La Feuille de Quint

Le journal d'information qui suit le fil de la Sure n°55 - Novembre 2026

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

Autour du feu...

Des phrases résonnent plus que d'autres. Au sommet de la Terre en septembre 2002, Jacques Chirac avait su trouver des mots justes : **Notre maison brûle et nous regardons ailleurs.** Des mots qui dans le Diois, dans la vallée de Quint, sont d'une actualité… brûlante. Là, notre maison brûlait et nous hypnotisait. La mobilisation a été énorme. La solidarité magnifique. Et maintenant ? Ce n'est pas le moment de détourner le regard !

Cette catastrophe nous a fait toucher du doigt ce qui était presque abstrait : Oui, la Terre se réchauffe, oui, les espèces sont menacées, oui il y a moins d'eau dans les rivières. L'état de la Sure donnerait envie de pleurer. En 1981 déjà l'eau arrivait à manquer dans la vallée ; et qu'ont-fait les anciens ? Ils se sont regroupés. Ils ont partagé l'eau. Communes et particuliers, tous ensemble réunis dans un énorme chantier qui a permis de répondre à la crise. L'eau est arrivée dans chaque maison, sans moyens technologiques sophistiqués. Juste des tuyaux et l'eau qui coule de haut en bas.

Ne serait-ce pas le temps de se rassembler à nouveau pour ce grand chantier de protection contre le feu. Débroussaillage, pistes d'accès, pare-feux, stockage de poches d'eau ?… Que sais-je ? Rien à vrai dire. Les forêts sont domaniales, communales et privées. Elles couvrent 70% de notre territoire. Alors oui, la solution, s'il y en a une, ne peut être que commune. **communes.**

Bruno Robinne,

et son illustration "Le ruisseau de la cascade"



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

Du nouveau à l'école de Sainte Croix ?

C'est par un beau soleil, à l'ombre du tilleul de la cour, que je rencontre Emeline Guémard, la nouvelle professeure des écoles de Sainte-Croix. Depuis 12 ans dans la Drôme, après avoir fait des remplacements dans plusieurs écoles du Diois, elle est heureuse d'être enfin titulaire d'un poste. Auparavant elle a exercé en banlieue lyonnaise en ZEP - zone d'éducation prioritaire -, ce n'était pas un poste facile mais avec une grosse dynamique de l'équipe d'enseignants, elle a trouvé son travail passionnant.

Actuellement elle enseigne à 75 %, c'est son collègue Jean-Baptiste qui la complète le vendredi. Une ATSEM - agent territorial spécialisé des écoles maternelles - Dorothée, l'aide en classe, assure le périscolaire et la cantine ; est présente aussi Laurence, AESH, accompagnante d'enfants en situation de handicap. Ils composent une belle équipe d'adultes auprès des 15 enfants âgés de 5 à 11 ans de cette classe unique (l'école de Sainte-Croix reçoit aussi les enfants de Pontaix et Vachères, même si cette année aucun enfant ne vient de Vachères). Du point de vue pédagogique, Emeline aime travailler en classe unique, les enfants s'entraident et gagnent en autonomie.
Emeline assure aussi un travail de direction 10 jours par an afin d'effectuer les tâches administratives. Autre point positif : les parents sont présents et enthousiastes pour soutenir les projets en menant des actions afin de récolter de l'argent pour les financer.

Et en 2 mois, malgré une période nécessaire d'adaptation, Emeline a déjà prévu un nombre important d'ateliers et de projets :
- des sorties piscine en septembre et en juin.
- 6 séances vélo de 1h30 avec un intervenant.
- 1 journée fabrication de ravioles et visite des jardins nourriciers avec Valdequint.
- des ateliers philosophiques en classe sur différents thèmes choisis par elle ou proposés par des enfants : « qu'est-ce qui est important dans la vie ? qu'est-ce qui change quand on grandit ? c'est quoi un ami ?... », il n'y a pas de bonnes ou mauvaises réponses, simplement les écouter pour faire évoluer la pensée.
- participation à des ateliers à Festiwild qui vient d'avoir lieu.
- suivi de l'expédition scientifique "Tara Polar Station" : 8 séances sont prévues sur 4 mois pour découvrir l'Arctique, la banquise, suivre le quotidien des marins et scientifiques embarqués sur ce bateau destiné à la recherche scientifique et qui va rester 9 mois dans la banquise ; à l'issue il y aura un échange en visio avec l'équipage, en direct de leur mission.
- travail autour de l'eau (utilisation de l'eau dans l'école, étude scientifique sur les cours d'eau du village, intervention d'une animatrice scientifique du syndicat de la rivière en décembre).
- journées sportives au Martouret.

Des projets sont aussi en lien avec le réseau « les écoles rurales du Diois » :
- participation à un festival de cinéma avec les autres classes uniques du Diois, visionnage de films et ateliers
- juke box poétique : les élèves choisissent ou créent un poème qu'ils enregistrent en audio. Ces enregistrements seront compilés et présentés sous forme d'un juke box présenté à la médiathèque pendant le printemps des poètes.



Emeline Guémard

- projet "des œuvres racontent une histoire" : rencontre avec une artiste locale, qui va prêter quelques-unes de ses œuvres. Les élèves vont créer des histoires à partir de celle-ci. Une exposition collective sera effectuée à la médiathèque du Diois.
- Projet "Sainte-Croix en sons" avec l'école d'Aurel: projet réalisé avec l'association "Désert Numérique", l'objectif est de réaliser une cartographie sonore du village, avec les sons actuels, avec un travail sur le son (côté scientifique: qu'est-ce que la matière sonore ?), réalisation d'expériences sur le son (par exemple, un yaourtophone), et un enregistrement des sons du village (sons de la nature, sons des activités humaines). Une rencontre avec des anciens du village est prévue, ils pourront parler des sons disparus (car des activités ont disparu : par exemple, les lavoirs, certains types de machines, etc.). Avec essais de refabriquer ces sons. Mais c'est sous réserve de l'obtention de financements suffisants
- un travail d'histoire : les malles à objets : un travail sera effectué à partir d'objets authentiques issus des réserves du musée d'histoire, ceci afin de mettre les enfants en situation d'historien/ historienne. A quoi servaient ces objets ? A quelles époques étaient-ils utilisés ?

Chouette programme, de quoi me donner envie de redevenir petite fille car je ne pense pas avoir eu l'opportunité de participer en classe à autant d'activités intéressantes.
Pour finir, je demande à Emeline une petite anecdote et voici ce qu'elle me livre : « Quand j'étais enfant nous venions en famille, de loin, passer des vacances dans le Diois, mes parents achetaient de la Clairette chez Achard-Vincent. A 8 ans j'étais à cent lieues d'imaginer qu'un jour j'enseignerai à l'école de Sainte-Croix. »
Merci Emeline pour ce moment d'échange très chaleureux et belle continuation dans notre vallée de Quint.

Michèle Bador

Quand 2 maires se rencontrent…

Tous les 2 nouvellement élus maires en mars dernier, Virginie Majal à Saint-Julien-en-Quint, et Bruno Robinne à Saint-Andéol, nous avons eu envie de faire connaissance, de se présenter, de nous présenter. Alors voilà : discussion à bâtons rompus en mairie de Saint-Julien :

Bruno : Et bien pour commencer, peut-être, d'où on vient ?

Virginie : Je ne viens pas de loin ! Je suis née Richaud aux Bonnets, un des hameaux du cirque de Quint.

Bruno : Richaud, comme Ulysse Richaud, le berger poète qui a si bien raconté le pastoralisme et la fameuse histoire des 2 jeunes qui ont sauvé le fils du Dauphin ?

Virginie : Oui, mon grand-père, Germain, était le frère d'Ulysse. Germain était agriculteur, il faisait un peu d'élevage et de culture. Quelques vaches laitières, quelques chèvres, et de quoi les nourrir. Mes grands-parents ont eu 4 enfants, 2 filles et 2 garçons. L'un, mon oncle a repris la ferme en se spécialisant dans les vaches limousines, des vaches à viande, et mon père a fait lui des études de tourneur-fraiseur et s'est installé à Die avec ma maman. Il a fait plusieurs métiers. Et ils ont eu 2 enfants, dont moi !
Enfant, j'allais tous les étés aux Bonnets, puis j'ai habité à Die, où j'ai eu un garçon. J'ai exercé plusieurs activités dont secrétaire médicale et autres, avant d'aller chez NATEVA où j'ai un poste de chargée d'approvisionnement depuis plusieurs années.

Bruno : Et bien moi je suis normand d'origine. Mon arrière-grand-père était menuisier à Coutance. Un de ses fils après la guerre de 14 a fait ses études d'architecture. C'était mon grand-père. Il s'est installé à Rouen où sont nés ses 11 enfants. Mon père, l'aîné, est devenu architecte lui aussi… et moi tout pareil. Si j'ai gardé le métier, je n'ai pas gardé la ville. Après avoir habité en banlieue nord de Paris où ma femme était prof, nous sommes arrivés dans le Berry dans un village de 450 habitants près d'Issoudun. Nous comptions y rester 3 ans. Cela a duré 33 ans. La campagne y était très différente de celle du Diois. De grandes exploitations céréalières qui avaient remplacé une multitude de petites exploitations.

