



CHAMBL'ENVI

Le Journal du Patrimoine et de l'environnement

Automne 2010 N° 7

Le Toine et le Joannes

Quoi? Quoi? Il y a des traces de pesticides dans le lait maternel ?



Eh! oui La grenouille !
Maintenant que les hommes
ont passé les bornes, il n'y a
plus de limites.

Alors Joannes comment ça s'est passé avec tes petits enfants ?

- M'en parle pas, le Dédé, il nous a laissé le petit pendant les 10 jours qu'ils sont partis au Portugal, ils doutent de rien les jeunes, on n'a plus vingt ans.

- Et alors...

- Alors, déjà, la Marcelle était intenable, elle avait peur de tout : qu'il se fasse mal, qu'il se fasse piquer, je l'ai jamais vue comme ça.

- Et ça s'est bien passé quand même !

- Oui, il est marrant le petit. Il avait fait à l'école un projet écologiste ; ils se rendent pas compte les instits : il n'a voulu manger ni céréales, ni pommes, ni laitues parce que dedans il y a des pesticides. Pas de viande de bœuf à cause de la couche d'ozone.

- Heureusement qu'il y a les instits pour te faire prendre conscience des choses. Tu ferais bien de faire comme lui..

- Défends- le toi. Même les légumes du jardin, Il dit qu'1/10 des pesticides sont utilisés par des jardiniers amateurs. Il me regardait comme si j'étais un assassin.

- Il y a pas si longtemps, tu en mettais de l'anti- limace, de l'anti mauvaises herbes, des désherbants sélectifs, le petit, il est pas bête, il les voit tes flacons, tes fioles dans ta cabane, tu les a gardés. Quand je te regarde, je me demande s'il a pas raison le petit, si tu es pas un petit peu un assassin.

- Je vais te dire comme le Riri : « Dis en une autre, t'en auras une d'avance. »

Rencontre avec des producteurs locaux

A la ferme de Cessieux : une reconversion réussie.

Nous quittons la départementale en direction de Noailleux. A la sortie du hameau, un simple bâtiment de ferme, pas de maison d'habitation... Marianne et Thierry Reynaud habitent à St Just. Thierry nous invite tout de suite à faire le tour des installations et nous parle avec simplicité et une certaine fierté de ses débuts dans l'agriculture. Marianne vend au marché.

« Avant, j'étais dans la grande distribution, chef de rayon en poissonnerie et Marianne, ma femme, dans l'ameublement. Puis le travail a changé, je ne pouvais plus avoir de contacts avec les petits pêcheurs, tout passait par la centrale d'achats, cela devenait moins intéressant. Nous avions quelques brebis et nous adorions les animaux.

L'idée nous est venue de vivre de l'élevage mais on n'y connaissait rien ni l'un ni l'autre. Alors nous avons fait une formation à Précieux pour obtenir un BP, puis nous avons cherché une ferme et nous avons trouvé celle de Paul (Annie et Paul Cros). Marianne a appris à faire le fromage en faisant diverses formations et stages.

Nous avons 35 Ha, en partie en location. Nous élevons 16 vaches de races différentes, 120 brebis et trois bufflonnes. Nous allons nous spécialiser dans l'élevage des bufflonnes, qui ont un lait de très bonne qualité qui se marie bien avec celui de la brebis.

J'ai continué dans la voie qu'avait tracé Paul, je pratique une agriculture paysanne. Je ne fais pas d'ensilage, j'utilise le foin et les céréales que je récolte, j'achète le complément à Saint Rambert.

Nous fabriquons des yaourts, des fromages de brebis et de vaches.



Nous livrons aussi du lait dans des petits magasins et aux particuliers. Les habitants de Chambles ont bien joué le jeu. Nous avons aussi élargi notre clientèle.

Nous faisons les marchés le samedi (Saint-Genest) et le dimanche (Saint-Rambert), nous participons aux paniers d'Oasis, nous travaillons aussi avec deux AMAP celle de Côte –Chaude et celle de La Terrasse.

Ce qui a été difficile ?

Il faut du temps pour s'installer, et j'ai apprécié les échanges avec les anciens (Jean Simand, Michel Simand, Paul Cros etc.) on attaque notre 6ème année. Marianne fait beaucoup d'heures et avec deux enfants, ce n'est pas facile : elle travaille plus que moi (rires). Cette année, on est parti une semaine, c'est déjà bien.

Mon plus gros stress ? ça a été le premier vélage, la première fois qu'il a fallu tirer le veau. Heureusement, les conseils de Paul m'ont été utiles.

J'aime pas voir partir un animal malade ou de réforme. J'ai remarqué que si on aime les animaux, ceux-ci savent bien nous le rendre. »

Propos recueillis par M.H.T et M.A.

Les entretiens imaginaires

(Le texte de l'entretien a été traduit en français moderne.)



Je m'appelle frère Raoul, je suis moine au prieuré du Châtelet. Depuis quand ? Nous sommes en 1107... donc ça va faire trois ans.

Mes parents sont brassiers, vous ne savez pas ce que ça veut dire ? Ils ne possèdent rien, ils louent leurs bras au contraire des laboureurs qui possèdent une araire. C'est dire que nous sommes très pauvres et c'est sûr que je suis mieux au Châtelet qu'auprès d'eux.

