

Le Toine et le Joannes



- Tu diras ce que tu voudras Joannes, cette idée de vouloir que tous les ouvriers sur un chantier parlent français, ça me paraît complètement saugrenu.

- Non, c'est normal, c'est pour empêcher que des ouvriers d'Europe de l'Est ou d'ailleurs viennent travailler en France en étant payés moins cher, c'est le fameux plombier polonais.

- Je crois que le plombier polonais a bon dos. Il suffit de faire appliquer la loi, ce n'est pas nécessaire d'y ajouter cette clause Molière comme on l'appelle.

Tu crois que les Français qui travaillent à l'étranger parlent tous la langue du pays? C'est de la ségrégation.

- Moi, je sais ce que c'est la ségrégation. J'ai travaillé, un moment, dans une boîte à Unieux. On m'appelait le pagü parce que je venais de la campagne. Et encore il y avait pire c'étaient ceux qui venaient de la Haute Loire, c'étaient les pagüs de la Haute Bigue, c'était l'injure suprême. Ils étaient considérés comme des abrutis.

- Puisque tu sais ce que c'est, tu devrais vouloir éviter cela aux autres.

- Oui mais c'est pas pareil ce sont des étrangers, moi je suis français.

- Je crois que dans ta boîte si on avait imposé de parler français à tout le monde beaucoup auraient eu du mal, toi le premier. A cette époque, tu parlais plus patois que français.

Un nouveau projet d'Oasis : une station de lombricompostage

Le lombricompostage, qu'est-ce que c'est ?

Le compost, on connaît : au fond du jardin ou dans un bac, un tas de déchets végétaux qui, pour être indemne de germes indésirables, doit fermenter et chauffer.

Le principe du lombricompostage est différent. Ce sont des vers de terre qui décomposent la matière organique. Il ne s'agit pas de n'importe quel vers de terre, car justement "fetidia essenia" c'est son nom, appelé encore « vers de californie », n'aime pas trop la terre, mais adore les matières organiques qu'il consomme et dégrade à raison de 10 fois son volume par jour !

Le lombricompost ainsi produit a une valeur agronomique quatre fois supérieure au compost traditionnel.

Comment vous est venue l'idée de ce projet ?

Cette technique est peu utilisée en Europe mais courante sur d'autres continents. En Australie, par exemple, une famille sur quatre traite ses résidus alimentaires par des vers dans un lombricomposteur individuel.

L'association Oasis Jardin de Cocagne, qui gère une exploitation maraîchère biologique à vocation d'insertion professionnelle, s'est intéressée à ce procédé. Le projet de station de lombricompostage a pour but de valoriser les déchets du jardin pour fabriquer un engrais de qualité pour sa propre consommation, et aussi de valoriser les déchets organiques de la communauté d'agglomération Loire-Foréz.

A terme, lombricompost et lombrics pourraient être commercialisés. Il y a parallèlement diversification des postes de travail pour la mission de formation professionnelle d'Oasis et création d'emplois. Par ailleurs, une fois bien maîtrisée, cette technique pourrait essaimer et permettre de réduire la collecte de déchets.

Pouvez-vous nous expliquer comment vous avez mis en place ce projet ?

Une équipe de salariés et bénévoles travaillent en lien avec la section « développement durable » de l'Ecole des Mines de Saint Etienne.



Le site d'implantation de la plate-forme a été mis à disposition par la municipalité de St Just-St Rambert. Il existe plusieurs méthodes de lombricompostage : progression verticale, méthode japonaise, ... nous avons



choisi la technique de déplacement latéral. Nous installons des andains de 10 à 20 mètres de long par 1,20 mètre de large, composés de fumier de cheval et de déchets organiques humides (résidus agricoles et alimentaires non transformés, déchets verts broyés).

Nous avons acheté 2 m³ de vers que nous avons répartis sur les andains et les vers se sont mis au travail. Parallèlement à chaque andain, un espace identique est réservé pour un deuxième andain où les vers migreront quand le premier sera réduit à l'état de lombricompost, prêt à être utilisé.

Où en êtes-vous de l'expérimentation ?

La phase d'expérimentation a démarré en février 2016 pour donner un compost mûr en novembre. Les premiers résultats sont pour ce printemps et permettront de conclure sur la qualité de l'amendement. Les analyses sont en cours, l'objectif étant de faire sortir le lombricompost du statut de déchet pour le rendre conforme à la législation en vigueur et donc commercialisable. Pour l'instant seul l'épandage est autorisé.

En conclusion...

Oasis est en constante recherche d'innovation pour répondre à sa mission d'insertion professionnelle. Actuellement 19 jardiniers travaillent dans la structure. A son terme le projet permettrait d'employer 4 jardiniers supplémentaires ainsi qu'un encadrant.

