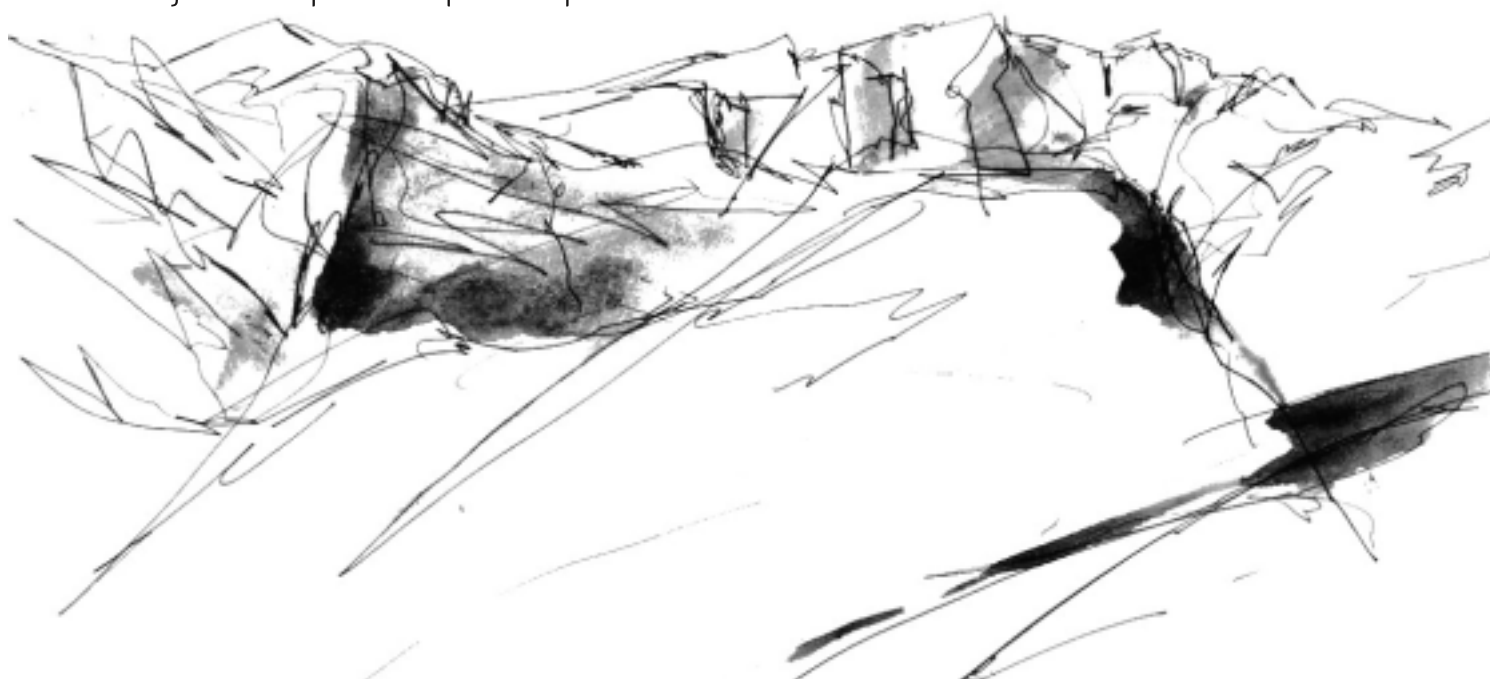


La Feuille de Quint

Le journal d'information qui suit le fil de la Sûre n°47- Avril 2024



"Diapositive2" par Bruno Robinne

Appel aux Passionné.es d'Écriture ! Rejoignez l'Aventure de la "Feuille de Quint"

Ami.es de la Vallée de Quint,

La "Feuille de Quint" a toujours été le reflet de notre communauté, un trait-d'union entre chacun de ses membres et un témoin éveillé des particularités de notre vallée, et région. Cependant, comme toute aventure, notre feuille bien-aimée a besoin d'une équipe dynamique et passionnée pour la porter vers de nouveaux sommets.

C'est pourquoi nous lançons un appel à tous et toutes les passionné.es d'écriture, de storytelling et de partage d'histoires. Que vous soyez écrivain.e chevronné.e ou novice enthousiaste, nous avons besoin de votre savoir-faire et dire, de votre spontanéité, de votre créativité et surtout de votre vision personnelle pour enrichir nos pages.

Vous voulez partager un récit sur la vallée de Quint, sur ses habitants, ses traditions, ses événements ou ses paysages ? Cela nous intéresse beaucoup ! Vos mots peuvent capturer l'essence même de notre belle vallée et peut-être révéler ses mystères,

De plus, pour ceux et celles qui préfèrent s'exprimer oralement, nous avons une solution ! Un membre de l'équipe de ValdeQuint sera disponible pour enregistrer vos récits. Vous pourrez ainsi partager vos histoires de vive voix, et nous nous chargerons de les transcrire fidèlement dans les pages de la "Feuille de Quint". Cette approche offre une manière accessible et conviviale de participer à notre publication, même si vous n'êtes pas familier avec l'écriture. Vos paroles peuvent ainsi contribuer à enrichir notre patrimoine écrit ensemble !

Nous comprenons que le temps et l'inspiration sont parfois rares, mais soyez assurés/ées que toute petite contribution fait une grande différence. Ne soyez pas timide, exprimez-vous, et aidez-nous à faire de chaque édition de la "Feuille de Quint" une aventure inoubliable.

Pour rejoindre notre équipe d'écrivains /nes ou pour en savoir plus sur le projet d'articles audio, contactez-nous à l'adresse [feuilledequint@valdequint.fr]. Nous avons hâte de vous accueillir dans notre communauté d'écrivains/nes et de passeurs/euses d'histoires !

Ensemble, continuons à écrire la vallée de Quint...une page à la fois.

Bien cordialement,

L'équipe de ValdeQuint

Antenne 4G or not Antenne 4G. Ou l'histoire du New Deal à Saint-Andéol.

Peut-être cela vaut-il le coup de raconter ici ce qui a bien occupé la commune de Saint-Andéol en 2023, outre les projets d'assainissement dont on n'a pas fini de parler rassurez-vous (cf l'article ci-après !).

Il s'agit de la mise en place, ou non, d'une antenne 4G. La belle affaire.

Donc : En avril 2022 la commune a découvert qu'elle avait droit, gratuitement, à la mise en place d'une antenne pour remédier aux défaillances sur le territoire des réseaux de téléphonie mobile . Ce « cadeau » s'inscrivait dans le cadre d'un programme engagé par l'Etat en 2018 pour supprimer les fameuses zones blanches ou grises : le programme « New Deal » mis au point avec les principaux opérateurs. A charge pour ces derniers de s'entendre entre eux pour mettre en place de nouvelles antennes. Pour la commune de Saint-Andéol il s'est agi de Orange. Après des tests de réception il s'est avéré que la puissance des ondes était très faible sur les 4 hameaux : de l'ordre de 0,16V/m alors que la moyenne est normalement de l'ordre de 0,6 ou 0,7V/m.

Mais alors où mettre l'antenne ? Et bien facile répondait Orange, là où il y en a déjà une qui ne sert plus, à Lallet. (Une ancienne antenne de télévision). Le site présente tous les avantages ; il est déjà aménagé par un chemin, des réseaux...Il est sur un petit mont qui assurera une bonne couverture aux différents hameaux du village et au-delà ce qui évitera une antenne trop haute. Il faudra juste démolir le pylône existant et en mettre un neuf à la place, un peu plus haut.

Des ingénieurs viennent présenter le projet, des conférences en visio avec les habitants ont lieu, des simulations sont réalisées pour répondre à toutes les questions. Car les questions émergent. Les ondes ne seront-elles pas trop puissantes, n'impacteront-elles pas la santé ? en particulier sur les habitants de Lallet situés à proximité ? L'impact visuel ne sera-t-il pas très gênant. Les anciens se passaient bien de ces équipements.

D'autres arguments prennent le contrepied. Le téléphone ne passe pas dans les maisons, qu'au moins il fonctionne dehors. Tout le monde a un portable. On a besoin du portable pour des raisons de sécurité. Et puis quand le réseau ne marche pas bien, c'est le téléphone lui-même qui émet des ondes en permanence en cherchant l'antenne la plus proche. Il serait alors paradoxalement préférable pour des raisons de santé d'installer une antenne à proximité.