Virginie : Pour en revenir à mon oncle Ulysse, je me souviens que c'était un « Géo trouve-tout », il était à moitié sourd et s'était fabriqué un écouteur, ou amplificateur, avec une boîte de cacao…
Quant à mon oncle qui était éleveur de vaches limousines, il a finalement décidé d'aller rejoindre le Limousin pour y avoir une exploitation où tous les terrains étaient regroupés autour de la ferme. Plus besoin de monter sur le Vercors pour faire les foins ! J'ai acheté à ce moment-là, dans les années 2000, une maison aux Bonnets où je vis depuis 2010 avec mon mari, Damien Majal, qui est charpentier, couvreur-zingueur.

Bruno : On est arrivés à chaque fois dans un environnement qui nous était peu familier, et à chaque fois, sûrement pour s'intégrer plus facilement, on s'est impliqués dans la vie locale. Les cités HLM à Stains, puis le village berrichon pendant plus de 30 ans. Nous avons eu 3 enfants qui sont allés à l'école du village, nous étions au comité des fêtes et au conseil municipal. Et puis le travail d'architecte dans un département rural. Des salles des fêtes, des écoles etc. Le plaisir de faire ensemble et le plaisir de voir ses projets se réaliser. La joie des réunions dans des petites mairies autour d'un verre à rêver le meilleur projet ! Mais quand même, oui, au final, ou t'es né, ou t'es néo. C'est ballot.

Virginie : Je suis d'accord, il faut bien échanger, passer au-dessus des différences. Oui, moi aussi le comité des fêtes, la vie du village, le plaisir de voir les jeunes se retrouver. Une dizaine de jeunes dynamiques. S'ancrer dans le village et l'idée d'aller plus loin. D'avancer. Monter une liste avec des anciens et des nouveaux. J'ai été élue. Je suis contente d'être la 2ème femme maire de Saint-Julien-en-Quint. C'est fatigant, mais on se partage les tâches avec mes adjoints et la secrétaire de mairie. Je suis 2 jours à la mairie, dont une partie en télétravail. Et je suis présente aux réunions à la com' com' ou autre lorsqu'elles ont lieu en fin de journée, ce qui est souvent le cas.

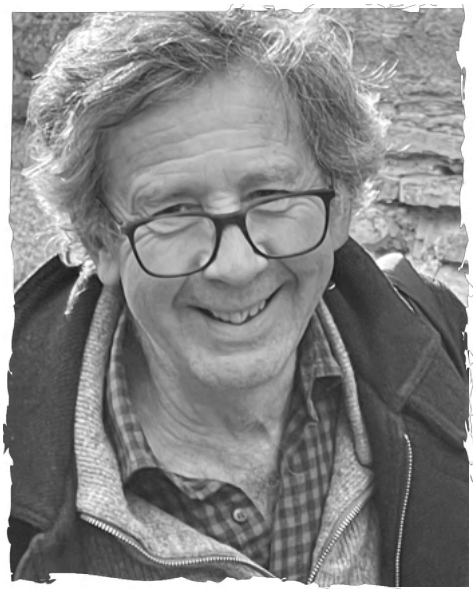
Bruno : A la fin du boulot, on est venus habiter à Saint Andéol, cela fait 10 ans. Assez naturellement, je suis entré au conseil au précédent mandat où on a bien bossé avec Maryline et Françoise qui étaient maires successivement, on s'appelait même les "co-maires", et j'ai pris la suite. On a formé une liste variée, qui essayait de représenter l'ensemble de nos habitants, comprenant des anciens du conseil précédent et des nouveaux. C'est une belle équipe. Pour ce qui est des projets, on termine ceux déjà engagés, d'assainissement et d'espace public. Et puis on aimerait d'une part pouvoir offrir un ou plusieurs logements locatifs pour répondre à la crise du logement, ce qui améliorerait au passage les finances locales, et d'autre part avancer sur des projets d'intérêt collectif où chacun puisse s'impliquer : la forêt, l'eau, l'habitat, l'école, le cimetière… sans parler de favoriser les rencontres avec les communes voisines qui sont nos partenaires.

Virginie : Notre conseil est lui aussi composé d'anciens du conseil précédent et de nouveaux. On a commencé par un projet inattendu qui était la reconstruction du chalet d'Ambel ! Un marché public pour entrée en matière ce n'était pas rien, mais on en est venus à bout. Et puis à venir le gros projet de l'assainissement collectif du bourg, sans compter, préserver l'école, et encore l'école, et ce qui viendra au fur et à mesure !

Virginie et Bruno : Et se revoir avec plaisir, amis de la vallée de Quint !

Virginie Majal et Bruno Robinne





Virginie & Bruno

Portrait de jumeaux, Olivia et Aymeric Planel

Cet été, à la vogue de Quint, j'ai rencontré les parents d'Olivia et Aymeric - Anissa et Frédéric Planel - que je connais bien, surtout Frédéric qui a l'âge de mon fils aîné et qui vivait tout près de chez nous. Ils m'ont parlé avec fierté de leurs deux enfants maintenant adultes puisqu'une fête est en préparation pour célébrer leurs 18 ans, la réussite au Bac et au permis de conduire, et l'admission au BTS de leur choix. Ce qui m'a donné l'envie de rencontrer ces deux jeunes Quintoux.

Olivia et Aymeric sont jumeaux et vivent à Viaux, c'est là que je fais plus ample connaissance avec eux. Quand je leur demande ce que cela leur a apporté d'être jumeaux, ils rient : « beaucoup de chamailleries » puis aussi « complicité et entraide ». Ils ont fait leur scolarité primaire à l'école de Saint-Julien avec Odile leur professeure des écoles qu'ils ont beaucoup appréciée. Aymeric me dit ne pas avoir aimé l'école, non pas cette école mais l'école en général car il avait quelques difficultés et était plus intéressé par le tracteur de son oncle Philippe qu'il voyait depuis la fenêtre ; mais, soutenu par la maîtresse et sa sœur, il a pu intégrer le collège de Die où ils ont encore partagé la même classe jusqu'en troisième. A l'école primaire ils ont aimé cultiver le potager avec Roger, le père d'Hélène Vieux, et ils ont bien sûr tissé de solides liens avec les autres enfants de Quint. Pour le lycée ils ont choisi des voies un peu différentes mais en lien avec l'agriculture. Olivia a choisi de préparer un bac STAV (sciences techniques de l'agronomie et du vivant) qu'elle a brillamment réussi. En classe de première elle avait fait un stage chez David Vieux car elle aurait aimé être agricultrice. Aymeric a choisi un BAC pro agroéquipement, pour entretenir et conduire du matériel agricole; il est depuis toujours passionné de mécanique.

Quand je pose la question "loisirs", leur mère répond la première « ils sont casse-cou » et je crois que ce n'est pas peu dire. Olivia aime le sport : le rugby, la moto, la course à pied, faire du quad et aussi monter sur le tracteur avec son cousin Matthieu. Elle est aussi habile de ses mains pour faire des créations. Aymeric, lui, est passionné de moto, tout comme son père ; il a eu sa première moto à l'âge de 8 ans, plus tard il a récupéré celle de Frédéric et maintenant il vient d'en acheter une. Il a même construit un circuit au-dessus de leur maison et participe demain à une course. Aymeric a aussi fait beaucoup de VTT avec son cousin Adrien. Olivia aime la moto mais toute jeune elle a percuté une barrière ce qui l'avait un peu calmée… sur le moment !

Tout cela ne va pas sans bobos, pour Aymeric, un accident de VTT assez sérieux sur Ambel, pour Olivia un accident de quad avec un genou et une cheville qui s'en souviennent.

Après le Bac ils ont repris le même chemin et sont rentrés dans la même classe de BTS à Précieux dans la Loire, c'était leur premier choix, ils sont ravis. BTS GDEA (génie des équipements agricoles) en alternance. Pour Aymeric c'est dans la continuité de son Bac, pour Olivia c'est une réorientation car elle sait qu'être agricultrice à Quint n'est pas possible sans ferme à reprendre, mais elle aime aussi la mécanique. Aymeric qui a plus d'expérience dans ce domaine aide sa sœur qui à son tour peut l'aider dans les matières générales. Leurs patrons d'alternance sont, pour lui chez Gauthier à Recoubeau, chez qui il a déjà fait un stage et où il a travaillé cet été, il a été très sollicité pour moissonner près de l'incendie. Olivia est à Crest chez Paillet. Ils espèrent être embauchés chez leurs concessionnaires agricoles à l'issue du BTS, car pour eux il est hors de question de s'éloigner trop de leur chère vallée.