Dans un premier temps, le lombricompost permettra d'offrir un amendement de qualité pour les parcelles cultivées par Oasis. Il permettra également de valoriser une partie des déchets organiques produits sur le territoire et de faire du département de la Loire un précurseur en termes de lombricompostage.

M.H.T

Chapitre 3.3

Les enfants du canal

Il faut s'imaginer la vie et les paysages dans mes gorges bien avant la naissance de mon canal, et jusqu'en 1955. Sur l'une comme sur l'autre rive, mes berges très étendues, largement déboisées, descendaient en pente douce jusqu'à mon lit originel, offertes à la clémence des températures et fertilisées par mes alluvions.

Tout un peuple de l'eau et de la terre y cultivaient des céréales, des jardins potagers et des vergers. Les vignes en terrasse produisaient un vin au goût fier. Vaches, moutons et chèvres y pâturaient.

Les fermes avaient leurs ruches, parfois des pigeons voyageurs et des viviers. Toute cette abondance, cette

diversité étaient bienvenues. Mes jardins de cocagne difficilement accessibles, loin des routes, s'efforçaient à produire en autosuffisance.

Sur rive gauche, mon canal ajouta son surcroît de bienfaits et de servitudes. Mis en eau à partir d'avril, ses prises d'eau



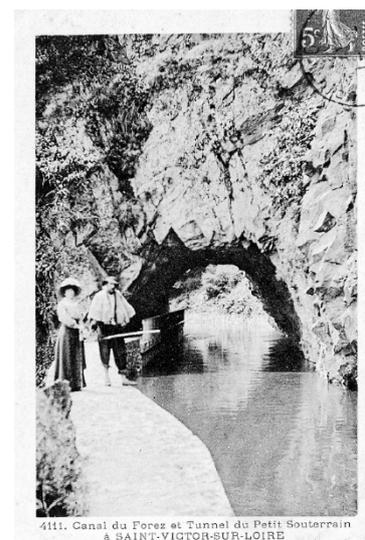
sur ses hameaux riverains de

Chamousset, Camaldules, Malval et plus loin dans la plaine du forez, rendaient les terres fécondes.

Tant que le débit de mes eaux le permettait, il

irriguait sans relâche (c'était sa priorité) sauf pendant sa fermeture l'hiver, en période de sécheresse, de maintenance, ou de crue. D'ailleurs, jamais il ne débordait, grâce aux poutrelles de bois qui servaient à le barrer quand je gonflais trop. Grâce aussi à ses trois déversoirs qui n'ont pas seulement permis la régulation de mes humeurs, mais maintes pêches miraculeuses, autorisées ou non. Il suffisait de mettre une nasse contre les déversoirs ouverts et de recueillir les poissons en abondance⁽¹⁾.

Dès 1892, mon canal transporta l'électricité produite par ma chute d'eau turbinée à l'usine dite de St-Victor, bien que celle-ci fût sise sur Chambles, sous le tunnel de la presqu'île du Châtelet. Sur sa solide muraille défilaient les poteaux sur lesquels couraient de gros câbles de cuivre jusqu'à Saint-Rambert pour fournir l'éclairage public et alimenter les passementeries. Le village de Chambles n'en profita pas. Il ne fut électrifié, en partie, qu'en 1930, grâce à son maire M. Cléménçon, habitant Chamoussset⁽²⁾. En période d'étiage⁽³⁾, la production d'électricité passait du mode hydraulique au mode thermique grâce au charbon amené par le train depuis Firminy.



4111. Canal du Forez et Tunnel du Petit Souterrain à SAINT-VICTOR-SUR-LOIRE

Mon canal fut aussi un étonnant moyen de circulation dans mes gorges, d'autant qu'à sa construction, le chemin reliant le Pertuiset à Saint-Just fut en partie démolí. Sur ses 8 premiers km, on circulait à pied, mais aussi à vélo sur son mur, et même dans le fond de son cuvelage, quand il était vidé.

On y naviguait aussi, bien que ce fût interdit, sauf à la famille Cros des

Camaldules, qui avait une autorisation officielle. On y vit même en 1931, leur fils Jacques⁽⁴⁾ tout juste né, remonté en bateau tiré par son père, depuis Saint-Rambert !

Vertonique
(À suivre)

(1) (2) (4) D'après le témoignage de Jacques Cros

(3) Niveau le plus bas d'un cours d'eau

Photos : Collection JP Henry Commission Racine

Brèves au fil des mois

Janvier : ses jours classés « grand froid ».

Février : partir en balade dans une neige toute neuve, et revenir en marchant dans ses propres traces dans l'illusion de pouvoir les effacer.

Mars : premières hirondelles au mur du barrage le 9, et premier chant du coucou le 26.

