

# C H A M B L ' E N V I

Le Journal du Patrimoine et de l'environnement

Hiver 2010 N° 8

## Le Toine et le Joannes

Quoi? Quoi? C'est  
quoi le développement  
durable ?



C'est...Comment polluer un  
peu moins pour polluer plus  
longtemps.

Tu as l'air tout énervé, Joannes, qu'est-ce qui ne va pas?

-C'est la Marcelle, elle s'est mise dans la tête d'acheter un appareil pour faire la cuisine à la vapeur. Alors à partir de maintenant, qu'elle m'a dit, plus de sauce.

-Ca ne va pas te faire de mal. Tu vas faire une bonne couche de maigre.

- Moi j'aime les sauces, la blanquette, le coq au vin, une bonne tête de veau.

- Ah ! C'est sûr que la blanquette à la vapeur, ça va te changer. Mais en même temps tu ne peux pas manger que ce que tu aimes.

-Et pourquoi pas ?

-C'est tout simple, avec ton cholestérol, ton poids.

La Marcelle elle fait ça pour ton bien. Elle se dit mon Joannes il est déjà gros de partout, si il continue à manger comme ça il va éclater.

-Bon d'accord, je veux bien faire quelques efforts, manger un peu moins de lard...

-Oui toi, tu es un adepte du développement durable, tu veux bien quelques aménagements à condition que ça ne te coûte pas trop. La Marcelle, elle, elle veut un changement radical. Elle est pour la « sobriété heureuse », elle est pour la décroissance et en particulier la décroissance du ventre de son Joannes .

M.A.

## A Z'Amieu (1) dans les années trente.

Lorsque l'usine EDF du barrage de Grangent nous fait une « marée basse », on peut encore voir en contre-bas du village des Camaldules d'anciens ceps de vigne et les souches bien alignées de vieux arbres: «C'était une allée de peupliers, elle descendait jusqu'au canal». Monsieur Cros (dit le Tanou de Z'amieu) nous l'explique, lui qui a passé son enfance dans la ferme familiale, aux Camaldules, auprès de ses parents et de son frère aîné.

Il nous emmène ainsi dans les années 30: «La ferme, c'était une dizaine d'hectares, et surtout des légumes», dans ce microclimat chaud entre la Loire et le canal. Les légumes seraient vendus au marché de Firminy, mais «il fallait d'abord les remonter de là, grimper les 200m de dénivelé pour rejoindre Essalois. Après la guerre, la Jeep a rendu la chose plus facile mais, avant, même le cheval n'était pas assez costaud pour monter...alors on attelait les vaches! Arrivé à Essalois, on les lâchait et elles rentraient toutes seules. Avec le cheval, on descendait à Firminy. Quand on a eu la Jeep, ça a été tout de suite plus simple! A la ferme de Chamousset, eux, ils avaient récupéré un des camions qui avaient fait la « Croisière Jaune », la fameuse expédition Citroën de 1931-32. Autrefois, les gens de Chambles allaient vendre au marché de Roche, puis ça a été à Firminy, mais pas à St-Rambert.

Pour aller à l'école, c'était à pied, bien sûr. Moi, je suis allé dans celle qu'on appelle maintenant la Vieille École, mais mon frère, lui, avait eu classe dans la mairie. L'instituteur était aussi le secrétaire de mairie comme souvent en ce temps-là. Il avait épousé une indochinoise, et cela faisait sensation...



Quand mon père était petit, son père à lui s'est noyé dans le canal. On s'est toujours beaucoup déplacé sur le mur du canal, et ce n'était pas bien large... il est tombé. Ma grand-mère ne pouvait pas tenir la ferme seule, et la famille s'est installée à St-Rambert avec ma tante Claudine qui était ma marraine. Plus tard, mon père a repris la ferme. Ma mère est née à Laborie, elle habitait Essalois. Le château appartenait aux Hospices de Lyon, et il y avait quelques pièces d'aménagées. Ce devait être bien sommaire... C'était au début de siècle.

