



Le Toine et le Joannes

Le Toine, qui est allé avec le Joannes voir l'abaissement du barrage, nous a envoyé ce texte que nous publions bien volontiers.



Ils sont venus nombreux, sur les rives du fleuve.
Certains, curieux de voir comment c'était avant,
Imaginant les trains, les locos toute neuves
Tirant sur les viaducs leurs wagons cahotant.

Dans leurs yeux ébahis, brillaient quelques lumières.
Un grand père, croyaient-ils, avait fait le voyage
Et ils le racontaient... mais oui, c'était hier...
C'était un jour d'été... un beau jour sans nuages...

D'autres, touristes ordinaires, allaient, couraient partout,
Prenaient mille photos : les tunnels murés, l'eau,
La Loire, des anodontes, des carcasses, et des bouts
De barrière rouillée, et même des vieux tonneaux.

Tout est beau en photo si tant est qu'on ait l'œil.
On ne saisit jamais que le reflet des choses.
C'est à désespérer, si dans un vieux fauteuil,
On ne voit plus l'aïeul qui parfois s'y repose

Nous, le Joannes et moi, nous y sommes allés,
Avecque la Toinette, la Marcelle, des amis.
Partout, dans chaque endroit, nos coeurs se sont baignés.
Partout, dans chaque endroit, nos yeux se sont salis.

Sur la route de Chambles, Joannes défait m'a dit :
« Avant, y avait plus d'avenir que maintenant »
C'était bien résumé, et nous avons souri.
Il y avait plus d'avenir, mais moins de changement.

Toine.

Rencontre avec des producteurs

locaux: Géraldine Veyret

Au pied de la tour de Chambles, le Comptoir de Zanzibar... Géraldine nous accueille

On connaissait ton magasin, salon de thé et lieu d'exposition. Depuis 2010 tu es inscrite à la Chambre des Métiers ; tu fais partie des producteurs locaux. Quelles sont tes productions ?

Je me spécialise dans la fabrication de produits sucrés: le nougat tendre, par exemple. Présenté dans sa boîte en bois, je l'ai appelé « Le petit Chambloys » pour en faire une spécialité locale.

En ce moment je teste de nouveaux parfums pour mes fabrications de guimauve: réglisse, cynorhodon, infusions de plantes... Je fais des sablés, pain d'épices, « tartinades »... j'essaie que chaque produit, même classique, ait une saveur originale.

Tes produits, tu les vends aussi ailleurs qu'à Chambles ?

J'ai mes clients chambloys mais ma clientèle vient plutôt de l'extérieur : des promeneurs et touristes de passage, une clientèle très large qui vient de St Etienne, du Gier, des Lyonnais... Les clients viennent par hasard et se fidélisent... Quand ils reçoivent des amis ils font découvrir le site, le château et... le « Comptoir de Zanzibar » !

Mes fabrications sont en vente dans des boutiques, à St Bonnet le Château, à Boën, à Luppé dans le Pilat... et plus loin, à Fréjus... Cette année j'étais au salon de la

gastronomie à Monaco... Je me déplace sur des marchés de producteurs, des salons...

Et les autres articles du magasin ?

Je continue à proposer des produits que j'ai « glanés », au cours de mes déplacements, de mes vacances ; des produits pour lesquels j'ai un « coup de coeur » de l'épicerie sucrée, salée, des thés, des infusions, du cacao et des cafés.



A un moment le Comptoir de Zanzibar était le seul commerce ouvert dans le Bourg. Comment l'as-tu ressenti?

C'était triste. Tout était fermé. On sentait que les gens n'avaient pas envie de rester, peut être même pas envie de venir. Heureusement, je n'ai pas vraiment eu de baisse de fréquentation: j'avais mes habitués.

Que dirais tu de ta clientèle?

Les gens qui rentrent disent souvent : « ça sent bon! » à cause du thé, du café, des épices. Ce sont des odeurs particulières. Certains viennent après leur promenade chercher leur « récompense », dans une atmosphère plus salon de thé que bar.

Depuis quand le «Comptoir de Zanzibar» existe-t-il ?

On aime les vieille pierres...on a trouvé une maison à retaper à Laborie et on s'est installé.

Depuis une dizaine d'années, j'avais un projet en tête: être « à mon compte », fabriquer des confitures!

Dans un premier temps, c'était plus simple de monter un magasin. J'ai présenté mon projet au Maire. Il l'a bien accueilli, d'autant plus qu'à Chambles il n'y avait pas de commerce, excepté les restaurants. La Municipalité a accepté de me louer un local à un prix raisonnable. J'ai ouvert le 8 mai 2004.