Ça a été un plaisir de discuter à bâtons rompus avec ces jeunes gens enthousiastes et déterminés, qui sont très reconnaissants à leurs parents de les avoir guidés et soutenus dans leur choix. Nous leur souhaitons le meilleur pour un avenir heureux.

Michèle Bador



Olivia & Aymeric

Des services à domicile en vallée de Quint

Dans nos villages, hameaux isolés, fond de vallée il est parfois utile, voire précieux de pouvoir compter sur des services qui se déplacent jusqu'à chez nous.
A l'approche de l'hiver qui parfois nous isole encore plus, voici une liste (non exhaustive) de ces services qui peuvent faciliter la vie ! Sans oublier bien sûr, la solidarité entre voisins-voisines qui reste primordial, pour se rendre service mutuellement et s'échanger de bonnes adresses comme un livreur de bois, un ramoneur, un plombier etc.

Médical :

• Optomobile Sabine (service d'opticien à domicile, bilan de vision, choix des montures, lentilles, basse vision) : 06 63 82 71 60
• Cabinet infirmier du Diois : 06 52 23 23 93
• Cabinet infirmer du Mazel : 06 08 56 42 00
• Rdv médical d'urgence : 04 75 21 07 07
• Kinés cabinet St-Marcel : 04 75 22 26 58

Coiffure :

• Cathy coiffure : 06 89 57 16 00
• L'atelier de Fanny : 06 42 89 58 47
• Marine : 06 95 47 72 26
• Virginie : 06 88 64 28 84

Livraison de courses

• Magasin U (montant minimum 50€ de courses, frais de livraison 5€)

Se déplacer

• Transport à la demande (Région Rhône-Alpes) : 04 80 00 70 00 (réservez à l'avance).
Transport de la vallée jusqu'à Die et inversement.
• Taxi Jo : 04 75 21 01 01
• Taxi Giraud : 04 75 22 01 19

Ménage et aides diverses à la maison

• Léa de St-Croix : 07 67 76 87 52 (Entretien du domicile, aide au jardin, courses, confection des repas, aide informatique, soin ou garde d'animaux)
• Orianne de St Andéol : 06 51 15 73 24 (ménage, courses, cuisine, garde d'enfants en CESU)
• Service de repas pour des groupes de min 8 personnes Leslie : 06 41 38 70 79

Livraison de repas

• Bistrot Badin à Saint-Julien : 06 65 54 20 20 ou 04 75 21 57 39

Aide au numérique

• Valdequint (5 € la demi-heure + frais km lors des déplacements à domicile) : epi@valdequint.fr ou 07 76 72 01 88

Leslie Demurger
& Marie-Aude Cornu



Illustration de Roland Dehon

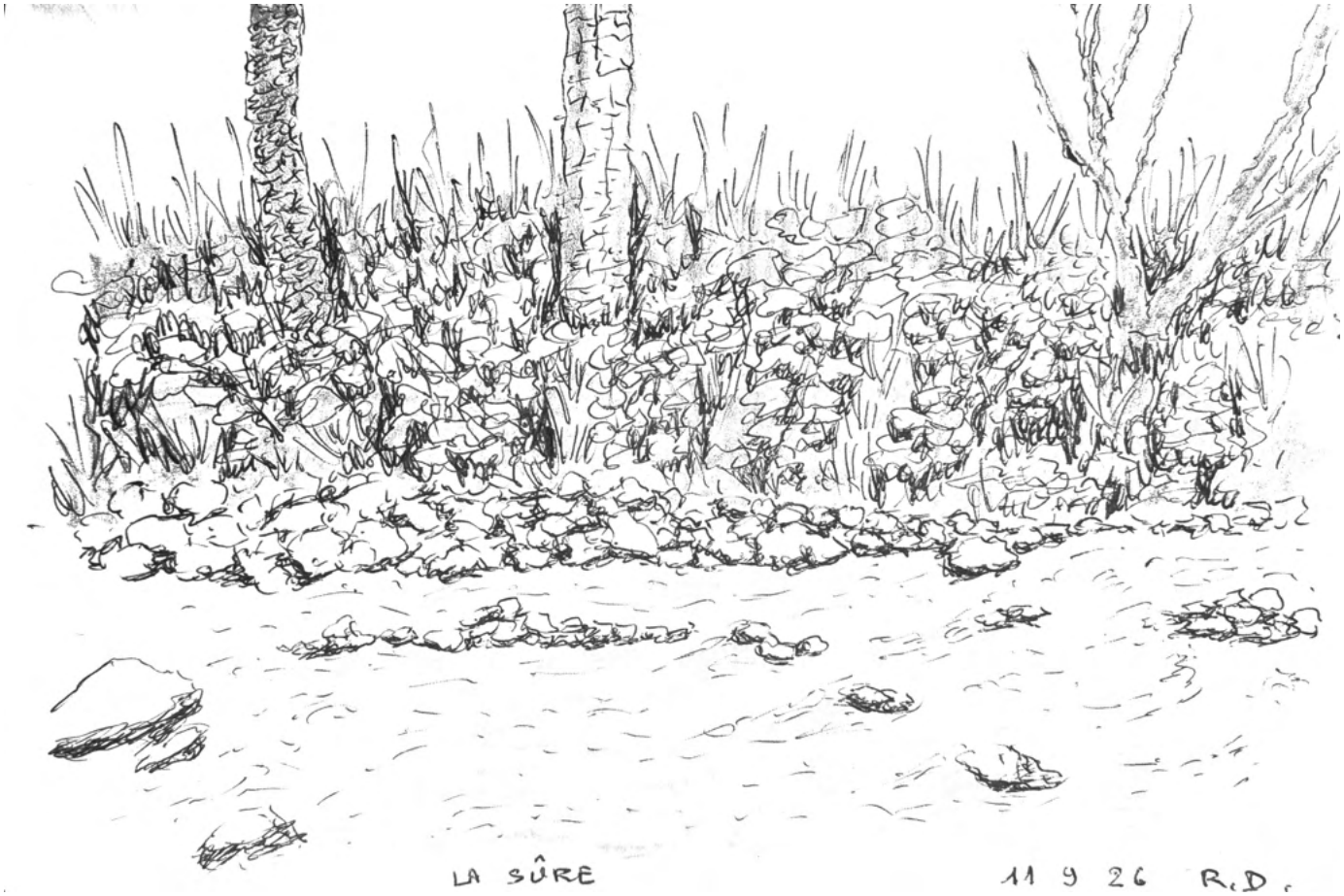


Illustration de Roland Dehon

Recettes de Quint

Rochers aux noix :

- 250 grammes de sucre
- 250 grammes de noix hachées
- 5 blancs d'œufs

Mettre blancs et sucre. Bien mélanger, ajouter les noix. Chauffer la casserole pour faire sécher un peu le mélange. Mettre des petits tas sur une plaque beurrée. Au four 180°/Th6, 30 minutes.

Biscuits à la clairette :

1 verre de Clairette de Die, 1 verre de sucre, 1 verre d'huile de tournesol, un peu de levure, puis verser de la farine pour épaissir, jusqu'à l'obtention d'une pâte qui ne colle pas aux doigts.

Etaler au rouleau en couche de 5 mm, déposer à votre convenance et faire cuire 15 min à 180°... c'est super simple et délicieux.

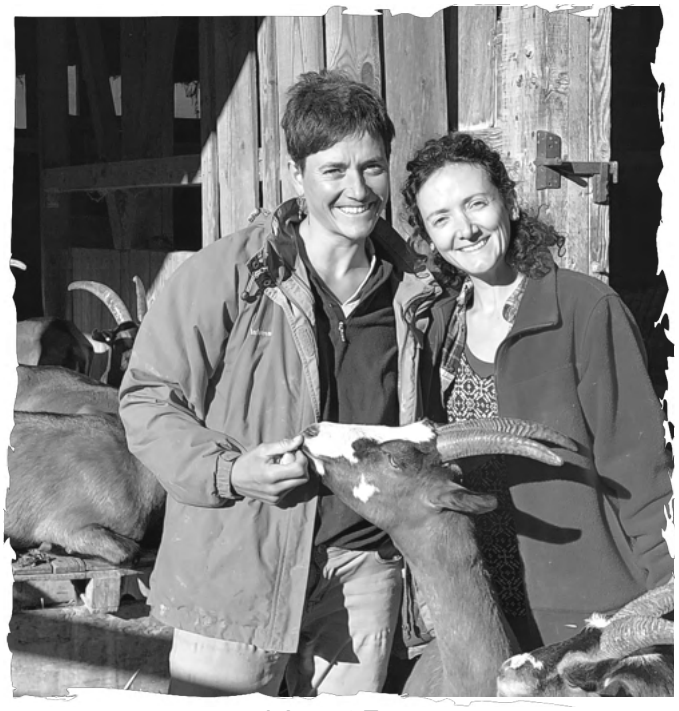




Le GAEC des Tourettes va passer entre les mains d'Eva et Léna

C'est par un bel après-midi d'octobre, qu'Eva Drouin, future co-repreneuse du GAEC des Tourettes, nous accueille pour une visite de la ferme aux Tourettes, en bas de Vachères. J'étais avec un groupe d'animateurs et animatrices d'espaces de vie sociale et de centres sociaux qui travaillent sur les questions de transition écologique.