Ch.F

La soirée du samedi 18 mars

Contes régionaux à la bibliothèque

En collaboration avec la bibliothèque, Chambl'envi y a proposé une approche des contes régionaux.

Avant cette date, qui aurait imaginé que notre Petit Chaperon Rouge bien connu existait dans une version cannibale ?



A plusieurs voix, ont également été lus trois autres contes plus légers, issus des ouvrages de Joanny Durand (Les Contes de

mon Cuvage), de Marguerite Gonon (Les Contes de la Meunière) et de Louis Mercier (Contes de Jean-Pierre en Pays Roannais). Ce dernier livre est disponible sur le réseau des Bibliothèques Loire-Forez ; rappelons à ce propos que la bibliothèque de Chambles est ouverte les mercredis et samedis de 10h à 12h.

Les analyses de Marguerite Maurel ont permis de mieux cerner ces contes, transmis oralement, ainsi que leur évolution au fil des générations.

La lecture de ceux que nous avons choisis fut un plaisir partagé ... comme le furent les échanges et le buffet qui suivirent !

La présentation de Marguerite Maurel est disponible en vidéo sur internet à l'adresse :

<http://www.chamblenvi.com/wordpress/?p=1850>

Vous pouvez dès à présent noter sur vos agendas la date de notre prochaine soirée : elle aura lieu le samedi 18 novembre 2017 à la Maison des Associations.

Ch.F

Entretien imaginaire : Jean Aguié (suite)

Pour votre forge, il vous faut du charbon ?

Bien sûr, et dans la région ce n'est pas ce qui manque. Aux alentours de Saint-Etienne il y a présentement 26 mines qui appartiennent à des particuliers et certaines font travailler plusieurs pics. Dans celle de la Vue-au-Maure par exemple il y a 16 pics. Malheureusement certaines sont gâtées par les eaux et ne produisent plus.

Pour le travail de la forge faut-il un charbon particulier ?

Le meilleur c'est le charbon qui tombe en sable il est plus gras et contient moins de soufre ce qui fait que le fer se travaille mieux et est moins sujet à brûler. Celui qui reste en pierres n'est pas aussi bon pour le fer.

Où allez-vous chercher votre charbon ?

Moi je vais charger à la mine de M.de Bruneaux à Firminy. On y travaille à deux pics. Je suis allé plusieurs fois à la mine de la veuve Frolon au Curtil mais maintenant elle est inondée. J'attelle les bœufs à Notre Dame et me voilà parti.



Le charbon se vend à la boge (sac) ou à la benne, moi je l'achète à la boge c'est plus facile à charger et à entreposer.

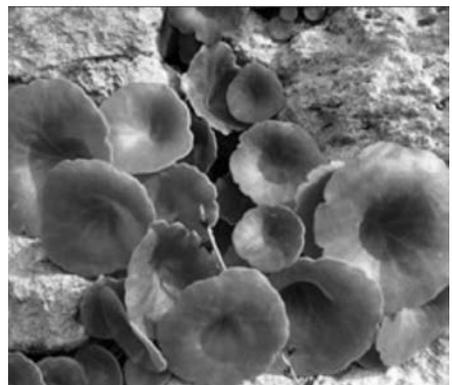
Michel Delagarde

Le nombril de vénus

Sur les pentes abruptes de notre village granitique, niché dans la moindre anfractuosité, muré dans une fissure de rocaïlle peu ensoleillée, surprenant par ses feuilles persistantes, charnues et arrondies, déclinant une cavité en leur centre, d'où son nom, le nombril de Vénus, coucoumelle ou ombilic des rochers, à souche tubéreuse, s'installe avec parcimonie sur ce sol sableux et acide.

Il lui faut en effet peu de terre pour laisser s'épanouir du mois de mai au mois d'août, de longues hampes florales en forme de clochettes d'un vert laiteux. Pour se nourrir, cette petite vivace recueille la rosée de la nuit dans son calice puis le long de ses tiges creuses et rougeâtres.

Elle peut se faire médicinale, pour soigner plaies, brûlures, ou furoncles par l'application de ses feuilles.



Elle sait se montrer succulente dans notre assiette, avec houmous, tapenade ou caviar d'aubergines mais, attention ! Ses feuilles sont

uniquement

comestibles au début du printemps sinon elle peut se

montrer toxique.

Ch. C.B.

Quelques nouvelles de l'environnement

Biocompostage : l'Etat et les Collectivités commencent à envisager de mettre en place des systèmes de gestion de

proximité des déchets biodégradables pour les valoriser et alléger nos poubelles. Techniques et législation sont en cours d'élaboration. La semaine nationale du compostage de proximité a lieu du 25 mars au 9 avril.