Moi, je suis le seul à être né aux Camaldules. J'y suis resté jusqu'à 16-17 ans. Après le certificat, j'ai appris le métier de boulanger. Mon épouse, je l'ai rencontrée parce que son père était venu de Corrèze pour travailler à la construction du barrage. À ce moment là, mon père avait la cinquantaine, il est parti travailler en scierie à St-Rambert; et puis il a pris une ferme dans la plaine pour mon frère. Le barrage nous a amené du mieux, et il n'y a pas de regret à avoir. Les souvenirs que j'ai là-bas, ce sont mes meilleurs souvenirs: la vie en général, mon père...

Il avait bricolé une petite batteuse: il fallait bien en avoir une sur place, car sinon, comment en transporter une ici? Vous imaginez! Les jours de battage, tous les gars de La Garde descendaient : le Toine., le Baptiste, le Simand-Daguet, le Maréchal et le Guillaume

Il faisait aussi son vin: en plus de la vigne des Camaldules, il en avait une à St-Rambert. On remontait la vendange par le canal. Avant la Jeep. Ici, il y avait toujours du monde à se balader, et forcément des volontaires pour tirer le bateau!

On avait une dizaine de vaches, parquées, et le cheval pour le travail. Les moutons, c'est moi qui les gardais, dans les côtes. En même temps, je faisais mes devoirs, et c'est sans doute pour ça que j'avais de bons résultats: pas de copains autour pour me distraire! Les jeudis, si: l'un d'eux descendait passer l'après-midi avec moi. Je ne me sentais pas isolé: on allait souvent à St-Rambert, mon père connaissait beaucoup de monde, et il y avait beaucoup de promeneurs, de pêcheurs...

Le 15 août, à la chapelle de Grangent, c'était « le pèlerinage des ronflants »! ça venait de St-Victor, mais aussi de Chambles: moi, je faisais la piste, la pièce pour la traversée... devant chez nous, il y avait un replat profond, et on pouvait passer la barque.

Mon père péchait « les blancs » à l'épervier, et il vendait les poissons les dimanches, à la sortie de la messe de Chambles.

Ici, la chapelle servait pour les engins agricoles. Dans la maison des moines, mon père avait installé sa menuiserie... et dans la porte, il restait un guichet: autrefois, les femmes qui faisaient la cuisine pour les moines pouvaient leur passer le plat sans qu'ils se voient.»

Madame Cros nous apporte un tableau représentant la Loire au pied de Grangent, avec au milieu de l'eau, un gros rocher: « c'est le rocher du Gour-Soudin et la légende dit

que non loin de là, partait un souterrain pour rejoindre le château...»

Nombreux sont les photos, les tableaux, les cartes postales qui nous entourent dans cette pièce chaleureuse où nous recevons M et Mme Cros, photos anciennes agrandies, cartes postales glanées, tableaux offerts par les peintres venus poser leur chevalet aux Camaldules...

On y remarque aussi l'impressionnante voie ferrée, toute en corniches et en tunnels, qui suit la Loire: « Cette voie ferrée, elle a été construite là car il y était impossible de la bombarder, mais elle n'a jamais servi. » Lors de nos « marées basses » du barrage, certains ouvrages sont visibles: le viaduc de St-Victor, le tunnel qui y fait suite... ce tunnel sombre que M. Cros enfant empruntait avec son frère en suivant précautionneusement le mur avec un bâton avant de traverser la Loire en barque pour rejoindre les Camaldules. *Propos recueilli par Ch.F. et M.A.*

(1) Nom donné par les Chamblous à Camaldules, vient du val d'Amieu.

## Les entretiens imaginaires

Nous avons rencontré Sebastien de Saint Pol qui fit reconstruire le manoir de Vassalieu en 1497, et quelques années plus tard construire un colombier(1). Nous avons réécrit le texte en français d'aujourd'hui.



« Comme vous le savez, le droit de colombier est un droit féodal depuis une ordonnance de 1338, et seul le seigneur d'un fief peut posséder un colombier à pied, c'est-à-dire un colombier garni de boulines(nichoirs) dès la base. Oui, l'élevage des pigeons est d'un bon rapport même si notre colombier est petit, 300 boulines. On m'a dit qu'en Champagne il en est un de 15000 boulines.

