# La Feuille de Quint

Le journal d'information qui suit le fil de la Sure n°54 - Juin 2026

Ste-Croix Vachères-en-Quint St-Andéol St-Julien-en-Quint

## *Bonjour chers habitants et habitantes de la vallée de Quint,*

Comme vous le savez Valdequint est une association basée en Saint-Julien-en-Quint qui a pour but d'animer la vie sociale de la Vallée de Quint. Elle est agréée « espace de vie sociale » (EVS) par la CAF (Caisse d'Allocations Familiales) de la Drôme. Pour renouveler l'agrément chaque EVS doit aller à la rencontre des habitants pour connaître leurs besoins et formaliser un projet social qui définit sa feuille de route.

Des membres actives de Valdequint et moi-même sommes allées à la rencontre de plusieurs d'entre vous ce printemps pour vous présenter l'association plus en détail et pour mieux vous connaître.

Nous avons décidé cette année de ne pas lancer une grande enquête car cela avait été fait en 2022, et plutôt de rencontrer certains d'entre vous, car nous souhaitons affiner nos actions principalement sur 2 axes : l'accompagnement au numérique et l'accompagnement à la parentalité. De plus nous allons sans doute devoir réduire notre champ d'action car le contexte financier nous y oblige. Valdequint ne peut financer qu'un seul poste salarié. Nous ne pouvons renouveler le contrat de Maéna qui a œuvré à la communication et à la tenue des permanences depuis 18 mois.

Ainsi nous avons mis en place un questionnaire que vous trouverez sur notre site www.valdequint.fr à la page Actualités ou que vous pouvez venir remplir à l'EPI pour savoir quels sont pour les vous les services et activités essentiels portés par Valdequint.

A l'automne, nous ferons une restitution publique où vous serez vivement conviés et vous présenteront le nouveau projet social 2027-2031, avant de le transmettre à la CAF.

Valdequint a à cœur depuis 2010 de proposer des services de proximité aux habitants de la vallée de Quint, nous sommes à votre écoute !

*Carte postale déniché dans un vide-grenier en Isère par Francine Bellier*

Je profite de cet édito pour vous annoncer les temps forts de l'été où nous vous attendons nombreux-ses

- Un marché festif à Sainte-Croix le vendredi 31 juillet à partir de 19h, avec buvette, stands de producteurs, petite restauration et un concert à 21h de TKT (chansons françaises engagées)
- Un concert dans le jardin de l'EPI à Saint-Julien le jeudi 27 août à 20h30 de Franz et June (un duo crestois, chansons accompagnées de guitare), précédé d'un repas partagé dès 19h

Je vous souhaite un bel été à tous et toutes,

**Marie-Aude CORNU, coordinatrice de Valdequint**

**Journal édité par l'association Valdequint** 26150 St-Julien-en-Quint ; @: epi@valdequint.fr ; Mise en page : Tim Heider
Imprimé à Die par Arc'en'Soie ; Soutenue par les communes de Sainte-Croix, Vachères, Saint-Andéol et Saint-Julien-en-Quint

# Portrait de jeunes vivant en vallée de Quint

En triant des photos des débuts de Valdequint, on se demandait « Mais que sont devenus les jeunes qui fréquentaient l'EPI il y a 10 ans ? ». On savait déjà qu'une belle équipe avait repris le flambeau du comité des fêtes à Saint-Julien, que certains ont repris la ferme familiale. Pour creuser davantage, on a décidé d'aller à la rencontre de jeunes de la vallée, et ce sur plusieurs numéros. Vous avez entre les mains le premier de la série avec Loukia, Avril et Manon.

## Loukia Paré

L'été approche à vive allure, et pour tout·e lycéen·ne de terminale il est précédé par le fameux moment du baccalauréat… Entre ses révisions et le cours de danse que nous avons en commun à Die, j'ai pu discuter un peu avec Loukia.

Tout juste majeure, elle habite entre Saint-Étienne-en-Quint, avec sa mère Joanna, et Saint-Andéol où vit son père Jean-Marie. Elle a grandi dans ces deux hameaux, avec ses frères, et était scolarisée à l'école de Saint-Julien, dont elle conserve « beaucoup de beaux souvenirs ».
Théâtre, piano, beaucoup de dessin, de la danse modern-jazz… Loukia aime et pratique une variété d'activités artistiques. La danse, elle l'a d'ailleurs démarrée petite, dans la vallée, grâce aux cours donnés par Delphine à Saint-Julien.

J'étais curieuse de savoir ce qui, pour elle, a caractérisé sa vie d'enfant et d'adolescente en vallée de Quint ; « *La vallée est assez isolée, mais j'ai trouvé ça super de grandir dans la nature. J'étais plutôt libre d'aller où je voulais. Dans le village de Saint-Andéol, on était un groupe d'enfants et on était tout le temps ensemble, dehors*. ». Une liberté partagée qui crée des liens, puisque même si ces enfants d'hier ont aujourd'hui grandi et sont parti·es vivre ailleurs, la vallée reste un lieu où ils apprécient se recroiser.
De son enfance, Loukia garde aussi de joyeux souvenirs de moments passés à la chèvrerie des Tourettes. « *On y allait souvent. Mon frère aidait à faire le fromage, il conduisait le tracteur… C'était vraiment super de découvrir ça.* »

Je la questionne : « Et à l'adolescence, tu l'as vécu comment d'habiter ici ? »
En résumé, être au collège-lycée de Die et habiter Saint-Étienne, c'était faire beaucoup de trajets, beaucoup de marche pour aller prendre le bus, et ça facilite l'apprentissage du stop. Heureusement, il y a du covoiturage qui s'organise dans le village, « *ça aide* ».

Une nouvelle aventure hors du diois attend Loukia, qui souhaite partir à Montpellier pour démarrer une licence d'anthropologie à la rentrée. On lui souhaite le meilleur pour cette découverte prochaine d'un nouveau lieu de vie et d'une science sociale passionnante !

**Maéna, animatrice de l'EVS Valdequint**

## Manon Vieux

Manon est une jeune femme de 24 ans. Avec ses nombreux cousins, elle appartient à une famille originaire de Lallet présente dans la vallée depuis plusieurs générations. Son arrière grand-père Léon était le cantonnier de Saint Julien, village auquel elle est fortement attachée. Elle a beaucoup aimé son école en classe unique avec Odile, son institutrice, elle n'en a gardé que de bons souvenirs. Elle a poursuivi sa scolarité au collège et au lycée de Die avant de faire un BTS agricole en élevage et gestion d'entreprise et d'obtenir un permis poids lourd.