Renseignements pris auprès de l'opérateur, il s'est avéré que dans le cadre du programme de mise en place de nouvelles antennes, les ondes émises ne devront en aucun cas être supérieures à 1V/m (à comparer aux 70V/m qu'émettent une wifi dans une maison), que les émetteurs sont prévus directionnels, c'est-à-dire que le hameau de Lallet, situé derrière ces émetteurs, serait plutôt moins impacté que les autres hameaux, que l'antenne serait à peine plus haute que celle existante et qu'elle serait peinte de couleur gris/vert pour être la plus discrète possible.

Au vu de ces questions qui enflaient, le conseil municipal a décidé de consulter la population sur l'usage du téléphone portable. Il ne s'agissait pas d'un vote, la consultation s'adressait à tous les habitants, de tous âges, habitants ou non la commune à l'année.





Au final 60% des observations manifestaient un intérêt à voir une amélioration du réseau. La proportion était à peu près la même au sein du conseil municipal, bien qu'un vrai questionnement se soit posé quant à la proximité de l'antenne de Lallet.

L'affaire aurait pu en rester là. Mais la vie n'est pas si simple. Alors que la mairie informait la préfecture et l'opérateur de la décision qui était en train de se prendre, en mentionnant toutefois son regret quant à la position de l'antenne si proche d'un des hameaux, la responsable du programme New Deal s'étonnait : Mais il n'y a aucune obligation à la mettre là cette antenne. On peut chercher un autre endroit. A voir avec l'opérateur.

Ouille ouille ouille, toutes les cartes à rebattre. Forts de cette info, les élus se concertent à nouveau avec Orange et sillonnent la montagne. Et pourquoi pas là, ou ici. Ou plus haut, ou moins loin. On achète des ballons gonflés à l'hélium pour tester l'impact visuel.

Mais ce qui gonfle surtout ce sont les questionnements qui dépassent la seule antenne. Et la 5G, on en est où ? La commune a déjà dit qu'elle n'en voudrait pas. Mais si l'antenne n'est pas à Lallet, cela veut dire faire une route dans la forêt, faire des terrassements lourds, défricher. Engager beaucoup de frais même s'ils sont pris en charge par l'Etat. La fibre qui est annoncée permettra d'améliorer les réseaux. Du coup pourquoi dans toutes les directions ? Pourquoi toujours plus....

Les élus décident une nouvelle fois de consulter la population, mais cette fois-ci cela sera un vote qui sera décisif. Et pour rester au plus près des conditions d'un vote, seuls ceux inscrits sur les listes électorales pourront voter, au jour dit et en mairie.

Pour que chacun puisse s'exprimer et être entendu, il est décidé que le vote sera précédé quelques jours auparavant d'une réunion publique animée par une médiatrice, la consigne étant que la réunion ne conduise pas à un débat mais que chacun à tour de rôle puisse en moins de 3mn exprimer sa position, ses interrogations, sans chercher à convaincre ou à répliquer. Et ce qui est ressorti finalement, c'est que ce qui gênait le plus les réticents à l'antenne n'était pas tant l'aspect technique, concrets de cette antenne ici, mais plutôt un aspect plus général qui tient au questionnement sur la course en avant vers toujours plus de progrès, de croissance, de consommation.

Le vote venu, 60% des électeurs s'exprimaient contre l'antenne. Ce résultat devenait décisionnaire comme annoncé. (Par ailleurs un tour de table au conseil municipal arrivait à la même proportion de 60% contre et 40 pour).

L'affaire qui semblait bénigne a, comme souvent à Saint Andéol, conduit à approfondir le sujet. A débattre parfois rudement. A chercher des moyens pour réussir à s'écouter et pour finalement adopter une décision. Une décision qui ici va au-delà de la vie la vallée, mais touche à ce qui se joue sur notre petite terre.

Bruno Robinne. (élu à Saint Andéol, et à ce titre peut être pas tout à fait impartial quant à la description du processus. C'est pourtant dans cet esprit que j'ai essayé de décrire ce qui s'était passé, en montrant, chacun l'aura deviné, les pensées contradictoires qui nous traversaient. Cela a pour nous été un vrai travail de démocratie, qui bien sûr aura fait des déçus et aura suscité des incompréhensions, mais aussi nous aura montré que même au sein d'une toute petite commune des choix qui dépassent la seule vie de la commune peuvent être engagés)

Des infos de la commission parentalité de Valdequint *par Leslie Demurger*

Retour de la fête des enfants à St Julien

Notez la date ! Le 8 juin prochain la célèbre fête des enfants aura lieu au cœur du village de Saint-Julien. Au programme des grands jeux parents/enfants, (du chant), de la musique, de la danse, du maquillage, un Pestcale !

Nous recherchons activement des bénévoles pour organiser cette belle fête, en amont pour réfléchir à toutes les activités que nous aimerions y voir se réaliser et le jour J pour aider à l'installation du matériel et du « décor », pour tenir la buvette et le stand gâteaux. Pas besoin d'être parents pour être bénévole, bienvenue à qui le souhaite et a envie de passer du temps au milieu de rires d'enfants ! (et de pleurs parfois...).

Vide ton sac !

La subvention CAF de Valdequint nous permet d'offrir à tous les parents qui le souhaitent un moment de rencontre cocoon, avec des jeux, de l'écoute, des temps d'échanges entre adultes, animé par Amélie Belair (habitante de St Julien en Quint) consultante certifiée en parentalité.

Ces rencontres ont lieu environ 1 fois tous les 2 mois et vous pouvez trouver les dates sur la lettre d'information de Valdequint.



Cirque à St Julien avec le cirque à roulettes



Photo a changer !



9h30-10h30 baby-cirque pour les enfants de 1 à 3 ans avec leurs parents

10h30 à 12h pour les enfants à partir de 4 ans et leurs parents

14h à 16h pour les enfants à partir de 7 ans et leurs parents

Pensez à vous inscrire !



Pour les fratries à cheval sur différentes tranches d'âges ou pour toutes autres questions sur les inscriptions n'hésitez pas à contacter l'intervenant !
Julien 06.61.83.82.79

Les ateliers cirque continuent enfants/famille à la salle des fêtes. Venez passer un super moment familial autour de la jonglerie, de l'équilibre avec Julien. Trois moments proposés en fonction des tranches d'âges : baby cirque, 3/6 ans et enfants/ados de plus de 7 ans. Infos par affiches dans chaque village et sur la lettre d'infos. Retour en septembre .

Des projets à venir pour nos enfants : ateliers philo autour de thèmes divers, atelier numérique autour du contrôle parental sur smartphone, ordi et tablettes, ciné-goûter

Si vous souhaitez vous inscrire en tant que bénévoles, recevoir des informations précises autour de la parentalité, vous investir dans la commission ou même juste suggérer des idées merci d'écrire à coordination@valdequint.fr

Emprunt d'outillage et de matériel pour transformation alimentaire

Bienvenue dans la CUMA(Matmut) de ValdeQuint qui vous propose des outils de jardinage et des appareils de préparation culinaire. Simplifiez-vous la vie pour être aux petits soins de votre jardin ou devenir chef-fre cuisinier-ière !

Avec notre sélection d'outils de jardinage, du râteau à la bêche en passant par le poste électrique solaire, vous aurez tout ce qu'il faut pour façonner votre paradis vert.

Et pour les passionnés de cuisine, laissez-vous tenter par nos machines à glace pour des desserts rafraîchissants, notre extracteur pour concocter des jus frais, ou encore notre grand feu à gaz pour des soirées paella endiablées !

Le meilleur dans tout ça ? Ils sont disponibles à prix libres, et chaque location soutient la vie de notre association. Ainsi, vous disposerez des outils parfaits pour vos projets.

Mobilité en vallée de Quint

Voici quelques nouvelles de la commission mobilité de Valdequint et du transport à la demande.

Quotidiennement, nous lisons ou entendons les nouvelles alarmantes sur le changement climatique et la nécessité de réduire sa consommation énergétique. Nous avons la chance d'habiter une région où les initiatives en ce sens se développent. Depuis 2020, la commission mobilité de Valdequint a mis en œuvre des projets pour participer à cette dynamique. Vous en avez certainement déjà entendu parler, mais un petit rappel peut être nécessaire, et il y a quelques nouveautés ou modifications récentes.

Autopartage de Valdequint : l'association a acquis en 2021 une voiture Dacia break, équipée d'une boule de traction, pour les déplacements des salariés et pour la location aux adhérents de Valdequint. Cette voiture se porte bien, elle est utilisée régulièrement, soit en l'absence de voiture, soit en cas de panne du véhicule personnel, soit pour transporter du matériel encombrant...Le tarif de 0,36 euros du km couvre les frais de carburant, d'assurance, le contrôle technique, l'entretien et les réparations.