Pourquoi ce nom : « Comptoir de Zanzibar » ?

Quand j'étais petite, je passais plus de temps à rêver, à penser, qu'à jouer. Pour moi, Zanzibar c'était un lieu d'aventure, de mystère. Quand j'ai monté le magasin j'ai tout de suite pensé «Zanzibar». Et «comptoir», parce que «comptoir des Indes», marchandise qui vient d'ailleurs... Certains disent « chez Géraldine »

Et la girafe ?

En face de Zanzibar, il y a la Tanzanie...

elle est zèbrée ?

C'est mon côté fantaisiste, atypique (sic)

Et maintenant quels sont tes projets ?

J'ai toujours besoin d'avoir des projets. J'ai toujours eu envie de fabriquer. Pendant quelque temps j'ai fait de la restauration, ce qui me permettait de faire de la pâtisserie. Je cherche d'autres lieux de vente . Je voudrais trouver un local plus adapté pour mes fabrications, si possible en restant à Chambles.

... et tes difficultés ? tes regrets ?

Je suis isolée, j'ai besoin d'échanger sur le plan professionnel. Ca m'a «reboustée» de rencontrer récemment David et Patricia Pouilly, boulangers aux Barques à St Rambert; ils ont la gentillesse de me prêter leur four et leur laminoir.

Mon regret, c'est le manque de fréquentation dans le bourg de Chambles par rapport à Essalois. A mon avis, il manque de la signalétique.

Sur le plan professionnel, je suis obligée de faire des choix. J'ai arrêté la restauration parce que je ne peux pas tout gérer. J'aime créer, inventer de nouvelles recettes et je veux être satisfaite de ce que je fais.

M.H.T. & Ch.F.

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

Résumé de l'épisode précédent : Afin de reconstituer leur peuple décimé par une maladie mystérieuse et d'être plus unis pour rechercher les causes de leur destruction, les trois lignées de lapins de garenne de la contrée organisent l'élection de leur chef au cours du grand rassemblement des Léporidales de printemps.

Episode n°14 : Amalthée, La vigie des Gorges.

Hans le batave fut finalement élu chef de toutes les lignées au terme de longs grincements d'incisives et de force clapissements agressifs. Arborant une bonhomie de bon aloi et une érudition faisant office de sagesse, il avait franchi tous les obstacles et les pièges tendus par ses adversaires, avec pour armes son embompont rassurant et son apparente tranquillité.

Il décida de partir en voyage aussitôt après sa victoire, accompagné par ses conseillers, au nombre desquels se trouvaient Léonard à l'oreille cassée d'Essalois, ainsi que le Léporido le grand métis. Pour faire bonne mesure, il adjoignit – ce qui était nouveau- à la troupe de mâles, un nombre égal de femelles, parmi lesquelles se trouvaient Chordata et Mamalia.



Son premier objectif fut de rallier à sa cause toutes les espèces de bonne volonté, y compris celles dont le territoire se trouvait hors de la contrée qu'il gouvernait. Léonard d'Essalois proposa de suivre les crêtes rocheuses surplombant la Loire en direction du sud au départ du château. Pendant cette expédition au long cours, Hans et les siens espérait bien faire des rencontres opportunes et s'ouvrir l'esprit en observant d'autres paysages que ceux qui leur étaient familiers.

Bondissant de rocher en rocher, ils serpentaient en contournant les pieds coriaces de genêts en fleurs dont le jaune d'or éclaboussait de lumière le gris sale du granit. Parfois la roche en décomposition se dérobaient sous leurs pattes, et ils roulaient cul-entre-les-oreilles jusqu'à mi-pente, heureusement arrêtés par une racine, un jeune chêne ou un arbuste de prunellier. Ils parvinrent ainsi sur un bouclier rocheux qui dominait la vallée.

Sylvilago, scruta le fond de la vallée et s'esclaffa : « qu'est-ce que ce ruisseau insignifiant qui serpente ainsi tout en bas ? »

- « Mais enfin, répondit Hans ce n'est pas un ruisseau, c'est le grand fleuve Loire ! »

- « Pff ! Quelle prétention, la Corèze(1) qui arrose le Garait des Roncières a bien plus fière allure ! Et puis toute cette

boue noire accumulée, tous ces débris abandonnés...on dirait plutôt un égout ! railla Le grand Léporido.

- « Qu'a-t-il pu se passer pour qu'il soit en si pitoyable état ? » demanda pensivement Chordata, une jeune pousse d'alisier coincée entre les dents.