Aujourd'hui, elle travaille comme salariée agricole à Allex, mais son projet est de reprendre, du moins en partie, l'exploitation agricole familiale avec son père David et son frère jumeau Antoine.

Elle souhaiterait développer l'activité de culture de plantes médicinales et aromatiques, en dépit de la difficulté de trouver de bonnes terres agricoles et du manque d'eau dans la vallée dont, nous dit-elle, seulement dix pour cent des terres cultivables sont irrigables.

Elle nous a confié se sentir fière du village de Saint Julien, apprécier son ambiance, la bonne entente et les liens forts qu'elle entretient avec les jeunes de sa génération avec qui elle a grandi. Impliquée dans la vie locale, elle est membre du bureau et trésorière du comité des fêtes.

Elle est passionnée par la nature et sa préservation, passion qu'elle vit à travers la pratique de la chasse, une activité partagée très jeune avec son père et son grand-père, et elle ne se lasse pas des montagnes de Quint !
Quant à ce qui fait sens pour elle, c'est l'activité agricole à échelle humaine, il faut aimer ce métier qui exige envie de travailler et endurance, mais aussi la solidarité très présente à Quint, une valeur primordiale à ses yeux.

**Alain Jossart et Michèle Bador**

*Manon Vieux & Avril Planel*

## Avril Planel

J'ai passé un agréable moment avec Avril un matin de fin mai, dans le jardin de son grand-père, avec les tracteurs qui passaient chargés de ballots de foin. Pas de doute on est à Quint !

Avril Planel fait partie de la bande de jeunes de Saint-Julien-en-Quint très attachés à leur village, qui aiment faire la tournée des vogues et bien sûr organiser celle de Quint chaque année fin juillet.

Avril a 20 ans (bientôt 21). Après avoir été au lycée à Die, elle est allée étudier à Grenoble. Son rêve c'était de devenir prof des écoles à l'école de Quint, très inspirée par son institutrice Odile ! Elle a alors démarré une licence de sciences de l'éducation mais ça ne lui a pas convenu et a arrêté à la fin de la 1ère année. Elle ne savait pas trop quoi faire, alors qu'elle est plutôt curieuse et créative (elle aime dessiner notamment), mais son "problème" c'est qu'elle n'est pas guidée par une passion, comme peuvent l'être les agriculteurs. Alors elle a fait un BTS Information et Communication, car il y a un aspect création (notamment digitale) et parce que c'est d'actualité. Elle vient de passer ses examens et de rendre son logement. Cette année, elle a fait des stages dans des entreprises de communication à Die qui lui ont bien plu, et va même travailler pour l'une d'elle cet été.
Elle ne sait pas encore ce qu'elle fait l'année prochaine. Elle va surtout chercher à acquérir de l'expérience via des stages pour se spécialiser.

« *Je ne suis pas opposée à l'idée de partir car on a beaucoup à apprendre d'ailleurs et que c'est cool de pouvoir le ramener ici mais à terme j'aimerais revenir vivre ici. En effet je suis très attachée à Quint. Ici on se sent bien parce qu'on a un entourage proche, les copains, les voisins, la famille. On a grandi ensemble. On a des âges différents, mais on est là les uns pour les autres. On a été en classe unique à l'école à Quint, ça crée des liens forts. On se voit pour faire des barbecues, on aime passer du temps ensemble.*
*Et puis évidemment il y a les montagnes, les paysages si beaux ! Ici j'aime bien aller courir. Aller dans le tracteur avec Mathieu mon frère, c'est cliché [me dit-elle en riant !], mais j'aime bien ! Je vais aussi chez mon copain à Montmaur en Diois, avec qui je partage des activités manuelles, des randonnées, le cinéma…* »

**Marie-Aude, coordinatrice de Valdequint**

## La main verte de Françoise

Reprendre la chronique « Secrets de jardiniers », quelle imprudence ! Catherine Foret a si bien su nous régaler avec ses nombreux articles rédigés avec talent que je suis un peu déconcertée d'avoir proposé d'en écrire un. Mais bon, en avant !

Je rencontre Françoise Marcel, native de Saint-Julien, au quartier du Serre de l'Homme dans la maison où elle vit avec Jack, son mari. Mireille, sa sœur, m'avait vanté leur jardin et leur belle production d'aubergines, qui chez moi ne donnent rien ou si peu ; il faut éclaircir le mystère !
Françoise est justement dans son jardin en train de s'occuper de plates-bandes de fleurs, fleurs bien présentes autour de la maison, même passion que sa sœur semble-t-il !

Françoise et son mari ont repris, dans les années 1970, la ferme des parents de Jack située sur une colline entourée des montagnes du cirque de Quint, bien ensoleillée, peut-être un peu trop en ces périodes renouvelées de canicules. L'activité consistait dans l'élevage de vaches laitières, la coopérative passait alors chaque jour pour récupérer le lait. Suite à un accident de Jack, l'élevage a évolué vers la production de veaux élevés sous la mère plutôt que le lait.
Dans les années 1980, dans la vallée de Quint, s'est développée la culture de plantes aromatiques en agriculture biologique. Ils ont été dans les premiers à se lancer dans l'aventure avec une production de mélisse, thym, sarriette… et persil, ce dernier étant cultivé en bord de Sure pour faciliter l'arrosage.

Bien sûr ils ont toujours cultivé leurs légumes, comme l'avaient fait leurs parents avant eux. Autrefois le potager se situait 40 m en contrebas de la maison, près du ruisseau des Glovins qui alimentait en eau un canal destiné à l'arrosage, canal détruit depuis par une crue. Françoise se souvient de la remontée fort raide avec les seaux pleins de légumes ! Aujourd'hui seules les pommes de terre y sont cultivées, le potager a été installé près de la maison ; une belle surface close par un grillage, l'eau pour l'arrosage provient d'une cuve située plus haut, alimentée par une source.

Chaque année, la terre est enrichie en fumier, et les plantations déplacées d'un côté à l'autre pour maintenir la rotation des cultures. S'y trouvent 60 pieds de tomates, des courges, courgettes, melons et 6 pieds d'aubergines. Tout n'est pas encore planté, comme les poireaux, poirées… Les salades quant à elles sont semées encore plus près de la maison, presque dans les fleurs.

Afin de préserver la terre, tout est cultivé de façon naturelle, avec l'utilisation de compost comme engrais, de purin d'ortie, de savon noir pour les traitements. Chaque pied de tomates et d'aubergines est protégé par une tuile de la bise parfois bien froide qui descend de Font d'Urle.