Vous me divertissez avec vos questions. Effectivement de nombreux auteurs ont proposé des stratagèmes pour retenir les pigeons voire même attirer ceux des colombiers voisins. Certains préconisent de broyer une tête de bouc châtré, avec du sel, de la vesce, du fumier, du chenevis et de parsemer le colombier de boulettes faites à partir de cette bouillie propre à retenir les volatiles. D'autres frottent fenêtres et porte d'huile de baume etc. Des médecines, oui il en existe. On ne les trouve pas dans les écrits des docteurs de l'école de Salerne ou de Montpellier. Mais elles circulent dans les campagnes. Pour les migraines, on peut faire un cataplasme de colombine mêlé à de la semence de cresson de moutarde et d'un peu d'huile des philosophes.

Pour les fièvres on ouvre un pigeon qu'on applique encore chaud sur la tête.

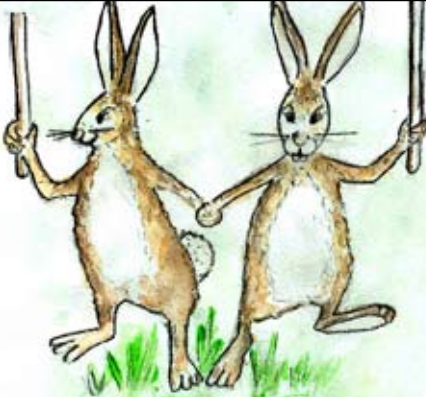
Je vous saurai gré de ne pas ébruiter ces remèdes, mes gens pourraient me prendre pour un faiseur de miracles ;

M.Delagarde

(1)-C'est une hypothèse



## Alerte dans les garennes : lutte pour le développement du râble !



### Résumé de l'épisode précédent :

Après de nombreuses pérégrinations, le grand Léporido, flanqué de son fils Coniglio junior, retrouve enfin quelques membres de son clan non loin de sa garenne originelle. Il lie connaissance avec un congénère surprenant vivant dans un bien étrange environnement.

### Episode n°8: Université sylvestre

Malgré une pluie froide et légèrement floconneuse, Hans s'était dressé sur ses robustes pattes de derrière, découvrant son moelleux ventre blanc qui contrastait avec le reste de son pelage gris agouti. Le géant des Flandres ne tarissait pas d'explications et de démonstrations, face à l'assemblée des rescapés des neuvièmes Léporidales, tout autant impressionnée par son discours que par sa taille respectable. Le groupe siégeait dans un sous-bois assez clair planté naturellement de pins et de feuillus tels que châtaigniers, chênes, sorbiers des oiseaux et même de jeunes bouleaux. Ce qui était étonnant, c'était qu'au pied de ces arbres poussait un véritable jardin planté de légumes, bordé de haies d'espèces diversifiées et d'arbres fruitiers, dont l'une formait lisière avec le pré voisin, lui aussi cultivé.

« Observez —lança le savant lapin— que ces haies permettent aux oiseaux de nicher, aux prédateurs des ravageurs de se cacher, ce qui favorise la biodiversité et la protection des cultures. Mais attention, il faut les tailler net, de façon occasionnelle, en évitant de blesser le tronc ou de hacher les branches charpentières, faute de quoi les plaies sont des portes d'entrée pour les maladies et les parasites ».

« Et pourtant, s'exclama Mamalia, qui était toujours prête à s'indigner, il ne se passe pas de jours sans que nous traversions des haies déchiquetées par le dessus, à tel point qu'elles se meurent et qu'elles sont désertées par la vie animale ».

« Tout est vivant, tout est lié », énonça doctement Hans.

« Mais revenons à nos haies vives : avec les fruitiers que vous voyez, pommiers, poiriers, elles servent de garde-manger pour les êtres vivants dont nous sommes un maillon, tout comme les bipèdes géants, ainsi que de coupe-vent et de barrière naturelle contre les inondations, tandis que leurs racines filtrent et épurent les eaux de pluie. »

« Mais enfin —objecta le ténébreux Sylvilago— l'eau du ciel envoyée par le grand MICHABOU, n'est-elle pas pure ? »

« L'eau du ciel, oui, mais en traversant les nuages et surtout en pénétrant dans la terre, elle devient impure et empoisonne les rivières, les fleuves et tous ceux qui s'y abreuvent. Vous allez comprendre pourquoi, suivez-moi » intima le flamand à ses auditeurs.

