



CHAMBLES'ENVI

Le Journal du Patrimoine et de l'environnement

Printemps 2010 N° 5

Le Toine et le Joannes

Le Toine et le Joannes, un jour de mars, sur la place du village :

-Dis donc, Toine, le réchauffement climatique dont tu nous rebats les oreilles, ça doit être ailleurs qu'à Chambles ou une autre année, non !

- Tu n'as encore rien compris, ce n'est pas parce qu'il a fait froid, qu'il a beaucoup neigé, qu'il n'y a pas de réchauffement.

- Avoue que c'est un peu difficile à comprendre.

- Le réchauffement, ça se calcule sur 30 ans. C'est la moyenne des températures qui va augmenter. On saura en 2030 si le climat a changé en 2000.

- Fouilla ! y a longtemps qu'on sera plus là, y a qu'à attendre, alors ! Pourquoi tout ce tintouin avec Copenhague !

- Si on attend, il sera trop tard lorsqu'on sera sûr, on pourra pas revenir en arrière. C'est parce qu'il y a trop d'intérêts en jeu que Copenhague a été un fiasco.

- Moi, je crois qu'ils ont parié que ça allait s'arranger, y en a qui sont pas d'accord.

- Bien sûr qu'on peut parier, à condition d'avoir une chance de gagner. C'est comme si je faisais le pari que tu vas devenir intelligent, c'est perdu d'avance.

M.A.



Quoi? Quoi?
Copenhague est
un fiasco?

Eh! oui ! La grenouille, les hommes
préfèrent leur argent à leurs enfants.

Rencontre avec des producteurs locaux

La Ferme Jousserand à Meyrieux

Après notre entretien avec des défenseurs d'une agriculture paysanne(cf. n° 4 A.et P. Cros), nous avons rencontré Rémi qui expose une autre conception de ce métier.

La ferme Jousserand, à Meyrieux, fait partie du paysage local, avec sa production de lait, de charcuterie et ses structures d'accueil. Voilà que la jeune génération prend la relève: Rémi nous reçoit dans le bureau du GAEC dont-il détient maintenant un tiers des parts.



Pourquoi as-tu décidé de t'installer en agriculture ?

J'ai passé un bac STAE puis un BTS des Industries Agro Alimentaires. J'ai travaillé comme technico-commercial puis comme responsable de production.

Je me suis rendu compte que je suis attaché à la profession de ma famille : un gros travail a été fait ; il faut à tout prix le continuer. Je suis attaché aussi à la région ; je pense que l'agriculture permet d'entretenir les paysages.

Une ferme était à reprendre, à Chenereille, à 3 km de Meyrieux. J'ai saisi cette opportunité.

Comment se structure le GAEC ?

La production de lait, liée à un droit à produire (quota), était de 325 000 litres par an et l'élevage porcin (naisseur-engraisseur) compte 90 truies.

Nous travaillons avec mon père et mon oncle sur ces deux productions et nous entretenons 110 hectares de foncier.

Quels sont les problèmes rencontrés et les solutions que tu imagines ?

Actuellement nous perdons 30 centimes par kilo de porc. Pour le lait, nous vivons de primes sur le foncier ... nous comptons sur un équilibre sur plusieurs années.

Je suis président de l'antenne cantonale du CCJA. Dans notre syndicat, nous proposons un système de substitution aux quotas, afin qu'il y ait une meilleure régulation des prix ; Actuellement, au moment où nous livrons le lait, nous ne savons pas à quel prix il sera payé.

Je pense qu'il faut réduire au maximum les coûts de production ; c'est pourquoi nous produisons un maximum d'aliments sur la ferme.

Avec quelques voisins, nous avons un projet, peut être utopique, de rassembler nos troupeaux autour d'une structure, ce qui nous permettrait d'optimiser l'utilisation du matériel (de traite par exemple) et de mieux organiser l'exploitation du foncier (réduction des déplacements). Nous pourrions être partenaires d'une société qui financerait le bâtiment et utiliserait les toitures pour installer des panneaux photovoltaïques.

Quand à la diversification nous recherchons la valorisation des produits par le biais de la vente directe et de la ferme auberge cela génère deux emplois. Les chambres d'hôtes et le gîte d'étape permettent la promotion du métier auprès du public et un apport de complément de revenu.