*Des tuiles pour protéger les jeunes plants*

Un dilemme : Françoise voudrait pailler les plants pour limiter l'arrosage, Jack trouve que ça complique le binage. Qui va avoir gain de cause ?
Une chose est sûre : ils pourraient presque vivre en autarcie avec le poulailler. Mais que de travail ! De plus, il ne faut pas négliger le temps passé en transformation alimentaire pour réaliser conserves, coulis, congélations, qui en plus de les nourrir font le plaisir de leurs deux filles.

Revenons aux aubergines. Les plants sont beaux et vigoureux, ils ont été achetés à Gamm Vert mais greffés, ainsi leur production sera plus abondante.

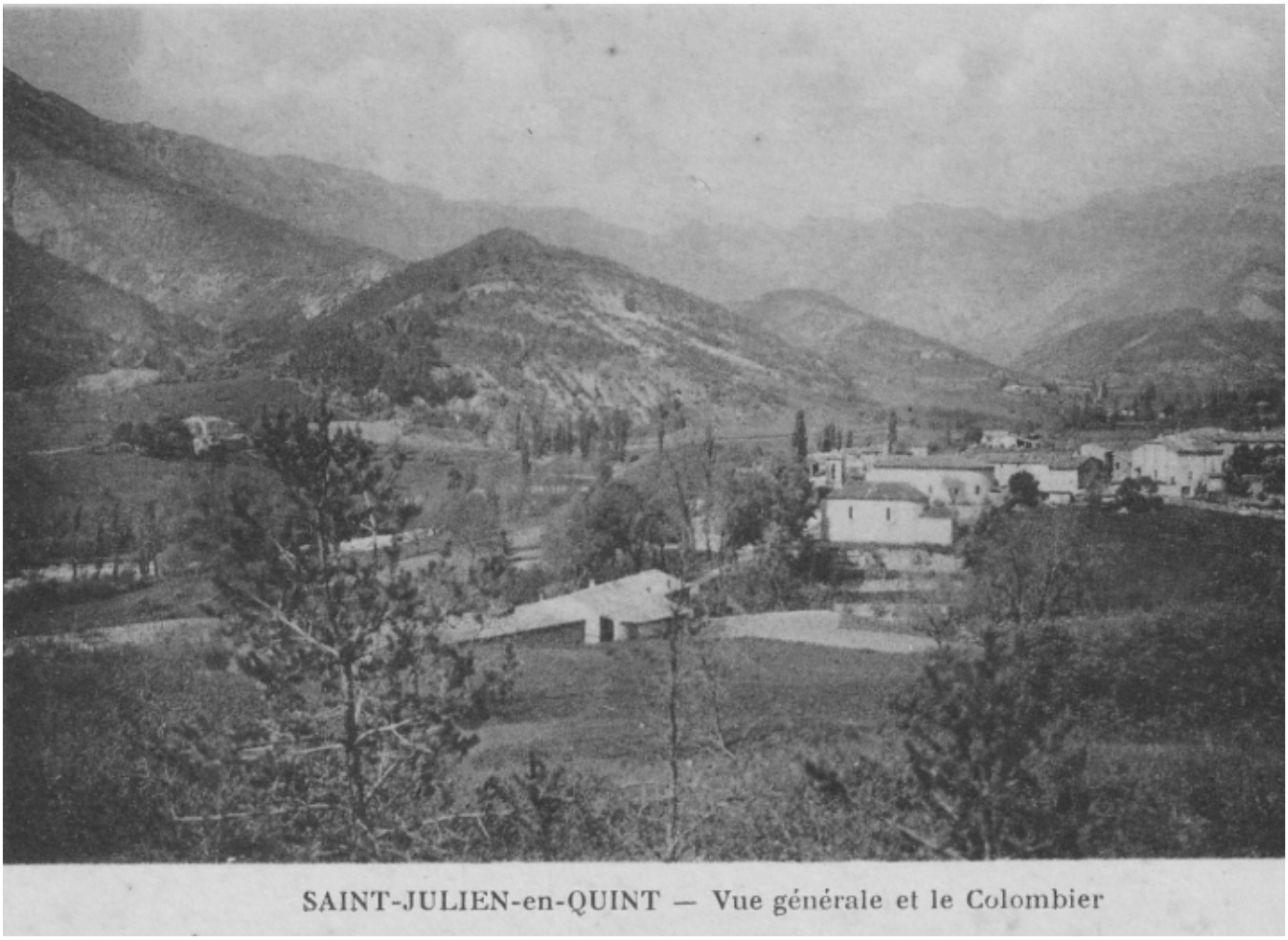
Les premières fleurs sont ôtées et les plants taillés sur le bas en enlevant les premières feuilles pour un meilleur développement.

Le soleil bien présent sur la parcelle leur est certainement très favorable, sans parler de la main verte de la jardinière.

Tout ceci peut paraître un peu idyllique, mais il ne faut pas négliger les dégâts causés par… les moineaux qui « piquent » les salades (il faut les protéger par un filet), les campagnols qui mangent les racines (cette année par miracle ils semblent absents) et autres insectes et coquins qui conspirent à limiter les récoltes. Françoise est bien modeste : « il n'y a rien d'original, nous faisons comme tous dans la vallée » et se demande même pourquoi écrire un article.

C'est sans se douter que beaucoup de jardinier·e·s amateurs comme moi sont avides de conseils. Un grand merci pour ce moment partagé et félicitations à tous les deux.

**Michèle Bador**




*Seconde carte postale*
*trouvée en Isère par Francine Bellier*

# Cultivons des prunes, ces merveilleuses mal-aimées

Fruit dénigré, mal aimé ?
« Travailler pour des prunes » , «Prendre une prune ». Ces expressions témoignent peut-être d'un certain dédain pour ce fruit, auquel beaucoup préfèrent souvent la pêche ou le brugnon.
Et pourtant ! Nature, crue, cuite, en version salée ou sucrée, la prune nous accompagne de juillet à octobre, avec 100 couleurs, et autant de saveurs.
Jaune, rouge, verte, rouge, violacée, orange-abricot, rosée, bicolore, blanche et même noire, les lumières de la prune éclatent tout l'été.

La plupart des fermes de la vallée de Quint et du Diois possédaient autrefois des pruniers familiaux. Normal, son porte-greffe le plus utilisé aime – ou au moins ne déteste pas – notre sol argilo-calcaire. On trouve encore ça et là en se promenant la variété *Hâtive de la Drôme*.
C'était d'autant plus pertinent de la part des anciens que la floraison intervient ici souvent après le 10 avril, soit après les grosses gelées, au contraire des pêchers qui fleurissent généralement plusieurs semaines plus tôt (vers le 20 mars à St Andéol), ces dernières étant également nettement plus sensibles aux maladies (la cloque notamment).