Visitez le site <http://www.valdequint.fr> , parcourez notre collection de matériel pour le jardin et la cuisine, laissez-vous tenter et faites votre choix ! ValdeQuint est à vos côtés !

À très bientôt pour de nouvelles idées jardinières et culinaires !

L'équipe de ValdeQuint

Pour tout savoir et réserver ce véhicule, rendez vous sur le site de Valdequint ou à l'Epilibre.

Autopartage entre particuliers : ce terme désigne la mise en commun d'un ou plusieurs véhicules utilisés par des amis, des voisins ou des proches, pour des trajets différents à des moments différents. Le potentiel de l'autopartage est élevé en raison du nombre important de véhicules roulant peu et du coût élevé de l'entretien d'un véhicule personnel : 4200 euros, c'est le coût moyen annuel d'une voiture (amortissement compris) d'après une étude menée par « réseau action climat » en 2022, ça fait réfléchir !

Les initiatives d'autopartage voient le jour un peu partout; plusieurs sont en cours dans le Diois et quelques unes déjà bien rodées. Valdequint projette d'initier un réseau d'autopartage entre particuliers, vous serez prochainement conviés à une réunion d'information, que vous soyez «prêteurs» ou «emprunteurs».

Remorque auto : La mairie de Saint-Andéol possède une remorque qui peut-être prêtée aux adhérents de Valdequint habitant la vallée. Une

remorque, ça ne sert pas souvent, est-il nécessaire d'en posséder une pour ne l'utiliser qu'une à deux fois par an ? Pour l'emprunter vous pouvez vous adresser à Jean-Claude Mengoni par mail (mengo.riberie@gmail.com).

Covoiturage : un groupe de covoiturage a été mis en place il y a quelques années via Signal, un logiciel libre, indépendant et sécurisé. Il fonctionne bien, mais plus nombreux nous serons à en faire partie plus les chances de trouver un trajet augmenteront. Signal peut être téléchargé soit sur un smartphone soit sur un ordinateur. Pour faire partie du groupe, il suffit de demander à un utilisateur de vous ajouter dans le groupe, ou de contacter Valdequint. C'est simple, pratique et efficace, alors n'hésitez pas !

Vélopartage : Valdequint a acheté 4 vélos à assistance électrique (VAE), 2 en 2021, 2 en 2023 pour développer la mobilité douce et inciter les habitants de Quint à délaissier leur voiture. Se déplacer en vélo, c'est un peu plus long qu'en voiture, mais cela présente pas mal d'avantages : c'est plus économique, ça défoule, ça fait faire du sport (car il faut quand même appuyer sur les pédales).

3 de ces vélos se trouvent à Saint-Julien, le 4ème est à Saint-Etienne en Quint, il sert au cantonnier de la commune un jour par semaine pour se déplacer d'un hameau à un autre dans le cadre de son travail, les autres jours il peut être loué par des particuliers.

Plusieurs personnes, après avoir essayé les vélos, ont décidé d'investir dans un VAE, ce qui était l'un des objectifs de la commission.

Jusqu'à présent les vélos étaient loués à la semaine du vendredi au vendredi suivant, mais face à plusieurs demandes, les modalités de la location ont été modifiées. Il est désormais possible de les réserver pour un jour (à condition d'avoir déjà un dossier établi), de 2 à 3 jours ou pour 4 à 7 jours (renouvelable). Un tarif réduit est proposé aux allocataires CAF, ci-dessous les tarifs :

TARIFS		1j*	2 à 3 j	4 et 7 j	
RESIDENTS	Allocataire CAF	5€	10€	15€	Réservation jusqu'à 4 semaines possible
	Non Allocataire CAF	10€	15€	25€	
NON RESIDENTS				70€	Max une semaine
*sous conditions					

Pour tout savoir sur la réservation, rendez vous sur le site de Valdequint ou à l'Epilibre.

Bon à savoir : les vélos achetés d'occasion par des particuliers peuvent maintenant bénéficier d'un bonus vélo, c'est à dire d'une prime de l'Etat. Elle concerne les personnes physiques, majeures ayant un revenu fiscal de référence inférieur ou égal à 15 400 euros par part, à condition que celui-ci soit acheté chez un professionnel.

Pour plus de renseignements, aller sur le site economie.gouv.fr, cliquer sur -particulier-économie d'énergie-aide pour acheter un moyen de transport moins polluant-aide pour l'achat d'un vélo à assistance électrique.

Transport à la demande : il existe un autre moyen de se déplacer en vallée de Quint, c'est d'utiliser ce service mis en place par la Région Auvergne Rhône Alpes.

Le service régulier à la demande (SRD) : les mardis et samedis matin pour aller à Die, aller simple 2,70 euros, aller retour 5,40 euros. Plus d'informations dans la plaquette jointe dans ce journal.

Le transport à la demande (TAD) : un véhicule de la Région peut vous permettre de faire la liaison entre votre domicile (pour les plus de 70 ans) ou le centre du village (pour les plus jeunes) et un arrêt de bus ou la gare les plus proches de votre lieu de départ - ou inversement pour un retour. Ce service fonctionne du lundi au samedi de 9h à 19h, sauf jours fériés. La réservation doit se faire 24h à l'avance au n° de téléphone suivant 04 8000 7000. Taper le 1 puis le 26. Le tarif est de 5 euros pour un trajet jusqu'à 30 km, de 10 euros de 30 km à 60 km, 12 euros au-delà de 60 km, (mais pas question par exemple d'aller jusqu'à Valence, puisque nous avons des bus et trains en partance de Die).

A signaler qu'Audrey, une habitante de Saint-Julien, après un congé parental, a repris son travail comme conductrice pour la Région le 2 avril 2024. Elle dispose d'un véhicule 9 places, pratique n'est ce pas !

Alors n'hésitez pas à profiter de ces moyens de transport, il serait dommage que faute d'utilisation régulière ils soient supprimés.

Vélos à assistance électrique
à louer



06 44 87 32 48

Des fruitiers communaux à St Andéol

L'idée végétait dans la tête de deux habitants depuis un petit moment déjà. Le conseil communal actuel a été à l'écoute. Le projet sitôt accepté, sitôt lancé.

En 2022 et 2023, nous avons planté 9 fruitiers et quelques porte-greffes sur des terrains communaux, principalement à Lallet autour du parking et à St Etienne autour du jeu de boules et dans le jardin du logement communal.

Cette année, ce sont 10 fruitiers supplémentaires qui seront mis en place. Les porte-greffes ont également été greffés, avec l'aide précieuse de Jérôme Munoz, pépiniériste à Die. Nous espérons que dans quelques années, nos enfants pourront se partager pommes, cerises, prunes, poires et figues des 23 arbres communaux.



Tous les fruitiers nous ont été proposés par l'association Biovallée dans le cadre de son opération « sous les arbres, rejoignons-nous », aidée en cela par l'association « l'écologie au quotidien ». La pépinière Veauvy de Crest nous offre ces plants de 3 ans qui, sinon, seraient voués à la destruction. Ils sont en effet déjà trop vieux pour être commercialisés, leur probabilité de reprise étant légèrement diminuée.

Nous avons également mis en terre deux plants de vigne offerts par des habitants. La variété est « muscat bleu de Suisse », en principe très peu sensible au mildiou et à l'oïdium.

Les trous « 2024 » ont été creusés en février par 11 volontaires autour de la station d'épuration. Une joyeuse troupe a planté les fruitiers ce samedi 30 mars.

La mairie avait accepté à condition que les habitants s'engagent à les entretenir, les arroser, tailler... Ce qui fut chose faite l'an dernier où une quinzaine de personnes s'étaient mobilisées pour l'apport de compost et l'arrosage.

Merci à la Mairie, merci aux creuseurs, planteuses, arroseurs, tailleuses, greffeurs ...

Peut-être une idée dont pourraient s'inspirer des habitants d'autres communes ? Un (mon) rêve serait de créer un petit verger citoyen. Mais pour cela, il faut un terrain, de l'eau et des bonnes volontés. En attendant, « Rêver c'est déjà ça » comme dirait l'ami Souchon !

Jean-Claude Mengoni

La Station. Saison 2

Où en étions-nous déjà ? La station d'épuration de Saint-Etienne en Quint était en cours de travaux, et lors des travaux de terrassement des vestiges romains avaient été découverts. Essentiellement de la céramique pilée ainsi qu'un flacon de verre. Tout ça remontant à 2 100 ans environ. Jean Claude Mengoni nous a raconté ceci dans l'épisode précédent.

