

La Feuille de Quint

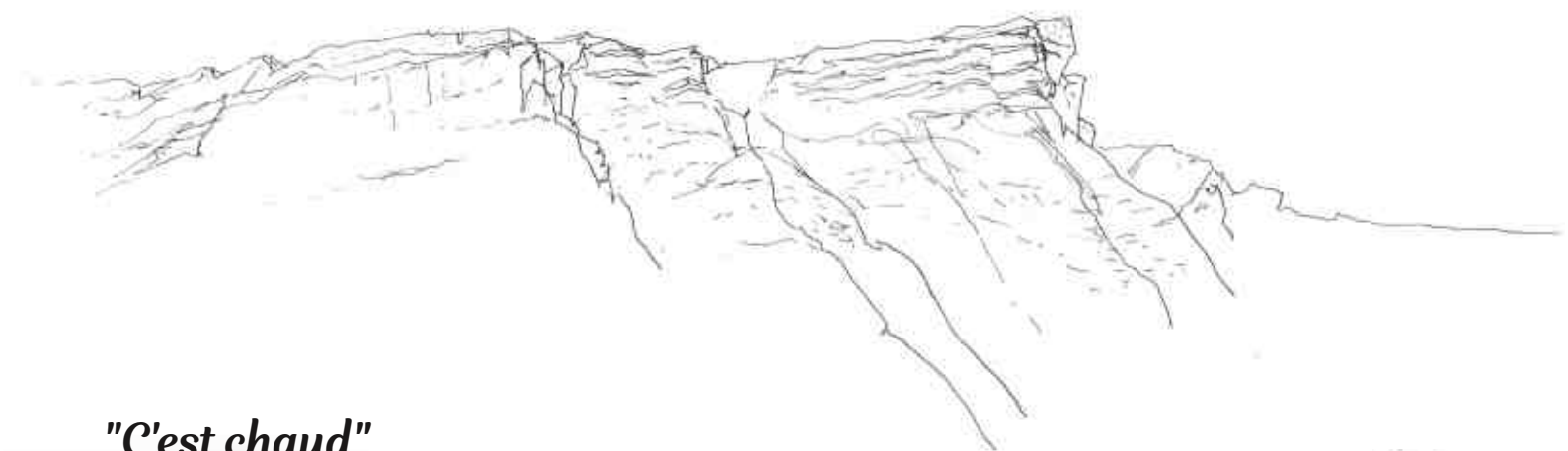
Le journal d'information qui suit le fil de la Sûre
n°42- Juin 2022

Ste-Croix

Vachères-en-Quint

St-Andéol

St-Julien-en-Quint



"C'est chaud"

Il y a des expressions qu'on regrette presque de prononcer tellement c'est banal et passe-partout. Tu as fait ton article ? Ah non pas encore, c'est chaud. Tu as vu le covid qui redémarre ? Ah oui, c'est chaud. La formule se complète souvent de « c'est compliqué ». Qu'est-ce que tu penses du résultat ? Ouh là là, c'est chaud. Oui « c'est compliqué », c'est vrai ça sent le roussi, la rentrée sera chaude. Ah bon.

Pour ce qui est du climat, c'est encore plus gênant. Oui, cela sera chaud. Oui c'est déjà chaud, très chaud. Et l'on regarde avec anxiété le thermomètre et les infos : 43°C en France le 18 juin. On ne sait plus comment écouter la météo. « Le week-end sera chaud », c'est une bonne nouvelle ?

Il faut avancer, se retrousser les manches. A Valdequint on essaye modestement de regarder l'avenir en face, de s'y préparer, même si le sujet est brûlant.

Bruno Robinne

Au revoir

Nous venons d'apprendre le décès de Mme Ginette Géry, survenu dans sa maison de retraite de St Raphaël.

Elle a vécu de longues années à St-Julien-en-Quint et était l'épouse de Jean Géry ancien maire du village durant deux mandats et très apprécié de tous.

Nous adressons nos condoléances à sa famille.

DOMMAGE

Il a semé les mots

Ils ont semé le blé

L'or a semé le doute

Et dans le coeur des gens

Le joyau de l'instant

A déserté son île

Pour vivre de la ville

Et suivre la grand-route

Il a semé les mots

Ils ont semé le blé

L'or a semé le doute

Michel DESSOLIERS

Histoire de la forêt domaniale de Quint

Au XVIII^e siècle, une vallée (presque) sans forêt

Sur les trois paroisses de la vallée de Quint, les bois sont quasiment inexistantes et ruinés au XVIII^e siècle, où leur emprise totale dépasse à peine 100 hectares. Cette situation perdurera jusqu'au milieu du XIX^e siècle en raison de la croissance démographique, qui se traduit par une augmentation des besoins en bois de chauffage et une reprise des défrichements et écobuages pour conquérir des terres arables et des parcours pour les ovins et les caprins.



Le Pas de la Couronne, la Pisserotte et le Serre du Pré vers 1900

Cette situation est aggravée par la recrudescence de la torrencialité dans les versants pendant toute la période du Petit Age Glaciaire (1450-1850) qui a mis à nu la roche-mère sur des surfaces considérables en montagne, accompagnée de coulées de boue, laves torrentielles et glissements de terrain menaçant les habitations, les cultures et les voies de communication en aval.

Comme de nombreux territoires de montagne, les versants du fond de la vallée de Quint vont être associés pendant plus d'un demi-siècle aux considérables programmes de restauration des terrains en montagne.

La Sûre est en effet un important affluent de la Drôme et l'ouverture de la voie ferrée vers Briançon et la frontière italienne en 1894 a conféré à l'ensemble du territoire du Diois un rôle stratégique important, à l'inverse des Baronnies, plus au sud, enclavées et qui sont restées à l'écart des grands programmes de reboisement.



L'Infernet



Sommeloque et la Porte d'Urie

Par ailleurs, Die était de longue date un centre administratif important des Eaux et Forêts, ce qui a certainement facilité l'organisation et la mise en œuvre de ces travaux.

La modeste forêt de Quint dans la grande histoire de la RTM :
(restauration des terrains en montagne)

Dès le début du XIX^e siècle, l'érosion des versants, le risque d'inondation et l'instabilité latérale des cours d'eau sont pris en compte par l'administration et le gouvernement. Mais les enjeux portent bien plus sur la sécurisation des nouvelles voies de communication dans les fonds de vallées et la protection des équipements industriels récents installés sur les cours d'eau en aval, que sur la restauration des surfaces agricoles et la protection des populations en amont.

Entre 1860 et 1882, les gouvernements successifs promulguent un ensemble de lois sur la restauration des terrains en montagne (RTM), permettant d'imposer aux propriétaires le ré-engazonnement ou le boisement des parcelles les plus fortement érodées, sous peine d'expropriation, sauf à accepter de vendre les terrains à l'Etat.

Ainsi, entre 1860 et 1925 environ, avec une interruption presque totale entre 1914 et 1918, une politique très volontaire est engagée à grande échelle par l'administration des Eaux et Forêts.

A partir de 1863, un état des lieux précis est réalisé, après une segmentation des territoires en « périmètres de restauration ». A signaler, l'importance et la qualité des collections photographiques qui constituent aujourd'hui une source exceptionnelle pour analyser l'évolution des paysages sur 150 ans.

La liste des parcelles concernées est établie dans chaque périmètre par le service forestier, en vue d'un achat par l'Etat ou d'une expropriation des propriétaires réfractaires. Dans le département, celle-ci n'a été mise en œuvre que dans de très rares cas, notamment parce que les parcelles concernées, particulièrement érodées, étaient devenues inaptes à une destination agricole, ce qui en rendait la vente plus acceptable.

Pour chaque acquisition, l'Etat fait établir un « procès-verbal de délimitation et de bornage » avec les propriétaires riverains, où figure chaque pierre de taille ou rocher gravé, avec sa numérotation et toutes les mesures d'angles, de distances et d'altitude.

Après cette opération d'arpentage, l'administration met en place des ouvrages en pierre (barrages et seuils) dans les ravins et torrents, voire des fascines végétales dans les ravins mineurs. L'ensemble est cartographié avec une précision remarquable.

Dans l'état des parcelles à acquérir pour la forêt de Quint, on trouve par exemple Richaud Jean Pierre Eugène, propriétaire de 6,96 ha.