Les consommateurs sont de plus en plus sensibles à la qualité des aliments qui leur sont proposés; l'agriculture française ne parvient pas à répondre à la demande en produits bios ; avez-vous envisagé de vous engager sur cette voie ?

Cela me paraît très compliqué et pas facile à adapter chez nous ; pour l'élevage des porcs il faudrait mobiliser des surfaces plus importantes à l'extérieur et je pense que les animaux sont mieux à l'intérieur pendant la saison froide.

Nous avons opté pour une agriculture « raisonnée », par conviction mais aussi par nécessité économique et parce que la législation est devenue beaucoup plus contraignante.

Nous pratiquons la rotation des cultures et des analyses de sol régulières pour maintenir les terres en bon état.

Nous n'utilisons pas d'insecticides et un minimum d'herbicides (Un passage par culture)

Nous épandons du fumier, du lisier (1000 tonnes par an) mais aussi des engrais chimiques (3 à 5 tonnes par an).

Il existe d'autres techniques. Le compost pourrait être davantage utilisé mais il faudrait des investissements en matériel.

Pour les animaux, certaines vaccinations sont obligatoires par contre les troupeaux ne sont plus traités dans leur ensemble mais au cas par cas ;

Rémi nous a consacré plus de 2 heures... il nous a dit l'importance qu'il attache à la communication entre les agriculteurs et les autres habitants du secteur... pour aller vers une agriculture de plus en plus intelligente et rationnelle !



Au plaisir des mots:

Rédimer : v. pron. Réduire sa consommation.

« Avec la crise va falloir se rédimier »

Barjaquer : v.intr. Parler à tort et à travers.

« Pour les élections, y en a beaucoup qui sont venus barjaquer à la télé »

La chapelle sainte Foy: 2ème partie

Chronique où l'on répond à quelques questions.

Le premier texte de la main de Hugues 1er, archevêque de Lyon, qui fait mention de la chapelle sainte Foy se trouve reproduit et daté de 1097 dans le cartulaire de l'abbaye Sainte Foy de Conques qui nous informe d'un acte de donation .



« (...) moi Hugues, (...) archevêque de Lyon, je fais don à Sainte Foy de Conques, (...) de l'église du Castelet et de l'église de saint Victor avec ses dépendances que le fleuve Loire sépare de l'église précitée sous le compte annuel de huit solidus. »

Ce texte pose plusieurs questions :

Pourquoi cette donation ?

Signalons d'abord que cette pratique est courante tant de la part d'autorités ecclésiastiques que de seigneurs propriétaires de biens d'église. Ces derniers sont d'ailleurs tenus de restituer à l'église ces biens depuis le concile de Clermont. Hugues 1er, lors d'une autre donation, la justifie en demandant que les moines de l'abbaye prient pour la rémission des péchés de l'archevêque, le bien de l'église de Lyon et le salut des chanoines et de tous leurs parents. Gagner son salut reste la motivation principale.

Pourquoi deux églises ?

Nous avons montré lors de la précédente chronique la primauté des moines sur le clergé séculier. En voici une autre illustration. L'église de Saint Victor est dépendante de la Chapelle Sainte Foy dont le prieur nomme le desservant et il est donc logique de faire don des deux églises.

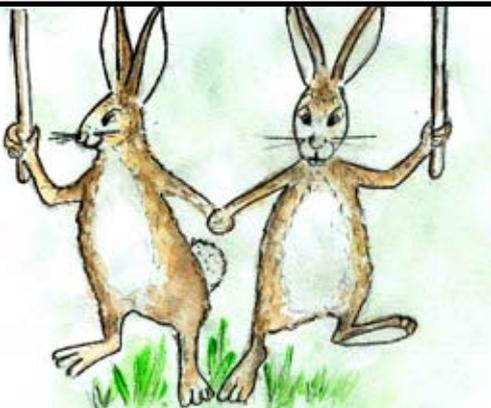
Pourquoi une donation à l'abbaye de Conques ?

Hugues 1er a fait d'autres donations à l'abbaye de Cluny, à celle de la Chaise Dieu. On peut imaginer qu'il a choisi l'abbaye de Conques d'abord parce qu'elle est très renommée, grâce aux reliques de sainte Foy, mais aussi parce qu'elle reçoit les nombreux pèlerins dont il fera partie quelques années plus tard qui se rendent à saint Jacques de Compostelle. De plus, il la connaît, il s'y est rendu en tant que légat du pape alors qu'il venait à Rodez pour prononcer une excommunication.