Les archéologues de la Direction Régionale des Affaires Culturelles ont bien sûr été avertis, et passionnés par ces découvertes. Avec eux une stratégie a été mise au point pour poursuivre les travaux (les laisser en plan aurait risqué que les terrassements en cours s'effondrent et que

l'assainissement du hameau ne puisse se faire), et pour permettre d'en savoir davantage sur l'occupation romaine du site. Il a été décidé de finir les travaux de la station et de réaliser les 2/3 des réseaux, ceux prévus sous les voiries qui avaient été très malmenées par les travaux antérieurs de passage de canalisations d'eau pluviales et autres réseaux d'électricité, téléphone, eau potable. Le 1/3 des réseaux d'assainissement restant à terminer, ceux dont les canalisations sont prévues passer en plein champ de part et d'autre de la station, étant « gelé », c'est-à-dire travaux stoppés, pour pouvoir faire un diagnostic archéologique dans chacun de ces champs, à l'endroit où doivent

passer les réseaux. Petite explication : un diagnostic archéologique c'est des fouilles sans être vraiment des fouilles. Des fouilles réalisées dans un temps très court pour s'assurer qu'il y a ou non des vestiges, essayer de comprendre de quoi il retourne, et proposer éventuellement que des fouilles approfondies poursuivent ce diagnostic pour y voir plus clair. Une fois le diagnostic réalisé on recouvre le tout et on attend le rapport des archéologues. Cette phase de diagnostic est entièrement prise en charge financièrement par l'Etat. Et c'est ce qui s'est passé à St Etienne. Pendant 4 jours des archéologues de l'Inrap ont ouvert soigneusement le terrain à la pelle mécanique, puis à la pelle tout court et enfin à la truelle pour tâcher de découvrir et de « lire » les interventions humaines. De véritables chiens truffiers qui reniflent et frétilent à la moindre trace. Et là, oh joie ! c'était Noël tous les jours. Le moindre coup de pelle faisait apparaître un reste de fosse par-là, une trace de mur par ici, un dallage un peu plus loin. Les cogitations allaient bon train pour essayer de déchiffrer toutes ces traces d'un passé qui ressurgissait. Des relevés précis ont été fait, des campagnes de photos réalisées pour ne rien oublier. Et puis il a fallu reboucher et repartir avec la belle moisson. On ne sait pas encore de quoi vraiment il retournait. Probablement l'emplacement d'une ou plusieurs maisons gallo romaines. On en saura un peu plus bientôt, le rapport sera remis en mai. En attendant tout le monde est très excité. En apnée. Le temps est suspendu. C'est formidable ces découvertes d'une occupation si ancienne dans la vallée, en même temps, en étant beaucoup plus terre à terre, les travaux pourront-ils se terminer ? Ce serait important de pouvoir boucler le projet d'assainissement. Pour l'équilibre financier de l'opération, pour que la station puisse fonctionner correctement. Mais.



Mais selon le résultat du rapport qui clôturera le diagnostic, la DRAC pourra prescrire des fouilles qui permettront d'en savoir un peu plus, et ce n'est qu'une fois les fouilles réalisées qu'on pourra terminer les travaux comme prévu, à moins qu'une autre solution technique puisse éviter à la commune des fouilles trop onéreuses. Car on le sait, ces fouilles sont généralement coûteuses et entièrement à la charge des collectivités.

Nous en sommes là, le suspens est à son comble. Une autre solution technique est-elle envisageable ? La commune pourra-t-elle absorber un surcoût ? Mais l'envie est également très forte d'en savoir davantage...

En attendant, la station est terminée, elle est presque mignonne, blottie dans un creux de verdure à l'entrée du hameau. Les habitants commencent à se raccorder, les roseaux vont être plantés dans les jours à venir. Oui le temps est suspendu, mais on croit à Saint-Etienne que le ciel finit toujours par s'éclaircir.

La suite au prochain épisode.

Bruno Robinne



Visage de Quint : Leslie

Peut-être connaissez-vous déjà Leslie Demurger, cette habitante de Saint-Julien-en-Quint, originaire de Roanne ? Elle m'a fait quelques confidences.

Avec son compagnon Tristan et leur premier enfant, une petite fille prénommée Zazie, elle avait le projet de s'installer dans le sud de la France. Après avoir prospecté, une opportunité s'est présentée : une connaissance de Bruxelles leur offre la possibilité de louer sa maison secondaire de Lallet, ils s'y installent en 2017 et c'est là que leur fils Nil voit le jour.

Conquis par la vallée de Quint, son dynamisme et sa beauté, ils décident de s'y ancrer pour de bon, et achètent en 2022 la maison de la famille Francillon au coeur du village.

Avant d'arriver à Quint ils ont vécu 12 ans à Bruxelles où elle était comédienne.

Leslie a étudié la sociologie, le théâtre et le cirque, et a travaillé en tant qu'animatrice théâtre et cirque dans un centre d'adultes handicapés mentaux en Belgique.

A son arrivée en vallée de Quint, Leslie passe un CAP cuisine en candidate libre, puis elle commence à travailler comme aide à domicile (ménage, rangement, repassage cuisine...) . Aujourd'hui elle travaille dans huit foyers de la vallée. Le bouche à oreille a bien fonctionné !



Elle est également employée en CDD par la mairie de St Julien pour l'entretien.

Parallèlement après avoir réussi son examen de cuisine, elle crée en 2020 son auto-entreprise « ça vous goûte » (expression belge pour demander à quelqu'un si le plat lui plaît). Elle cuisine pour des gîtes comme la maison du Col, la Lune en Bouche et d'autres hors de la vallée, pour des groupes de 8 à 70 personnes (séjours de yoga, randonnée, bien être et loisirs...).

Elle fait les propositions de menus, les devis, les courses et cuisine sur place.

Elle propose aussi de cuisiner chez les particuliers pour des événements familiaux à partir de 8 personnes. Sa spécialité est la cuisine du monde, parfumée, épicée mais elle aime aussi la cuisine classique française. En fait elle s'adapte à toutes les demandes, à tous les régimes... elle peut composer le menu avec vous.

N'hésitez pas à la contacter :

cavousgoute@gmail.com, 06 41 38 70 79.

Et malgré toutes ses activités professionnelles et familiales, elle trouve encore l'énergie pour s'investir à Valdequint où elle est administratrice au sein du CA et référente de la commission parentalité. Souhaitons réussite et bonheur à cette jeune femme dynamique, ouverte, entreprenante...

Michèle Bador

**Vous êtes curieux de connaître les recettes de Leslie, eh bien en voici deux qu'elle nous livre de bon cœur :
Une soupe indienne et un dessert d'oranges délicieux**

Soupe indienne pour 4 pers :

1 potimarron ou butternut, 2 carottes, 1 poireau, 1 oignon/ail, gingembre frais un petit pouce, curry en poudre ou en pâte, 125g de lentilles corail, concentré de tomates ou boîte de tomates concassées (en été des vraies tomates!), 200 ml de lait de coco, Sauce soja

Couper le potimarron en petits cubes (enlever la peau pour le butternut mais pas pour le potimarron). Laver, couper en rondelles les carottes et le poireaux.

Émincer ensemble l'oignon, l'ail, le gingembre (au petit robot si vous en avez un).

Faites revenir ce mélange dans de l'huile d'olive ou de coco avec le curry, au bout de 5 mn ajouter les légumes puis les lentilles corail (on peut les avoir passées un peu sous l'eau avant). Mouiller d'eau à hauteur. Et mettre les tomates. Couvrir et laisser mijoter 25 minutes.

Ajouter le lait de coco et la sauce soja, du sel .

L'Astuce finale : retirer 1/3 de la soupe dans un saladier, mixer les 2/3 restant puis remettre le tiers non mixé. Ajuster l'assaisonnement et manger bien chaud. On peut servir avec de la coriandre ou du persil frais au dessus.

Salade marocaine à l'orange (4 pers) :

7 belles oranges, 2 cuillerées à soupe de sucre brun, 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger, cannelle, feuilles de menthe fraîche (possible séchée mais moins bon!)

Dans une casserole mettre le jus d'une des oranges, la fleur d'oranger, le sucre et la cannelle.

Faites bouillir pour que cela devienne un sirop.

Pendant ce temps peler les oranges avec un couteau pour que la petite pellicule blanche des quartiers disparaisse (cela s'appelle peler à vif) et les couper en fines rondelles dans la circonférence du fruit.

Mettre dans des coupelles et arroser du sirop à la fleur d'oranger, parsemer de feuilles de menthe fraîche ciselées. Bon Appétit !