La délégation reprit son cheminement à flanc de gorges dans des conditions plus périlleuses. La végétation devenait inextricable et la roche plus instable. Au bout de deux jours, la troupe parvint au bord d'une large bande grise. Sur son bord opposé se dressait une impressionnante muraille rocheuse verdoyante.

Une chèvre naine râblée et tricolore(2) la gravissait avec agilité. Elle vint se camper sur ses courtes et puissantes pattes à l'aplomb d'une corniche herbeuse pour observer le panorama. L'énorme Hans, qui aimait toute créature, la héla d'une voix de stentor. « Holà, l'amie, une vision maléfique t'aurait-elle donc changée en statue de sel ? Qui es-tu-donc ? »

- « On me nomme Amalthée et je veille sur les gorges et leurs habitants » répondit la caprine.

- « Et qu'attends-tu donc sur ton perchoir » poursuivit Léporido avec ironie.

- « j'attends la remontée des eaux. Je l'attends et je la crains tout à la fois parce que je sais que désormais, vide ou pleine, cette vallée est dévastée. Car l'endroit vaut l'envers du décor, même si sa beauté trompe nos yeux. »

Veronique

(A suivre)

(1) Rivière qui irrigue le hameau de Meyrieux et se jette dans le Bonson.

(2) Chèvre bien réelle que l'on peut apercevoir sur les pentes de Caloire.

Expositions au château d'Essalois

Le dernier week-end de mars et le 1er week-end d'avril, nous avons eu le plaisir de nous installer dans les salles du château pour une exposition : « la Loire sans-dessus sans-dessous » regroupant des photos et des créations d'artistes locaux : peintures et sculptures. Pendant cinq jours ce fut un défilé continu de curieux et d'amateurs qui ont été séduits par l'originalité et la qualité des œuvres exposées.

Notre prochain rendez-vous : Samedi 15 et dimanche 16 septembre, pour les journées du patrimoine, de 14h à 18h., nous serons heureux de vous accueillir, une nouvelle fois, au château pour une exposition :

«L'eau dans tous ses états» avec des panneaux, des maquettes et une vidéo prêtés par le groupe archéologique de la Loire (GRAL)



Pesticides :

c'est pour quand le changement?

Le 7 Mai 2012 restera une date importante pour le monde agricole, celle de l'entrée en vigueur d'un décret qui reconnaît un lien de causalité entre la maladie de Parkinson et l'usage des pesticides. Cette maladie est la seconde maladie neuro-dégénérative après Alzheimer.



« Cette reconnaissance est importante du point de vue symbolique sur le plan psychologique pour les agriculteurs » (Y Cosset, médecin du travail – MSA). En effet, il est difficile de prendre conscience de la dangerosité de ces produits tant qu'ils sont en vente en libre service et qu'en parler reste un tabou dans le monde agricole. Nombre de paysans sont enfermés dans un piège.

Le bouleversement que suppose la « sortie des pesticides » ne veut pas dire « retour à l'agriculture de nos grands parents », mais inventer un nouveau type d'agriculture. Ce n'est pas simple mais nous allons y être obligés.

Certains agriculteurs anticipent ce changement et on se rend compte que des techniques efficaces se font jour. Dans certains pays d'Europe d'importants progrès ont été réalisés. La mise en commun de tous ces savoirs, une connaissance pointue du sol et des écosystèmes, l'orientation de la recherche vers la sélection de plantes adaptées à la réalité du terrain plutôt qu'à de la culture hors sol, l'utilisation des PNPP « Préparations Naturelles Peu Préoccupantes » (issues souvent de savoirs populaires), une législation ne restreignant plus le droit de ressemer librement sa propre récolte aideront à aller vers une agriculture respectueuse de la santé de chacun et notamment de celle des agriculteurs.

Alors que des agriculteurs, des maraîchers, des consommateurs, des élus se mobilisent, conscients de la nécessité d'agir, Xavier Beulin, Président de la toute puissante FNSEA, déclarait encore récemment : « les grenouilles ou les libellules, ça commence à bien faire » semblant ignorer que nous vivons sur la même terre. Invitons-le à se remettre en cause après avoir ouvert internet et s'être informé des travaux du professeur Charles Sultan du CHU de Montpellier sur les conséquences de l'utilisation massive des polluants chimiques.