Il pivota lourdement sur lui-même et bondit trois fois en direction d'un potager exubérant étagé sur plusieurs niveaux et formant de petites surfaces bordées d'alignement de pierres, décrivant des formes arrondies, ovales ou elliptiques, comme s'il eut été conçu par un architecte. L'ensemble renvoyait une impression tout à la fois d'harmonie et de densité désordonnée. Les légumes étaient plantés serrés en massif et non en ligne et à leurs pieds, carottes, poireaux et choux encore en terre malgré le froid, mais aussi herbes aromatiques et médicinales, fleurs, chanvre, la terre était couverte d'une couche épaisse, d'herbe coupée, de paille et autres déchets végétaux. Plus loin, on apercevait une clairière non labourée et non désherbée encore plantée de restes coupés de paille de céréales.

« Hé bien, quel chaos, une lapine n'y reconnaîtrait pas ses petits » railla le fringant Léporello en agitant d'avant en arrière ses longues oreilles.

« Détrompe-toi, ce n'est qu'une apparence car c'est volontairement que mon maître a imité la diversité naturelle et son étonnant désordre. Regardez » -dit-il en déracinant une carotte oubliée à l'aide de ses longues incisives et en l'agitant sous le nez palpitant de ses congénères- « ce mets délectable semble identique à ceux que vous chapardez dans les immenses potagers de notre contrée, et pourtant son goût et ses qualités nutritives sont incomparables. C'est-une-carotte-gastrosophique » ajouta-t-il en détachant chaque mot avec gourmandise, les yeux mi-clos.

Le grand Léporido, qui était resté en retrait jusqu'ici, n'y tint plus : « Allons, allons, soyons sérieux, tout ça ne vaut pas un pet de lapin ! N'aurais-tu pas ces derniers temps abusé un peu trop de ces champignons magiques dont on dit qu'ils prospèrent dans ces sous-bois ?



« Mes amis, je vous l'affirme —reprit le batave, ces légumes ont poussé dans une terre vivante grouillante de vie et d'intelligence. Voici les trois principes fondateurs qui guident ses gestations nourricières mises en œuvre par mon maître». A peine reprenait-il son souffle, qu'un sifflement strident interrompit brusquement Hans et se mit à vriller en boucle les sept paires d'oreilles dressées dans le studieux sous-bois.

(A suivre)

Vérobathi

## **OGM et FAIM dans le MONDE**

Je suis tombée par hasard sur un communiqué : l'Académie Pontificale du Vatican a donné son feu vert aux plantes génétiquement modifiées « plus d'un milliard de personnes sont actuellement sous alimentées, condition qui requiert le développement urgent de nouvelles technologies agricoles...un engagement particulier en faveur des agriculteurs des pays pauvres pour leur permettre d'accéder à des variétés améliorées de cultures OGM adaptées aux conditions locales » (AFP-30/11/2010)



Premier mouvement de colère...

La nature ne nous a pas attendu pour élaborer des variétés de plantes adaptées aux conditions locales. Qu'a-t-on besoin d'introduire des gènes de sorgho dans le maïs pour le rendre résistant à la sécheresse alors que le sorgho existe et que ses qualités nutritives sont bien supérieures à celles du maïs ?

Comment peut-on encore, en 2010, avoir bonne conscience en projetant de nourrir les populations des pays pauvres avec des aliments que nous hésitons à donner à notre bétail ?

Nous pratiquons l'assistanat depuis des décennies, avec pour résultats l'augmentation de la misère, la montée de la violence et de la haine contre les pays riches. La solution ne passe t-elle pas par le respect des peuples, et surtout des paysans, en leur laissant la maîtrise de leurs ressources ?