A consulter : www.semaineducompostage.fr

Une bonne nouvelle pour les abeilles, elles en ont bien besoin ! BASF a renoncé à demander le renouvellement de l'homologation du FIPRONIL. Ce produit, très nocif pour les abeilles, est utilisé comme antiparasitaire vétérinaire (insecticide contre les puces, les tiques, ...) et comme enrobage des semences. Malheureusement, le produit pourtant théoriquement interdit en Europe depuis 2014, est encore en vente ... Par ailleurs, les industriels de la chimie se priveront-ils, pour engranger des bénéfices, de mettre au point de nouveaux produits tout aussi dangereux !

Nanoparticules : ces particules d'un milliardième de millimètre envahissent peu à peu notre environnement ; elles franchissent très facilement les barrières de la peau et des muqueuses et s'installent dans notre organisme, provoquant des maladies. Certaines nanoparticules peuvent être évitées si on prend le temps de consulter les étiquettes des produits alimentaires, bonbons, ... souvent destinés aux enfants :



E171 ou dioxyde de titane, colorant qui sert à blanchir ou opacifier, E172 ou oxyde de fer, colorant blanc, rouge argent ou or, E551 ou dioxyde de silicium, qui sert à éviter les grumeaux. Voir liste des produits à éviter : www.agirpourenvironnement.org

A noter : les nouveaux sacs blancs, très souples remplaçant les sacs en plastique sont à 95 % biodégradables mais les 5% restant contiennent des nanoparticules qui vont rapidement entrer dans la chaîne alimentaire si les sacs sont abandonnés dans la nature.

M.H.T

Au plaisir des mots

FOUGA / FUGA, n.masc., Feu de joie traditionnellement allumé dans chaque hameau de la commune le soir de Mardi-Gras ou le samedi qui suit. Les hommes le montaient peu à peu avec du bois sec, des genêts. Le soir venu, tous les habitants se réunissaient autour du feu; les enfants et quelques adultes venaient déguisés. Le feu éteint, l'usage était de se réunir dans la dernière maison construite ou récemment rénovée pour boire et manger les bugnes.

« La coutume des fougas comme celle des feux de la Saint Jean tombe en désuétude »

Le mot est encore d'usage courant. Est issu du latin FOCUS, « feu ».

BALAI, n.masc. Genêt.

Quand on n'a plus fait paître les bêtes dans les prés en pente au-dessus de la Loire, les balais ont tout envahi.

Ce nom est très répandu dans le quart sud-est et vient du gaulois *BANATLO qui désignait la même plante.

TARCOU, n.masc. Tronc trapu et tordu du genêt.

Pour allumer le feu les genêts secs flambent bien mais trop vite. Les tarcois chauffent plus longtemps.

Plus personne ne ramasse les tarcois inutiles avec le chauffage au fuel et à l'électricité.

HIST.

BUGNE, n.fém. Pâtisserie traditionnelle préparée à l'occasion de Mardi-gras cuite dans l'huile.

Après le fougat, on se régalaient de bugnes préparées par les femmes du village.

Bien que ce gâteau soit typique de la région, les dictionnaires du français standard le relèvent.

Baraban, n.masc. Pissenlit.

Plante sauvage, base d'une entrée très appréciée dans la région, la salade de *barabans* au lard, préparée avec les jeunes pousses ramassées dans les prés au début du printemps. Plus tard, les feuilles de *barabans* iront dans la soupe ou bien en omelette.

Cette année, le froid s'est prolongé et les *barabans* se sont fait attendre.

Cette dénomination est en usage surtout à l'ouest du département et déborde en Haute-Loire ; à Roanne, on dit plutôt « dent de lion ».

Origine : Alors que le français standard *pissenlit* est une appellation descriptive, pisse+ en+ lit, liée aux propriétés diurétiques bien connues de la plante, dans notre région, on a un mot issu du nom propre BARRABAS, sans lien avec les effets liés à sa consommation.

Hivernaude, n. fém. Salade d'hiver.

Seuls les jardiniers amateurs cultivent les hivernaudes qui grossissent peu mais sont savoureuses.

Issu du verbe HIVERNER

M. Maurel
(A suivre)

Maison du patrimoine :

Elle est ouverte chaque dimanche de 14h30 à 17h30. Vous y trouverez l'exposition « Notre-Dame-de-Grâce, des premiers ermitages au Collège oratorien ». Vous pouvez aussi... nous y rencontrer et vous procurer les opuscules et les DVD que nous avons édités.

Ch.F

Directeur de publication

Responsable de la rédaction & Imprimeur Michel Autin

Adresse : La Garde Chambles 42170

Association : Le Foyer Rural section Chamblenvi

Adresse : Chemin de l'école 42170 Chambles

Mail : collectif.chamblenvi@orange.fr

Blog : www.Chamblenvi.com/wordpress