Pose de fascines ou clayonnages dans un ravin

La période 1863-1887 est principalement caractérisée par l'installation des ouvrages de correction torrentielle (barrages en maçonnerie de pierres sèches, fascinages et clayonnages) et la création indispensable d'un réseau dense de sentiers muletiers permettant d'accéder aux chantiers et aux pépinières où sont principalement élevés des plants de pins noirs d'Autriche, particulièrement rustiques et adaptés aux sols les plus pauvres. Sentiers qui font encore le bonheur des randonneurs un siècle plus tard !

Le ré-engazonnement se traduit par la mise en place de touffes de graminées (*Calamagrostis* ou « bauche » en patois diois) ou d'arbustes, comme la bugrane ou le cytise dont les racines fixent l'azote et enrichissent les sols dégradés.

La période 1887-1914, initiée par la loi de 1882, est principalement consacrée aux travaux de plantations et semis sur des versants un peu stabilisés au cours de la période précédente. Les petits plants de résineux – pins noirs de 2 ou 3 ans et 20 cm de haut pour la plupart – sont plantés en plein « au coup de pioche » sur les parcelles.

Le souci de réussite des forestiers de l'époque les conduit à adopter des densités de plantation très élevées de 10 000 plants par hectare, en introduisant souvent deux ou trois plants dans chaque trou, par mesure de précaution.

A partir de 1925 environ, les forêts créées et équipées au titre de la politique de RTM ne connaissent plus d'extension significative en surface ni de programmes d'investissement aussi importants. Pour autant, l'objectif particulier de protection physique qui leur est assigné a conduit les gestionnaires successifs (administration des Eaux et Forêts jusqu'en 1966 puis Office national des forêts) à continuer d'assurer l'entretien des équipements et des peuplements ainsi que le renouvellement de ces derniers.

Et notre forêt de Quint dans cette histoire? Eh bien, la suite au prochain numéro ! ■

Choisir des fruitiers – comment ne pas se tromper (partie 2)

Dans la FDQ précédente, nous avons vu que les pommiers, poiriers et cerisiers étaient pour la plupart auto-stériles, qu'ils ne pouvaient dès lors pas assurer une fructification digne de ce nom sans l'aide d'une variété pollinisatrice plantée à proximité. On parle de « pollinisation croisée » entre variétés de la même espèce. En d'autres mots, un cerisier Burlat ne pourra pas vraiment s'auto-polliniser et un poirier n'assurera pas la pollinisation d'un pommier, même s'ils sont proches.

Nous avons également compris que les fruitiers en vente chez les pépiniéristes ou dans les jardinerie sont issus de porte-greffes sur lesquels ont été greffées les variétés souhaitées.

Les questions à se poser à ce stade sont dès lors : quelles variétés pollinisent telle variété spécifique, quels porte-greffes pour nos terrains argilo-calcaires, et, résultante de la question précédente, quelle vigueur (hauteur, largeur) va avoir mon fruitier à terme ?

Connaître les époques de floraison est également un facteur de choix important. Il semble clair, à la lecture de ce qui suit, que les gels tardifs que notre vallée connaît génère des années sans fruits, ce qui explique vraisemblablement le peu de fruitiers plantés par les anciens... Mais j'avoue que le plaisir de contempler les floraisons et de goûter une cerise bien noire me font oublier les coups de neige ou les saints de glace de l'année précédente.

Le plus simple, me semble-t-il, est d'examiner les réponses espèce par espèce, même s'il est impossible d'imaginer une liste exhaustive dans le cadre restreint de ce journal. Pour rappel, je ne suis pas un expert. Je souhaite simplement partager les éléments que j'ai glanés par mes discussions et mes lectures.

Les pommiers

Hormis quelques créations récentes de variétés naines, la plupart des variétés sont auto-stériles.

Étant très riches en nectar et pollen, les fleurs des pommiers attirent fortement les pollinisateurs (abeilles, bourdons ...). La distance entre 2 variétés pollinisatrices peut donc être assez grande. Si votre voisin possède 2 pommiers distants de votre jardin de moins de 150 mètres, pas trop d'inquiétude, votre pommier devrait porter des fruits.

Sinon, la sagesse serait de planter chez vous 3 pommiers de variétés différentes, ou, pourquoi pas, d'offrir un plant à chacun de vos voisins à leur prochain anniversaire ☺.

Golden Delicious et Granny Smith semblent être des valeurs sûres en ce qui concerne la pollinisation. Peut-être faudrait-il néanmoins privilégier Reine des reinettes, plus rustique et plus goûteuse.

Le porte-greffe Franc (issu de semis) est bien adapté à notre sol, de même que MM106, dont la mise à fruits est plus rapide (4 à 7 ans après greffage) que Franc. La hauteur de MM106 est limitée à 5 ou 6 m plutôt que 8 à 10 m pour les Francs. Attention toutefois, MM106 craint la sécheresse ... Bittenfelder est une amélioration du Franc, un peu moins vigoureux.

Le choix des variétés dépend également de notre volonté de conserver à la cave nos pommes et nos poires plusieurs mois après cueillette. Opter dans ce cas pour des variétés tardives, appelées « fruits d'hiver à longue conservation », par exemple les pommes De Châtaigne, Patte de loup ...

Tous les pommiers plantés chez moi à St Andéol ont fleuri cette année entre le 20 avril et début mai.



Les cerisiers

Montmorency est auto-fertile, de même que Anglaise hâtive ou Early rivers. Ce sont toutefois des cerises acidulées, à la chair peu ferme, moins sucrées que les cerises bigarreau (par exemple la Bigarreau Burlat) vendues dans les magasins.

Toutes les bigarreaux sont auto-stériles. Le choix d'un pollinisateur est malheureusement délicat. La valeur sûre est le bigarreau Napoléon. Elle pollinise à peu près toutes les variétés. Mais c'est sans compter sur les dégâts causés par la mouche de la cerise, qui, attirée par les couleurs jaunes, pond chez nous à partir de fin mai dans les fruits jeunes. Napoléon ayant des fruits jaune-rosés, la mouche y pond jusqu'à leur fin de maturité !!

Les variétés hâtives telles Burlat, Moreau, Early Rivers (acidulée) échappent mieux à ce ravageur. Burlat, qui pollinise pas mal de variétés, peut dès lors prétendre au titre d'excellent pollinisateur « généraliste ». Revers de la médaille : sa floraison est précoce. Elle est donc sujette aux gels printaniers comme en 2021 (cette année, la production de nos 3 cerisiers est abondante)...

Sainte Lucie (son nom exact est Malaheb le bois de Sainte Lucie) est un porte-greffe bien adapté au calcaire et à un sol pauvre, caractéristiques communes de nos sols diois. La mise à fruits¹ est rapide (5 à 6 ans après greffage), ce qui n'est pas pour nous déplaire ! La taille d'un tel cerisier est grosso modo de 6 m.

Les fleurs sont apparues, toujours à St Andéol, entre le 7 et le 22 avril.

Les poiriers

Conférence, Beurré Hardy, Docteur Jules Guyot, Williams sont auto-fertiles. Toutefois, la présence d'une autre variété de poirier pollinisatrice est utile pour espérer une production maximum.

La plupart des autres variétés sont auto-stériles. Elles peuvent, pour la plupart, être pollinisées par la Williams, qui s'avère donc un maître-choix pollinisateur, d'autant qu'elle est considérée comme très goûteuse.

Les porte-greffes adaptés à nos sols sont multiples. Le Franc est vigoureux (10 m de hauteur), impose quelques années de patience avant fructification mais sa durée de vie est exceptionnellement longue (de nombreuses décennies).

Poires de conservation : Doyenné de Comice, Abate, par exemple.

Des greffes sur cognassiers sont monnaie courante. L'avantage du Cognassier en tant que porte-greffe est de limiter la hauteur de l'arbre. Attention, il ne semble pas être adapté à la Dr Jules Guyot, Duc de Bordeaux (Épine de Mas), Williams et Beurré Bosc.

Floraison : 1^{ère} quinzaine d'avril en 2022.

Les pruniers

Les variétés Mirabelle de Nancy, Mirabelle de Metz, Quetsche commune (globalement toutes les mirabelles et quetsches), Prune d'Ente, Reine Claude d'Oullins, Belle de Belgique, Reine-Claude d'Alsace, Reine-Claude de Bavay sont auto-fertiles.