Cependant, cette chapelle reste énigmatique sur bien des points ; c'est ce que nous verrons dans une prochaine chronique.

M.A.

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



Résumé de l'épisode précédent : Survivants de l'effroyable effondrement du grand terrier central des lapins de garenne pendant la tenue des 9^{ièmes} Léporidales au Garait des Roncières, Le grand Léporido et sa femelle Chordata trouvent refuge à l'orée d'une forêt, loin des activités des bipèdes géants. Ils tentent de survivre en famille avec leurs lapereaux et rêvent de reconstituer un nouveau réseau de garennes avec leurs semblables.

Episode n° 5 : Un gaillard bien râblé !

L'hiver s'était enfin retiré et son épaisse couverture de neige, maintes fois redoublée au cours de ces derniers mois, avait fondu par plaques, laissant place à l'exubérante poussée de l'herbe. De minuscules primevères multicolores piquetaient ça et là les prairies et la forêt toute proche bruissait furtivement, animée par toutes sortes d'espèces tout juste dégourdis du long sommeil glacé. L'air s'était adouci, révélant des parfums oubliés de mousse, de terre mouillée et de fleurs sauvages fraîchement écloses.

Un rocher de granit en bordure de la chênaie protégeait la rabouillière où grandissaient les lapereaux de Chordata et Léporido. Sur les douze petits, neuf avaient survécu à la rigueur hivernale, ce qui était déjà un exploit (1). Les plus résistants tenaient de leur père et arboraient pattes

et oreilles allongées ainsi que poil roussi, comme leurs ancêtres lièvres. Leur mère les avait déjà sevrés depuis quelques temps. Elle travaillait à leur future émancipation qui aurait lieu d'ici deux à trois mois, et ce n'était pas une mince affaire. Pour l'heure, ils passaient leur temps à se sauter sur le dos les uns des autres et à rouler sur le talus jusqu'au bas de la colline en clapissant (2) de joie. Leurs parents avaient toutes les peines du monde à les ramener à de plus sérieuses préoccupations nécessaires à leur survie : comment se nourrir et se protéger des prédateurs.

Ils avaient déjà appris à reconnaître la plupart des plantes comestibles, la saveur odorante du thym et du serpolet, l'astringente acidité des genêts et des bruyères, l'amertume des chicorées, le piquant des chardons et des ronces, la sève légèrement sucrée des tendres tiges d'arbrisseau qui abondaient en ce début de printemps et dont ils raffolaient. Ils n'arrêtaient pas d'y user leurs incisives toutes neuves et laissaient les branches d'arbres pitoyablement écorchées vives. Ils n'étaient jamais rassasiés et leur juvénile avidité apprenait vite à sélectionner les végétaux les plus délectables. La forêt toute proche était un garde-manger inépuisable et comme ils se trouvaient loin des champs cultivés par les bipèdes, ils ne connurent pas le goût des reliquats de céréales, de betteraves, de carottes, et de choux restés en terre durant la saison froide.

Il n'en était pas de même pour ce qui était de l'apprentissage de leur sécurité : comment se tapir sans broncher dans un creux ou une ornière, comment détalier à toutes pattes et se cacher sous un nœud de racines enchevêtrées, comment pointer son nez vers l'ennemi en faisant mine de lui donner des coups de museau, les oreilles couchées vers l'arrière afin de rendre son profil plus contondant. Mais les jeunes insouciantes ne pensaient qu'à s'amuser, à chahuter ensemble du soir au matin et à batifoler à la recherche de quelque gourmandise inédite. Léporido avait beau rouler ses gros yeux en se dressant sur ses pattes arrières, taper avec force le sol meuble pour les ramener à plus de raison, les lapereaux n'en avaient rien à bouquiner (2).



La dernière trouvaille de son premier-né, un mâle vigoureux au pelage tirant sur le fauve, prénommé Coniglio junior (en souvenir du vieux chef décédé), était d'aligner ses huit frères et sœurs flanc contre flanc et de s'exercer au saut en longueur en bondissant au-dessus d'eux. Le bougre bénéficiait déjà d'une puissance musculaire peu commune dans le râble et les pattes arrières, au

point de franchir une distance de 1 m en s'élevant à 1,5m de hauteur !