Les traquets motteux

Thibaut Lacombe nous livre un petit texte sur la migration des traquets motteux qui sont probablement sur le retour du Mali et seront ici dans une trentaine de jours! Il se base sur les premiers résultats de l'étude menée en 2022-2023 sur Font d'Urle (équipement GLS).

"Les traquets motteux sont partis en septembre, laissant les plateaux écorchés de Font d'Urle aux chocards et aux craves. Ils ont disparu, comme par magie, après 4 mois d'intense activité. Il aura fallu dans ce laps de temps estival, trouver un territoire et un.e partenaire, le.la garder, fermer les yeux sur les très probables incartades du ou de la sus-mentionné.e partenaire, se nourrir, nourrir ses poussins dans le creux du lapiaz, échapper à l'hermine, au renard, aux grêlons. Profiter parfois aussi, de l'air qui glisse sur un plumage tout juste changé, du soleil après l'orage, un jour sans vent, s'enivrer de son propre chant. Mais mi-septembre, il faut partir, parce que c'est comme ça. Et plein Sud. Où d'autre?

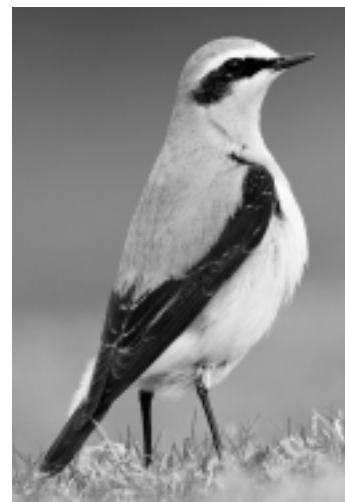
Ils voleront la nuit, seuls ou en groupe, souvent à plus de 3000m, se nourriront le jour, dans des parcelles de terre retournée, pourvu qu'il y ait des mottes. Il faut grossir et vite. Prendre les quelques grammes nécessaires aux longues heures de vol dans le ciel noir. Loin au-dessus du fleuve si droit et des lumières des hommes. S'arrêter en Camargue, dernière étape avant la mer, immense et sans escale. Manger, fureter avec frénésie et pincer de son bec les arthropodes imprudents, les avaler, encore et encore, jusqu'à recouvrir ses muscles d'une graisse jaune. Chaque gramme supplémentaire, c'est une chance de plus d'atteindre l'autre rive de la Méditerranée.

Il faudra voler une journée, peut-être deux ; cela dépendra des vents, sans s'arrêter, comme une brasse suspendue au-dessus de l'écume. Elle n'en finit pas, l'étendue de vagues. Pourtant chaque battement d'aile les rapproche de l'Algérie. Ils passeront, pour la plupart. Ensuite, il y aura les déserts. D'abord les étendues de pierres (reg), prétendument stériles. A y regarder de plus près, au cœur des buissons de tamaris ou à l'ombre des acacias, on trouve souvent quelques fourmis ou coléoptères à se mettre dans le bec. Puis vient le sable (erg). Quelques escales dans des buissons épars et poussiéreux. Parfois, trouver l'ombre et l'abondance sous les palmiers, entre les rangées de luzerne et de petits piments rouges luisants.

Continuer encore jusqu'au Mali. Un paysage de savane sèche s'étend contre le fleuve Niger. Des hippopotames, des crocodiles, des gazelles dorcass. Les girafes ont disparu dans les années 1950. S'arrêter. C'est ici qu'ils passeront l'hiver, à plus de 3000 km du Vercors, maintenant pris dans la neige.

En avril, c'est le départ. Plein Nord. Où d'autre? Revoir les dunes et les vagues. Vite rejoindre Font d'Urle en trente jours à peine et rejouer la même partie où tout sera pourtant différent. Effort irréal. 25g, c'est pas gros pour tracer des arabesques sur la carte du monde!"

Thibaut Lacombe



Rapaces et Galliformes dans la vallée

**C'est un trou de verdure où chante une rivière
Accrochant follement aux herbes des haillons
D'argent ; où le soleil, de la montagne fière,
Luit : c'est un petit val qui mousse de rayons.**

Arthur Rimbaud, octobre 1870, « Le dormeur du val »

Les paroles du poète résonnent sans fausse note ici où coule une rivière, au fond d'un val verdoyant ceint d'une fière montagne.

Une multitude d'êtres vivants, dont une minorité d'humains, se partagent la vallée et s'y côtoient plutôt harmonieusement. Le peuple emplumé, actif de jour comme de nuit, majoritaire en nombre et diversité par rapport aux humains, nous indique sa présence bruyante ou discrète : chants, cris, bruissements d'ailes, silhouettes évoluant libres entre le ciel et la terre.

Apprendre à les connaître un peu, en bon voisin simplement, sans prétendre devenir ornithologue, requiert beaucoup de patience et d'humilité devant l'étendue de notre ignorance, du moins dans mon cas.

De par leur taille, avec leur grandes silhouettes qui se détachent dans le ciel et sur l'horizon, les rapaces diurnes sont les plus faciles à observer. Les ornithologues les ont classés en deux grandes familles : les Accipitridés (les plus nombreux) et les Falconidés (une soixantaine d'espèces). Dans le Vercors, les Vautours (Accipitridés) ont la vedette parce qu'ils ont été réintroduits assez récemment : de 1999 à 2007, pour le Vautour fauve, depuis 2010 pour le Gypaète barbu, 2004 pour le Vautour moine ; le Percnoptère d'Égypte, rare dans la région et seul migrateur de la famille, il reprend chaque années ses quartiers d'été dans la vallée de la Gervanne. A la différence des autres rapaces, les vautours ne sont pas armés pour chasser.

Dans la vallée de Quint les chasseurs sont l'Aigle royal, l'Autour des palombes, la Bondrée apivore, la Buse variable, le Circaète Jean-le-Blanc, l'Épervier d'Europe, le Faucon pèlerin, le Milan royal.

Le plus commun de nos rapaces est la Buse variable, qui doit son qualificatif aux grandes variations de couleurs de son plumage d'un individu à un autre.



La Buse variable (*Buteo buteo*) d'une longueur de 40 à 58 cm pour une envergure allant jusqu'à 1,30 m, est étroitement liée à la forêt, mais affectionne les zones découvertes. Bien que très active, souvent en vol à découvert, planant au-dessus de ses terrains de chasse, elle est facilement observable car elle passe de longs moments perchée sur les arbres, les fils électriques, les poteaux à l'affût de ses proies, constituées principalement de micromammifères dont les campagnols ravageurs des cultures ; elle peut aussi s'attaquer à des oiseaux, des reptiles, batraciens et insectes, lapereaux et levreaux sans dénigrer une charogne en cas de disette. La Buse variable a une vue perçante et une ouïe remarquable qui lui permet de déceler les mouvements d'une souris dans l'herbe.

On peut confondre la Buse variable avec la Bondrée apivore (*Pernis apivorus*) en raison de ressemblances de plumage, et parce que leurs vols en cercles sans battements d'ailes dans les courants ascendants, présentent des similarités.

Mais la Bondrée apivore, plus grande et plus fine, est un rapace migrateur qui vient d'Afrique pour se reproduire en Europe. On ne la rencontre que l'été, autour du mois de juin.

C'est lorsqu'ils volent que l'on peut différencier et identifier plus facilement les rapaces ; mais j'ai constaté, et cela depuis longtemps, que pour une observation rapprochée rien de ne vaut un poulailler.

C'est le cri de la Buse variable qui fait lever la tête, elle s'entend de loin et révèle sa présence. C'est un simple cri aiguë (on dit qu'elle miaule ou piaule) haut perché, souvent répété surtout en vol. Mais attention, l'espiègle Geai des chênes imite son cri à la perfection ! Quand il résonne au dessus du poulailler, le signal ne trompe pas mes gallinacées domestiques ! Ce petit val devient soudain très

bruyant. Le cri du coq retentit sans discontinuer. Si je suis présente, j'interpelle l'intruse planant indolente, en poussant des cris stridents, que je veux effrayants bien sur. Et cela fonctionne, l'ombre majestueuse amorce un virage et prend le large. Mes poules finissent par se calmer. Hélas je ne suis pas toujours aux aguets. En ce début de printemps, quatre de nos poulettes furent dépecées vivantes par la Buse. Si elle en mange une, on veut bien lui pardonner considérant cela comme un partage des ressources de notre territoire commun. Et comme nos poules meurent de vieillesse (si possible), le prélèvement naturel nous permet de rajeunir la petite troupe. Les poules, ces oiseaux originaires d'Asie du Sud-Est où vivait leur ancêtre sauvage, le Coq doré, sont dignes d'affection et d'admiration. Elles n'auraient été domestiquées que depuis 3500 ans. En France il y a une quarantaine de races de poules (pondeuses ou d'ornement). Elles sont de bonne compagnie et nous rendent beaucoup de services, dont celui d'être un prédateur féroce des tiques : une poule peut en manger jusqu'à 300 par heure.