En revanche, les autres Reines-Claude doivent être intercroisées. Reine Claude d'Oullins semble être un bon pollinisateur.

Un porte-greffe Myrobolan (hauteur moyenne 7 m, largeur 5 m environ) s'adapte à des sols médiocres et calcaires. Sa mise à fruits est assez rapide, surtout le Myrobolan de Lesdain. Attention, il génère de nombreux rejets à tailler au fur et à mesure de leurs apparitions. Prunier de St Julien (vigueur moins importante que Myrobolan) est également un bon porte-greffe pour nos sols. Il s'adapte bien en sols pauvres et secs, très calcaires. La production semble plus faible que sur Myrobolan.

Floraison : du 5 au 20 avril en 2022. Reine-Claude dorée, Prune d'Ente et Reine-Claude de Bavay sont citées comme très goûteuses.

Les pêchers

Les pêchers sont auto-fertiles. Un seul arbre est donc suffisant, même si une autre variété plantée à proximité permet généralement une production plus importante. Si vous êtes patient, pourquoi ne pas semer un noyau en pot cet automne ? Vous pourrez l'installer en place 12 mois plus tard.

Le porte-greffe Prunier St Julien est bien adapté aux terrains lourds. C'est une caractéristique importante quand on sait que les pêchers requièrent plutôt des terrains légers. Bémol, sa durée de vie est de 20 ans maximum. Autre porte-greffe possible : le Pêcher-amandier, hybride entre pêcher et amandier et le Franc, issu d'un semis de noyau.

Les pêchers sont sujets à pas mal de maladies, la principale étant la cloque, caractérisée par des boursoufflures rougeâtres sur les feuilles, parfois

¹ Il s'agit de mise à fruits digne de ce nom. Les premiers fruits, clairsemés, apparaissent bien avant

jaunes ou oranges en début d'attaque. Si le champignon est virulent au printemps, la récolte est perdue. L'arbre s'affaiblit et risque de mourir s'il est jeune et attaqué plusieurs années de suite. Un traitement (souffre) de début de printemps est souvent indispensable.

Ceci dit, la plupart des pêchers fleurissent tôt dans la saison. Les gels printaniers leur sont souvent fatals si l'arbre est en floraison ou le fruit petit ... Cette année, à St Andéol, la floraison a varié selon les variétés, entre le 20 et le 30 mars. Seul le pêcher de vigne a résisté en partie.

Nous serions heureux de savoir si vous possédez des variétés résistantes aux maladies et aux gels printaniers.

Mais peut-être faudra-t-il se résoudre à ne planter que des pêchers de vigne, nettement moins sensibles à la cloque et un peu plus résistants face aux conditions météo printanières !?

Notons également que les noyers, kakis, figuiers et la vigne dont nous n'avons pas parlé, mais qui mériteraient également de s'y attarder, fleurissent à St Andéol en mai ou juin pour le kaki.

Rendez-vous au prochain numéro, où nous nous concentrerons sur les petits fruits. ■



La plantation des fruitiers

Voici un résumé des conseils glanés ci et là chez plusieurs professionnels. J'ai repris dans les conseils ceux qui font consensus. En espérant que ce soit utile à quelques lecteurs.

La plantation des fruitiers se fait de mi novembre à mi mars, quand la végétation est au repos. On peut prolonger jusqu'à fin mars pour les arbres qui fructifient tardivement (poiriers, pommiers, ...) ou avril pour les plants en conteneurs. Éviter les périodes de gel et de forte pluie, ou quand les terrains sont détrempés ou saturés d'eau.

Conteneur ou racines nues ?

Les jardinerie proposent la vente d'arbres en conteneur. Selon certaines sources, cela semble préférable pour les kiwis et figuiers. On aura vérifié chez le vendeur que le chignon de racines ne dépasse pas le dessous du pot. Ce serait signe que l'arbre est en conteneur depuis trop longtemps.

De nombreux professionnels, dont « Pepin'hier » à Die, considèrent que la reprise des autres arbres est meilleure avec les arbres vendus en racines nues. Le prix est généralement bien inférieur aux plants en conteneurs.

Le trou de plantation

85 % des racines sont à moins de 25 cm du sol. Oubliez dès lors les conseils qui vous parlent de

trous de plantation gigantesques. Un trou de 40 cm de hauteur suffit largement. Un point de repère : le diamètre du trou sera idéalement 2 à 3 fois plus large et 1,5 fois plus profond que les racines. Travailler ensuite le fond du trou au croc en y laissant la terre.

Dans les sols lourds comme les nôtres, il est préférable de creuser le trou en septembre / octobre pour que la terre soit décomposée par les premiers gels (besoin de terre légère à la plantation).

Le collet (point de jonction entre le système racinaire et le tronc) doit être au raz du sol, non enterré. Il est en effet sensible aux virus présents dans la terre. Idem pour le point de greffe. S'il était enterré, le greffon pourrait émettre des racines et s'affranchir de son porte-greffe.

Pralinage pour les plants en racines nues ?

L'idée est de tremper les racines dans un pralin juste avant la mise en place : 1/3 d'eau, 1/3 de terre et 1/3 de fumier décomposé afin d'obtenir un substrat qui colle aux racines (assez épais donc). Plonger les racines dans le récipient et les maintenir jusqu'à ce qu'aucune bulle d'air ne sorte. Notons que comme souvent, il y a plusieurs écoles. Certains professionnels trouvent que le pralinage n'est pas nécessaire.

Tuteur ou non ?

Là aussi, on rencontre différents sons de cloche. Certains sont contre (« l'arbre doit créer sa propre résistance »), d'autres pensent que l'absence de tuteur peut être un danger pour la fixation des radicelles en cas de grand vent et peut entraîner la formation d'arbres ressemblant à la tour de Pise.

Procédure de plantation (avec tuteur)

(1) Enfoncer le tuteur face au vent dominant (le tuteur doit être « entre » le vent dominant et l'arbre)

(2) Préparer l'arbre. S'il est en conteneur, plonger la motte dans l'eau pendant 10 minutes, démêler les racines en les lissant et en les étalant. Les racines ne tourneront ainsi pas en rond. S'il est en racines nues, rafraîchir au sécateur les racines abîmées en les coupant au dessus de la plaie. La coupe doit faire en sorte que la base de la racine soit $\pm$ à l'horizontale une fois l'arbre installé.

(3) Installer l'arbre en étalant les racines le plus possible. Si elle existe et est visible, la boursoffure de la greffe (appelée « l'épaule ») doit être face aux vents dominants (la boursoffure doit regarder vers le vent)

(4) Recouvrir les racines de terre légère mélangée à un peu de compost mûr. Tasser pour assurer le contact, éventuellement avec les mains

(5) Remplir sur 15 à 20 cm d'une terre légère additionnée d'un peu de compost et tasser légèrement, l'important étant que les racines collent à la terre. Tasser trop créerait des galettes imperméables.

(6) Apporter 10 litres d'eau

(7) Ajouter une dernière couche de terre. Tasser avec un bâton ou le manche de la bêche plutôt qu'avec un corps de 100 kg ...

(8) Attacher l'arbre au tuteur. Des lanières découpées dans des vieilles chambres à air de vélo conviennent parfaitement

(9) Verser dix litres d'eau complémentaires

(10) Répartir en surface 2 ou 3 bonnes pelletées de compost mûr, biner superficiellement le sol sur 1m de diamètre

Les erreurs à éviter

- Remplir entièrement le trou de terre et tasser du pied à ce seul moment. Seul le haut serait tassé. Les racines ne seraient pas en contact avec la terre.

- Ne prévoir l'arrosage qu'une fois le trou complètement rempli. Le haut s'apparenterait à une galette imperméable. Le conseil comme quoi « l'arrosage tasse la terre » est incorrect.

- Chercher à planter quand la terre est très collante et/ou gorgée d'eau

Le b.a.ba de l'entretien du jeune arbre

De loin le critère le plus important, les racines ne doivent pas souffrir d'un manque d'eau pendant les 3 premières années. De mars à novembre, hors périodes de gel, arroser (20 litres) s'il n'a pas plu depuis 3 ou 4 semaines.

En sortie d'hiver, apporter 3 pelletées de compost mûr. En été, pailler ou mulcher abondamment.

