Et que le coq anglais ne connaît pas notre « Cocorico » national. Lui, il « Cock-a-doodle-doo » ! Sont fous ces (coqs) Anglais ! ■

Jean-Claude Mengoni

Une famille en confinement

Qu'est-ce que le confinement quand on habite une grande maison plein sud, la nature presque au pied du lit ?!...

Qu'est-ce qu'un enfant confiné ? Un lion, une abeille, un caméléon ??

Je ne puis parler que de notre expérience : chemin de Loche, l'un est devenu petit chien, aboyant tantôt joyeusement, tantôt contrarié.

Comme si le langage, lui aussi, s'en trouvait réduit et transformé.

Nous voici ménagerie nombreuse, devenu nous-mêmes notre propre zoo, observant les ruelles, les rues, les villages, les villes vidés, et notre espace intérieur, intimisé, rendu à lui-même, son vertige, sa gratitude, sa créativité.

Restez chez vous !, le verdict est tombé brusquement. La maison sera aussi l'école, la maman la maîtresse et chacun jouera de plus près ce qui, ici suffoque, là soutient, ici relie, là entraîne. En fin de compte nous nous sommes regardés de plus près : l'extérieur était désormais à l'intérieur.

Un temps, le rythme des apprentissages nous rappelle les jours, les heures même si, je l'avoue, le réveil n'est plus de notre monde !: les nuits sont longues et bordées de rêves, nous en avons besoin.

A trois (enfants), il y a de quoi combiner : altercations, cris redoublés, petits secrets, grandes idées, fabrications de-ci de-là... !



Maman heureuse que je fus de recevoir le « calendrier des cadeaux de maman » concocté avec tant d'amour et de soin : chaque jour, à peine réveillés, les petits yeux brillants, enchantés me demandaient : « aujourd'hui quel numéro choisis-tu ?! » ... massages, collages, dessins, origami ...waouh !

Il y eut le temps des ballades et des cailloux-messages.

Il y eut le temps des rivières : ça s'amuse, ça s'invente, ça construit (maison en pierre et « ciment », palais et jardin zen, stèles de rivière), ça s'écoule... et la maman laisse un peu sa nichée pour le silence du livre et de l'écrit (ouf !).

On se motive : chaque matin au réveil, avant même la première tartine, on s'étire, se muscle, s'assouplit, on fait la liste pour les matins suivants... mais assez vite on préfère les tartines ! On travaille : chacun fait ça au mieux, on se partage l'ordinateur et le petit écran du portable de maman. Là c'est chacun sa chambre. Moi, j'accompagne, je suis à côté parce que c'est bon de ne pas être tout seul, je corrige, j'ouvre des pistes.

Et ça s'enflamme : let's speak english ! Sur interplanète ils jouent l'anglais, l'allemand, l'italien. C'est ludique, c'est l'écran, c'est le voyage, c'est le défi, c'est même un peu l'excès !

Quelques semaines passent et les copains manquent mais à vrai dire on est devenu son meilleur ami !



de carte en carte une complicité se crée, un livre, une tenture...

Et puis au fil des jours les semis ont grandi, les fleurs se sont offertes, les arbres ont verdi, nous avons tous appris, nous avons tous grandi.

Je pose quelques jalons (lire, écouter les Odyssées de France Inter, regarder Baam, de l'art dans les épinards) mais d'elles-mêmes les journées sont denses, sont nouvelles et le temps semble étiré.

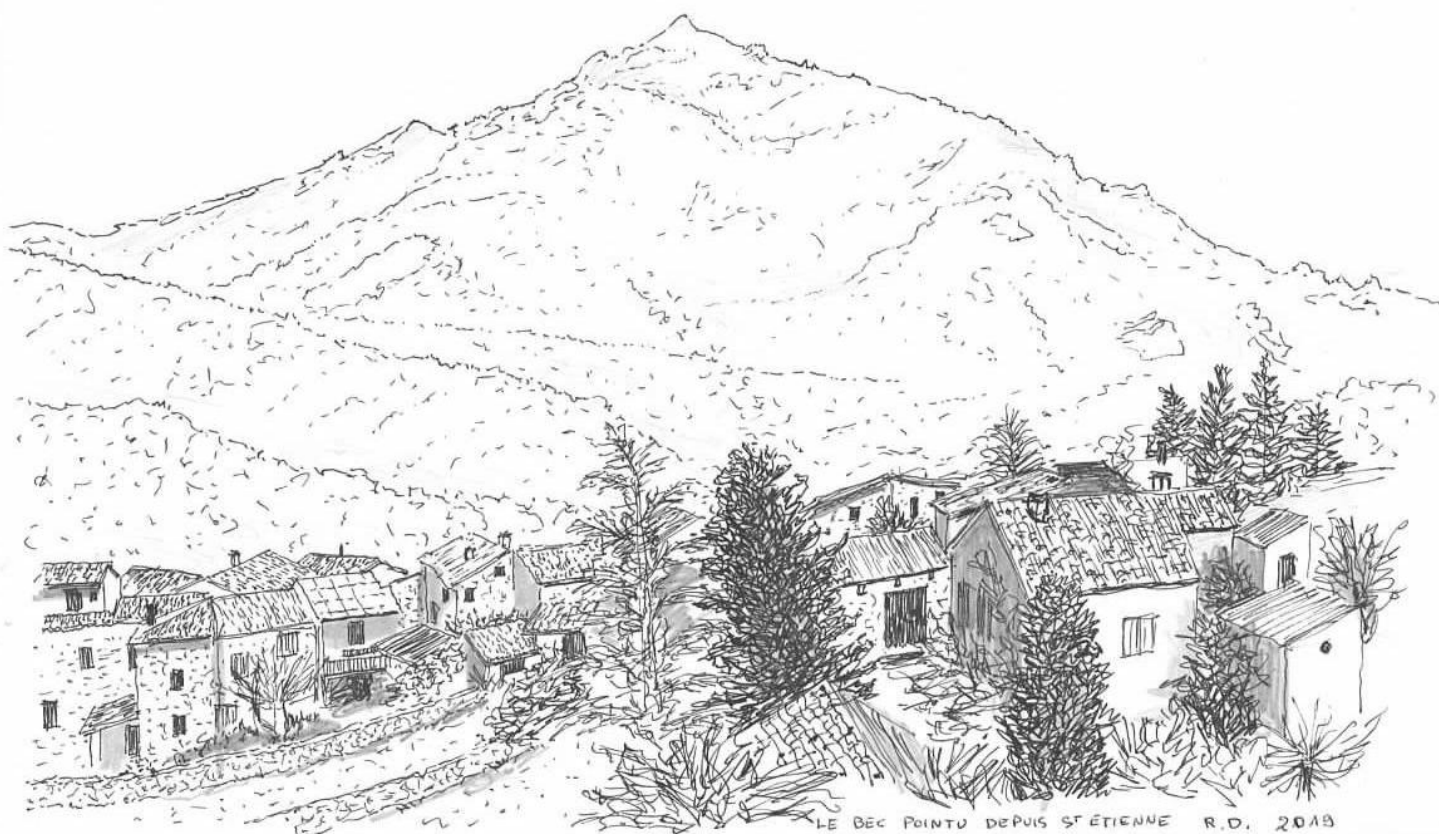
On prépare un anniversaire, 12 ans le 12, on s'en souviendra. Personne n'est là mais que de surprises, que de présences et de chocolats ! On a fait du pralin, on a fait nos mélanges et nos curiosités gourmandes !