Certes, Léporido était fier et heureux de la vitalité de sa progéniture, mais il ruminait en secret de sombres inquiétudes. Il s'en ouvrit à Chordata, qui, trouvant son museau plus palpitant que d'ordinaire, l'interrogea au retour d'une course à travers les bosquets, en quête de nourriture.

- (1) Jusqu'à 75 % des lapereaux meurent durant la période d'allaitement.
- (2) Du verbe Clapir, crier pour le lapin.
- (3) Expression dérivée du nom du mâle (bouquin) chez les lapions et les lièvres

(A suivre)

Verobathi

Du Coq à l'âne:

Au jardin

Quelqu'un m'a dit que...

Une famille de mésanges peut éliminer jusqu'à 78 kg d'insectes en une année ! alors, STOP aux insecticides qui éliminent, entre autre, les mésanges



Le Merle : un petit habitant de nos jardins

L'hiver est l'occasion d'observer les oiseaux non migrateurs de Chambles se rapprochant des maisons pour trouver leur nourriture. Parmi ceux-ci, le merle (*Turdus merula*) reste un des plus fréquents dans notre commune.

Le merle vit dans les villes, les champs et les forêts d'Eurasie et d'Afrique du nord. Ce passereau a une envergure de 34 à 38cm et une longueur d'environ 24cm pour un poids de 80 à 110g. Le mâle et la femelle ont un plumage différent : le mâle est noir avec un bec et un tour de l'œil jaune alors que la femelle est complètement brune (c'est aussi l'aspect des jeunes merles).



L'oiseau a un régime omnivore : fruits, graines, vers de terre, larves, ... Il adapte son alimentation aux saisons. Pour trouver sa nourriture, il sautille et penche sa tête pour entendre un bruit trahissant la présence de ses proies dans le sol.

Il construit son nid, dans les haies et les buissons, avec des brindilles, de la mousse et des feuilles cimentées par de la boue. Il pond 3 à 5 œufs jusqu'à 5 fois dans l'année. Ces œufs sont bleu-verdâtre et mouchetés de brun.

L'oiseau peut en moyenne vivre 3 ans. Il est très peu menacé.

Pour l'observer dans votre jardin en hiver, vous pouvez construire une mangeoire dans laquelle vous disposerez des graines et de la matière grasse. A.F

Les paysans peuvent refroidir la planète

D'après un rapport publié par GRAIN. Pour en savoir plus, taper « les paysans peuvent refroidir la planète » sur Hooseek (le moteur de recherche qui est aussi performant que Google, et qui, en plus, est « solidaire »)

Les sols contiennent d'énormes quantités de carbone, principalement sous la forme de matière organique.

Des calculs révèlent que le système alimentaire et l'agriculture industrielle des cinquante dernières années sont les facteurs les plus importants du dérèglement climatique et qu'ils sont responsables de plus de la moitié des émissions des gaz à effet de serre dans le monde. Plusieurs explications à ce chiffre: la production agricole industrielle totalement dépendante du pétrole, l'expansion de l'industrie de la viande, la destruction des savanes et des forêts pour faire pousser à leur place des marchandises agricoles, l'utilisation d'énergies fossiles pour le transport et la transformation de la nourriture, et l'usage massif des engrais.

Des calculs indiquent également qu'une politique qui mettrait l'agriculture entre les mains des petits agriculteurs et s'appliquerait à restaurer la fertilité des sols contribuerait très largement à résoudre la crise climatique. Un programme coordonné mondialement permettrait de reconstituer graduellement la matière organique perdue au cours des dernières décennies. En l'espace de cinquante ans, les sols pourraient capturer environ 450 milliards de tonnes de gaz carbonique, l'équivalent de plus des deux tiers de l'excès actuel de CO2 dans l'atmosphère.

Transformer le système alimentaire mondial de façon à refroidir plutôt qu'à réchauffer la planète, nécessite un changement fondamental de notre mode de production. Il faudrait, pour cela, inverser les tendances actuelles qui favorisent la concentration des terres et l'expansion de l'agriculture industrielle, favoriser l'accès à la terre et protéger les moyens de subsistance de millions de petits agriculteurs et de communautés rurales..

Utopique ?

Certainement pas plus que nombre de solutions actuellement à l'étude comme : envoyer des miroirs géants ou des particules dans l'espace pour réfléchir les rayonnements du soleil, fertiliser les océans avec des particules de fer ou injecter le CO2 dans le sous sol etc!!!

Nos politiques sauront-ils garder... les pieds sur terre !

M.H.



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