Veiller à ce que les liens qui le maintiennent au tuteur n'endommagent pas l'arbre en croissance. Le tuteur n'est plus nécessaire après 3 ans.

Et ensuite ?

Début mai, désherber ou tondre sous la couronne pour empêcher la concurrence. Chaque année, apporter 3 ou 4 bonnes pelletées de compost mûr et le faire pénétrer par un griffage léger.

Pendant quelques années encore, arroser à minima une fois (20 à 30 litres) si l'été est sec.

En conclusion

Tout cela peut sembler compliqué. Que cela ne vous décourage pas. La nature est bienveillante. L'arbre devrait pousser, même si vous oubliez une partie de ces préconisations (sauf peut-être l'arrosage les premières années !).

Plantons des fruitiers ! Pour nos enfants, les insectes, les oiseaux et la biodiversité. Et comme disait un vieux philosophe de St Andéol: « Qui plante des fruitiers éveille la confiance en demain ! ». ■

Jean-Claude MENGONI

À Saint-Andéol, comme autrefois...

88 ans qu'Emile Nal vit dans sa ferme du village perché de Saint-Andéol ! Il y est né et, en tant que fils unique, a naturellement pris la suite de ses parents. Marcelle, son épouse, issue d'une famille d'agriculteurs de Pont de Quart et née elle-même en 1932, l'y a rejoint en 1963 pour travailler sans relâche à l'exploitation, tout en s'occupant de leurs deux enfants et des chambres d'hôtes qu'ils ont tenues un temps. « A l'époque, il y avait 5 agriculteurs à Saint-Andéol. Aujourd'hui, il n'y a plus que nous qui grattons encore un peu la terre... ».

Entre les vaches laitières, les chèvres, la volaille, les lapins, la production du fourrage et des céréales (froment, orge, avoine), le bois à couper, la récolte des fruits (prunes, poires, coings..., dont une partie étaient vendus au marché de Die par l'intermédiaire du coquetier), le travail ne manquait pas ! D'autant que, comme le rappelle Emile, « à l'époque, c'était tout du manuel ». Il a acquis son premier tracteur en 1960, un Renault D 22, « en même temps que tout le matériel qui allait derrière ». La jument a alors pris sa retraite : fidèle auxiliaire, elle tirait aussi bien la charrue que la jardinière avec laquelle on allait à Die ou chez M. Drogue, le meunier du Moulin du Rivet, à Saint-Julien, pour livrer les sacs de grain ou les noix à presser. « Le boulanger, qui était de Vercheny, se servait directement au moulin. Il nous faisait un kilo de pain pour un kilo de farine. Par la suite, on a apporté notre farine au boulanger de Sainte Croix, M. Pays. »

Ainsi, la famille vivait quasiment en autarcie : « On ne mangeait pas les légumes d'Intermarché ! On n'achetait rien, on produisait tout.. : on mangeait nos chevreaux, nos poulets, nos lapins, on faisait des fromages, on ramassait des chanterelles..., on faisait beaucoup de conserves, des confitures... » Marcelle fabriquait le boudin, la charcuterie, des caillettes, avec un ou deux cochons engraisés chaque année. « C'est ce qui nous a sauvés », estime Emile, en se souvenant de sa jeunesse, pendant la guerre. « A ce moment-là, ç'aurait été compliqué de nous empêcher de manger ! On buvait du café d'orge, on le faisait griller, c'était pas

mauvais... Et ici, on mangeait du pain blanc, fait avec la farine de nos céréales, contrairement à Die, où ils mangeaient du pain marron, avec toute sorte de choses dedans... » Finalement, « on est de la génération qui a vu le plus de changements techniques », estime Emile. « En 1943/44, on allait écouter les informations à la radio aux Glovins, chez nos cousins Nal, un frère et une sœur qui avaient des vaches, comme nous. Là-bas, ils avaient créé entre voisins une installation électrique qui marchait très bien, grâce à un canal qui faisait tourner un moteur. On y allait en vélo. Il n'y avait point d'essence... » « La vie était dure... », se souvient Marcelle, « mais vu que les autres à côté étaient pareils, il n'y avait pas de jaloux. »

« On a toujours vu faire nos parents »

Emile et Marcelle ont toujours entretenu deux jardins potagers : un « en bas », en bord de Sûre, où « la terre est plus souple » et où poussent notamment les légumes à conserver en cave pendant l'hiver (pommes de terre, oignons, carottes...) et un « en haut », à côté de la ferme, où on a « tout sous la main » : tomates, courgettes, aubergines, concombres, choux de Milan, poireaux, quelques plants de céleri, haricots verts, fraises... « J'ai intérêt à surveiller le blaireau ! C'est grillagé, mais il arrive à passer par dessous » s'alarme Marcelle.

Ses secrets ? Emile dit ne pas en avoir. « Il faut travailler, c'est tout ! On a toujours vu faire nos parents... Celui qui a été agriculteur, il est jardinier. Point. » Tout juste indique-t-il qu'il faut veiller à « renouveler le terrain de temps en temps : déplacer le jardin, faire attention à ne pas reproduire les mêmes cultures au même endroit. Ou semer de la luzerne, de la fétuque, du dactyle... », selon les règles de l'assolement. « Après, c'est le temps qui gère : s'il fait beau, ça marche, s'il fait pas beau, ma foi... »

Chaque année, Emile laboure et enrichit sa terre avec du fumier que lui livrent et qu'épandent des éleveurs de la vallée. Pour le jardin du haut, par

contre, « *c'est à la brouette !* » Emile n'emploie quasiment pas de désherbant. Il passe la motobineuse de temps en temps, et prend sa pioche régulièrement, « *pour affiner* », de sorte que la terre ne durcisse jamais. « *Ce n'est pas le binage qui me fait souci. Comme je dis : je fais ma gym en binant ! C'est plutôt l'arrosage. Est-ce que j'ai assez arrosé ou pas ? C'est que ça coûte cher maintenant !* »

L'été, les jardins sont arrosés presque tous les jours, « *le soir, quand le soleil est passé* ». Emile descend en tracteur ou en voiture et branche la petite pompe qui puise dans la Sûre pour alimenter l'asperseur. Autrefois, cela se faisait grâce à des canaux d'arrosage que chacun avait obligation

d'entretenir: « *Il y avait des syndicats d'arrosage, des heures affectées à tel ou tel agriculteur, pour telle parcelle. Nous, c'était un canal qui venait de Ribière. Il y en avait par toute la vallée, à Lallet, aux Touzons... Certains ont été détruits au moment du remembrement, et puis c'est passé de mode : les gens ne les ont plus entretenus. Je me demande si on pourrait les réutiliser aujourd'hui.* » Pour le jardin du haut, « *on avait la vieille eau* », se souvient Marcelle. Autrement dit celle d'une source qui alimentait le bassin communal du village de Saint-Andéol, et qui a permis aux habitants d'avoir l'eau sur l'évier en 1956. « *Mais il n'y avait guère de pression. C'était avant celle de Quint¹, qui est arrivée au début des années 1980* », et qui a changé la vie de bien des habitants de la vallée.



Emile a semé ses carottes fin avril, avec un semoir maison, fabriqué dans une vieille boîte de conserve : il y mélange les graines à un peu de terre, pour éviter de semer trop serré. « *Il faut d'abord bien tasser la terre ; après le semis, remettre un peu de terre fine dessus. Et ne pas laisser sécher dans les premiers temps. Quand ça vient, je les éclaircis un peu, j'évite que l'herbe pousse au milieu. Ça grossit..., et on les ramasse à l'automne.* » Pour éviter que ses tomates ne tombent malades, il les « *sulfate* » tous les 8 jours

avec de la bouillie bordelaise. Avant, tous deux gardaient leurs graines, et ils allaient parfois jusqu'à Grâne pour acheter leurs plants. « *Mais les semis, le repiquage, c'est du boulot. Aujourd'hui, on ne se déplace plus, on va juste à Gamm Vert* », explique Emile, qui dit avoir jusqu'à présent fait le jardin aisément..., tout en reconnaissant que « *maintenant, c'est un peu plus dur !* ».