Les nôtres ont chacune leur nom auquel elles répondent toujours. Nous nous sentons responsables de leur bien être, aussi quand la Buse devient gourmande, il faut agir. Mais comment lutter contre ce supra-prédateur ? Bien entendu les poules sont dans un grand enclos grillagé sur les côtés et protégé sur le dessus de filets solides; mais les yeux des rapaces détectent le moindre défaut dans notre système de protection.

En haut de la chaîne alimentaire les rapaces régulent les populations de leurs proies, sont des



équarrisseurs naturels, et entretiennent la sélection naturelle de nombre d'animaux. Leur survie dépend presque toujours de leurs remarquables performances visuelles, qui surpassent de loin les nôtres. Leurs yeux équipés de cellules spéciales saisissent du plus petit au plus grand. L'œil du Faucon pèlerin peut analyser et différencier 129 images par seconde, contre 25 images/seconde pour l'humain. De nombreux oiseaux de proie possèdent aussi la faculté de voir certains ultraviolets leur permettant de suivre la trace des rongeurs (déjections, fourrures) lesquelles absorbent les rayons ultraviolets.

Doté de telles qualités visuelles, le moindre trou dans le filet est repéré et le prédateur se met à table chez nos poules ! Un après midi de ce mois de mars, alors que j'entamais une courte promenade aidée de béquilles (suite à une fracture) j'entendis les clameurs désespérées bien reconnaissables et vis la Buse occupée à déchiqueter Corail encore palpitante. Je me précipitai en hurlant, provoquant la panique chez le rapace. Pénétrant dans l'enclos, vociférant de toutes mes forces et gesticulant avec mes béquilles, sans doute voulais-je le faire repartir ou alors avais-je plutôt l'envie de le tuer... Il s'ensuivit une course poursuite de plusieurs longues minutes. Paniquée la Buse ne retrouvait plus l'endroit par où elle s'était introduite. Elle se jetait contre le grillage, tentait désespérément de s'envoler sous le filet, me frôlait en évitant la béquille que j'agitais vers elle. Épuisée, elle finit par s'abattre au sol dans un angle, au milieu des plumes rouges de sa victime, une aile ouverte piteusement coincée dans des branchages. Je m'approchai, prête à lui asséner un coup fatal. Le bec ouvert comme happant ses derniers souffles de vie, les yeux immenses incrédules plongeant dans les miens, cette reine des airs avait capitulé. Je pris conscience de son incroyable beauté, de sa puissance physique malgré la gravité de sa situation, de sa force de vie qu'elle nous communique lorsqu'elle plane dans l'azur, de la fascination qu'elle exerce sur nos rêves et notre culture, de la place qu'elle occupe et qui est la sienne, dans notre environnement. Je la coinçai au cou avec l'embout fourchu de la béquille pour l'immobiliser sans la blesser, et jetai ma chemise sur sa tête pour l'aveugler. Je l'enveloppai et la pris sous le bras avant de l'enfermer dans une cage à transport pour chat.

Il ne restait qu'à lui rendre sa liberté que rien ne

justifiait de l'en priver. Mes poules, n'étaient pas d'accord, alors on décida de l'emmener loin de la maison. Bien sur elle eut droit à une séance photo et lorsque le cliché parvint à un proche érudit en ornithologie, il nous apprit que notre Buse était ...un Autour des Palombes(Accipiter gentilis). Innocentée la Buse et coupable l'Autour maître chasseur qui au lieu de chasser les ramiers sous les futaies, jeta son dévolu sur nos poules ! Il est vrai que la Buse n'est pas aussi vive que l'Autour qui excelle à la chasse à basse altitude et qui est capable de forte accélération sur des courtes distances (jusqu'à 100 km/h sur 500 m environ). Sans doute est-ce pour cela qu'il osa se faufiler sous le filet.

L'Autour se reconnaît bien à son «sourcil» blanc très prononcé, encore faut-il l'observer de près.

De plus il est très discret (pas de cri qui prévient de sa présence comme la Buse), solitaire en dehors de la parade (saison d'accouplement des oiseaux, pour l'Autour fin février à mars, puis entre 1 et 4 œufs pour 38 jours environ d'incubation), mais très agressif et territorial. Ses proies sont principalement des oiseaux et même des gros ! Le rapace que nous libérons doit être une femelle car la femelle plus grande que le mâle, mesure autour de 62 cm pour 1,25m d'envergure.

Le moment de libérer l'Autour des Palombes venu, il fallut le sortir de la cage en attrapant ses deux pattes aux serres puissantes, tenir ses ailes repliées contre son corps, lever le bras comme pour saluer le ciel et, en hommage à tant de beauté, ouvrir la main et le regarder s'envoler lumineux dans les airs auxquels il appartient. On peut rêver de voir avec ses yeux -et non pas seulement ce qu'il voit- , d'entendre avec son ouïe, de sentir l'air comme il le sent, et sans artifice ni compromis, ressentir intimement que l'on ne fait qu'un avec la Nature.

Sans doute le reverrons nous, car il n'hésita pas une seconde à reprendre la direction de son territoire, bien que notre lâcher l'orientât dans la direction opposée...Mais que serait le ciel de notre vallée sans lui, sans les oiseaux ?

Sources : des sites pour aller plus haut...

- <https://www.lpo.fr/>
- <https://www.salamandre.org/article/chants-doiseaux-lecon-14-rapaces/>
- <https://www.chant-oiseaux.fr/>
- <https://www.oiseaux.net/>

sur la fauconnerie et donc sur les rapaces:

- <https://www.leseffaroucheursduciel.com/rapaces-diurnes-buse-de-harris-autour-des-palombes-aigle-royal-faucon-sacre-pelerin-crecerelle>
- <https://www.chant-oiseaux.fr/autour-des-palombes/>

et quelques livres/guides

Les petits livres de la nature - Rapaces
Éditions de La Salamandre

Rapaces de France
de Losange et Pierre Darmangeat
Éditions Artémis

Rapaces diurnes: Europe, Afrique du Nord, Moyen-Orient de Benny Gensbol
Éditions DELACHAUX

Pour les enfants :

Les rapaces
de Jean-François Terrasse
Éditions Milan jeunesse

Pour tous, si on ne peut pas voler peut-être peut-on chanter comme un oiseau :

Chanteurs d'oiseaux
de Jean Boucault et Johnny Rasse
Éditions Les Arènes

Voitures électriques ?

La mine de Bou Azzer (Maroc) qui fournit BMW et bientôt Renault en cobalt est un scandale écologique et social nous explique un dossier de La Terre au Carré sur France Inter, en partenariat avec Reporterre, le média de l'écologie. (émission du 14 novembre 2023).

Les mines de cobalt « responsables » de l'entreprise Managem qui appartient au roi du Maroc et dont le siège est en Suisse (Zurich) méritent qu'on y regarde de plus près. L'entreprise publie des rapports très flatteurs, selon un quiproquo savamment entretenu. Elle est labellisée par une agence pour le cobalt responsable qui n'agit pas au Maroc, mais au Congo (RDC). Les conditions de travail y sont désastreuses.

Produire des métaux exige beaucoup d'eau. Les pressions sur la ressource, comme les pénuries d'eau localisées et les conflits d'usage, vont probablement augmenter dans les décennies à venir, mettant de plus en plus en difficulté la production de batteries et de technologies bas carbone (enquête de l'agence de notation étasunienne Fitch Ratings). Et pour cause : les deux tiers des mines sont aujourd'hui situées dans des régions menacées de sécheresse. Fabriquer en masse des véhicules électriques, ce n'est pas possible, pas viable, sauf à tout saccager à l'échelle de la planète ! Car actuellement on cherche du cobalt partout : exemple en France où un projet de mine existe dans l'Allier. Le Massif Central contient en effet les principaux gisements français.

Pour produire les batteries et moteurs des voitures électriques, si rien n'est fait pour limiter leur nombre et leur poids, on estime qu'elles pourraient engloutir plusieurs dizaines de fois les quantités de cobalt, de lithium ou de graphite que l'on extrait aujourd'hui. L'Institut Géologique de Finlande a

calculé que pour remplacer ou électrifier les 1,4 milliard de voitures en circulation dans le monde, il faudrait l'équivalent de 156 fois la production mondiale actuelle de lithium, 51 fois la production mondiale actuelle de cobalt, 119 fois la production mondiale actuelle de graphite, etc... Ça donne un peu le tournis ?