En préambule je dois dire qu'un imprévu est arrivé 2 heures avant notre visite. Eva nous a raconté, avec une certaine émotion, qu'alors qu'elle gardait le troupeau de chèvres, un loup a prédaté une chèvre ! C'est la première fois que ça arrive, et c'était d'autant plus surprenant que ça s'est passé en pleine journée et que le troupeau était gardé. Faudra-t-il désormais être deux pour garder les chèvres ? avec un chien de protection ? Ça sera un des multiples défis que les jeunes femmes, Eva et Léna, qui vont reprendre le GAEC au 1er janvier prochain, auront à relever.



Léna et Eva

Eva est une jeune femme de 33 ans, qui a vécu dans différentes régions de France avant d'arriver en vallée de Quint. Née en Normandie, très tôt elle a su qu'elle voulait travailler dehors au contact d'animaux. Elle a commencé un parcours pour devenir vétérinaire, puis a bifurqué vers une école d'ingénieures agronomes. Elle s'est spécialisée dans la recherche appliquée (à l'INRA et à l'institut de l'élevage) sur l'introduction de production végétale dans les élevages et sur le bien-être animal, mais ça manquait de concret pour elle. Le confinement passé sur l'ordinateur a été un déclic pour une bifurcation de carrière. Elle a alors travaillé dans des élevages dans le Médoc, dans le Gers et en Ardèche. Cette expérience du salariat agricole lui a permis de peaufiner son projet de ferme idéale. Elle travaillait dans une fromagerie à Pierrelatte quand elle est tombée sur l'annonce de Léna qui cherchait un-e associé-e pour la reprise de la ferme de ses parents, Oda et Jochen, à Vachères. Elles se sont alors rencontrées plusieurs fois.

Quant à Léna, 32 ans, elle a vécu son enfance en vallée de Quint. Elle est aussi ingénieure agronome. Elle a travaillé à la gestion de la ferme de l'Herbier du Diois pendant 5 ans, puis est revenue vivre avec son compagnon dans la vallée de Quint en 2024 pour réfléchir à son projet de reprise.
Elle souhaitait monter un projet agricole avec d'autres personnes sur le lieu, toujours en polyculture-élevage, en bio et en lien avec le territoire. L'une des motivations de faire ce projet ici était de pouvoir intégrer d'une manière ou d'une autre le travail avec les chevaux, qu'elle pratique depuis longtemps : ça sera donc pour la production de pommes de terre dans un premier temps.
Le projet coïncidait bien avec celui d'Eva, qui a alors démarré un stage en avril 2025 (test à l'installation et à la transmission) et s'est installée en Vallée de Quint avec son compagnon.
Léna avait envie aussi de faire une période de "test" pour être sûre que le lieu et le travail qu'elle connaissait avec ses yeux d'enfant, lui plairaient aussi avec un regard d'adulte, elle a donc été salariée.

Elles sont sur la même longueur d'ondes et apprécient que la transmission se fasse sur la durée. Oda et Jochen sont aussi ravis de cette reprise. Eva et Lena vont donc reprendre les rênes du GAEC au 1er janvier 2027. Oda a d'autres projets avant la retraite, quant à Jochen, il sera aidant familial pour 2 ans et poursuivra l'activité de production de bois plaquette. Le GAEC a aussi une personne salariée pour la saison de lactation,

et une pour la garde les week-ends.
Revenons un peu sur l'histoire de la ferme :
C'est Sjoerd et Liek Wartena qui ont créé cette ferme dans les années 80 en construisant le bâtiment en 1985 après être arrivés à Vachères en 1973. Oda SCHMIDT et Jochen HAUN sont arrivés d'Allemagne en 1987 pour y faire un stage au cours de leurs études d'agriculture. Les Wartena ont rapidement cédé la place à Oda et Jochen, qui se sont impliqués dans la vie locale (implication dans la CUMA quintoune, la Carline, AgribioDrôme, l'abattoir de Die…). Eva et Léna reprennent très prochainement le flambeau, et souhaitent le faire dans cet esprit-là. Elles souhaitent que la ferme soit à taille humaine, autonome en alimentation des bêtes, économe en énergie et en lien avec les voisins et les consommateurs.
Elles envisagent quelques aménagements comme la construction d'une salle pour se réunir et un bureau. Elles vont demander la « Dotation Jeune Agriculteur » qui est une aide à l'installation, et envisagent dans un moyen terme, d'ouvrir le GAEC à un 3ème associé.
S'installer en élevage en 2026, c'est prendre en compte différents enjeux : le changement climatique, l'équilibre vie pro-vie perso… et désormais le risque de prédation !

Portrait de la ferme des Tourettes :

• 50 chèvres de race alpine + 10 pour le renouvellement. 90 chevreaux par an qui sont abattus dans un abattoir près de Bollène (84)

• 7 vaches allaitantes et leurs veaux, qui sont élevés jusqu'à leur un an, pour la viande ou pour la vente à une autre ferme du Diois

• 5 cochons

• 70 hectares travaillés sur les communes de Vachères, Saint-Andéol, Sainte-Croix et Pontaix

• Culture de fourrages de luzerne, prairies, d'orge et de triticale pour être autonomes sur l'alimentation des troupeaux et vente du surplus de fourrage aux fermes voisines

• Production de Picodon, bio, Mention « Nature et Progrès », vendu au marché de Die, de Châtillon et possibilité de vente à la ferme (renseignement au 04 75 21 20 47)

• Production de viande de cochons et de broutards, abattus et découpés à l'abattoir de Die

Marie-Aude Cornu,
coordinatrice de Valdequint



Le bouc : Quand nous avons fait la visite, le bouc était en plein rut. Nous voyons sur la photo, le flehmen : Il retrousse sa lèvre supérieure en gardant la tête haute pour analyser les phéromones et l'urine des chèvres et savoir si elles sont prêtes à être saillies.



Les différents affinages de Picodon



Les chèvres

Histoire du moulin du Rivet

Leni Welens a quitté le moulin après 27 années de gestion des chambres d'hôtes, du gîte et du camping. Elle a cédé en mi-octobre les commandes à Sylvie Pons-Hermieu(1), à qui nous souhaitons de mener son projet avec succès. Nous imaginons que Leni et Alistair aspirent à de très longues vacances emplies de quiétude et de sérénité. « Proficiat », comme on dit plus haut vers le nord.

Avant de devenir un lieu d'accueil, le moulin du Rivet a longtemps servi à moudre le grain - blé tendre ou blé dur (froment), orge, seigle, avoine, maïs, et même betteraves - des paysans du coin et de plus loin. Il a également proposé du travail à façon pour la fabrication d'huile de noix(2).

Son histoire commence vers la moitié du 19ème siècle.
Un document daté de 1856 nous apprend que la Société Anonyme "Le Moulin du Rivet" comprend 10 membres : Arbod Adrien, Drogue Jules, Vincent J-P, Vieux Pierre, Marcel Ernrst (Ernest?), Fraud Jean-Pierre, Granon Eugène, Charles Auguste, Guillot Noël et Gary Louis.
Une carte de Cassini qui date de la fin du 18ème siècle nous rappelle que de nombreux moulins existaient alors dans la vallée : Rabot, sur l'Infernet, aux Peyrolliers, en bas de Ruisse, à Vachères, aux Tourettes, à Sainte-Croix, à l'emplacement du moulinage (dont nous parlerons dans un prochain numéro). Sans oublier le moulin Bernard, vraisemblablement situé sur la Sure, en amont du moulin du Rivet. Notons qu'en 1824, sur le cadastre Napoléon, on trouve toujours les moulins de Ruisse, du Rivet, de Vachères et de Sainte-Croix.

Jusqu'en 1922, la direction du moulin est déléguée par la SA à des meuniers-gérants. Le "Rivet" sera ensuite vendu à Émile Drogue, gendre de Jean Géry, le meunier du moulin de la pipe(3), à Omblèze.
Il fonctionne avec 2 meules à grains et une meule à huile, activées par une roue à aubes, elle-même entraînée par l'eau de la Sure et celle du Rivet « l'écoulement est plus régulier que celui de la Sure en été, le débit s'affaiblissant (déjà !) lors des périodes de sécheresse ».

La SA vend en 1922 le moulin à Émile Drogue, qui devient meunier propriétaire. Il installera une turbine moderne, qui mettra fin à l'emploi de la roue à aubes.
Paul Drogue, qui succède à son père en 1940, dotera le moulin d'une presse hydraulique.