Eh oui... bon pied bon œil, mais quand même : bientôt 90 ans. Chapeau les anciens ! ■

Catherine FORET

¹ C'est-à-dire de la source des Juges, captée sur le flanc du plateau d'Ambel, à Saint-Julien, et qui alimente encore aujourd'hui toute la vallée de Quint en eau potable.

Les déchets – Que d’emballages ! ...

Depuis quelques mois, nous avons tous été informés par courrier ou par les mairies qu’à présent tous les emballages en plastique et métalliques, même les plus petits, se trient ! Nous pouvons ainsi mettre dans les emballages à recycler tous les tubes, pots, barquettes, films, sacs, sachets, capsules, gourdes à boire ..., même les sacs plastiques des grandes surfaces ... Le Sytrad a en effet investi dans de nouveaux matériels de tri permettant de prendre en charge la grande majorité des emballages.

Dans la Feuille de Quint n° 35, Dorothée nous avait convaincus de l’intérêt de faire un tri rigoureux de nos déchets et nous avait annoncé son projet de nous faire découvrir les sites du SYTRAD pour aller plus loin dans l’analyse de la chaîne de leur traitement. C’est pourquoi La FDQ a pris rendez-vous avec le centre de tri de Portes les Valence ...

Et nous voilà donc partis avec une simple adresse en poche et une vague description de la route à suivre pour rejoindre le site. Et heureusement ... car sur place, pas de panneau, un GPS perdu dans une zone industrielle très étendue et assez récente, pas de sigle distinctif sur le bâtiment que nous supposons au final être notre destination. Comme si le site voulait rester anonyme et se fondre dans ce paysage industriel ...

Le centre de tri des collectes sélectives METRIPOLIS qui est l’une des installations du SYTRAD (Syndicat de Traitement des Déchets Ardèche et Drôme), est un immense entrepôt de 4800 m² sur un terrain de 11000 m².

Nous sommes accueillis par Isabelle BIGOT, responsable du pôle Communication & Animation, qui nous explique que le Sytrad est une collectivité territoriale administrée par un comité syndical composé d’élus des 12 communautés

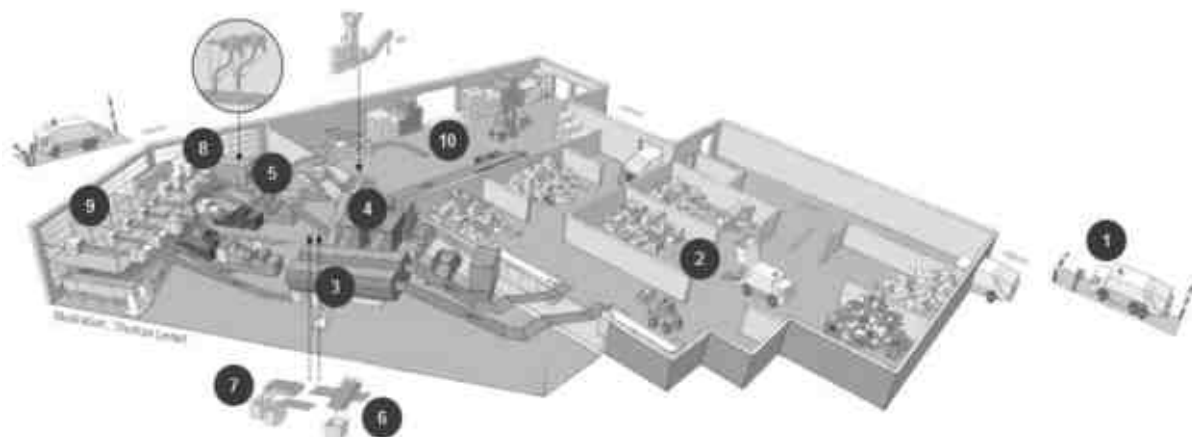
d’agglomération du nord Drôme et Ardèche, dont le Diois. Le centre de Portes les Valence traite les déchets de 770000 habitants ... 30 personnes travaillent sur le site capable de trier 40000 tonnes de déchets par an.

Nous apprenons que le centre de Portes les Valence ne traite que les déchets des conteneurs bleus (papier et cartonnettes) et des conteneurs jaunes (emballages plastiques et métalliques) et les cartons de nos déchetteries. Nos conteneurs gris (ordures ménagères) sont en effet directement acheminés vers l’un des trois centres de valorisation des déchets ménagers situés à Beauregard-Baret, Saint Barthélemy de Vals et Étoile sur Rhône. Et les conteneurs verts (bouteilles en verre) partent directement vers les verreries qui recyclent nos bouteilles et flacons à 100%.

Isabelle BIGOT nous invite à suivre le cycle de tri de nos déchets.

Les conteneurs bleus et jaunes arrivent sur le site par camions. Ceux-ci passent sur un pont bascule à leur entrée et à leur sortie afin d’être pesés et de déterminer le tonnage déposé (n°1 du plan).

Puis le camion est dirigé vers l’alvéole de dépôt en fonction de son contenu (n°2).



Nous pénétrons dans le bâtiment par une galerie supérieure qui domine une grande partie de la chaîne de tri. Beaucoup de bruit, des cliquetis, des coups sourds, des sifflements d’air pulsé nous

accueillent, malgré l’isolation phonique dont est pourvue la galerie. Deux ou trois personnes munies de casques alimentent les deux trémies qui déversent les déchets sur les tapis roulants. Ces

tapis vont serpenter tout au long de la chaîne de tri, passant par différents points de traitement.

Tout d'abord ils traversent les deux trommels (n°3). Ce sont de gros cylindres rotatifs percés de trous de différents diamètres et qui permettent de séparer les déchets selon leur taille. Les déchets qui font plus de 30 cm sont dirigés vers une cabine de tri manuel. Ce sont généralement des cartons qui seront compactés en balles.

Ceux de moins de 30 cm restent sur la chaîne de tri et passent alors dans les 3 « séparateurs balistiques » (n°4). Ce sont des échelles inclinées qui font sauter les déchets, ce qui permet de séparer les « corps plats » (cartonnettes, films plastiques,...) des « corps creux » (bouteilles, boîtes de conserve, ...)

Puis les déchets sont acheminés par le tapis roulant vers les « trieurs optiques » (n°5). Il y en a 11 sur la chaîne, qui vont séparer les déchets selon leur matière. Les déchets passent sous un faisceau lumineux qui analyse les longueurs d'onde des différents éléments. Les indésirables sont retirés de la chaîne par des buses à air comprimé qui soufflent le déchet hors du tapis principal.

Les déchets acceptés vont être alors dirigés vers le « séparateur de films » (n°6) qui est un tapis roulant rotatif équipé de picots qui, grâce à une soufflerie, permettent de séparer les films plastiques des autres déchets.

Ensuite les déchets vont traverser les « overbands » (n°7) qui vont enlever par aimantation les métaux qui contiennent du fer (boîtes de conserve, couvercles de pots de confiture, capsules...) et retirer ceux qui ne contiennent pas de fer (canettes, feuille d'aluminium, plaquettes de médicament...). En effet ces produits partiront dans des processus de recyclage totalement différents.

Les déchets qui restent sur le tapis roulant vont être dirigés vers les 3 robots trieurs (n°8). Ceux-ci filment les déchets et les identifient. Leurs bras robotisés sont équipés d'une ventouse qui permet de retirer les indésirables. Ils sont utilisés pour vérifier la qualité du tri des emballages en plastique ...

Enfin le tri robotisé étant terminé, les déchets vont être à nouveau contrôlés par l'homme dans des cabines de tri (n°9) totalement insonorisées, climatisées, dépoussiérées afin d'offrir des

conditions de travail optimisées. Il s'avère qu'à ce stade, très peu de déchets sont écartés, la chaîne automatisée accomplit un travail d'excellente qualité.

Les déchets triés tombent alors dans des alvéoles dédiées puis seront envoyés vers la presse à balles (n°10), qui compacte les déchets pour en faire des cubes de 500 à 1200 kg selon la matière. Ces balles sont stockées en attendant d'enlèvement par des camions qui les emporteront vers les différentes usines de recyclage.

Ainsi tous les déchets triés par le centre seront recyclés, hormis les déchets refusés (environ 14%) qui deviendront des combustibles solides de récupération au centre de valorisation de Beauregard-Baret.

Deux familles de déchets (papier/cartonnettes et plastique) sont entrées au SYTRAD, la chaîne de tri les a répartis en 9 catégories qui suivront toutes des destinations différentes et des recyclages différents...