Pour électrifier les voitures en circulation seulement en Angleterre, il faudrait plusieurs fois la production mondiale actuelle de cobalt et de lithium.

Cela excède largement les réserves mondiales sans parler de l'impact : il n'y a pas assez d'eau pour extraire tous ces métaux, Sauf si on entre en conflit direct avec les populations locales et que leurs robinets n'aient plus d'eau ...

Alors ? Continuer à utiliser des voitures thermiques ? Non, mais il faut réduire le nombre et le poids des voitures. Ainsi, pour une citadine de moins de 1 tonne, il faut 3kg de cobalt, pour une Tesla ou pour un gros SUV, ce sera plutôt 10 à 13 kg et pour le lithium, on passe de 2,7 à 10 kg.

Pour un vélo à assistance électrique, c'est seulement quelques grammes.

Aujourd'hui, il n'y a pas de malus sur les véhicules électriques, même pour les plus gros. La ville de Paris veut tripler pour eux le coût du stationnement, mais, si j'ai bien compris sauf pour les Parisiens intra-muros.

Surtout, il faudrait développer les transports en commun beaucoup moins polluants, mais aujourd'hui le budget de la SNCF ne permet même pas selon son PDG d'entretenir l'existant...

Restons optimistes : dans la vallée de Quint et dans le Diois les initiatives sont nombreuses pour le vélo et l'auto-partage, mais cela semble à ce jour beaucoup moins vrai dans les grandes agglomérations.

René Bernard



Les saveurs voyageuses

On peut être néo dans le village où on a grandi... Preuve en est que me voici dans ma maison en bois sur pilotis que j'ai fait bâtir sur un modèle de construction disparu des usages de la culture lao, comme j'avais disparu du paysage avant de réapparaître, frais comme une truite de la Sure, forcément déplacé, décalé, exotique en ma terre natale, les cheveux poivre et sel. Or, j'aurais pu aussi bien n'avoir jamais quitté mon village, jamais connu d'autres horizons que les quatre Orient qui bornent les rizières, les rivières, la forêt de bambous, les étangs à poissons, les terres de cultures maraîchères, les jardins arborés des pagodes, je n'en aurais pas moins accompli le voyage universel : voyage dans le temps. Et cette aventure au cours incertain ne trouve pas sa raison dans la nostalgie car chaque jour nous mène plus loin vers des contrées inconnues de notre existence. De sorte que ce qui était familier ne le sera plus jamais, la loi de l'habitude voulant que tout change plus vite qu'on n'a le temps de s'en rendre compte. Bizarrement, quelque chose agit et continue de me relier à tous les lieux que j'ai habités, comme si ayant pris le large de chacun, j'avais encore les pieds ancrés dans ces contrées redevenues lointaines. A Bruxelles, toutes les Portes de la ville m'étaient Portes de l'Orient, même si, en réalité, elles ouvraient sur l'Afrique du passé colonial du royaume. A l'ombre de la Porte de Hal, je mangeais des spa-bolo pour une poignée de francs belges, buvais de la Jupiler pour une demi-poignée de cette même monnaie, et les jours fastes, je doublais la dépense pour des lasagnes et une Duvel de 33 cl. Las, la Duvel est devenue une bière ordinaire, quand, heureusement, Bruxelles est restée ma belle. Manger et boire, finalement, auront été la grande affaire de ma vie, le moteur qui fait du temps un mouvement de maintenant à plus tard, de l'instant à l'instant d'après, du vif de l'existant à sa métamorphose en souvenir, du piquant de la faim à l'urgence de la soif, de savoir, de comprendre, de chercher, de se perdre pour mieux se réinventer.

Est-ce que vous vous avez déjà eu envie d'une bouillabaisse à minuit sous les tropiques ? C'est ce qui m'est arrivé voici deux nuits, après une longue journée pleine d'émotions qui demandaient une manière de rituel pour célébrer le moment. La saveur à raconter cette histoire me vient beaucoup du fait



qu'ayant habité Marseille plusieurs années, je n'y avais jamais mangé de bouillabaisse, ni au restaurant, ni chez des amis, ni chez moi. De même avais-je attendu plus de dix ans en habitant Paris avant de monter sur la Tour Eiffel. Ici, au Laos, les poissons sont vendus vivants, après avoir grandi en élevage dans les eaux douces des rivières. On a

conçu pour eux la chaîne de l'oxygène. Les poissons vendus morts, refroidis dans la glace, viennent de plus loin, principalement du Viêt Nam. Ils sont moins fringants. Aussi, depuis quelque temps, mon attention s'était portée sur les fruits des eaux douces locales : poissons chats, anguilles, et toutes sortes de poiscailles à écailles dont je ne connais pas les noms en français, et des crabes et des crevettes et des escargots des rizières... D'abord j'ai pensé revisiter la pôchouse des rivières poissonneuses de Bourgogne, avant d'entendre l'appel du large des épices de la bouillabaisse, safran, anis étoilé, curcuma, poivres, piments qui savent donner le soyeux à la soupe de tous les poissons du monde, et repousser les horizons des saveurs voyageuses.

Kiyé Simon Luang

60 ans plus tard ...

J'avais 6 ans, j'étais en vacances en Italie, dans le village de mes parents, cerné par les vignes. Le matin, à l'ouverture des volets, silence absolu. Pas d'oiseaux. Normal, il n'y avait plus d'insectes. Quand ma mère, étonnée, sinon inquiète, interrogeait autour d'elle, la réponse était « Cosa, veneni ? Non ci sono problemi per gli uomini ! » (« quoi avec les pesticides ? Il n'y a pas de problèmes pour les hommes ! »). Un «reportage» nous enseignait très sérieusement ... que le DDT était tellement sûr qu'on pouvait l'avaler (« DDT so safe you can eat it »)... C'était bien avant qu'il ne soit considéré comme un des fongicides classé parmi les « 12 salopards » et interdit.



20 ans plus tard en Belgique. Le voisin de mon ami Alain cultive des pommes de terre pour un industriel qui les transforme en frites. Je remarque qu'il possède un potager dans lequel il fait pousser d'autres patates. Pour sa consommation personnelle. Quand je l'interroge, une réponse laconique me sidère un peu « Les autres patates, les industrielles ? Pas pour moi ! Je sais trop bien comment je dois les produire ... ».

40 ans plus tard dans le nord de la France. Je découvre que du round-up « écologique » (so save that you can eat it ?) est balancé sur le blé et les pommes de terre avant récolte. Motif : le glyphosate accélère la récolte et augmente la production¹...

60 ans plus tard. Une enquête de toxicologues démontre que Bayer et Syngenta (et autres fabricants) auraient dissimulé pendant plus d'une décennie la toxicité de certains de leurs produits aux autorités européennes, dont le Fluazinam balancé entre autres sur les milliers de pommiers « Melinda » du village de mes parents. Des arboriculteurs qui croyaient sincèrement avoir fait d'énormes progrès en 6 décennies ...

Pour moi, c'est peu à peu devenu une évidence : l'agriculture intensive et ses produits fabriqués et/ou vendus par des industriels n'offrent pas l'assurance du respect de la santé des humains et de la terre.

Heureusement rien de tel en vallée de Quint. Nous avons de la chance. Les agriculteurs et éleveurs travaillent presque comme avant, en harmonie avec le monde vivant.

Malheureusement, Inter, U, LIDL et autres enseignes n'achètent pas tous leurs produits en vallée de Quint ...

Ben et alors ? Lisons l'article page suivante !

Les agriculteurs locaux, pionniers de la bio !

Plusieurs d'entre-nous – et j'avoue que j'en faisais partie – avaient la conviction que les néo-ruraux avaient été les pionniers de l'agriculture biologique en Diois et Val de Drôme. La synthèse d'une étude diffusée par l'association Biovallée balaie cette croyance.

Petit retour en arrière

Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, le modèle agricole dominant s'oriente vers la modernisation. Les pratiques agricoles changent par l'arrivée des machines, l'agrandissement des parcelles et des fermes, ainsi que par l'utilisation de composés de synthèse (engrais azotés, produits phytosanitaires).

Face à ce modèle, un mouvement va dénoncer les pratiques agrochimiques et industrielles. La société Lemaire se crée en 1946 à Angers. Elle se positionne en pionnière française d'un modèle qui repose sur l'utilisation d'amendements naturels sans recours aux intrants chimiques, sur la sélection de variétés de blé à haut rendement, sur le compostage et sur la culture de légumineuses associées aux céréales. On l'appelle la méthode « Lemaire-Boucher ». C'est sous l'impulsion de cette méthode que des agriculteurs de la Drôme adoptent dès les années 60 l'agriculture biologique, même si celle-ci ne porte pas encore ce nom à l'époque.