On venait apporter le grain de la vallée bien sûr, mais de bien plus loin également (Barsac, Montclar, Vassieux,...). Était-ce dû à l'importance du moulin, à la qualité et au rendement de l'installation (les relevés qui ont été conservés nous révèlent qu'un kilo de grain générait un peu plus de 800 gr de farine) ? Peut-être également à l'insuffisance de moulins sur la rivière Drôme en aval de Die ?
Ceux qui venaient de loin dormaient parfois sur place dans une petite maison « le gîte du moulin » qui appartient aujourd'hui à Pierre Bernard.

Paul Drogue y travaillera jusqu'en 1962, date qui scelle la fermeture définitive de la meunerie. Le moulin continuera à vendre de la farine pour le compte de la minoterie Souchard, installée à Chantemerle-Lès-Grignan. L'huilerie continuera ses activités pendant quelques années encore.
M. et Mme Drogue n'ayant pas d'enfant, Jean Gery, qui fut maire de St-Julien de 1989 à 1995, héritera du moulin. La propriété appartiendra ensuite à Jacques et Nicole Deprez, qui la vendront à Leni (et Wim) en 1998.



A droite de la photo, l'ancien Poulailler du moulin, avant l'élargissement de la route

Des habitants de Saint-Julien-en-Quint se souviennent encore des années où le moulin était en activité. Je vous engage à écouter la capsule de « la Bande Sonore »(4). La mémoire vivace de Marie-Thèrese Bernard est un vrai délice. Annie Fraud nous décrit avec quelque pétillance dans la voix, qu'enfant, revenant de l'école, elle passait par le moulin, et parfois, recevait de la part de M. Drogue quelques boules de noix écrasées. « Un régal avec du miel ! ».

Cet article a été possible grâce au travail de Margot Lucas, Eliane Berger, Huguette Vieux, Françoise Marcel, Mireille Vieux, Annie Fraud, Bernard Fort & Caroline Fontana, sous l'égide de la commission patrimoine de Valdequint.
Mille mercis à Leni Welens qui a ouvert les archives du moulin

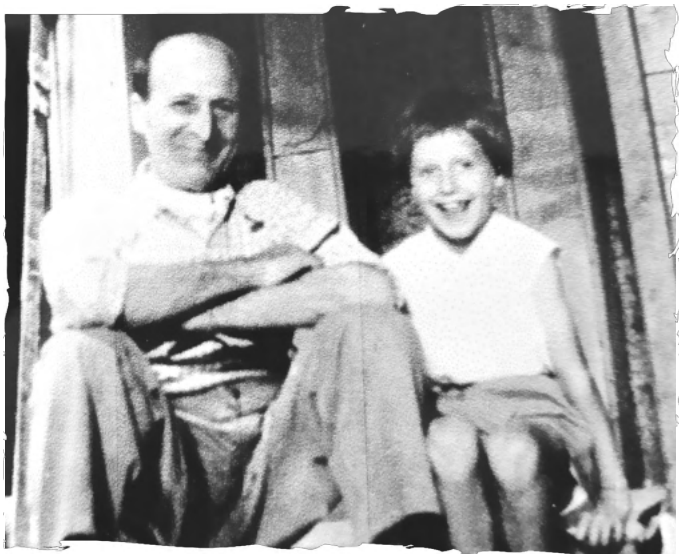
Écriture : Jean-Claude Mengoni

Les meuniers-gérants

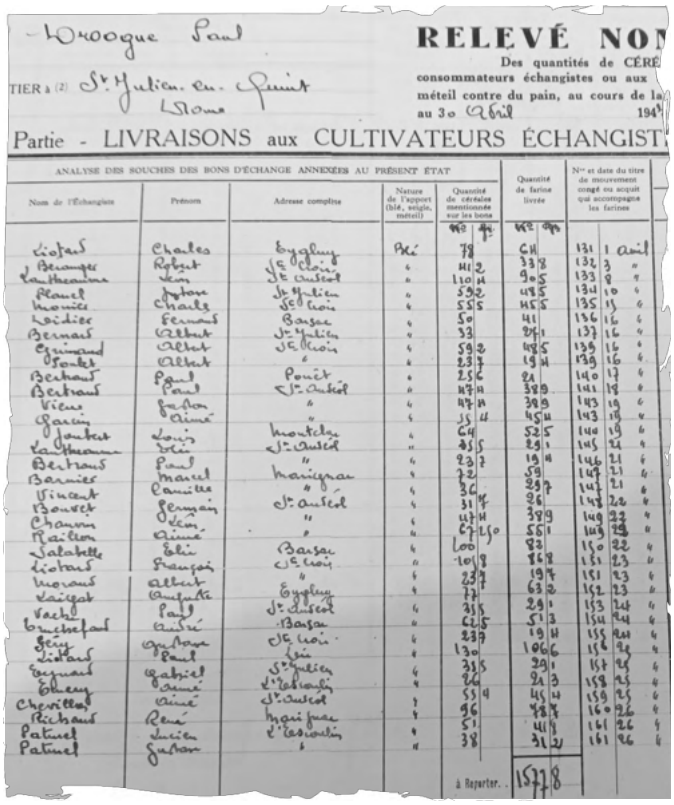
1869 : Servet
1871 : Fraud J-Pierre, l'arrière-grand-père d'Annie Fraud
1880 : Giraud
1881 : Rolland
1889 : Daronna
1897 : Arnaud
1912 : Drogue Émile

Les meuniers propriétaires

1922 : Drogue Émile
1940 : Drogue Paul



M. Drogue et Mireille (ou Claude?) Gery


Drogue Paul

RELEVÉ NO

Des quantités de CÉRÉ
consommateurs échangistes ou aux
méteil contre du pain, au cours de la
au 30 Avril 194

TIER à (2) St Julien en Quint
Drôme

Partie - LIVRAISONS aux CULTIVATEURS ÉCHANGIST

ANALYSE DES SOUCHES DES BONS D'ÉCHANGE ANNEXÉES AU PRÉSENT ÉTAT

Nom de l'Échangiste	Prénom	Adresse complète	Nature de l'apport (blé, seigle, méteil)	Quantité de céréales mentionnée sur les bons	Quantité de farine livrée	N° et date du titre de mouvement congé ou acquit qui accompagne les farines
Liotard	Charles	Eyglun	Blé	78	64	131 1 Avril
Berenger	Robert	St Julien	"	41 2	33 2	132 3 "
Lattheaume	Jean	St Julien	"	110 4	90 5	133 8 "
Planel	Joseph	St Julien	"	59 2	48 5	134 10 "
Monier	Charles	St Julien	"	55 5	45 5	135 15 "
Laidier	Fernand	Barsac	"	50	41	136 16 "
Bernard	Albert	St Julien	"	33	27 1	137 16 "
Eymard	Albert	St Julien	"	59 2	48 5	138 16 "
Pouret	Albert	"	"	23 7	19 4	139 16 "
Bertaud	Paul	Pouet	"	25 6	21	140 17 "
Bertaud	Paul	St Auriol	"	47 4	38 5	141 18 "
Vieux	Gaston	"	"	47 4	38 5	142 19 "
Garcin	Aimé	"	"	15 4	45 4	143 19 "
Jaubert	Louis	Montclar	"	64	52 5	144 19 "
Lattheaume	Elie	St Auriol	"	45 5	29 1	145 21 "
Bertaud	Paul	"	"	23 7	19 4	146 21 "
Barnier	Marcel	Marigrau	"	72	59	147 21 "
Vincent	Camille	"	"	36	29 7	148 21 "
Bouvet	Germain	St Auriol	"	31 4	26	149 22 "
Chauvin	Léon	"	"	47 4	38 9	150 22 "
Raillon	Aimé	"	"	67 150	55 1	151 23 "
Salabelle	Elie	Barsac	"	100 8	82	152 23 "
Liotard	François	St Julien	"	10 8	8 4	153 23 "
Morand	Albert	"	"	23 7	19 7	154 23 "
Vaigot	Auguste	Eyglun	"	77	63 2	155 23 "
Vachet	Paul	St Auriol	"	35 5	29 1	156 24 "
Bouchefard	André	Barsac	"	62 5	51 3	157 24 "
Gény	Gustave	St Julien	"	23 7	19 4	158 24 "
Liotard	Paul	"	"	130	106 6	159 24 "
Reynaud	Gabriel	St Julien	"	35 5	29 1	160 24 "
Olheny	Aimé	St Sébastien	"	26	21 3	161 25 "
Chevrillon	Aimé	St Auriol	"	53 4	45 4	162 25 "
Richaud	René	Ingrafeau	"	96	78 7	163 26 "
Patinet	Lucien	St Sébastien	"	51	41 4	164 26 "
Patinet	Gaston	"	"	38	31 2	165 26 "
					à Reporter.	15778

Un extrait des relevés mensuels

(1) Sylvie Pons-Hermieu, 40 ans, originaire des Alpes de Haute-Provence, a repris le moulin du Rivet mi-octobre 2026. Elle va continuer la voie que Leni et Alistair ont tracée ces dernières années : l'accueil en chambres d'hôtes, la gestion du gîte, de l'aire naturelle de camping, sans oublier la table d'hôtes.
Contacts : 06 83 33 19 09 – aumoulindurivet@gmail.com

(2) Après récolte, lavage et séchage, les noix étaient transformées, souvent lors des soirées d'hiver. Les cerneaux entiers étaient vendus tels quels. Les « miettes » (les cerneaux cassés) étaient transformés en huile.