Un processus bien réglé, qui permet d'économiser à notre planète par an :

28756 tonnes de bois – 1083 tonnes de pétrole brut – 1297 tonnes de minerai de fer – 164 tonnes de bauxite (aluminium). (source : rapport d'activité 2020 du SYTRAD)

Mais à quel prix ! Ce sont des millions d'investissement, de transport, de salaires, de dépenses énergétiques... à la charge de nos communautés de commune, et en final à notre charge !

La conclusion d'Isabelle BIGOT est que les seuls déchets qui ne coûtent rien et qui ne polluent pas, sont ceux qui n'existent pas ...

Alors ses conseils : opter pour les emballages réutilisables, adopter le vrac... et, quand il y a néanmoins des déchets, les trier avec rigueur, ne jamais imbriquer les emballages les uns dans les autres, privilégier l'utilisation du papier/carton plutôt que du plastique... Peut-être pas très pratique tout ça, mais nous devons absolument changer notre façon d'agir au quotidien pour notre environnement, pour notre planète et notre futur...

Danièle LEBAILLIF

Sacré personnage

Il y a fort longtemps dans la vallée de Quint, un nouvel arrivant s'installait. « Un de plus » me direz-vous ! ...Mais, vous allez très vite vous rendre compte qu'il ne ressemblait à aucun autre habitant comme vous et moi, bien qu'il ait vécu plus de 45 ans ici !

Un article succinct lui été consacré après son décès, (voir la feuille de Quint n°16) intitulé : "Adieu, Père Marie-Grégoire". Vous avez compris, nous allons découvrir qui était ce moine ermite, grâce à quelques anecdotes et souvenirs que j'ai pu recueillir auprès de personnes qui l'ont bien connu, et je les en remercie.

Avant tout, définition du mot ermite : dans la religion catholique, c'est une personne (souvent un moine) qui fait le choix d'une vie spirituelle dans la solitude et le recueillement.

À 19 ans il entra au monastère bénédictin Fleury à Saint-Benoit sur Loire. Il fit son service militaire en Algérie (comme infirmier, facteur...) et fut consacré prêtre en 1960. Après un séjour chez deux ermites en Suisse, il choisit de s'installer aux environs de 1965 à Pallaire, ancienne ferme très isolée sur les hauteurs de Ste Croix, qui domine la vallée de Quint. Mais, par la suite trop de monde y montait ! Alors il s'est mis en quête de trouver un lieu plus approprié.

Ce fut fait, un autre propriétaire lui ayant proposé une parcelle bien au-dessus de Saint-Andéol, Il y a construit sa toute petite cabane faite de brique et de broc, près d'une source, mais très mal exposée. Restent encore aujourd'hui les magnifiques terrasses construites de pierres, qu'il a patiemment empilées pour cultiver son premier potager. Le temps s'écoulait, mais bien vite et, par protection des intempéries, du froid, des animaux sauvages, une solide cabane en bois fut envisagée. C'est ainsi que l'entrepreneur du village de Ste Croix a pris les rênes du chantier.

Aidés de ses ouvriers, ils ont tout d'abord *monté* la cabane dans la salle des fêtes de l'époque, à Ste Croix, pour s'assurer que tout allait bien, qu'elle était au complet avant la pose définitive !

Elle fut donc démontée, puis chargée dans la remorque d'un tracteur qui s'engagea par le chemin de Vachères en Quint vers l'accès le plus proche du lieu. Avec l'aide des Scouts de France, entre autres, tout a été déchargé

et monté à l'emplacement prévu. Ainsi "l'Ermitage" situé à environ 700, 800m d'altitude, profitait d'une bonne exposition et d'un confort en adéquation avec la vie d'un moine.

La partie habitable tenait à peine dans environ 5m² : la chambre d'un mètre sur deux avec une couverture au sol, un tout petit poêle, et la petite chapelle.

La provision de bois, bien rangée, était coupée par des villageois qui montaient régulièrement.

Accolée à la cabane, les 2 ou 3 chèvres suivant la période de l'année, profitaient d'un enclos fermé. En retour le moine ermite avait du lait et du fromage.

Pour protéger la cabane en bois des intempéries et des souris, il demandait aux habitants de l'huile usagée pour en recouvrir les parois.

La température pouvait descendre jusqu'à -20 l'hiver, et atteindre plus de 30° l'été. Durant un hiver enneigé de 1970, il a dû taper sur les arbustes pour faire tomber la neige afin de nourrir ses chèvres.



La source située à 20, 30m environ, en contre-bas d'une forte pente, lui permettait de s'approvisionner en eau par bidons de 5 litres. Son linge y était lavé deux ou trois fois dans l'année dans une bassine en zinc avec du savon de Marseille. Il fallait choisir la bonne période ; lors d'un automne très chaud la source se tarissait de plus en plus, alors il s'était mis à compter les gouttes : 60 gouttes à la minute !

Un espace clôturé de presque 2000m² lui permit au début de travailler un grand potager qu'il cultivait en biodynamie, et il a bien vite vu la différence dans ses cultures ! Le surplus était conservé à la cave. Il ne mangeait que du "bio". Suivant les saisons, il cueillait des pommes, des noix, des figues en abondance paraît-il, et du raisin. Des bonnes âmes venaient lui tailler sa vigne.

Il recopiait chaque année le calendrier lunaire pour deux agricultrices de la vallée. Il connaissait les jours, mais pour connaître l'heure, que ce soit en été ou en hiver il scrutait l'extérieur.

Levé à 3 heures du matin, il vivait avec la lune et le soleil. Pour son emploi du temps, André Pitte (1) en parle dans son article intitulé "Seul dans la montagne" : « il vit au rythme des règles de sa communauté conventuelle qui perdure depuis plus de quinze siècles. Huit heures de prière, huit heures de travail, huit heures de sommeil et vingt-quatre heures à Dieu. Le moindre interstice de temps laissé à la rêverie est une porte ouverte à l'ennemi ». En poursuivant la lecture, l'information

qui suit me fait mieux comprendre 'sa prise de position' sur tout ce qui était nouveau, moderne.

"Soyez sobres et veillez, car votre adversaire, le diable comme un lion rugissant, rôde autour de vous, cherchant qui il pourra dévorer".

Voilà pourquoi il ne manquait pas de dire : « la montre, la télévision, le téléphone portable... c'est le Diable ! »

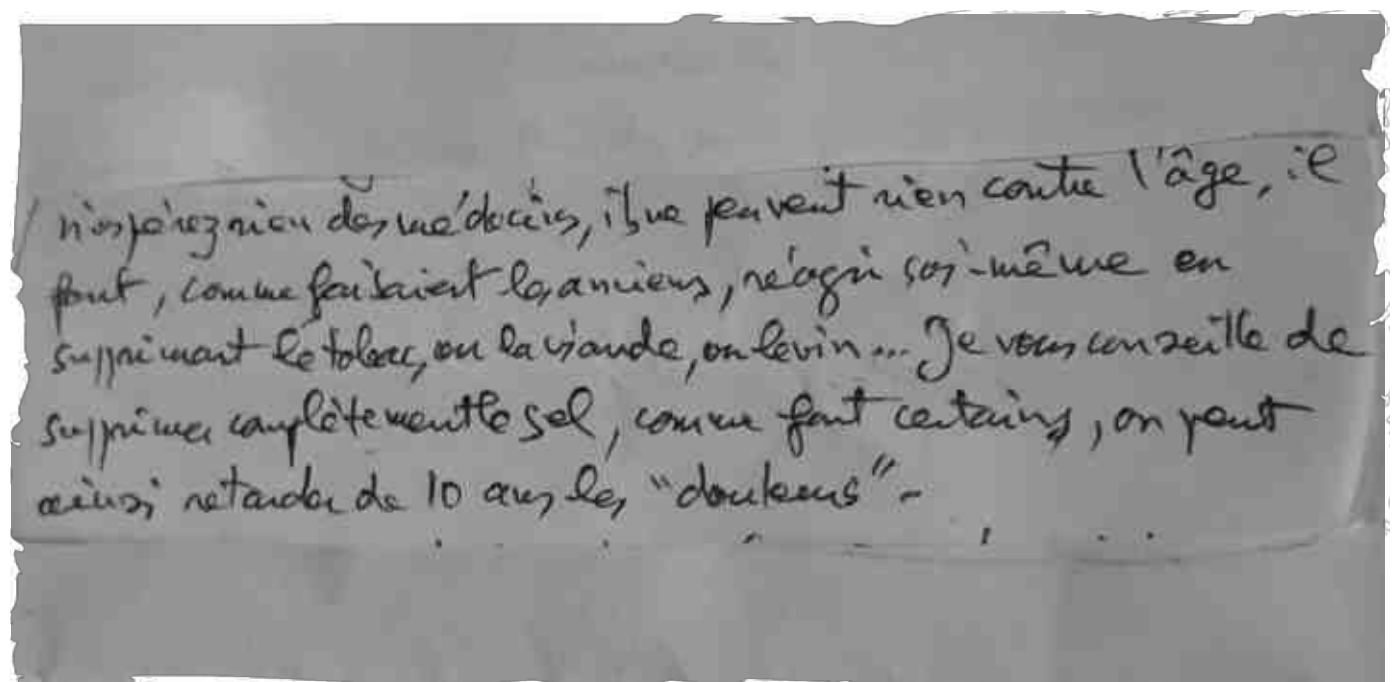
Il était anti médicaments (voir photo de sa prescription personnelle manuelle).