Avec d'autres associations, Nature & Progrès participe à la définition du premier cahier des charges définissant les pratiques de l'agrobiologie en 1972.

Et dans le Diois ?

Dans le Diois, les exploitations agricoles des années 1970 sont souvent orientées vers la polyculture/élevage et/ou la vigne et restent peu intensives. Le choix de l'agriculture biologique – labellisée ou non – s'inscrit dans la volonté de se différencier par rapport aux espaces de plaine limitrophes avec lesquels ces agriculteurs de montagne ont du mal à être compétitifs.

Durant les années 1970, plusieurs néo-ruraux issus de Valence, de Paris, des Pays-Bas, de Belgique ou de Suisse s'installent dans la vallée de la Drôme, en particulier dans le Diois. Ils souhaitent vivre sur ce territoire et beaucoup font le choix d'une activité agricole typique du mouvement du « retour à la terre » de cette époque. Certains s'installent en élevage (caprin ou ovin lait avec production de fromages vendus sur les marchés²), d'autres s'essayent en systèmes diversifiés.

Ces néo-ruraux seront au cœur du développement de plusieurs filières biologiques sur le territoire, en particulier celle des plantes à parfum, aromatiques et médicinales.

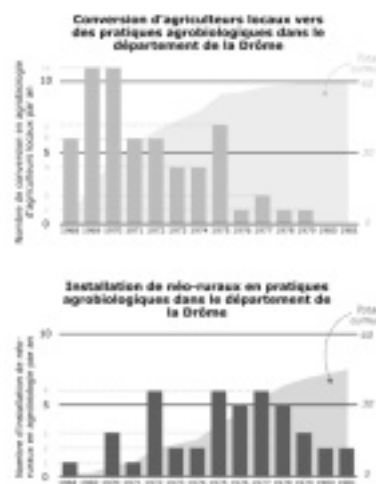
Néanmoins, rendons à César ce qui appartient ...

Si les installations en agriculture biologique des néo-ruraux dans le Diois sont aujourd'hui connues et parfois médiatisées, les travaux de recherche mettent cependant en évidence que l'agriculture biologique s'est tout autant (et même plus) développée par les conversions des agriculteurs locaux. A la fin des années 1960 et jusqu'au milieu des années 1970, ce sont surtout ces agriculteurs locaux qui changent leurs pratiques vers des modes de production sans chimie de synthèse³. Entre 1968 et 1975, ce sont 55 acteurs locaux qui se tourneront vers l'agrobiologie. Ce n'est qu'à partir de 1976 que la tendance s'inversera.

Acheter, consommer – quand c'est possible – ce qui est produit localement est une réponse face à la déprise agricole. Tout en favorisant quand c'est possible les produits de celles et ceux qui minimisent l'usage de la chimie.

Une bonne façon de reconnaître le travail de nos agriculteurs, anciens et nouveaux, qu'ils soient locaux ou néos, labellisés bio ou non.

Jean-Claude Mengoni



Source : Delclaux, J. (2023) *Les pionniers de l'agriculture biologique dans la Drôme, conversion d'agriculteurs locaux et installation de néo-ruraux*, Pôle des Savoirs, Association Biovallée, 5p.

A regarder et écouter :

> Aux premiers temps de l'agriculture biologique. P.Gautronneau., vert et rouge :

<https://www.youtube.com/watch?v=6WWRpZIPgok>

> Vachères, l'arrivée de Sjoerd et Liek Wartena, les terrasses :

<https://www.canal-u.tv/chaines/lped/rencontre-avec-sjoerd-wartena-vacheres-en-quint-drome>

1. Le glyphosate est épandu sur une récolte presque mûre, ce qui force la plante à concentrer son énergie pour produire des graines, alors que le reste de la plante meurt plus rapidement.

2. Un exemple dans notre vallée : Sjoerd et Liek Wartena à Vachères-en-Quint

3. Un exemple dans notre vallée : la famille Achard-Vincent à Sainte-Croix, pionnière, dès 1968, de la méthode Lemaire-Boucher, avant qu'elle ne suive le cahier des charges des vins bio de Nature et Progrès en 1982

Liste des producteurs de la vallée vendant en direct, sur les marchés ou en boutiques locales

Merci de m'adresser un mail si je vous ai oublié.e... Nous corrigerons dans la prochaine Feuille de Quint :
jeanclaude.mengoni@free.fr

SAINTE-CROIX

♦ « Cave Achard-Vincent » - Thomas Achard

Clairrette et crémant de Die

Contact : 04 75 21 20 73 / contact@domaine-achard-vincent.com
www.domaine-achard-vincent.com

♦ Achard Joël

Huile de noix, noix entières, par 5kg

Contact : 06 31 49 55 93

SAINT-JULIEN EN QUINT

♦ « EARL Planel »

Viande de bœuf sous forme de steaks hachés ou en caissettes sur réservation

Contact : 06 75 88 95 51 /
philippe.planel0336@orange.fr

♦ David Vieux

Viande d'agneau par caissette (1/2 ou entier).
Chipolatas, merguez, rillettes. Génisse (en saison).
Lentilles et pois chiches

Contact : 06 70 42 03 37 / helene.vieux@orange.fr

♦ Sébastien Vieux

Produits : Viande de génisse et de veau en caissettes. Sur réservation d'octobre à avril
Contact : 06 87 83 65 79

♦ « Gaec Madame Vache »

Fromages de vache en produits frais (fromage blanc...), tomme pressée, ...

Contact : 06 43 01 29 36 /
madamevache26@gmail.com

♦ « Rucher du val de Quint », Jean-Louis Zarzoso

Miel et pollen sur demande

Contact : 04 75 21 20 14 ou 06 75 71 81 42

♦ « Miellerie la Tête de la Dame », Margot

Lesturgeon

Miel, guimauve au miel et pollen frais, sur commande
Contact : 06 15 42 29 12 / lesturgeonmargot@gmail.com

♦ Élevage Salers - Mathias Richaud

Produits : Veaux rosés, en caissettes (10 ou 15kg)

Contact : 04 75 21 05 51 ou 06 12 44 05 70 /
richaud.matthias26@orange.fr

♦ « Hensens frères », Hensens Damien et Mathieu

Produits : Champignons (Pleurottes, Shitakee)

Contact : 0631639474 / damien.hensens@gmail.com

VACHÈRES-EN-QUINT

♦ Élevage de chèvres, Oda Schmidt, Jochen Haun

Fromage de chèvre (picodons). Viande de cochon, de bœuf et chevreaux sur précommande

Contact : 04 75 21 20 47 ou 04 75 21 23 70 /
hans.joachim.haun@freesbee.fr

♦ « Le Pain de Quint », Arthur Van Gheluwe

Pain au levain, campagne, multi-graines, petit épeautre, sarrasin, brioches (farine bio)

Contact : 06 02 07 91 84 / avgheluwe@gmail.com

♦ « L'Hébergé », Rémy Berche

Fromage et yaourt de brebis

Contact : 09 83 21 93 33 / gaec-heberge@gmx.fr

♦ « Quintet », Veronica Mantel

Condiments biologiques, pâtés végétaux, crèmes de légumes, soupes, pistou

Contact : 04 75 21 21 20 / mantelveronica@gmail.com

♦ « L'Âme des simples », Nathalie Portaz

Eaux florales, thérapie, huiles essentielles, macérations huileuses

Contact : 04 75 21 87 78 / contact@amedessimples.fr ou
www.amedessimples.fr

♦ « Les savons d'Agathe », Agathe Mandrillon

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

Contact : 06 26 59 00 87 /
lessavonsdagathe@gmail.com

♦ « Les chemins de l'osier », Jacques Guillemot

Paniers et corbeilles en osier

Contact : 04 75 21 21 19 / vacheres26@orange.fr

♦ Pineau Manuel

Vins blancs tranquilles (clairette blanche, muscat petits grains ou assemblage des deux)

Contact : pineaumanuel@yahoo.com ou
mpvigneron.wordpress.com

SAINT-ANDEOL

♦ Marie-Pierre Lenoir

Tisanes composées, tisanes simples, herbes de Provence, eau florale de Rose, divers hydrolats

Contact : 04 75 21 21 55 ou 06 45 10 51 28 /
mp.lenoir@gmail.com. Prendre RDV.