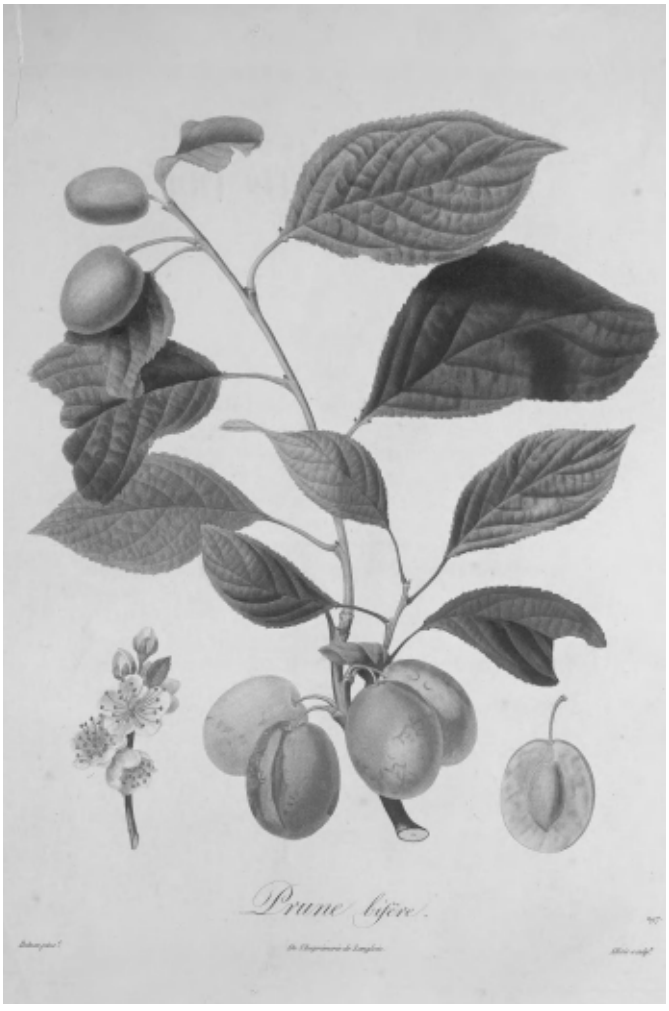
## Prunus domestica et fertilité

Les pruniers cultivés en Europe font partie de l'espèce prunus domestica. Elle se décline en de nombreuses variétés, dont les bien connues mirabelles, quetsches et reines-claudes.

Plusieurs variétés sont auto-fertiles. Leurs organes mâles et femelles présents sur le même arbre ont la faculté d'arriver simultanément à maturité et de se féconder naturellement. Un rapprochement avec une variété pollinisatrice autre n'est pas nécessaire, même si elle peut améliorer la pollinisation et donc la quantité de fruits. Notons *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.*
Les autres variétés, ainsi que toutes les autres reines-claudes (dont la succulente dorée), ont besoin d'un second prunier compatible (r*eine-claude d'Oullins* est un bon pollinisateur généraliste), pas trop éloigné, pour que les insectes butineurs puissent transporter le pollen mâle de l'un vers les stigmates de l'autre.

## Achat ou bouture/greffe ?

Pour un achat, privilégiez un pépiniériste plutôt qu'une jardinerie. Il vous proposera le porte-greffe adapté à notre sol (Myrobolan semble un bon choix en vallée de Quint). Deux spécialistes : Jérome Munoz à Die (https://www.pepinhier.fr) et Rudy Magne à St Laurent en Royans (https://pepinsetcie.fr).
Outre l'achat en pépinière, le greffage sur prunier sauvage fonctionne bien et permet d'obtenir des fruits identiques à ceux des greffons (1).
Le marcottage aérien du prunier est réputé fiable (à tenter au printemps prochain !). Le bouturage semble plus capricieux, de même que la plantation de noyaux.




*(1) Nous aborderons le greffage dans le prochain n° de la FDQ. Un atelier sera également proposé en mi avril prochain.*

## Quel choix de variété ?

A chacun ses critères. Les reines-claudes sont mes préférées comme fruit de dégustation frais. Beaucoup leur préfèrent les petites mirabelles, bien connues pour l'eau de vie du même nom.
Claude Chapelle, arboriculteur en nord Drôme, suggère également de s'intéresser aux prunes americano-japonaises, très grosses prunes de la taille d'une nectarine, telles *Palatina* ou *Grenadine*. Notons qu'elles sont auto-stériles et ne se pollinisent qu'entre elles. La mise à fruits est rapide, la floraison est précoce.
Les amateurs de tartes ou de mise en conserves se tournent souvent vers les quetsches ou les grenadines à la peau plus épaisse, qui conservent bien la forme du fruit après cuisson ou transformation.

Notons que pas mal de variétés (dont les mirabelles) sont sujettes à l'alternance (sans intervention de notre part, l'arbre est chargé de fruits une année et pratiquement vide l'année suivante). Si l'objectif est d'obtenir une production régulière, *Reine-Claude de Bavay* ou *Quetsche de Lorraine* (ou d'Alsace) sont de bons choix.

## Et la taille ?

Les pruniers sont vraisemblablement les fruitiers à noyau qui supportent le mieux la taille, à condition de rester raisonnables, d'autant que nous sommes amateurs et n'avons pas les compétences et les contraintes des arboriculteurs.
La taille de formation, quand l'arbre est jeune, permet de « dessiner » l'arbre en gobelet, en lui proposant de se développer sur 3 à 7 charpentières, qu'on pourra arquer largement (à 45°) quand elles seront suffisamment grandes.
Après formation, tailler les pruniers n'est alors pas vraiment nécessaire, mais utile pour une meilleure fructification, en permettant à la lumière de pénétrer.
En hiver, pour les arbres à noyaux, elle se pratique le plus tardivement possible, fin février, afin de limiter le développement de maladies.
La taille dite « en vert », de mi mai à mi août, permet d'enlever le bois mort, les gourmands, les rameaux allant vers l'intérieur, et si nécessaire, d'alléger les rameaux trop chargés.

Un mot d'ordre pour nous amateurs : tailler doux !

Je ne suis ni pépiniériste, ni spécialiste en arboriculture. Le sujet m'intéresse. Nous avons planté à Ribière pas mal de fruitiers. Choix parfois inadaptés, entretien et conduite parfois chaotiques, mais également des résultats (très) heureux. Autant que nos recherches et nos essais d'amateurs servent à d'autres.
Je suis preneur, la Feuille de Quint l'est aussi, d'autres témoignages.
Et si vous avez dans votre jardin des arbres, anciens ou non, aux fruits goûteux, nous sommes quelque-uns à tenter le greffage. Merci de me contacter (04 75 21 26 34).