« Un homme du Moyen-âge » au dire de tous, « Sacré personnage », ce Père Marie-Grégoire !

Ce « grand érudit » possédait de très vieux livres pieux, lisait le latin, connaissait l'hébreu, le grec. D'une belle calligraphie, il recopiait des ouvrages anciens. Avec une petite machine, il a écrit de grandes œuvres religieuses. Il vous est peut-être arrivé en montant le voir d'apercevoir au loin avec surprise, comme des rubans de prières bouddhistes !... Il s'agissait tout simplement de rubans encreur nettoyés, attachés à sa corde à linge, pour séchage. Ses journées étaient bien remplies.

Savez-vous qu'il tenait un cahier de visites ? Tout était noté.

La plupart des personnes montaient le voir pour des rencontres spirituelles. Il ne recevait pas le dimanche : jour du Seigneur. On venait même de loin, il aiguissait la curiosité.



1 André Pitte : grand organisateur des fêtes de la transhumance, il était très connu sur Die
Source : habitants de Sainte-Croix (4), de Saint-Andéol (2), Saint-Étienne en Quint (1), Vachères-en-Quint (1), et Die (1).

Un banc sous abri accueillait ses visiteurs. Quand on lui rendait visite il était toujours propre sur lui, bien coiffé, bien habillé. Il paraît que pour 'mériter' cette visite, il fallait monter par le sentier le plus dur : celui de Saint-Andéol et non celui par Vachères-en-Quint !

Il y avait les fidèles de la vallée, et combien ils étaient nombreux ! Mais ceux-là savaient : qu'il fallait lui consacrer minimum deux heures ! Car ce moine ermite était très bavard. Il avait un besoin énorme de parler, d'échanger, en hiver il voyait peu de monde.

Je peux vous dévoiler que parfois ceux qui venaient lui couper son bois s'équipaient de casques aux oreilles ! Sans doute pour le bruit ? Mais pas que.... Je ne sais si "être bavard est un péché" ? Sachez qu'il allait se confesser à pied (au début) à Châtillon-en-Diois. Et, par la suite, se faisait accompagner.

Même de loin, vous le reconnaissiez, habillé de sa soutane et d'un sac de 'patates' sur le dos, qui lui servait de sac à provisions.

Il se faisait un devoir de rencontrer au moins une fois par an les habitants de la vallée, catholiques ou protestants. Et s'il acceptait de rester à manger, « il engloutissait » la nourriture pour ne pas 'sentir' et 'goûter'.

C'est toujours à pied qu'il montait les chemins de montagne, les sentiers, mais en vieillissant il a dû se résoudre à faire du 'stop'.

Sa sœur lui tricotait pull-overs et chaussettes pour affronter l'hiver. Observant qu'il était chaussé de sandales, un jour, une personne lui a déposé une paire de bottes un peu abîmées. Dans la nuit, un grand bruit le fit se lever rapidement, il plaça alors une bougie sur sa tête en la tenant avec une main, attrapa un gourdin de l'autre et 'estourbit' un blaireau qui était en train de les manger !

Une fois par mois quand il avait encore la force de descendre, il s'arrêtait régulièrement chez des habitants qui lui donnaient à manger de la soupe ou du flan, car il n'avait plus beaucoup de dents.

Il fit la rencontre de l'aubergiste de Ste Croix vers 1990, devant le 'container' à bouteilles en bordure de route. Il était fort surpris du fait de trier du verre ! En échange d'une invitation à venir le retrouver dans son ermitage, il a dû accepter d'être reconduit à Saint-Andéol. Ce fut en novembre par un temps maussade que la visite eût lieu. Trouver

l'ermitage n'a pas été évident, et 'tomber' sur le panneau incongru où était inscrit : « Attention vipères, Ermitage », ne facilitait pas la tâche !

Enfin arrivé, le visiteur trouva le Père Marie-Grégoire en train de moudre du blé avec un ancien moulin à café. Ce faisant, la discussion bien entamée (où plutôt le monologue), le moine ermite regarda à l'extérieur et s'exclama : « Il ne doit pas être loin de manger ! ». Il alluma son poêle et mit à cuire des pois-chiches (non trempés !) pour partager son repas quotidien. Une grosse ration dans un bol fut servie à l'invité, qui réussit à finir son repas avec beaucoup, beaucoup de difficultés. Celui-ci se souvient encore de l'odeur de fumée qui l'enveloppait : le poêle devait avoir un mauvais tirage ce jour-là !

Parfois le Père agrémentait la fabrication de sa pâte à pain avec des morceaux de pommes de terre coupées, qu'il façonnait en galettes à cuire sur la plaque du poêle.

Au début, il paraît que c'était un beau spectacle que de le voir chaque jour moudre son blé à la pierre, accroupi dans ses vieux habits très usés. Par la suite, ce sont deux ânes chargés de 10 kilos chacun qui lui montaient la farine bio, toujours du meunier de Saint-Roman.

De temps en temps, vers la fin, il s'arrêtait à l'auberge au pont à Sainte-Croix. Avant de le raccompagner en voiture, l'aubergiste lui proposait du thé, il répondait « de l'eau chaude suffira ». Il faut dire que son entrée dans l'auberge était quelque peu surprenante, avec son sac de patates sur le dos et vêtu d'une soutane !

Il aimait les enfants, les animaux... Il a toujours eu des chats et j'ai pu avoir l'explication du nom donné à une minette qu'il appelait : « Décadou » : c'était la dixième ! Les chats avaient pour mission de protéger les victuailles des souris, mulots etc. Étant un sacré bricoleur, avec son petit outillage il avait conçu un système de coffre au-dessus de son 'lit' pour entreposer des denrées et, bien sûr, sous la surveillance du félin. Sa réserve de blé était stockée au sec dans un tonneau, chez une habitante de la vallée.

Il envoyait et recevait pas mal de courrier. Ainsi une « boîte aux lettres » lui fut dédiée. Devenant âgé, des personnes 'attitrées' de Saint-Andéol profitaient d'une balade pour lui déposer ses lettres ou colis, auparavant récupérés dans un coin d'une grange. Quand il recevait ces colis, il triait,

regardait la composition, les emballages. Alors : retour de ce qui ne lui convenait pas, sauf les plats cuisinés faits par les habitantes (mais seulement à la fin). Il arrivait à lire les tout petits caractères.

Vous allez pouvoir encore constater que notre moine ermite avait du caractère... Une fois, il avait acheté deux planches, un voisin a vraiment insisté pour les lui monter. Mais, à peine livrées, il a voulu les redescendre lui-même, pour les remonter à pied : pour faire pénitence... !

Quand on lui apportait du vin de messe, il fallait le lui déposer à un endroit précis : sur l'étagère de la première entrée de la grange où étaient stockées les affaires à lui monter...

C'est en se promenant avec une amie qu'une habitante de Saint-Andéol l'a trouvé un dimanche de novembre 2013, par un temps très froid, allongé sur le ventre, recouvert d'une fine couche de neige, décédé d'une crise cardiaque en remontant son bidon d'eau.