Mais ce n'est pas fini, on a des idées plein la tête !... alors maintenant au hasard d'une page de l'encyclopédie illustrée, au hasard des feutres on dessine, on colorie, on se crée des petits défis et

Certains enfants ont pleuré, d'autres crié plus fort, les fratries se sont heurtées, rassemblées, certains ont eu peur, certains l'ont dit, d'autres l'ont tu... au début, un matin mon cœur et les mots d'un de mes enfants se sont retrouvés « pourquoi je vis cela ?, je suis un enfant et j'aurais aimé ne jamais vivre cela »...

Aux confins du confinement, ce qui restreint nous a donné la stabilité de ce qui tient sans les autres, le calme (pas toujours!!!) d'une vie plus familiale et concentrée, la mesure de notre privilège, et cette confiance consolidée : si la solitude est notre socle, le lien est ce qui fait le tissu du monde. ■

Joanna MICO



Dessin de Roland Dehon

Les partenaires de Valdequint et des Jardins Nourriciers à Sainte-Croix

Valdequint essayait depuis plusieurs années de trouver des terrains pour des projets de maraîchage collectif et de plantation de fruitiers villageois. L'an dernier le projet a enfin pu aboutir. Et ceci grâce

- à l'association des Jardins Nourriciers qui a pris en charge le travail de maraîchage
- à l'obtention par Valdequint de l'aide européenne LEADER pour l'achat du matériel indispensable
- aux partenaires propriétaires de terrain qui ont accepté d'ouvrir leurs parcelles et sans qui rien n'aurait été possible ...



Simone et Jean CLEMENT ont habité la vallée depuis toujours. Jean, issu d'une famille sainte-crucienne, était entrepreneur et est intervenu dans toute la vallée de Quint. Simone est native de Saint-Julien. Un couple bien enraciné en Quint !

Pour Simone, tout a commencé au Forum des Associations, rendez-vous annuel de tous les acteurs associatifs qui a lieu chaque mois de septembre à Die. C'est à cette occasion qu'elle a rencontré Tim et Edith qui animaient cette année-là le stand des Jardins Nourriciers. Ils lui ont donc présenté leur activité dans l'agriculture vivrière coopérative et écologique et la réussite obtenue sur les terrains de Marignac alors en pleine activité.

Cette approche de l'agriculture de proximité permettant à des personnes, ne bénéficiant pas de jardins ou trop âgées pour cultiver eux-mêmes, de pouvoir néanmoins profiter de produits de proximité, sains et biologiques, l'a séduite.

Simone et son mari produisaient, il n'y a pas si longtemps encore, leurs pommes de terre et tous les légumes de leur consommation courante et même en faisaient largement profiter leurs enfants et petits-enfants ... Mais, l'âge venant et la santé de Jean s'altérant, il était devenu difficile de continuer une activité agricole. La rencontre avec les Jardins Nourriciers leur a apporté la solution pour que leur grande parcelle plane, bien située en bordure de Sûre à Ste-Croix puisse continuer à être exploitée.

C'est pourquoi Simone et Jean ont signé un commodat, ou « Prêt d'usage », avec Valdequint mettant leur parcelle à la disposition de l'association sans contrepartie financière, sous réserve de la récupérer en bon état à la fin du commodat. Ils ont signé un contrat de 3 ans avec tacite reconduction.

L'an passé, Jean a quitté ce monde et aujourd'hui Simone se réjouit de voir leur parcelle entretenue et de participer à un beau projet de développement local et cela au bénéfice des amateurs de bons et beaux légumes frais ... Elle a accueilli dans son garage, au cœur du village, la distribution des paniers destinés à Sainte-Croix et elle ne souhaite qu'une chose : que toute cette filière vivrière coopérative se poursuive encore longtemps ...



Renée et Christian DUSAUTOY vivaient encore à Romeyer il y a 12 ans dans une belle maison ancienne pleine de charme, entièrement restaurée par leur soin, mais remplie d'escaliers ... L'âge avançant, ils se sont mis à rêver de demeure de plein pied, sans étage, sans aucun dénivelé ... et Sainte-Croix leur a proposé LA solution.

Une maison sur un seul niveau, située près de la Sûre et dans un cadre ravissant a retenu toute leur attention. D'autant qu'elle est dotée d'un bel atelier où Christian donne libre cours à sa passion, la menuiserie, et d'un grand terrain qu'ils plantent de fruitiers et aménagent en potager. Christian installe des châssis pour ses semis dont il fait profiter ses voisins et s'occupe activement de son jardin. Renée s'adonne à ses passions, la peinture et la poterie, et participe activement à la vie du monastère.

Et un jour, ils voient s'activer tout près de chez eux une jeune équipe de passionnés de culture maraîchère qui préparent le terrain de Simone et se mettent à planter des légumes. Ces jeunes sont adorables. On échange, on se prête des outils, on s'apprécie, on comprend l'idéologie, le projet...