**Jean-Claude Mengoni, relecture par Claude Chapelle**

## Balade herpétologique dans la vallée – Tome 1 – Les amphibiens

Commençons par le lavoir de St Etienne en Quint. Regardez bien, vous y verrez peut-être des salamandres en miniature avec deux petites tâches jaunes à la base des pattes. Après une saison des amours à l'automne ou au printemps, les femelles viennent pondre dans l'eau quelques dizaines de larves qui resteront ici de 3 à 5 mois avant de gagner la terre ferme. Cette nouvelle vie terrestre, sans branchies externes, pourra durer jusqu'à 20 ans. Les couleurs vives qu'elles arborent à présent sur le corps préviennent les prédateurs de leur toxicité. En réalité, la sécrétion de sa neurotoxine, le samandarin, ne se fait qu'au niveau de la tête. Autre super pouvoir, la salamandre tachetée peut régénérer tout ou partie d'un membre en cas de blessure.

*Salamandre tâchetée*

Il est maintenant tard, la nuit tombe en même temps que l'humidité. Des sifflements clairs montent des ruelles du village. Ce sont les mâles d'alyte accoucheur qui tentent d'attirer les femelles. Ce petit crapaud aux mœurs originales adore notre compagnie, ou tout du moins celle de nos constructions. Il trouve dans nos murets de pierres sèches, nos tas de bois et nos fontaines de quoi s'alimenter, se reproduire et passer l'hiver au chaud. Contrairement à la plupart des amphibiens, l'alyte ne se contente d'abandonner ses œufs à leur sort plus ou moins joyeux : lors de l'accouplement, la femelle pond un chapelet d'œufs qui sont rapidement fécondés par le mâle qui les enroule autour de ses pattes arrière et les transporte sur son dos pendant plusieurs semaines. Lorsque les œufs sont prêts à éclore, il ne lui reste plus qu'à rejoindre un point d'eau pour libérer les têtards qui vivront quelques mois de vie aquatique et regagneront ensuite la terre ferme.

Dès les premières « douceurs » de mars, un autre amphibien nocturne démarre son périple. Sur les chemins forestiers comme sur les routes qui longent la Sure, il n'est pas rare de croiser le crapaud épineux. Plus massif que l'alyte, dépassant souvent les 10 centimètres, il patiente l'essentiel de l'année caché dans les sous-bois ou les haies, ne sortant qu'à la faveur de nuits assez humides pour lui permettre de respirer aussi par sa peau. Devant lui, une migration impressionnante : plusieurs kilomètres parcourus vers la même mare, méandre ou point d'eau, année après année, parfois durant plus d'une décennie. Une fois dans l'eau, une course contre le temps démarre. Plus petits que les femelles, les mâles arborent en période nuptiale de petites callosités rugueuses, ces "épines" qui ont donné leur nom à l'espèce et leur permettent de mieux agripper leur partenaire lors de l'amplexus. Car, pour éviter la concurrence, il faut faire vite : la femelle, souvent imposante et gorgée de milliers d'œufs, les libère en longs cordons gélatineux aussitôt fécondés par le mâle. Puis tout est laissé au hasard des prédateurs, de la météo et de la chance. Cette stratégie du nombre compense l'abandon, et seuls quelques survivants rejoindront un jour la terre ferme.

Plus tard dans la saison, dans les eaux calmes de la mare de Ribière, une voix éclate soudain dans l'air d'été : un rire sonore, presque moqueur, qui porte loin entre les herbes. C'est la grenouille rieuse, la plus grande des différentes espèces dites "grenouilles vertes", familière des mares riches en végétation, des étangs et des eaux paisibles en général. Plus aquatique que bien d'autres amphibiens, elle quitte rarement son domaine humide, préférant flotter à la surface, les yeux et les narines émergés, prête à bondir sur

une nouvelle proie: insectes, araignées, mollusques, têtards, petits poissons, voire parfois de jeunes grenouilles. Son mode de vie de prédatrice opportuniste en fait une espèce clé pour l'équilibre de la mare. Et pourtant, elle était absente de la région avant les années 80. Les populations actuelles sont issues de relâchés volontaires et involontaires d'individus captifs commercialisés pour leurs cuisses.

Passons aux grenouilles "brunes" : les grenouilles rousses et agiles. La première, très présente en montagne, est détectée régulièrement en mars quand les femelles viennent déposer leurs pontes, grosses masses gélatineuses dans des pièces d'eau. La seconde, très ressemblante à la rousse, allergique à l'altitude et au climat méditerranéen n'est pas présente ici.

Et pour finir, remontons les cours d'eau temporaires de la vallée, ces petits affluents de la Sure, pour rechercher le petit crapaud aux yeux d'or, le sonneur à ventre jaune. Il n'a plus été observé dans le val de Quint depuis 2013 malgré sa présence historique et des prospections ciblées. Petit, cryptique tant qu'il n'expose pas son ventre éclatant pour signaler aux prédateurs qu'il produit des substances irritantes, il reste peu détectable, même lorsque le mâle émet son chant doux et flûté, flottant à la surface de l'eau. Mais les bonnes nouvelles sont encore possibles en remontant des cours d'eau temporaires au printemps et notamment le vallon remontant vers le nord depuis les hameaux du Colombier et des Juliens, secteurs des dernières observations recensées.

Et des bonnes nouvelles, il en tombe encore :
depuis combien d'années cette petite population de pélodyte ponctué s'est installée à l'entrée Est de St Julien?
Toujours est-il qu'ils sont bel et bien là, à égrainer leurs petites notes métalliques dans les nuits printanières.

**Marta Sostres et Thibaut Lacombe**

*Mare de la Lune en bouche (St Andéol)*

## *Simple et sauvage : le plantain lancéolé*

Partons ensemble sur les traces du plantain lancéolé… A moins que ce ne soit lui qui soit sur les nôtres. Des légendes amérindiennes racontent qu'il marquait le pas de l'homme blanc lors des invasions coloniales, ses graines transportées sous les semelles.

Sa racine latine, plantago, évoque la plante du pied, tout comme ses feuilles couchées sur le sol. Plante vivace de 10 à 40 cm, plantago lanceolata, de son petit nom latin, est une plante commune des prairies et des bords de chemins. Ses feuilles longues et dressées, réunies en rosette, sont parcourues de 5 nervures parallèles, bien marquées, ce qui lui vaut son surnom « d'herbe aux 5 coutures ». Il existe 34 autres espèces en Europe, dont les plantains major, media et corne de cerf, ces 3 espèces s'utilisant de la même manière que le plantain lancéolé. En Roumanie, en Allemagne, et au Royaume-Uni, il est cultivé comme fourrage ou pour la fabrication de sirops et bonbons contre la toux.