Le moine ermite au regard très lumineux s'en est allé... dans sa 83 ème année, laissant une grande absence !

C'était la Sentinelle de la vallée. Ceux qui habitaient Saint-Andéol sentaient 'sa protection' sur leur tête. L'ermite priait pour tout le monde ! On sentait qu'il était en connexion avec l'univers. Au sortir d'une prière en sa présence, ce qui frappait, c'était la lumière qu'il dégageait : il était rayonnant !

La commune de Saint-Andéol ne pouvait pas lui faire de plus grand hommage que de lui consacrer une rue à son nom : "Montée de l'ermitage".

Il nous laisse « un sacré témoignage de vie en rapport avec sa foi » ■

Francine BELLIER



La cabane de l'ermite

Laisse béton (suite)

Mais que fabriquent mes petits enfants dans ce seau ? Ils touillent, ils mettent de la terre, rajoutent des herbes sèches, des cailloux, et j'te touille et j'te touille. Et précisent, fiers comme Artaban : On fait du béton ! Pour la cabane.

Super, mais dois-je leur dire que cette mixture n'est pas du béton. Que le béton se fabrique avec du ciment, des cailloux et de l'eau. Qu'il est encore plus solide avec des barres de fer dedans. Que le ciment se fait avec du calcaire, de l'argile et du sable qu'il faut chauffer très fort (jusqu'à 1450°).

Leur dire que le béton armé date d'un peu plus de 100 ans. Le premier immeuble en béton a été construit en 1900 à Paris. Et depuis, tous les immeubles, les maisons, les ponts ont été construits avec ce béton. Et encore du béton, et toujours plus de béton.

Il faut dire que c'est intéressant. Cela résiste au feu, c'est facile à faire et à utiliser. Cela ne coûte pas cher et c'est très solide. Je peux leur dire que des architectes sont devenus très connus après avoir fait des beaux bâtiments modernes en béton : Perret, Le Corbusier et beaucoup d'autres.

Seulement voilà, il faudrait aussi que je leur dise qu'il faut y aller mollo avec le béton... On en a tellement utilisé que cela fait mal à la terre maintenant. Le sable est la 2ème matière consommée dans le monde après l'eau. Loin devant le pétrole. On en extrait chaque année 50 milliards de tonnes des plages et des fonds sous-marins. Et pour fabriquer le ciment cela consomme beaucoup d'énergie, cela dégage beaucoup de fumées. Et encore, lorsqu'il est fabriqué il faut le transporter sur les chantiers. On fabrique 150 t de ciment par seconde dans le monde. Si le béton utilisé était un pays il serait le 3ème émetteur mondial de gaz à effet de serre après la Chine et les Etats-Unis. On ne se rend pas bien compte, mais cela fait beaucoup.

Bref, le béton épuise les ressources et produit énormément de gaz à effet de serre.

Il faut réduire de 81 % les émissions de l'industrie, et notamment le ciment et l'acier, d'ici à 2050.

Dois-je leur casser la baraque à mes pauvres chéris avec mes histoires de béton ? Ou au contraire leur dire qu'ils inventent le nouveau monde ?

Car l'histoire n'est pas finie, des savants et des fabricants de béton sont en train d'inventer des bétons plus "propres" avec moins de ciment et des matériaux réutilisés ou des déchets.

Et puis on revient à des systèmes traditionnels de construction en terre crue.

- On faisait du Pisé dans la Région Rhone Alpes : de la terre argilo-graveleuse tassée par couches successives dans un coffrage.

- De la Bauge en Normandie avec de la terre argilo limoneuse mélangée à des fibres végétales, levée par couches de 50 cm sans coffrage.

- Ou encore de l'Adobe en région toulousaine. Des briques moulées à la main. Il s'agit là de briques de terre crue argileuse avec des fibres végétales séchées à l'air ambiant.

Eh bien, aujourd'hui, on refait des bâtiments en béton de terre coulé ! Des bâtiments publics ont été réalisés avec ces procédés. Il s'agit essentiellement de béton de remplissage dans des armatures porteuses en béton traditionnel, mais aussi de structures porteuses où un faible pourcentage de ciment a été mélangé au béton de terre.

Alors mes p'tits chéris, ils ont raison. Non seulement ils fabriquent du vrai béton, ils en sont à des briques d'adobe, mais en plus, oui, ils construisent l'avenir.

Bruno Robinne

PS: Pour ce qui est du "laisse béton" concernant la guerre en Ukraine, on en est malheureusement toujours au même point. Les morts s'additionnent. Les villes sont rasées. Tout est à reconstruire, au propre comme au figuré. ■



Une histoire sans faim

On va manger de l'insecte
La cause est nationale
Formez vos bataillons
Grillons tous les grillons
C'est une histoire sans faim !

Enfant, je les chassais
La nuit à la frontale
Une bonne oreille suffisait
Et des ongles bien durs
Pour gratter la terre

De tous les insectes
Grillon est le plus gentil
Ne griffe ni ne mord
Et chante joli

En France aussi
Les enfants le chassaient
Et le mettaient en cage
On en trouve de minuscules
En vente sur Leboncoin
Il faut y mettre le prix
Certaines sont de Chine
De fine porcelaine
Percée de trous :
Boîtes à musique

Moi, je les croquais
Grillés ou poêlés
Craquants sous la dent
Au goût de citronnelle
Et du sel qui fait saliver
Et repartir en chasse
Une histoire sans faim
Vous disais-je

Pour varier le plaisir
On tapait le criquet
Paf, un coup de bambou !
Ça l'aplatissait
Ou bien il s'envolait
Et je courais derrière
Jusqu'à le fatiguer
Et m'épuiser moi-même

En été, attendre la pluie
Alors criquet mouillé
Se laissait cueillir
Comme fleur au jardin

L'idée de le manger
Répugne aux Français
Tellement il est laid
Comme leur répugne
De manger grillon
Tellement il est mignon

Pourtant, agneau
N'est-il pas joli
Comme veau, biquet
Lapin et caneton ?
Et j'ai vu en vitrine
Des laideurs exposées
Têtes de veau, de cochon
Les yeux hagards
La langue sortie
Et cervelles, et tripes
Et queues, et pieds
Et oreilles poilues
Qui font l'histoire
De la grande cuisine française

Aussi, je veux citer
D'autres délices de mon enfance
Liste non exhaustive :
Courtilières ou taupes-grillons,
Coléoptères, vers du bambou,
Scorpions, tarentules,
Fourmis et punaises d'eau géantes !

À quand un élevage
Dans notre verte vallée ? ■

Kiyé Simon LUANG



Ouverture d'un commerce de proximité à Sainte-Croix :

Ô douce'heure

Pains, viennoiseries, glaces, cafés ... Fermeture hebdomadaire le lundi.

La rivière de mon père (suite...)

Dans la bourriche immergée, une trentaine de poissons cherchaient une liberté qu'ils ne pouvaient trouver. Mon père décida de changer d'endroit et nous laissa dériver jusqu'au vieux pont de chemin de fer. Il venait de remettre la pierre à l'eau quand nous vîmes un corps glisser de la berge, frapper le bord de la barque et disparaître dans le courant. Alors, je vis mon père, ce héros que je ne reconnaissais pas, plonger et remonter avec une jeune femme dans ses bras. Il la déposa délicatement dans l'herbe où elle rouvrit les yeux. Le choc sur la barque n'avait laissé qu'un léger hématome sur son front mais elle s'empressa de remercier mon père, sans lui elle se serait peut-être noyée. Puis ce fut, dans un vacarme épouvantable, l'autorail du soir qui franchissait le pont. Ce fut aussi, par le plus beau sourire du monde, le regard de mon père sur mon visage d'enfant. Et dans un grand soleil couchant, il me dit en riant: Eh bien! Pour ta première partie de pêche... Quelle aventure!

Michel DESSOLIERS



"La porte d'Urle" par Bruno ROBINNE

Sillons de vie
Qui se creusent
Dans ce tourbillon
Incessant fluide
Organique et sensible
Éphémère lumière
Qui habite nos corps
De nuances subtiles
Qui se reflètent encore
Dans le creux de ton rire

De ces mots qui s'envolent
Dessins qui s'épanouissent
Bien au delà des formes
De la couleur du monde
Qui bourgeonne et frémit

Sajar