Renée et Christian ont une partie de leur parcelle qu'ils n'utilisent pas vraiment, mais qu'il faut néanmoins entretenir et tondre régulièrement. Pourquoi ne pas en faire profiter cette jeune équipe ? Ils décident donc de signer un commodat de 3 ans avec Valdequint et sont très heureux aujourd'hui de rendre service en prêtant leur terrain, inutilisé jusqu'alors, pour le faire fructifier.

Colette et Max PELLERIN sont installés à Sainte-Croix depuis 43 ans dans la maison qui appartenait à la grand-mère de Colette. Ils travaillaient à Die. Colette était aide-soignante à l'hôpital puis, en fin de carrière, intervenante à domicile, activité qu'elle a beaucoup appréciée. Max a travaillé dans une usine de meubles et, lorsque celle-ci a fermé ses portes, est devenu autoentrepreneur multi-service jusqu'à sa retraite.

La famille de Colette, originaire de Sainte-Croix, possède des terrains qu'ils transforment en parc à chevaux pour s'adonner à leur passion, l'équitation. Ils avaient alors 3 chevaux qu'ils montaient avec bonheur. Max a participé à des compétitions de trek équestre et a même été classé 2ème en national. Cette discipline repose sur la confiance réciproque du cheval et de son cavalier, qui leur permet de traverser toutes les embûches d'une randonnée. Puis Max a eu quelques soucis de santé et ils ont dû abandonner la pratique du cheval.

Les parcs à chevaux ont été mis à la disposition d'autres utilisateurs, sauf un qu'ils ont conservé pour en faire un grand potager que Max cultive pour sa famille. Colette et Max ont en effet une fille et 2 petits enfants qu'ils accueillent avec bonheur durant les vacances.

Les années passant, ils ont songé à réduire la surface cultivée et, quand ils ont vu intervenir l'activité de maraîchage sur la commune, ils ont trouvé la solution. Ils ont donc proposé ce terrain, longé en amont par le canal d'arrosage de Sainte-Croix qui permet d'irriguer la parcelle par simple gravité. Le terrain n'est pas plat, la partie haute est pentue, l'autre plus plane.



Qu'à cela ne tienne, Valdequint décide d'en faire une pépinière, que Loïc et Pauline ont rapidement aménagée. 200 fruitiers et petits fruits y ont trouvé leur place et les fraises commencent à produire ...

Max a conservé une toute petite parcelle potagère et a mis à disposition de l'association les tuyaux d'arrosage, les filets électrifiés et la batterie solaire qui permettent de protéger les plantations contre les chevreuils très présents sur la commune.

Ils ont donc signé un commodat de 5 ans avec Valdequint et espèrent que cette organisation se pérennise pour le bien des deux parties. ■

L'an dernier, 31 familles de la vallée se sont abonnées aux paniers de légumes cultivés et récoltés par les Jardins Nourriciers.

L'aide du programme LEADER obtenue par Valdequint s'appuie sur une surface exploitée de 7500 m² ; l'association accueillera donc avec plaisir tout nouveau partenariat avec des propriétaires de parcelles qui seraient disponibles ...

Contactez VALDEQUINT à St-Julien, tél. : 06 44 87 32 48

Quand les jeunes s'y mettent

Il n'y a pas que les anciens qui jardinent ! Bien sûr il faut du temps pour s'occuper d'un potager. Et les retraité-e-s en ont davantage. Mais c'est aussi de volonté qu'il s'agit, ou plutôt de conviction : l'idée que cette activité donne du sens à la vie. Pour Tim et Olivia, jeunes parents de trois enfants, prendre soin d'un bout de terre semble avoir toujours été évident.

Avant d'installer leur petite famille à Saint Andéol, où ils retapent une vieille maison du hameau de Lallet, ils ont voyagé et ont engrangé bien des expériences. Ayant tous les deux grandi près de Grasse, ils ont fait des études dans les domaines de la protection de la nature et du développement durable, en Allemagne et à Grenoble pour Tim, en Angleterre pour Olivia. Ils ont ensuite travaillé comme ouvriers agricoles au GAEC de Sainte Luce en Isère ; se sont intéressés à l'agro-écologie... Tim a été rédacteur pour la revue Passerelles Eco, spécialisée en permaculture. Et ils ont passé un an en tant que bénévoles au Hameau des Buis en Ardèche, écovillage inspiré des principes de Pierre et Sophie Rabhi : ils y géraient la ferme pédagogique. Arrivés dans le Diois il y a sept ans, ils participent depuis à la vie économique du territoire : Tim a été quatre ans salarié de Valdequint ; et il a co-créé depuis les Jardins nourriciers, association qui développe la production de légumes et de fruits, pour compléter celle de viande, fromage et plantes aromatiques dont nous disposons déjà dans la vallée. Olivia, quant à elle, travaille à la Maison d'assistantes

maternelles installée au Col de Marignac, qu'elle a contribué à créer avec Tiphaine et Aude, et le soutien de Valdequint. La MAM accueille aujourd'hui 17 enfants de 1 an et demi à 4 ans. Elle constitue, avec les écoles, un « plus » important pour nombre de familles de notre territoire.

La forêt comme source d'inspiration

C'est avec Tim que nous avons échangé un soir de mai, dans le jardin qu'ils aménagent progressivement à Lallet, sous de vieux arbres fruitiers. Belle occasion de réfléchir à la période de confinement que nous venions de traverser. En ces temps de crise sanitaire et économique, comment vivre plus simplement, en contribuant à nourrir non seulement sa famille, mais la collectivité, et en essayant de ne pas abîmer davantage notre planète déjà bien mal en point ? Tel est le défi qui anime ce jeune papa, adepte d'une approche « philosophique » et solidaire du jardin : on peut cultiver chacun son potager, certes, mais on a aussi beaucoup à apprendre du « faire ensemble ». À Lallet comme aux Jardins nourriciers, Tim ne travaille pas seul, mais avec l'aide de ses voisins/voisines, des salariés-associés et de citoyens bénévoles.