(3) Savez-vous que Jean Gery adorait fumer la pipe, d'où le nom du moulin à Omblèze. Enfin, c'est ce qui se dit…

(4) https://www.labandesonore.fr/

Dans le cadre des journées du patrimoine, Bernard Fort et Margot Lucas ont édité un ouvrage reprenant les bonnes recettes de Quint, dont certaines sont très anciennes.
Compter entre 18 et 22€ en fonction du nombre de commandes.
Infos : Margot au 06 71 11 16 99

La question du numérique - Le numérique en question

Dans l'ouvrage collectif « Numérique, forfait illimité », Fabien Lebrun, docteur en sociologie et auteur notamment de « Barbarie numérique. Une autre histoire du monde connecté » y aborde la question de l'impact des nouvelles technologies sur les enfants. Voici, notamment, ce qu'il nous en dit (extrait adapté).

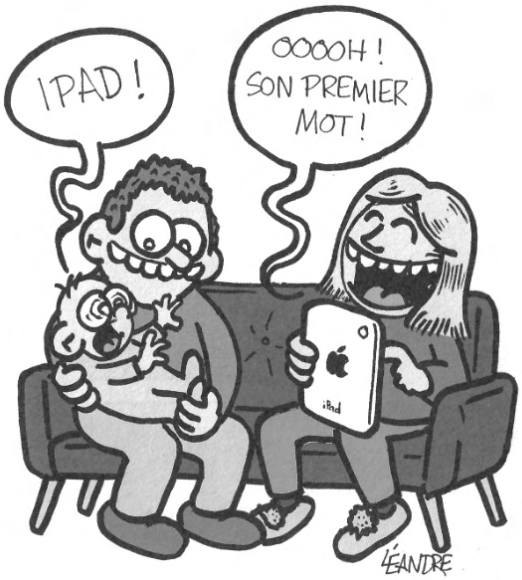
Réseaux numériques et jeunesse : un désastre sanitaire

Les gadgets électroniques permettent une nouvelle emprise sur les enfants, en les intégrant tout-petits, partout et tout le temps, à la société de consommation, par le bombardement de publicités qui vont d'une part créer de faux besoins, d'autre part les inciter à consommer plus d'écrans et plus de contenus médiatiques.

Les nouvelles technologies ont ainsi envahi l'école de la maternelle à l'université, avec en soubassement idéologique l'idée selon laquelle les outils numériques favoriseraient les apprentissages.

Ce que dément l'étude PISA de l'OCDE (Organisation de Coopération et de Développement économique) : « Les pays qui ont le plus bas niveau scolaire sont ceux qui utilisent le plus les outils numériques ». Les troubles de l'apprentissage, les troubles psychiques, de la parole et du langage ont fortement augmenté et sont à mettre en relation avec la surexposition aux écrans. Mais la liste des effets délétères ne s'arrête pas là : entrave à la maturation cérébrale et au développement neurologique, régression des capacités intellectuelles et cognitives, troubles de la communication et de l'oralité, baisse de la concentration et de l'attention, diminution de l'activité physique entraînant surpoids et obésité juvénile, pandémie de myopie, isolement, solitude, diminution de l'empathie, addiction à Internet et aux réseaux (a)sociaux.

A ce désastre sanitaire s'ajoute le cyberharcèlement qui touche 20 % des élèves dont un quart sont suicidaires suite aux insultes, photos truquées et autres sextos et nudes, exposition à la cyberpornographie et à des vidéos de plus en plus violentes, cyberprostitution …



Le coût humain de l'extraction minière

Mais à cette guerre de l'attention pour capter le temps de cerveau disponible que se livrent les géants du Net s'ajoute celle qu'ils livrent, comme au Congo, pour s'approprier les minerais indispensables au secteur numérique : le coltan pour fabriquer les condensateurs, l'étain pour les soudures des circuits électroniques, le tungstène pour la sonnerie et le vibreur ou encore le cobalt pour les batteries des téléphones et des ordinateurs.

Notre confort technologique s'y paie depuis un quart de siècle dans un silence médiatique déroutant, au prix des mauvais traitements infligés aux enfants qui travaillent dans les mines. Rien que dans la riche province minière du Katanga, ils sont estimés par l'UNICEF à 40 000 enfants de cinq à quinze ans, qui creusent, pieds et mains nues, par forte chaleur ou sous la pluie, et portent des sacs de 20 à 40 kilos. Tous contractent des maladies respiratoires, à force de respirer des poussières toxiques et des éléments radioactifs.

En conclusion

Fabien Lebrun propose d'ouvrir avec les jeunes « … une réflexion sur cette civilisation de l'image et de l'écran invivable pour l'humanité et intenable pour la planète, et leur donner le goût de la déconnexion, (…). C'est la raison pour laquelle une perspective raisonnable et courageuse passera inévitablement par une résistance contre les Big Tech et les Etats prônant le tout-connecté, impliquant d'organiser collectivement une désescalade technologique et une dénumérisation de la vie pour la préservation des nouvelles et futures générations, et la possibilité même de la vie sur Terre. »

Alain Jossart

2,40 € le litre ?!?

Notre œil et nos neurones peuvent voir l'électrification de nos usages d'un regard réticent.
Néanmoins, quand il considère le diesel à 2,40 € le litre, notre portefeuille ne se verrait-il pas rouler à l'électrique ?

Loin de moi de faire l'apologie des monstres de plus de 2 T qui sillonnent nos routes, bardés de batteries, en recherche d'une illusoire et inutile autonomie.
Pourquoi ne pas considérer la 2ème voiture de la famille, celle qui nous emmène en courses ou au travail à Die, celle qui fait le trajet domicile-école, bref, celle utilisée à plus de 90 % de nos trajets ?

Petit point de situation sur les aides actuelles.

Achat d'un véhicule électrique neuf

Pour la plupart des habitants de la vallée de Quint, c'est-à-dire celles et ceux dont le revenu fiscal par part est compris entre 11.251 € et 16.880 €, l'aide peut atteindre 6.000 € ; et même 7.000 € pour les ménages dits "précaires" (revenu fiscal par part ≤ 11.250€).
Pour la plupart d'entre nous donc, plusieurs véhicules, dont la Citroën E-C3, la Renault Twingo E-Tech se négocient aujourd'hui sous les 14.000 €. La nouvelle Dacia Spring, maintenant fabriquée en Europe, est en vente à moins de 12.500 €, aides comprises.

Leasing social

Pour celles et ceux dont le revenu fiscal par part est inférieur à 16.881€, qui effectuent a minima 10 km pour se rendre au travail, et qui préfèrent la location à l'achat, le "leasing social" permet de diminuer largement le 1er loyer majoré, ou de ne pas le payer.
J'ai calculé qu'une Citroën E-C3 de base devrait être louée à moins de 120 € TTC par mois, une Twingo ou R5 E-tech à 140 € environ.

Achat d'un véhicule électrique d'occasion

Cette aide concerne les véhicules 100 % électriques immatriculés entre 1er janvier 2017 et le 31 décembre 2023 et achetés auprès d'un professionnel. Le montant de l'aide est compris entre 1.000 et 2.000 €. Détails : https://www.service-public.gouv.fr/particuliers/actualites/A19043
Ceci dit, le marché de l'occasion électrique semble être largement à la baisse depuis les annonces de voitures neuves moins chères. L'achat à un particulier pourrait être dès lors intéressante, malgré l'absence d'aides.

> Pour rappel, ces petites voitures électriques sont faites pour les trajets quotidiens, hors autoroutes. Leur autonomie varie de 220 à 350 km en été, nettement moins en hiver.

Au niveau des points positifs, les frais d'entretien et de consommation sont très largement inférieurs à ceux d'une voiture thermique.
Notre vieille (elle a atteint l'âge respectable de 17 ans) petite Peugeot familiale électrique, affectueusement appelée la "boite à sardines", nous revient à 3,00€ / 100 km. Nous la chargeons la nuit, sur une simple prise 220 V.
L'entretien depuis 7 ans s'est limité au changement des pneus et de la batterie 12V. La raison est simple : pas de vidange ni d'embrayage, les freins sont très peu utilisés, la mécanique est ultra simple…
Certes, l'autonomie, s'est aujourd'hui réduite de 40 %, mais la sardine nous rend encore bien des services peu onéreux...