Bioindicateur de sols au ph équilibré, le plantain apporte à la terre de l'azote assimilable par les autres plantes. Il rend le sol fertile et le purifie de certains excès, notamment le cuivre.

Dans les zones urbaines industrielles, il marque l'accumulation de métaux lourds (cadmium, plomb, zinc). Ses composés azotés, ses minéraux et sa richesse microbienne en font un excellent activateur de compost, au côté de l'ortie, de la consoude et du pissenlit. Ajoutez pour cela des feuilles fraîches entre les matières sèches de votre compost.

Sa composition nutritionnelle en fait également un légume sauvage de qualité. Riche en vitamines (A, B1, B2, C), en minéraux (potassium, calcium, fer), en protéines complètes et en mucilages, les feuilles de plantain se consomment quasiment toute l'année. Les jeunes feuilles sont savoureuses, ajoutées à vos salades ou en pesto.

**Pesto de plantain**

Ingrédients : 1 grosse poignée de feuilles de plantain, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 petite poignée de noix, 2 tomates séchées, parmesan, sel, poivre - Mixez l'ensemble des ingrédients. Accompagnez vos salades de tomates, vos pâtes, vos apéros etc…

Les feuilles plus âgées font de délicieuses soupes, quiches ou accompagnent à merveille une poêlée de légumes grâce à leur douce saveur de champignon. Elles peuvent aussi agrémenter une omelette. Autrefois, le plantain était couramment utilisé pour pallier au manque de légumes au printemps.

### Soupe patate douce-plantain

Ingrédients : 1 grosse poignée de feuilles de plantain, 1 patate douce, 1 gousse d'ail, sel, poivre – Faites revenir légèrement l'ail et les feuilles de plantain. Ajoutez la patate douce coupée en dés. Couvrez d'eau. Salez, poivrez. Mixez.

Ce goût spécifique de champignon se retrouve dans les feuilles mais aussi dans les boutons floraux qui peuvent être consommés crus ou cuits. Ajoutés à une omelette ou à une tartinade, ils régaleront vos papilles. Vous pouvez les récolter juste avant la floraison pour les consommer immédiatement. La tige avec le bouton floral peut se préparer comme une asperge.

### Tartinade Quintoune au plantain

Ingrédients : 1 fromage frais de chèvre ou de vache de la vallée de Quint, 1 poignée de boutons floraux de plantain, sel, poivre - Hachez les boutons floraux au couteau, incorporez-les au fromage frais à l'aide d'une fourchette, salez, poivrez… A vos tartines !

Blessure, piqûre, ampoule, toux, bronchite, sinusite, allergies, eczéma… Le plantain est à lui seul une trousse à pharmacie complète, disponible quasiment partout. En Grèce et en Rome antique, son utilisation est attestée depuis l'Antiquité, et en Chine depuis plus de 3 000 ans.

• Ses feuilles sont : anti-inflammatoires, anti-allergiques, antiseptiques, cicatrisantes, émollientes. En teinture-mère, le plantain est un antihistaminique de choix pour prévenir les allergies de printemps.

• Ses graines sont : laxatives et anti-inflammatoires. Le plantain est d'ailleurs de la même famille que son cousin, le psyllium blond (plantago ovata).

### Urgence en vacances ?

Piqûre d'insecte : mâchez une feuille de plantain et appliquez la pâte obtenue sur la piqûre.
Ampoule en randonnée : placez une feuille de plantain sur l'ampoule avant de remettre votre chaussette.
Coup de soleil : réalisez une infusion concentrée. Laissez refroidir et appliquez en compresse.
Aphte ou douleur dentaire : mastiquez une feuille.
Affections respiratoires (Toux, bronchite, sinusite.) : Faites infuser 10 minutes à couvert 1 cuillère à soupe de feuilles dans de l'eau frémissante. Prenez 2 à 3 tasses par jour jusqu'à amélioration.

*Si les symptômes persistent, consultez un médecin.*

Le plantain est aussi l'allié de votre peau. En infusion, il fait une excellente lotion qui réduit les impuretés cutanées, aide à la régénération de votre peau et stimule la production de collagène.
Nul besoin d'aller bien loin pour trouver ce dont vous avez besoin. Le plantain est un cadeau de la nature, simple et complet à la fois. Autrefois, il était même utilisé en fumigation lors des cérémonies religieuses, en lieu et place de l'encens.

Tombé dans les oubliettes et relégué au rang de mauvaise herbe, il convient de lui rendre ses lettres de noblesse. Au-delà de ses vertus, je vous invite à prendre le temps d'observer ses fleurs, d'un ivoire aux reflets d'or ou d'un rose tendre. Leur élégance discrète, dansant au gré du vent, se dévoile tel un poème au passant qui prend le temps de s'arrêter pour les contempler.

**Gaëlle Faye**

## Giono et les bûcherons du Vercors

Quelle était belle cette soirée, organisée par Valdequint le 26 mai dernier, au-dessus de Saint-Andéol, au coucher du soleil. Deux acteurs-musiciens géniaux ont alors joué devant une centaine de personnes le texte de Giono "Prélude de Pan" ; où de vilains bûcherons font du mal à une gentille colombe, (pas si gentille que ça pour finir). J'accompagnais le lendemain les acteurs dans leur épopée qui les emmenait chaque soir dans un lieu différent du Vercors. En marche vers Vassieux via Font Payanne sur les hauteurs du cirque de Quint, dans la belle forêt de fayards, on a pu voir des plateformes horizontales manifestement aménagées par l'homme et d'énormes chaudrons rouillés abandonnés en pleine forêt, traces d'activités forestières séculaires mais fort peu connues. D'un seul coup l'histoire devenait réelle.

On a eu envie d'en savoir plus. Un petit livre très instructif : "Je suis né charbonnier dans le Vercors" nous en apprend beaucoup sur le sujet. Je vous raconte :

La forêt a de tout temps était occupée, travaillée. Par des paysans/artisans, artisans/paysans puis artisans. Bûcherons, puis charbonniers. Le charbon avait l'avantage de pouvoir être transporté plus facilement que le bois, à dos de mulets, et de dégager une chaleur plus intense. Il était en revanche très consommateur de bois et dégageait des fumées très nocives. Au fur et à mesure que l'usage du charbon s'est développé pour les forges, la métallurgie, les forêts se sont déboisées. Le charbon de terre a progressivement remplacé le charbon de bois, les charbonniers se sont appauvris.