Sa source d'inspiration principale, c'est la forêt, écosystème terrestre le plus abondant, que personne ne travaille, mais où le sol parfois peu profond est enrichi en continu par la matière végétale. *« Comment faire pour accroître cette abondance naturelle, sans appauvrir le milieu dans lequel nous vivons ? »*, s'interroge-t-il. D'abord, pour ses cultures de légumes, Tim essaie d'éviter le labour, qui perturbe la vie du sol et contribue à la disparition des multiples organismes vivants indispensables à la fertilité du terrain. Pour aménager son carré potager ceint d'une petite barrière protectrice, il a passé une fois le motoculteur dans l'ancienne prairie. Puis il a mis en place des « planches de culture permanentes » de 80 cm de large, faciles à enjamber. Entre les planches, des allées de



50 cm de large permettent de circuler facilement avec une brouette. Cette organisation rigoureuse a bien des avantages : outre le fait que les planches ne seront jamais piétinées, donc faciles à travailler, elle peuvent facilement accueillir un système d'arrosage au goutte-à-goutte (tous les tuyaux de la même longueur !) ou des bâches en hiver.

Une fois créées, les planches de culture sont sans cesse enrichies en matière organique, comme dans une forêt. En automne, Tim les couvre de 10 cm de feuilles mortes ramassées sous son grand tilleul. Pendant l'hiver, il continue de déposer sur ses planches tout ce qu'il a sous la main : feuilles, compost, tontes d'herbe... Puis, au printemps, pour les semis de carottes, radis, salades, betteraves rouges..., il ratisse certaines planches et verse la matière organique dans une allée. Il passe la grelinette, qui permet d'ameublir et aérer le sol en profondeur sans le retourner (et sans se faire mal au dos !). Et enfin, il trace des sillons dans lesquels il met un peu de terreau, et ses graines. D'autres planches sont réservées au repiquage des plants que Tim a fait grandir dans sa mini-serre. Ils sont directement mis en place après l'aération à la grelinette. Enfin, toutes les planches sont soigneusement paillées. La règle d'or étant de ne jamais laisser un sol à nu, mais d'y maintenir une petite couche protectrice, pour que la vie ne s'y dessèche pas : Tim partage sur ce point l'approche d'Yves Gillen, du Jardin des marais, pour qui *« un sol nu, c'est comme si on vous enlevait l'épiderme et on vous mettait à bronzer au soleil... »*.

Association de plantes et gestion de l'eau

Aux Jardins nourriciers, mêmes principes. Mais comme l'on manque de paillage en quantité suffisante (les planches font 20 m de long, et la surface cultivée totale est de 1,2 ha, répartis dans 9 jardins à Ste Croix et Marignac), l'ensemble du terrain — allées comprises — est bâché au début de l'hiver. Sous ce plastique noir qui semble peu écolo au premier abord, la vie du sol reste très active malgré le froid. Le terrain se réchauffe vite au printemps, si bien que les cultures sont plus précoces. La bâche, qui a une durée de vie d'environ 10 ans, permet d'économiser le carburant d'éventuelles machines. La grelinette s'enfonce comme dans du beurre dès le terrain

découvert, et le désherbage est grandement facilité. À terme, Tim estime que l'idéal serait de ne plus bâcher, mais de mieux maîtriser les engrais verts, pour apporter azote et matière organique au sol avant les semis.

Il prête aussi attention aux associations de plantes : sur ses planches, il installe salades, oignons, basilic ou fraises au pied des plants de tomates. Il associe également courges, maïs et haricots grimpants, qui s'entraident mutuellement selon le principe sud-américain des « trois sœurs » ou « milpa ». Il laisse de temps en temps monter en graines certains légumes, qui vont se ressemer tout seuls et donner l'année suivante de vigoureux plants bien adaptés au sol et au climat de Quint. Il expérimente diverses solutions naturelles et manuelles pour gérer les « ravageurs » : planter du lin dans les rangs de pommes de terre, contre les doryphores ; arroser les trous de campagnols (ou rats taupiers) avec de la décoction d'ail ; ne pas confondre les larves de hanneton (*« qui ont la tête plus grosse que les fesses »*) avec celles de la cétoine dorée, grande amie du jardinier puisqu'elle active la dégradation du compost. Tim s'intéresse également beaucoup à la gestion de l'eau douce, source de vie qui devient rare, dans la vallée comme dans le reste du monde : aménagement de petites terrasses ou cuvettes pour éviter le ruissellement, projets de pompe mécanique et de stockage dans de petits bassins de rétention... Et surtout, il continue d'apprendre, en échangeant avec celles et ceux qui cultivent depuis longtemps notre belle vallée : *« Jacky et Renée Second, par exemple, de Marignac, nous ont beaucoup aidé, et nous ont beaucoup appris. Les anciens ont plein de savoirs à nous transmettre. Mais les jeunes ne sont pas que des farfelus non plus ! Au début, avec notre paille ou nos bâches, on les a beaucoup fait rigoler. Maintenant, ils comprennent notre démarche, et s'y intéressent ! »* ■

Catherine Foret

Pour aller plus loin,
quelques sources d'inspiration :

- **Dominique Soltner** sur les pratiques de maraîchage sans travail du sol
- **Sepp Holzer** et **Geoff Lawton**, pour l'aménagement d'écosystèmes nourriciers et la gestion de l'eau

Habiter en Autarcie

On a beaucoup parlé d'autosuffisance pendant cette période de confinement. D'autosuffisance à autarcie, il pourrait n'y avoir qu'un pas, qu'on a eu envie d'explorer dans notre vallée de Quint. Habiter un lieu et s'en suffire, par choix ou nécessité ? Pour se protéger ou pour expérimenter ?