Quant aux politiques, jusqu'à ce jour, leurs paroles n'ont guère été suivies d'effets. Suite au Grenelle de l'environnement, l'usage des pesticides devait être réduit de 50 % en 10 ans. Trois ans après, le volume consommé a augmenté et les 41 millions dépensés ont surtout servi... à de la communication et ont continué à encourager les autres modes de culture. Les agrocarburants, grands consommateurs de pesticides, ont bénéficié d'avantages fiscaux évalués à 1,8 milliards d'euros par la Cour des Comptes..

Pour réussir ces changements il faudra des moyens financiers pour la formation et l'accompagnement technique des milliers d'agriculteurs français qui ne savent plus se passer de ces produits; il faudra avoir le courage de réorienter

les aides publiques en fonction du respect d'un cahier des charges incluant la sortie des pesticides.

L'évolution vers d'autres pratiques agricoles, implique de revenir aux fondamentaux de l'agriculture et de faire «plus d'agronomie et moins de chimie»... une démarche qui «est un vrai casse-tête mais très intéressante» résume Paul François, agriculteur, victime de pesticides et président de l'association Phyto-victimes

M.H.T.

Les Anodontes

En se baladant ces derniers mois sur les berges de la Loire, vous avez pu voir des coquilles vides de moules. Il s'agit d'Anodontes. Ce sont des moules d'eau douce. Ils vivent dans des zones d'eau peu mouvementées.



Plus gros que leurs cousines des mers, ils peuvent atteindre 20cm. De nombreuses espèces d'anodontes existent tels que l'anodonte des cygnes ou l'anodonte des canards.

Enfouis plus ou moins dans le sable, pour se nourrir, ils possèdent deux siphons qui leur permettent de filtrer l'eau. Le premier siphon va aspirer l'eau contenant les nutriments (planctons) et l'oxygène. Le second leur permet de rejeter les déchets non utilisés par l'organisme. Les anodontes puisent aussi dans l'eau des sels minéraux, notamment du calcium et du sodium, pour pouvoir construire leur coquille. Ils peuvent se déplacer sur le sol grâce à un pied. La coquille apporte une protection à ces mollusques qui sont mangés par les poissons.

Les adultes sont hermaphrodites. Ils peuvent émettre 40000 œufs par an. Après la fécondation, les embryons se développent en larves appelées glochidium. Celles-ci, dans un premier temps, vivent dans les branchies des adultes pendant tout l'hiver. Puis elles vont se fixer sur les écailles des poissons grâce à des crochets. Quand les larves ont atteint une taille suffisante, elles se laissent tomber au sol. Elles subissent une métamorphose lorsqu'elles ont une grandeur de 1 cm. Leur organisme se modifie en profondeur pour obtenir la même organisation que les adultes.

La baisse du niveau de la Loire nous a permis de les découvrir, mais de nombreux individus ont péri. Aujourd'hui, la montée des eaux leur permettra de recoloniser leur milieu.

A.F.

Nos factures d'eau :

La question que nous pouvons nous poser est de savoir si nous payons notre eau à son juste prix ?

Les disparités entre communes peuvent être en partie liées aux contraintes locales : type de ressources, qualité de l'eau brute, éloignement des lieux de prélèvement.

Elles peuvent également dépendre de la bonne gestion des services.



L'objectif de notre démarche est :

- de mesurer les écarts d'augmentations sur nos factures annuelles (Saur)

- de comparer nos factures avec les moyennes nationales et régionales afin d'en analyser les causes .

L'opération transparence lancée en 2011 par différents organismes dont «60 millions de consommateurs» nous permet de disposer d'une base de données représentative des factures nationales et régionales.

Aussi si vous vous sentez concernés par ce sujet nous vous proposons de nous transmettre une photocopie de votre dernière facture pour nous aider à documenter cette étude.

Les photocopies, non nominatives, peuvent être transmises par courriel ou par courrier postal.

R.J.

Je me souviens



Je me souviens des moissons, quand le blé était coupé les hommes faisaient des gerbes et les disposaient par trois ou quatre, droites, épis en haut. On appelait cela des plongeons.

Je me souviens quand la batteuse (on disait la machine) venait dans le hameau, on avait droit à une part de pâté aux poires à quatre heures.

Je me souviens quand on était une fille comme moi, les jours de batteuse, on risquait de se faire rouler dans les blous*, cela faisait rire les garçons mais pas nous.

Blous : particules de paille rejetées par la batteuse.

Au plaisir des mots

Larmuse : n.f. lézard.

« vois- tu moi le, mon Jean, allongé dans l'herbe comme une larmuse, il respire le travail »

Roupiane : n.f. robe de mauvaise facture, fripe. « L'été, on en voit défiler des filles mal fagottées, avec des roupianes colorées sur le dos »

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