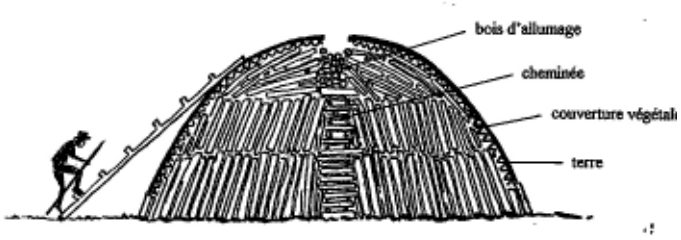
A la fin du XIXe, les travailleurs de la forêt vivent de plus en plus chichement. Ces professions de bûcherons et charbonniers sont désormais dévolues à des professionnels venus de l'autre côté des Alpes, que la misère contraint à émigrer. Venus de Bergame, de Vénitie, du Piémont, ils vivent au milieu des bois, dans des cabanes où ils font venir femmes et enfants. L'esprit de famille y est fort.

Ces habitants de la forêt font peur. Ils se laissaient pousser la barbe et les cheveux, « les hommes sauvages, c'étaient les italiens ». Mais le charbonnier est un étranger qui finit par s'assimiler à une société très proche de la sienne. « Ces anciens italiens, ils venaient avec leurs recettes, leurs pâtes, leur polenta. »

Une des priorités lorsque l'équipe de charbonniers s'installe en forêt dès le mois d'avril est l'édification de la cabane, près d'un point d'eau si possible. A chaque fin de saison, la cabane est démolie. Une ancienne - Guérine Locatelli - se souvient : « Toute la famille était installée là-dedans. Ça faisait comme un nid d'oiseau. »

Traditionnellement, le charbon de bois était "distillé" dans des meules.

Il fallait d'abord choisir la place. Abrité du vent. A proximité d'un chemin sur un terrain plat qu'il fallait souvent finir de niveler à la main. Au final il fallait un espace d'environ 10 m de diamètre. Puis les charbonniers construisaient la meule avec des pieux, des bûches et perches de bois. Au centre était une cheminée, puis, posés obliquement des rondins de fayards de 1,20 m de long, posés en escargot et inclinés, jusqu'à atteindre 3 m de haut.




*Une charbonnière en coupe.*

*Les frères Locatelli à l'oeuvre - 1998 - E. Breteau.*

La meule était ensuite enduite d'une croûte de terre, mousse, fougères et feuilles de 15 cm d'épaisseur. La quantité de bois variait de 30 à 100 tonnes.
La combustion durait en moyenne de 6 à 10 jours. Par l'orifice supérieur on versait quelques pelletées de braises qu'on alimentait en petit bois. Puis la cheminée était colmatée, des trous d'aération étaient ensuite réalisés régulièrement autour de l'édifice. Il fallait sans arrêt modérer ou exciter le feu, arroser la terre qui avait tendance à se craqueler. L'opération était délicate, il fallait que le feu couve. Le risque était qu'il se ravive brutalement ce qui entraînait la perte de la meule. Il ne fallait pas non plus que la pluie entraîne la terre. Les charbonniers exerçaient une veille constante, jour et nuit. Toute la famille se relayait pour surveiller les différentes meules. Il pouvait y en avoir 3 ou 4 à la fois.

D'autres tentatives que la technique de carbonisation en meule mise au point à l'Antiquité, ont vu le jour.

Dans l'entre 2 guerres, un type de four métallique en 3 pièces, transportable, s'est développé. Ce sont ces "marmites" ou "chaudières" que l'on voit à Font Payanne, près du Puy de la Gagère.

*Baptiste et Sammy à côté d'une marmite à Font Payanne*

Les bûches y étaient empilées très serrées. Pour une quantité de bois identique, la combustion y était moins longue que dans les meules : 48h. Mais la qualité du charbon était moins bonne.
Sous le régime de Vichy, des chantiers de jeunesse ont eu lieu dans les forêts du Vercors où ils faisaient du bûcheronnage et procédaient à la carbonisation du bois en autoclave.
Il y avait également des groupements de travailleurs antifascistes qui travaillaient dans des chantiers forestiers dans le Vercors, à Léoncel, Gigors… C'est à Ambel que s'implante le premier camp de résistants du Vercors.
Ces bûcherons et charbonniers, qu'on décrivait d'une force prodigieuse, ont suscité tout un imaginaire aux frontières de l'humanité. Marginaux souvent, maléfiques si besoin.
Ce sont eux que Giono fait intervenir dans son très beau texte – Prélude de Pan - qui nous emmène dans la folie, où l'on ne sait qui de la vengeance du "gentil" ou de la brutalité du "méchant" est la pire.

**Bruno Robinne**

*Tous les renseignements sur les bûcherons et charbonniers du Vercors sont tirés du livre "Je suis né charbonnier dans le Vercors", de Philippe Hanus, édition Parc naturel du Vercors. 2000*

# La question du numérique
# Le numérique en question

Le texte ci-dessous est en partie extrait du livre "Numérique - Forfait illimité" auquel j'ai collaboré et qui est disponible à la bibliothèque de Valdequint. Il traite de la démesure du numérique sous différents aspects qui seront développés dans d'autres articles à suivre, dont la désescalade et la sobriété numériques.

Aussi, la mise à disposition à l'Epilibre d'une connexion collective à internet prend-elle tout son sens.

**Alain Jossart, habitant de St Julien en Quint**

**Un développement débridé**

Les technologies numériques et informatiques se sont insinuées avec une ampleur et une rapidité inédites dans nos existences. En témoigne, entre autres, le spectacle désolant que nous offre la rue ou les transports publics, de ces regards rivés aux petits écrans et absents à la présence d'autrui, bien que les habitants du Diois semblent généralement relativement épargnés par l'attachement indéfectible à leur portable comme à un doudou numérique qui semble ainsi prolonger le bras.

Dans une logique de développement incessant et d'incitation à la modernité, les personnes âgées elles-mêmes sont priées de se conformer à l'époque, à la complexité du monde et à l'image du senior connecté. Jeunes ou moins jeunes, précarisés ou non, les usagers des administrations subissent de plein fouet la prétendue dématérialisation des services publics dont l'accès physique et même téléphonique a partout été restreint au profit du canal numérique.
Quant aux rares personnes qui, légitimement, font le choix de la déconnexion, elles sont dorénavant marginalisées, renvoyées à des services sociaux et même souvent pénalisées financièrement comme pour l'obtention de documents administratifs.