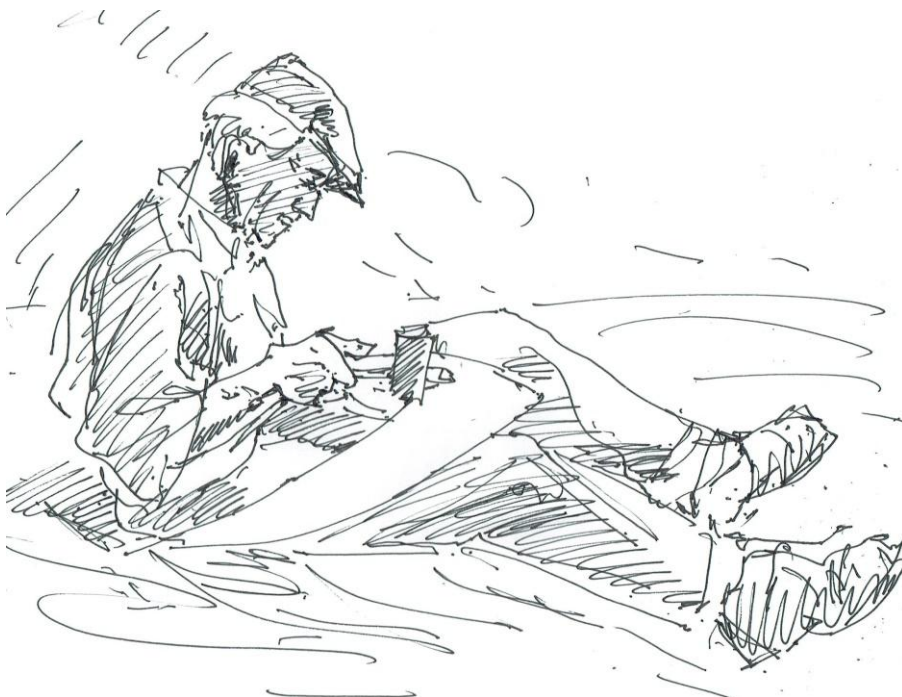
Notre vallée est bien un territoire, parfaitement délimité par les lignes de crêtes qui la bordent à l'Est et à l'Ouest, jusqu'à venir buter sur le majestueux cirque de Font d'Urle encastré dans le Vercors sous les plateaux d'Ambel, Font d'Urle et Vassieux. Depuis la vallée de la Sûre on ne peut accéder à ces plateaux que par des sentiers ou chemins forestiers difficilement praticables. Si l'on ne sort que difficilement de la vallée par le Nord, on n'y rentrait guère plus aisément au Sud avant que les ponts ne soient construits, sur la Drôme et, en 1855, à Tourette, où la vallée se resserre jusqu'à former un gouffre de 70m de haut. Avant le pont on passait ici à gué. Cet isolement était renforcé par les difficultés propres à tout le Diois. A la vieille route romaine de Valence à Briançon avait succédé un simple chemin bien insuffisant pour assurer un débouché aux pays du Diois.

Les premières implantations humaines conséquentes se sont faites à la suite du maillage du territoire par des communautés religieuses. Dans la vallée de Quint, Saint Andéol et Vachères ont pour origine des prieurés des XIII et XIVe

siècles. À Ste Croix, le village s'est regroupé autour du monastère des Antonins.

Les communautés villageoises se sont implantées au carrefour des sentiers, près des rivières ou sur des replats à proximité des terres cultivées, « entre pâtures et cultures ». De création spontanée la plupart du temps, ces villages se composent d'habitations modestes et de constructions utilitaires. La nécessité d'une entraide communautaire sur ces sites retirés, en particulier l'hiver lorsque les modestes voies de communication étaient coupées, explique sans doute ces regroupements. Ces bâtiments n'ont quasiment jamais été construits d'une seule fois. Les volumes simples ont fait l'objet d'extensions et de modifications multiples au gré de l'activité agropastorale et de l'évolution du nombre d'habitants. La disposition intérieure de ces bâtiments était sensiblement identique : un rez de chaussée souvent voûté ouvrait en partie basse du terrain, accueillant écurie et bergerie. L'étage servait en même temps de grenier à foin et d'habitation.

Les faibles moyens économiques des habitants du Diois et de la vallée de Quint expliquent la modestie des moyens de construction utilisés jusqu'au XIXe. Les pierres ont été préparées et entassées au cours du patient épierrage des champs au fur et à mesure de leur mise en culture.



Toute l'économie de la vallée était basée sur l'agriculture et l'élevage.

Les deux moyens d'existence répondaient à une économie d'autosubsistance et ont donné naissance au cours des siècles à des activités artisanales : tanneries, mégisseries, chamoiseries, voire industrielles au XIXe. Les artisans cumulaient souvent plusieurs activités selon les saisons.

Le liant : chaux, sable et eau, est tiré de l'environnement proche également. La chaux est fabriquée à partir des roches marno-calcaires qui se prêtent bien à cet usage. Les fours à chaux alimentés avec le bois environnant étaient très communs. On cuisait dans ces fours les tuiles façonnées à partir des carrières d'argile quand celles-ci se trouvaient à proximité. Tuiles qui servaient à la confection des génoises pour éloigner l'eau des fondations.

La couverture pendant très longtemps, était réalisée avec des gerbes de pailles appelées les « cluis ». Ce ne sont pas seulement les granges de montagne qui étaient couvertes de chaume. Une délibération de 1845 de la municipalité de Treschenu, dans le haut Diois (ce n'est pas la vallée de Quint, mais son paysage et son architecture sont comparables à ceux de notre vallée), mentionne que la commune compte 200 maisons qui sont « presque toutes couvertes en chaumes ». Ce matériau avait plusieurs inconvénients : risque d'incendie, dégradation des charpentes et coût relativement élevé, c'est pourquoi la tuile a progressivement remplacé le chaume.

Les sources proches fournissaient aux habitants l'eau pure amenée par des « bourneaux » de bois jusqu'à des bassins creusés dans des troncs d'arbres.

Le défrichement des terrains boisés pour gagner quelques terrains à cultiver, repoussait de plus en plus loin les habitations... (jusqu'à ce que ce défrichement excessif conduise à un vaste reboisement à partir de 1861. C'est de cette époque que datent les pins noirs d'Autriche qui couvrent l'essentiel des versants de la vallée).

Dès le Moyen Age, les cultures sont déjà diversifiées (chanvre, blé, orge, noyer, vigne...) et adaptée aux contraintes climatiques et géologiques. L'élevage du ver à soie a poursuivi ces cultures ancestrales. Cette économie est basée sur la crainte du gaspillage et sur l'utilisation intégrale des moindres ressources de la nature. Une sobriété qui oblige à des entraides, des échanges. Ulysse Richaud le berger-poète de la vallée, mort il y a 20 ans raconte : « On prêtait le mulet au temps des labours. Il y avait plus d'entraide qu'aujourd'hui ; parce que c'était la nécessité ».