Des offres et des coûts qui suscitent peut-être la réflexion…
Qui osera lancer la 1ère voiture électrique partagée en vallée de Quint ?

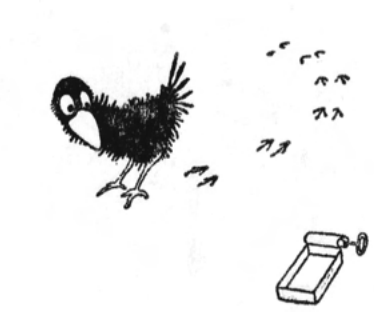
Et les vélos ?

Il n'y a plus d'aides à l'achat d'un vélo, électrique ou non. Notons toutefois le bonus réparation vélo qui varie de 15 € à 30 € suivant le montant de la réparation ou de l'entretien.

Jean-Claude Mengoni

La vallée de Quint sous l'œil des choucas… et des chocards

Mais de qui parle-t-on ? Choucas, chocard ? Le célèbre dessinateur Samivel a semé une confusion dont on n'avait pas besoin dans son recueil d'images montagnardes à la fois poétiques et drôles, Sous l'œil des Choucas. Parce qu'en fait de choucas, ce sont bien des chocards qui volent dans ses dessins, regard tendre sur des alpinistes souvent à la peine dans des montagnes trop grandes pour eux. Voilà une première différence entre nos deux espèces : le chocard est un montagnard et le choucas reste en bas. Les deux aiment les falaises mais le premier les préfère en altitude. Les fonds de vallée, très peu pour lui, ou alors quelques heures en journée, quand la nourriture, là-haut, se cache trop loin sous la neige. Mais rapidement, l'air léger et piquant manque à ses plumes et le voilà en quelques battements d'ailes joyeux de retour sur ses sommets. Au bout de notre Val de Quint, plus de glaciers, de l'oxygène en veux-tu en voilà et les neiges ne sont éternelles qu'au fond des gouffres. Mais les grandes parois calcaires de Font d'Urle font l'affaire. Il se glisse dans leurs failles et y trouve des vires où passer la nuit en groupe et construire des nids pour élever ses 4 ou 5 marmots en juin et juillet. Et les scialets du plateau lui conviennent aussi. Des centaines (milliers ?) d'années de présence de l'espèce en ces lieux ont laissé des stries profondes sur toutes les parois.



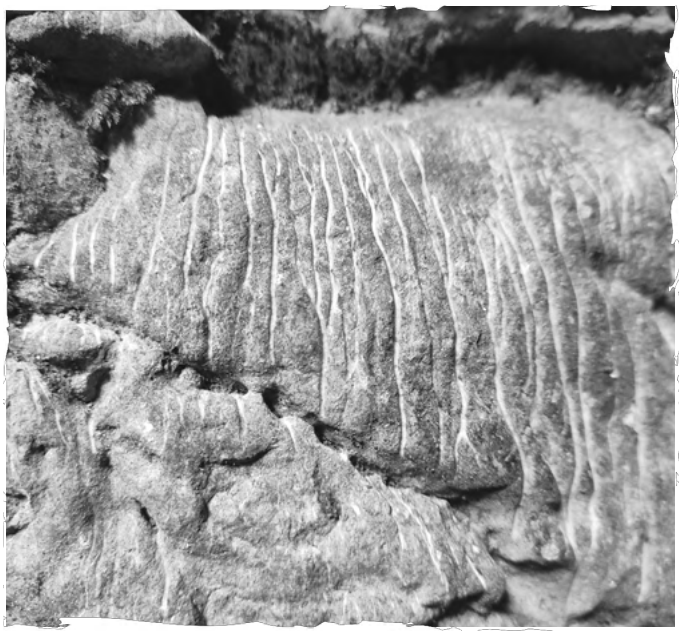
Chocard à bec jaune, Samivel

Leur histoire est écrite là, dans le ventre du karst, à petits coups de griffes têtus. Vous en conviendrez, drôle d'endroit pour voir pousser la marmaille : froid, sombre et humide. Quand l'alpage déploie dans les chaleurs printanières jonquilles, chants d'alouette et bêlements des troupeaux, qu'est-ce qu'en perçoivent les poussins encore presque nus au fond de leur caverne ?

Quel ébahissement ce doit être que de passer un œil, puis deux à l'air libre puis de laisser le vent tiède jouer dans ses plumes.

Qu'un monde de couleurs existe hors de la caverne. Mais pourquoi est-il tout noir, ce petit ramoneur de scialets ? Ses couleurs d'adulte n'apparaîtront qu'après quelques mois de vie : pattes jaunes et bec rouge. Voici une deuxième différence entre nos deux corvidés : le choucas, lui, est sombre des pattes au bec, à peine un peu de gris sur la tête et les épaules. Mais un œil azur. Descendons l'observer à Sainte-Croix.

Lui aussi en groupe, lui aussi loquace, il niche dans les belles falaises qui accompagnent les



Stries dans un scialet



Chocard à bec jaune, photo de Thibaut Lacombe

derniers pas de la Sure avant qu'elle ne rejoigne la Drôme. Un couple de grands-ducs, un couple d'aigles et quelques hirondelles de rochers pour colocataires, c'est ici qu'il va passer l'année, profitant des parcelles agricoles proches pour s'alimenter. A l'occasion, l'humain peut également être un colocataire acceptable pour peu qu'il propose quelques platanes ou des vieilles bâtisses aux murs parfaitement imparfaits dans lesquels loger un nid. Au début du siècle dernier, le naturaliste autrichien et père de l'éthologie, Conrad Lorenz, fit rentrer le choucas dans l'histoire des sciences en développant le concept d'empreinte, quand il s'aperçut qu'un poussin qu'il avait recueilli et élevé le prenait pour sa mère biologique.

Chocard à bec jaune en haut, choucas des tours en bas, nous vivons toute l'année sous l'œil des choucards !

Thibaut Lacombe

A partir de cet hiver, les chocards de Fond d'Urle seront suivis par le baguage pour connaître la réaction de cette population au réchauffement climatique. Une étude participative à laquelle vous pourrez aider en transmettant vos observations. Rendez-vous au printemps prochain !



Vue sur Font d'Urle

Poème sauvage... *Les cerfs de Anatole France*

Aux vapeurs du matin, sous les fauves ramures
Que le vent automnal emplit de longs murmures,
Les rivaux, les deux cerfs luttent dans les halliers :
Depuis l'heure du soir où leur fureur errante
Les entraîna tous deux vers la biche odorante,
Ils se frappent l'un l'autre à grands coups d'andouillers.

Suants, fumants, en feu, quand vint l'aube incertaine,
Tous deux sont allés boire ensemble à la fontaine,
Puis d'un choc plus terrible ils ont mêlé leurs bois.
Leurs bonds dans les taillis font le bruit de la grêle ;
Ils halettent, ils sont fourbus, leur jarret grêle
Flageole du frisson de leurs prochains abois.

Et cependant, tranquille et sa robe lustrée,
La biche au ventre clair, la bête désirée
Attend ; ses jeunes dents mordent les arbrisseaux ;
Elle écoute passer les souffles et les râles ;
Et, tiède dans le vent, la fauve odeur des mâles
D'un prompt frémissement effleure ses naseaux.

Enfin l'un des deux cerfs, celui que la Nature
Arma trop faiblement pour la lutte future,
S'abat, le ventre ouvert, écumant et sanglant.
L'oeil terne, il a léché sa mâchoire brisée ;
Et la mort vient déjà, dans l'aube et la rosée,
Apaiser par degrés son poitrail pantelant.

Douce aux destins nouveaux, son âme végétale
Se disperse aisément dans la forêt natale ;
L'universelle vie accueille ses esprits :
Il redonne à la terre, aux vents aromatiques,
Aux chênes, aux sapins, ses nourriciers antiques,
Aux fontaines, aux fleurs, tout ce qu'il leur a pris.

Telle est la guerre au sein des forêts maternelles.
Qu'elle ne trouble point nos sereines prunelles :
Ce cerf vécut et meurt selon de bonnes lois,
Car son âme confuse et vaguement ravie
A dans les jours de paix goûté la douce vie :
Son âme s'est complu, muette, au sein des bois.

Au sein des bois sacrés, le temps coule limpide,
La peur est ignorée et la mort est rapide ;
Aucun être n'existe ou ne périt en vain.
Et le vainqueur sanglant qui brame à la lumière,
Et que suit désormais la biche douce et fière,
A les reins et le coeur bons pour l'oeuvre divin.

L'Amour, l'Amour puissant, la Volupté féconde,
Voilà le dieu qui crée incessamment le monde,
Le père de la vie et des destins futurs !
C'est par l'Amour fatal, par ses luttes cruelles,
Que l'univers s'anime en des formes plus belles,
S'achève et se connaît en des esprits plus purs.