**Soulagement, l'Académie Pontificale n'est pas le Saint Siège !** et au synode pour l'Afrique en 2009, voici ce que le Pape dit sur les OGM :

« ...Cette technique des OGM risque de ruiner les petits agriculteurs et de supprimer leurs semences traditionnelles et les rendre dépendants de la société productrice (...) Les multinationales continuent à envahir progressivement le continent africain pour s'en approprier les ressources naturelles; elles chassent les compagnies locales, acquièrent des milliers d'hectares en expropriant les populations de leur terres avec la complicité des dirigeants africains, laissant les petits agriculteurs sans terre, sans eau, sans énergie, sans crédit, réduits à la misère, tout cela ruinant l'environnement et souillant la création. Ce n'est pas par hasard que dans le même temps qu'augmentaient les surfaces d'OGM dans les pays émergents, s'accroissaient les affamés de la terre pour atteindre le milliard »

Alors, Académie Pontificale contre Saint Siège, Multinationales contre Associations confessionnelles ou non... je continue à admirer et soutenir ceux qui luttent contre l'insécurité et l'insalubrité alimentaire en développant de petites structures solidaires : c'est l'Association CASATANA initiée par le frère Jacques Tronchon et qui intervient à Madagascar, c'est TERRE ET HUMANISME pour ses action en Afrique, c'est ARTISANS DU MONDE pour l'Amérique du Sud et bien d'autres... MH.T.

## **Au plaisir des mots**

**Pichorgne** :adj. et n. qui a un petit appétit. «La Valérie, il lui faut un temps infini pour manger, c'est une vraie pichorgne»

**Sacaraud** : adj. et n. qui abime tout, pas soigneux. « Le dernier du Dédé, je lui achète plus de vêtements pour Noël, avec lui ça dure une journée, c'est un sacaraud »

## **La Salamandre commune**

Après la pluie, en remontant des Calmadules à Essalois on peut croiser des salamandres (*Salmandra salamandra*) sorties de leur cachette. Ces amphibiens noirs tachetés de jaune mesurent de 18 à 28 cm. Leurs couleurs criardes sont le signe de toxicité. En effet, la salamandre libère une substance vénéneuse par des glandes situées derrière ses yeux, qui se répand sur tout son corps. Toutefois le venin est très peu nocif pour l'homme.

L'animal plutôt nocturne, vit dans les forêts du sud de l'Europe et se nourrit de vers, d'insectes, de limaces et de larves. Il peut vivre une vingtaine d'années et grandit par mues successives. La femelle est plus grosse que le mâle.

Alors qu'elle passe l'hiver sous terre, la salamandre se reproduit pendant le printemps et l'été. Les œufs se développent jusqu'au stade larvaire dans le ventre de leur mère. Pendant ce stade, les larves peuvent se dévorer les unes les autres pour pouvoir plus facilement évoluer. Ensuite la mère pond ses larves encore dans leur œuf dans un point d'eau. En altitude, à cause du froid, les larves restent dans le ventre de leur mère durant toute leur croissance.

Il existe de nombreuses légendes autour de la salamandre. Dans la superstition populaire, la salamandre serait un animal ou un esprit pouvant vivre dans le feu et possédant de mystérieux pouvoirs. Elle serait désignée par Dieu pour garder le feu. Plin l'ancien (1er siècle) est le premier à évoquer ce batracien dans son œuvre *Naturalis historia*. Il écrit : « la salamandre est si froide qu'elle éteint le feu lorsqu'elle le touche ». Il décrit aussi un étrange animal, la pyrallis, qui serait un lézard ailé vivant uniquement dans les forges de Chypre.

Elle est aussi présente dans notre Histoire, François 1er s'était choisi la salamandre comme emblème accompagné de la devise « *nutrisco et extingo* » (« je nourris et j'éteins ») pour montrer le pouvoir roi sur le monde. C'est un animal discret difficile à observer. Cependant, il est souvent victime de l'activité humaine. A.F.



**Chamb'l'envi vous présente ses Meilleurs Voeux** et vous propose de le soutenir en participant à la Soirée Chansons organisée le samedi 12 février à 19h30 au **Foyer Rural**

Directeur de publication - responsable de la rédaction:

& Imprimeur

Michel Autin

adresse:

La Garde Chambles 42170

Association:

Le Foyer Rural

adresse:

Chemin de l'école 42170 Chambles