L'élevage ovin s'est pratiqué depuis des siècles pour la production de laine de viande et de lait. Il cohabitait très souvent au sein de la même exploitation avec l'élevage caprin, bien que celui-ci ait été très souvent interdit, accusé de causer des dommages irrémediables aux bois. Les pâturages de la vallée étaient insuffisants pour nourrir les troupeaux, qui sont conduits dès le X^{II}e sur les alpages des plateaux du Vercors par des sentiers arides, guidés et gardés par des bergers qui restaient seuls dans des conditions très rudes pendant plusieurs mois sur les plateaux en bordure des précipices. Les dangers y étaient courants et ont conduit à des drames : chutes de troupeaux dans les précipices, tempêtes, attaques de loups et d'ours ! (en 1833 et 1837 il est fait mention d'attaques d'ours dans la montagne de Romeyer).

Le mouton permettait aux habitants du pays de Quint de s'occuper l'hiver à la fabrication de draps, qu'on appelait « les ratines de Crest ». Ainsi le troupeau fournissait le vêtement, constituait le principal élément d'échange et rendait suffisantes les principales cultures. C'est lui qui a permis à sa population de croître sans tomber dans un excès de misère.

Le berger-poète Ulysse Richaud raconte cette vie de la vallée qui a survécu jusqu'avant la 2^{ème} guerre mondiale : « *Au XIX^e on filait la laine pour fabriquer de la ratine, un tissu assez grossier. A la maison il y avait encore un métier à tisser. Pour les cultures on utilisait le fumier des brebis. Mais les terres étaient maigres. On récoltait du seigle, des fèves, de la garousse. Traditionnellement on attelait les bœufs alors que les vaches se comptaient peu nombreuses. On comptait bien moins de chevaux que de mulets. ...A St Julien on voyait plus de charrettes que de chars....Les très nombreux noyers permettaient de produire de l'huile...Partout on élevait un cochon dont la viande constituait un des fondements de la nourriture...les chèvres nombreuses, fournissaient des laitages et la viande des cabris. En bas on chassait le lièvre et le perdreau (Ulysse Richaud ne prit qu'une fois dans sa vie le permis de chasse), Il n'y avait pas alors de sangliers : ils firent leur apparition après la grande guerre. La fête de St Blaise et les veillées constituaient les principales distractions. La fête de la St Blaise c'était celle des tisserands et cardeurs de laine ».*

C'est l'isolement de la vallée de Quint qui a créé en partie son économie d'autosubsistance. Isolement partiel car, loin d'être repliées sur elles-mêmes, les communautés montagnardes n'ont eu de cesse d'échanger avec les territoires proches ou éloignés. La ligne de crête n'est quasiment jamais une barrière entre les communautés montagnardes des versants opposés ou entre vallées et plateaux. « *On méprisait le relief, on le*

méprisait davantage qu'il n'est aujourd'hui possible de l'imaginer. Des vieillards de 90 ans amenaient du vin du Diois à Villars de Lans par le pas de l'Ane ou à Autrans par le pas de Pertuzon » écrit Jules Blache en 1931. Les villageois entretenaient en effet des relations indispensables avec l'extérieur, même si elles n'entraînaient pas tout le monde à la même vitesse.....

Les occasions de rencontres étaient nombreuses, et à moins d'être « estropié » il n'est guère d'homme qui reste célibataire ou qui demeure veuf longtemps. Les rencontres se faisaient lors des fêtes votives, fête de la St Blaise, ou sur les marchés à Die ou Saillans.



Le pays de Quint a suivi le mouvement général d'accroissement de la population française pour arriver en 1831 à un total de 1 331 habitants. C'est à partir de 1841 que le déclin s'annonce. Nous sommes aujourd'hui autour de 450 habitants dans l'ensemble de la vallée.

La 2ème moitié du XIXe a été la période du désenclavement et de l'industrialisation. En 1900 le réseau des voies de communication moderne, routes et chemin de fer, est mis en place dans le Diois et avec lui une nouvelle manière de se déplacer et de concevoir les échanges. (Bien qu'on puisse également dire que ce n'est pas l'infrastructure qui génère des échanges, mais plutôt l'inverse ; il s'agit plutôt de différence d'échelle). Les nouvelles infrastructures permettent désormais l'arrivée massive de visiteurs et de produits exotiques, ainsi que l'intensification des échanges commerciaux, notamment autour du vin. Et pourtant, c'est bien cette amélioration des voies

de communication, contemporaine des mutations socio-économiques de la fin XIXe, qui a favorisé l'exode rural. Un autre problème que provoque l'ouverture de ces routes dont le tracé diffère des itinéraires traditionnels, c'est qu'elle isole définitivement certains villages et hameaux situés sur le chemin des cols et les prive donc inexorablement des échanges dont ils bénéficiaient auparavant.

L'ouverture de la vallée a sonné le glas de l'autarcie. Pas celle du confinement ! Car en dehors de la quarantaine sanitaire que nous venons de subir, les habitants de la vallée vivent bien dans ce cocon splendide où l'on ne sait si l'on expérimente un nouveau mode de vie qui se rapprocherait de la sobriété heureuse des anciens de la vallée, ou si l'on s'enferme dans une bulle protectrice à l'écart des perturbations du monde...

■

Bruno Robinne

Bibliographie :

- Patrimoines du Diois. Paysage architecture et histoire. Collection histoires de territoires 2006.*
Un homme un village. Les travaux et les jours dans le haut Diois au XIXe. Séverine Beaunier 1977.
Ulysse Richaud. Berger, poète, gentilhomme du cœur et de l'esprit. Michel Wullschlegler 2007.
Le pays de Quint (Diois septentrional) Daniel Faucher, revue géographique Alpine 1920.

Mon pays

**Ulysse RICHAUD - Berger et poète de la vallée de Quint
1824- 2000**

Poème paru dans le livre «Deux bûcherons de la vallée de Quint», auto-édité par l'association «Les descendants des Richaud et des Bouillane issus de la noblesse de la vallée de Quint en Dauphiné».

Ambel et St Genix, Font d'Urle et Font Payanne,
Cirque sauvage et fier enserrant mon village,
Couronne de falaises de ma vallée de Quint,
qui se forma jadis, à l'aurore des âges,
Dans le roc du Vercors et du Royan antique.
Jaillis de l'Infernay, la Sure impétueuse
Affouilla âprement son large lit pierreux
En emportant au loin les terres riveraines.
Au long de ces torrents où la truite frétille,
Arrivèrent un jour des hommes primitifs.
Les premiers occupants de cette sylve vierge
Craignaient les eaux traîtresses. Alors ils s'établirent
Sur les proches côteaux, asiles rassurants.