Le numérique s'est d'autant plus facilement imposé à nous qu'il est un puissant moteur de croissance alimenté par l'indémodable idéologie du progrès qui irrigue la société occidentale depuis au moins deux cent cinquante ans.

**Des conséquences démesurées**

Aujourd'hui, plus personne ne peut raisonnablement contester l'impact croissant des nouvelles technologies sur notre environnement, nos existences, notre manière de vivre, d'habiter la planète et d'être en relation avec les autres. Dans une société façonnée par les géants du Net, en perte de repères, en proie au divertissement, à la futilité, à la surconsommation et à l'individualisme exacerbé, le déploiement du numérique est tel qu'il interroge notre humanité et menace nos démocraties.

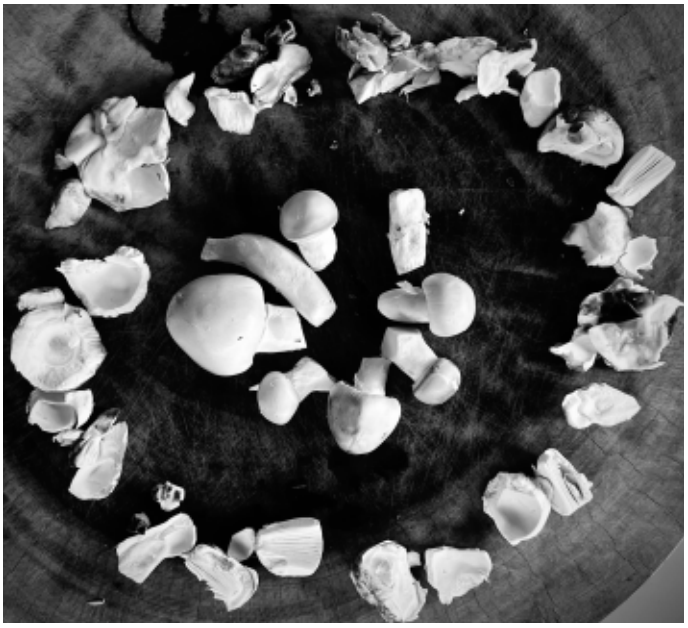
L'intensification de la surveillance généralisée de la population, telle que les dérives liberticides sous prétexte sanitaire en ont fait la démonstration, constitue l'un de ses aspects les plus préoccupants.

Mais derrière nos gadgets connectés, se cachent aussi l'exploitation d'enfants dans les mines du Congo et l'indicible souffrance humaine causée par les guerres d'accaparement des ressources, les consommations extravagantes d'énergie dont celles dues au développement de l'intelligence artificielle, les effets délétères de la surexposition aux écrans sur l'apprentissage et la santé des enfants.

Pris dans le tourbillon de notre course incessante à l'innovation et notre foi inébranlable au progrès, nous ne voulons pas voir le revers de la médaille, qui n'est rien moins, au final, que la destruction du vivant et la dévastation de la planète.

## Le poussin et la grâce.

Ici, au Laos, de nombreuses ethnies vendent dans les marchés les produits qu'ils cueillent et chassent dans leurs montagnes. On les reconnaît facilement à leurs stands qui ne proposent rien de la production ordinaire de l'agriculture industrielle, comme les tomates calibrées, les pommes de terre bien lisses, les maïs bien gros, les bananes bien jaunes, les pastèques de dix kilos... Si les pangolins, les chauves-souris, les écureuils, les rats des rizières, les serpents, les oiseaux migrateurs, les oisillons volés dans leurs nids... ne m'ont jamais donné envie d'en acheter, je suis en revanche toujours curieux de découvrir des fruits et des légumes de ces gens de là-haut : ce sera l'objet d'une publication prochaine. Ce jour, l'objet de mon attention se portera sur deux champignons qui me rappellent immanquablement ceux de France, sans toutefois être exactement les mêmes.



La première fois que j'ai vu ce champignon au marché de Ban Hua Khua, cela a provoqué en moi un mouvement reconnaissable entre tous, dans une zone de la conscience qui pourrait tout aussi bien appartenir au domaine du rêve et de la rêverie, car, enfin, après l'avoir cherché sans succès notable pendant des années dans les forêts de France, il était là devant moi, en abondance : l'oronge, qu'on appelle aussi l'amanite des Césars. Comme enfoui dans la douceur du souvenir, l'oronge du petit marché

de Ban Hua Khua n'avait pas le vif éclatant de l'oronge de France. Vendu dans l'enveloppe qui l'enferme entièrement et le fait ressembler à un œuf de serpent (voir la première photo), d'où émerge par une déchirure de la peau, une section d'une sphère lisse et ferme, dans une représentation à peine stylisée de la naissance d'un être exceptionnel, chauve mais plein de vigueur, aucun doute n'était permis. Avé César !

Le même faste jour, dans le même marché, j'ai trouvé des bolets magnifiquement athlétiques, noir Grace Jones (dont il porte aussi le béret), nuancé de cuivre et de bronze, avec des pieds solides, enflés à la base, offrant à la coupe une chair jaune poussin. Il existe trop d'espèces de bolets pour que je m'aventure à identifier celui-ci. Je me contenterai donc de dire qu'il attrapera l'œil de n'importe quel amateur de belle plante.

J'ai pris grand soin dans le nettoyage des champignons, frottés un par un avec un papier humide, croquant sur le vif quelques morceaux d'oronge dont je savais que c'était un excellent champignon quand il est cru. J'ai poêlé séparément les bolets Grace Jones et les oronges jaune poussin avant de les mélanger dans l'assiette. Quelques grains de fleur de sel de Guérande qu'on trouve dans la capitale Vientiane, à Café Vanille, ce fut le seul assaisonnement. Les oronges jaune poussin du Laos sont délicieux, sans aucune fausse note : croquants, fruités, avec des senteurs d'une forêt qui évoquerait les fleurs plutôt que les feuilles mortes. Les bolets Grace Jones surprennent d'abord par une attaque acre sur la langue et un trait d'acide au nez, mais cette facétie est fugace, l'instant d'un doute, puis elle laisse place à tout ce qui fait aimer les cèpes : une mâche gourmande, un goût de bon pain, une envie de vin blanc, que j'avais prévu, bien sûr. Mais ce que je n'avais pas prévu surpassait le plaisir immédiat, c'était le plaisir d'un exotisme paradoxal, comme on dirait d'un rêve, dans lequel l'exotique et le quotidien se partagent le terrain du sensible.

**Kiyé Simon Luang, depuis le Laos**