Une méditation sur l'impensé du visible et la pensée de l'invisible. Le titre est obscur à dessein, pour coller à son sujet, si on veut, mais que l'on se rassure, j'userai d'une colle pas trop forte, de sorte que ce texte ne manquera pas de refléter le penchant de mon esprit pour les détours et les parenthèses qui ne se ferment jamais. Le sujet dont je voulais traiter devait être simple, car, comme j'en ai pris l'habitude depuis que j'écris pour La Feuille de Quint, j'attends toujours le dernier moment pour m'y mettre, ce qui n'est pas sans complications pour les autres tâches urgentes qui remplissent mes pensées et mes journées — même si toutes ont en commun de n'avoir pas vraiment d'échéances. C'est donc innocemment, mot-piège par excellence, que je fis le choix de pondre un truc sur les bassins dans lesquels j'élève des poissons. Ce sujet était simple en apparence, mais il s'est révélé très vite qu'il demandait d'aller au-delà des apparences, sous la surface, derrière le miroir. **Le moment est donc venu de faire le saut dans le vide.** De toute ma vie d'adulte, en France, avant de revenir au bled, je n'avais jamais eu la possibilité d'élever des poissons dans des bassins. Tout juste, dans des impulsions de nostalgie qu'on peut apparenter à des accès de fièvre, j'avais élevé en bocal des poissons combattants que je voyais systématiquement mourir, faute de combats. Et, puisque le vice doit être donné en partage, j'offrais de temps à autre un de ces combattants en bocal à des enfants qui ne manquaient jamais d'en être contents. Je tentais bien de me débarrasser de cette manie, mais le produit était devenu très répandu en France (et sans doute dans le monde entier), on en trouvait chez Ikea, dans les jardineries, dans les supermarchés, dans les animaleries, dans toutes sortes de boutiques de cadeaux, et bien sûr, sur internet. Seules les poissonneries n'en vendaient pas. Alors, je fis l'achat impulsif plus souvent qu'il n'eût fallu, avec chaque fois le même résultat : petit poisson mort. Comme si le poisson combattant était une fleur exotique dont la valeur n'était pas dans le vivant de son être mais dans sa double fonction de cadeau et d'objet ornemental. Le petit poisson mort et la fleur fanée racontaient une relation au monde qui reléguaient mes souvenirs de pêche au temps de l'enfance dans un angle mort de mon histoire personnelle. **En débarquant dans le Diois en l'an 2010,** je crus que je pourrais ouvrir cet angle suffisamment grand pour inviter l'enfant que je fus à des parties de pêche avec l'adulte que j'étais devenu. Certes, dans la Sure, la Drôme et le Bez, il n'y avait pas de poissons combattants (je les pêchais à la main au Laos dans des rizières, des marais, des bras de rivière avec une eau peu profonde et stagnante), ni de poissons chats, mais je connaissais la passion française pour la pêche à la truite, et j'étais suffisamment français et rêveur pour imaginer que je deviendrais rapidement un as du lancer de la mouche. Je ne m'attarderai pas dans la narration détaillée de cette tentative sans lendemain. Figurez-vous que je m'étais mis en tête de pratiquer la pêche telle que je l'avais vécue enfant, c'est-à-dire une pêche qui avait pour finalité de manger les poissons que j'allais attraper. L'intention me semblait ancrée dans un besoin et une réalité. C'était oublier que je n'étais plus au Laos mais en France, et que si je voulais amortir les 90 euros du permis pour une année de pêche, il me fallait pêcher plus de truites (je veux dire plus de zéro) ou choisir un autre poisson moins sauvage… Heureusement, la souplesse de mon esprit sait chasser les mauvaises idées, et je devins un expert dans l'art de dénicher le bon poisson pas cher à la poissonnerie d'Intermarché. Laissant aux jeunes minots du village, Léo et Simcha, ainsi

qu'aux vieux filous que je ne nommerai pas, le travail de réguler les populations de truites et d'écrevisses de la Sure, et m'autorisant, je le dis en passant, quelques actes de braconnage qui n'ont pas donné plus de résultat que de faire voler des mouches au fil de l'eau. J'ai essayé la nasse achetée à Gamm vert, le lance-pierre, le caillou lancé à la main et le piège en bouteille en plastique, dont on trouve des tutoriels sur Youtube qui promettent monts et merveilles, alors que des poissons auraient largement suffi à mon bonheur. Heureusement, j'avais déjà le bonheur et aucun poisson ne saurait être meilleur que ceux qui peuplent mes souvenirs et mes rêves. **De retour au Laos**, construire des bassins pour élever des poissons avait le même caractère de nécessité que construire une maison, plus précisément, les bassins et la maison se présentaient comme les éléments d'un ensemble qu'on appellera mon chez moi. Cela est à mettre en relation avec le fait que mon père avait des bassins dans lesquels il élevait des poissons pour la consommation familiale, dans lesquels j'avais appris à nager jusqu'au niveau le plus avancé dans cette forme d'apprentissage : la nage du chien, avant d'apprendre de manière plus scientifique en France, à la piscine du Creusot, la brasse, le crawl et le dos. Le premier bassin que j'ai fait creuser est aussi le plus grand. On l'appelle le donut parce qu'il est rond, avec une île au milieu — d'un point de vue topologique, ce serait plutôt le négatif d'un donut, si l'on considère que l'île est un plein au lieu d'être un trou. Quoiqu'il en soit, la dénomination donut est venue naturellement, et c'est un bon appui théorique pour aller plus avant dans notre réflexion. Quelle forme donner au bassin… rectangle, carré, rond avec une île, rond sans île, quelconque ? J'ai choisi le bassin rond avec une île, dont le diamètre est suffisamment grand (20 m) pour que les poissons n'aient pas l'impression de tourner en rond, à condition bien sûr qu'ils soient de petite taille — ce qui excluait d'y mettre des dauphins. En cosmologie, on parlerait d'un univers fini sans bord. C'était le cas de la terre pour les humains, même au temps des présocratiques (5e et 6e siècles avant Jean-Claude Mengoni), qui la déclaraient sphérique sans pour autant imaginer qu'on pouvait en faire le tour. **Dans ce monde fini et sans bord,** j'élève des tilapias argentés et des tilapias rouges, des poissons chats, ainsi que des pangasius, qui sont des poissons chats argentés élégamment profilés pour la course… Je pêche ce joli monde à l'épervier, un filet rond lesté de plombs, pour nourrir mes chats qui adorent les poissons-chats et les tilapias. Les deux autres bassins sont de dimension plus modestes (environ 20 m2 chacun). L'un sert de bassin de grossissement pour les poissons-chats avant de les lâcher dans le donut, l'autre, accolé à la maison, est un bassin d'ornement dans lequel j'élève des carpes koïs. Ce dernier m'a donné beaucoup de fil à retordre, car il a fait de nombreuses victimes et l'eau n'était jamais claire. Je devais vider le bassin une fois par mois pour le nettoyer. Cette opération, outre qu'elle était fastidieuse, était un traumatisme pour les carpes : une sélection non naturelle dont seules les plus résistantes sortaient vivantes. Il m'a fallu deux ans pour comprendre que mon obsession de transparence de l'eau ne pouvait qu'engendrer une eau sale et bitumineuse, fatale aux habitantes du bassin. Cette obsession de transparence obéissait en réalité à une loi non écrite : un bassin réussi doit créer en permanence le spectacle continu de voir les poissons nager. À cette fin, j'évitais de mettre trop de plantes dans le bassin parce qu'elles m'empêchaient de voir les poissons. Pour la même raison, j'éliminais les plantes dont la croissance était trop rapide, et celles dont le feuillage était volumineux. Du jour où je renonçai à la transparence, l'eau devint claire et les plantes s'épanouirent dans le bassin jusqu'à ne laisser du spectacle des poissons qui nagent que des apparitions furtives. Cinq mois ont passé depuis la dernière fois que j'ai nettoyé le bassin, et les plantes et les poissons resplendissent. Quant aux carpes koïs, elles font leur vie à l'abri de mon regard, non pas cachées mais évoluant dans leur monde qui n'est pas le mien.



Kiyé Simon Luang, depuis le Laos

Clichés d'antan

Nous allons essayer de publier dans chaque numéro une photo de "jadis" par village.
Nous sommes certains que vous possédez des pépites dans vos tiroirs et serions heureux de les partager.
Jean-Claude au 07 67 27 47 67

La GARE de SAINTE-CROIX (An.M)



La GARE vue du Village (C.P)



Ste Croix, la gare vers 1910



Saint-Andéol - Quelques ancien.ne.s de Ribière réunis chez Berthet-Petit - 14 juillet 1989



Saint-Julien -Aurelie et Albert Bernard, photo prise entre 1920 et 1930



Vachères - Paulette Ripere-Escaron et Gustave Escaron, devant l'école et la mairie- 1980