Vachères, Saint Andéol, Lalley et Saint Julien,
Peyroliers, Morinons, Les Tonils, Les Bergers,
Furent prudemment bâtis loin des crues agressives.
C'est là qu'on construisit les premières cabanes,
Huttes en pierre sèche recouvertes de lauzes,
D'où les chasseurs, armés de flèches et de pieux
Partirent vaillamment traquer le gros gibier.
Plus tard, beaucoup plus tard, ils domestiquèrent
Ovins, caprins, porcins, leur première ressource,
Qu'ils durent à chaque instant disputer aux grands loups.

Une bergère un jour, en gardant ses agnelles,
Découvrit par hasard la précieuse quenouille
Qui permit de filer la laine des moutons.
Chausses et camisoles, cotillons de ratine
Remplacèrent alors les dépouilles d'aurochs
Et les peaux de mouflon à la laine rugueuse
Beaucoup plus tard encore, on agrandit les âtres ;
On fit des fours à chaux ; on fabriqua des tuiles ;
On bâtit des demeures qui sont encore les nôtres.
Récoltés durement, blé, seigle et fèves
Emplirent maigrement les greniers souvent vides.
Fabriqués par eux-mêmes aux cours de l'âpre hiver,
Un modeste outillage était leur seul recours
Dans le piètre labour de la glèbe infertile.

Asservis au seigneur, implacable oppresseur,
Ce fut dans les Issarts qu'ils cultivèrent en fraude,
A l'insu de leur maître, quelques pauvres parcelles,
Soustrayant à la dîme quatre gerbes de seigle.

Puis ce fut sur Ambel qu'ils allèrent faucher
 Une herbe maigre et courte qui leur servait d'appoint,
 Et que péniblement leurs mules descendirent
 Pour nourrir leurs brebis pendant la saison dure.

Depuis que, tout enfant, j'épelais l'alphabet,
 Les années ont passé. Ma chevelure grisonne.
 La Sure et l'Infernay sont restés immuables
 Mais les guerres, le progrès ont transformé le monde.
 Village dépeuplé, l'école à son déclin,
 Quel sera l'avenir de ma vallée de Quint ? ■



Reponse au "QUID" n°1

Paru dans La feuille de Quint N° 34 (Outil Non Identifié) O.N.I.



Grâce à la curiosité du papa d'Isabelle, habitante de Saint-Julien-en-Quint et qui demeure à Grenoble, nous sommes sur une bonne piste...

Ce Monsieur nous renvoie vers un article très intéressant que je vous propose de consulter sur internet, d'après J.P. Enderlin : Un petit métier forestier : le « sanglier » du Jura.

L'image correspond pratiquement à l'outil de mon grand-père retrouvé dans la cave. A une différence près y a « l'encoche » de l'index bien marquée. Était-ce pour plus de précision ?

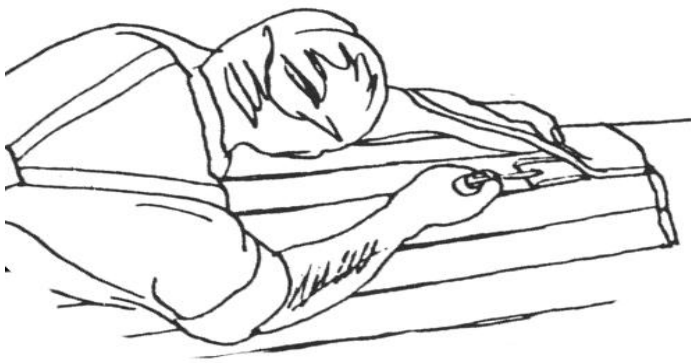
Voici un résumé accompagné de schémas (source citée plus haut)

Il y a plusieurs dizaines d'années est né dans les montagnes du Jura un petit métier forestier : le sanglier.

(Un document datant de 1280 parlerait même d'un fromage entouré d'une sangle provenant de Savoie !)

Cet artisanat perpétuait un travail ancestral du bois, qui consiste à fabriquer des sangles d'écorce sur les épicéas, débarrassés préalablement de leurs parties dures, pour cercler des fromages coulants... "mont d'Or".

Pour ce faire, le sanglier utilise un outil appelé « cuiller » ou « cuillère » (souvent 'fabrication maison') qui sert à prélever des lanières de 2 à 4 millimètres d'épaisseur et de 3 à 4 centimètres de largeur (correspondant à la hauteur moyenne du



fromage). Pour la longueur, c'est en fonction de la circonférence des boîtes (50, 60, 80, ou 100 cm environ).

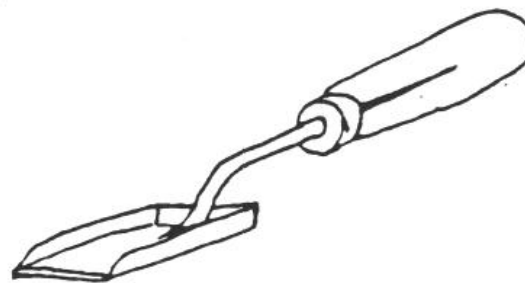
Nous pouvons observer sur cet outil 3 tranchants : un de la largeur de la sangle et les 2 autres perpendiculaires au premier pour la coupe latérale. Les forestiers avaient leur sanglier attiré, compagnon très prisé. Autrefois, c'était des retraités ou des éleveurs qui effectuaient ce travail, car il ne durait pas toute l'année.

A partir de 1990, le métier s'est développé car le fromage « mont d'Or » a connu un surcroît de consommation.

Le « mont d'Or » et le « Vacherin Mont-d'Or » ???

"QUID" n°2

Nouvel O.N.I. (Outil Non Identifié)



A savoir, les appellations d'origine de ces 2 fromages au lait cru et croûte lavée n'ont pas la même orthographe. Celui produit en France s'écrit : « mont d'Or » (sans majuscule ni trait d'union) et celui produit en Suisse : « Vacherin Mont-d'Or » (avec majuscule et trait d'union). Mais il existe aussi le : « vacherin du Haut-Doubs ».

Partir d'un outil inconnu et finir dans le fromage, qui l'aurait cru !...

Un grand merci au papa d'Isabelle. Force est de constater que « La Feuille de Quint » voyage même au-delà de notre beau département ! ■

Francine Bellier

QUEL EST SON NOM ET SON UTILITÉ ?

AVEZ-VOUS DES OBJETS INSOLITES ?
dans la cave, le hangar, la grange, l'atelier,
l'écurie...

N'hésitez pas à m'envoyer des photos par mail
ou, téléphone. Je peux me déplacer aussi.

Coordonnées :

francinebellier@outlook.com,
06 71 37 72 08

Dans l'attente de découvrir " vos trésors",
bonne lecture ■

Le lac de Quint



sommets d'anciennes collines que l'eau du barrage n'a pas pas immergés. Le paysage d'ici devait ressembler à celui du Diois modelé par la Drôme qui s'écoule en pente douce vers le Rhône, bordé aux quatre horizons par des sommets culminant à deux mille mètres.

J'imagine ce que serait ma vallée de la Sure si Sainte-Croix, le bas de Saint-Andéol et Saint-Julien devaient disparaître sous l'eau d'un lac. Le haut de Saint-Andéol serait une île, je vivrais de la pêche, j'emmènerais mon fils à l'école de

En 2015, assis devant la même fenêtre qu'aujourd'hui, je commençais l'écriture d'un scénario de film qui se passe au Laos. Or, la conformation singulière de mon imagination fait que je trouve dans la vue par ma fenêtre sur la vallée de la Sure un lien d'intimité avec le Laos de mes films. La chose la plus simple à dire est que la beauté du paysage en impose. Il importe peu qu'on écrive une thèse de chimie, un roman, un bilan d'activité ou une recette de cuisine, si le paysage est beau, les mots vous viennent naturellement. Supposons, par pure fantaisie, que je sois comptable, je trouverais du plaisir à écrire des bilans chiffrés, cela est une certitude.

Dans un premier temps, le film devait s'appeler "France", du prénom du personnage principal, une jeune femme métisse de mère laotienne et de père français. Mais c'était perturbant qu'un film qui se passe au Laos s'appelle "France", aussi j'ai changé pour "Goodbye Mister Wong", titre si efficace qu'on dirait celui d'un film d'action de Hongkong.

En août 2017, je partais au Laos pour les repérages puis le tournage de "Goodbye Mister Wong" — bientôt sur vos écrans — histoire d'une famille de condition modeste qui exploite un bateau restaurant sur un lac artificiel situé à deux heures de route au nord de la capitale Vientiane. Voici les mots que j'ai envoyés à mes amis de la vallée de Quint, d'une île située au milieu du lac qui allait servir de décor à mon film : C'est une île semblable aux autres en ceci que toutes sont des

Sainte-Croix en pirogue, à moins que je ne fasse le choix de lui donner pour école celle de la vie insulaire. Mon ami Jean-François mettrait des flotteurs sous son avion pour venir me rendre visite, le Bec Pointu, la Tête de la Dame, Font d'Urle se reflèteraient dans l'eau, les grues cendrées, les hirondelles, les canards sauvages feraient étape sur les rives du lac dans leurs longues transhumances du nord au sud et du sud au nord, ma poule serait d'eau et mon vin serait livré une fois par mois en cubis de cinq litres. Ribière, qui ne saurait flotter parce que ses maisons sont en pierre, ne serait plus qu'un souvenir, ainsi que les frênes du bord de la Sure où je trouve chaque année ma poignée de morilles. — Un plumitif de mon acabit pourrait s'inquiéter de n'être pas compris. Heureusement, il n'est pas le seul de sa vallée à laisser courir son imagination. D'autres ont eu la même vision d'un lac artificiel qui recouvrirait la vallée bénie. Non seulement ils l'ont écrit, mais l'ont aussi joué en public sous le titre Histoire d'Ô. Extrait :

La prometteuse : — Oui, un barrage, un barrage à Tourette et plein d'autres projets. Maintenant, imaginez un barrage qui forme un lac d'un bleu scintillant, où se reflète le Bec Pointu à certaines heures... Imaginez ce havre de paix et de tranquillité pour cadres stressés, pour familles décomposées, pour corps explosés...

Cagole : — Et toi, la bombe, t'exploses d'où là ? ■

Kiyé Simon Luang

La rencontre

Il est cinq heures du matin quand Sido, une jeune femme de vingt ans, sort de son appartement de la rue de la Glacière, dans le treizième arrondissement de Paris. Elle marche vers sa voiture garée un peu plus loin, devant le square René Legal. Il fait froid et elle se sent fatiguée, mais il faut faire vite. Pas question d'être en retard à son travail. Elle passe la main droite devant le capteur électronique mais la portière ne s'ouvre pas. Après plusieurs essais, une bouffée de chaleur commence à envahir sa poitrine. Le stress. Deux possibilités s'imposent: soit la voiture est en panne, mais elle est presque neuve, ou alors, elle n'ose l'imaginer, la nouvelle puce implantée le mois dernier n'est pas fiable. Et si la jeune femme n'est pas à Versailles dans une heure, elle perd son emploi.

Sido n'atteignit jamais la préfecture de Versailles et ne devait jamais revoir son logement parisien.

Cent ans plus tôt...

Julien sourit. Ce grand soleil qui lui chauffe les cuisses à travers le pare-brise, l'odeur du vieux cuir épais des sièges, la joie d'avoir vu Jeanne. Elle lui a donné un premier baiser, laissant une petite bouche rouge sur sa joue gauche. Il roule à quatre-vingts à l'heure, dans la vieille guimbarde du père, pied au plancher. De retour à la ferme, le radiateur fume un peu, mais le père ne dit rien, ne fait aucune allusion sur le rouge à lèvres. Le vieil homme entraîne son fils dans la cuisine. Du grand meuble en chêne, il sort deux verres et la goutte de poire.

Au-dessus des granges, un milan plane dans le bleu d'un ciel pur.

Le bonheur appartient au silence.

A suivre... ■

Michel Dessoliers



LES COLOMBIERS ET LE BEC POINTU

R.D 2019

Dessin de Roland Dehon

Pour contacter le comité de rédaction, ou l'association Valdequint :
vous pouvez écrire à epi@valdequint.fr
ou appeler le 06 44 87 32 48