Non je ne suis pas devenu moine pour échapper à la famine mais ça compte, vous savez, plusieurs le deviennent pour cette raison.

Oui, nous suivons la règle de Saint Benoît qui se résume en deux mots « ora et labora », prier et travailler.

Moi, je m'occupe du jardin et des animaux. Nous faisons pousser des fèves, nous en mangeons pratiquement tous les jours, des pois, des choux, des salades, des poireaux. On élève des chèvres pour le fromage. Non, nous ne mangeons de la viande que lorsque nous sommes malades. Nous avons droit aux œufs, et au poisson le dimanche,

avec la Loire à côté, ça ne manque pas.

Le repas se compose de deux plats.

La règle nous oblige à observer le silence. Mais nous avons un langage muet. Vous voulez un exemple ? Pour dire lait, nous nous suçons le petit doigt, pour dire moine, nous touchons le capuchon de notre coule (sorte de chasuble que nous portons sous notre froc), nous avons ainsi une centaine de mots.

Pour la prière, je suis illettré, j'ai appris les psaumes en les entendant. Comme tous les bénédictins nous avons quatre heures de prière par jour.

Le prieur est très strict pour la propreté : nous nous lavons les mains et le visage chaque jour et nous prenons un bain deux fois par an, à Noël et à Pâques.

Oui, nous couchons dans un dortoir, nous avons une couverture en peau de chèvre, mais nous couchons bien souvent tout habillés, une chandelle reste allumée toute la nuit.

Ce que je souhaite ? La vie que je mène me satisfait.

M.Delagarde

Le milan Noir

Le Milan noir est un rapace au plumage brun. Il fait son nid dans des escarpements rocheux près de points d'eau. C'est pourquoi les gorges de la Loire sont un lieu idéal de nidification pour lui. D'ailleurs, d'après un recensement datant de 1998 fait par la LPO, une vingtaine de couples vivaient sur notre territoire.

On le trouve en Europe, en Afrique et en Asie. C'est d'ailleurs un oiseau migrateur qui reste au nord de mars à octobre et passe la période froide dans le sud du Sahara.

Le Milan noir revient en France pour se reproduire. Ainsi, dès qu'il arrive il commence un vol nuptial : le mâle et la femelle font des acrobaties aériennes en se tenant par les serres. La femelle pond ensuite deux ou trois œufs dans un nid de branchettes renforcé de débris (chiffons, papier, ...). Pendant que la femelle couve les œufs (32 jours), le mâle est chargé de rapporter la nourriture. Six semaines après leur naissance, les oisillons prennent leur envol.

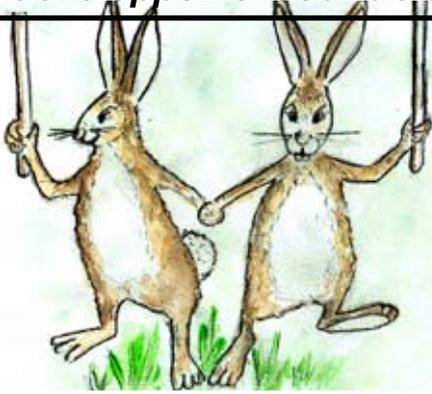
Cet oiseau est un charognard, il se nourrit essentiellement de poissons morts ou mourants, mais aussi d'autres carcasses d'animaux terrestres. Il lui arrive de fréquenter les décharges à la recherche de nourriture ou d'objets pour son nid.

La population européenne de Milan noir a tendance à décliner depuis une vingtaine d'années.

H.F.



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



Résumé de l'épisode précédent :

Le grand Léporido, flanqué de son fils ainé Coniglio junior, poursuit ses pérégrinations dans les contrées avoisinantes, toujours en quête d'indices lui permettant de retrouver les clans de sa propre contrée. Un couple d'ânes de sa connaissance lui donne de précieuses indications.

Episode n°7 : Histoire belge

Le grand Léporido n'y comprenait plus rien : « comment Sylvilago le ténébreux chef du clan de l'est et Léporello, le fringant chef du clan de l'ouest ont-ils pu établir leur garenne(1) et creuser leurs garennes dans la contrée du nord ? Cette dernière regorge de routes à découvert, parcourues à une vitesse foudroyante par des monstres exterminateurs à pattes rondes .Se risquer ne serait-ce qu'à les traverser équivalait à une condamnation à mort .

Les espaces verts, qu'ils soient herbeux, arborés ou bien cultivés y sont de surface réduite et n'offrent donc pas une nourriture suffisamment abondante. De plus, les peuplements de bipèdes, friands de viande de lapin, y sont plus denses, ce qui accroît le danger. Ou bien mes amis asins, Bathazar et Bergasine ont la berlue, ou bien mes congénères sont devenus fous ! »

Ainsi cogitait le grand métis, tassé contre son fils, dans une large omière abritée par un genêt tordu par le vent au sommet d'un mamelon herbeux d'une des prairies du guéret aux grives, non loin du prieuré.

Ils s'élançèrent sur les pentes d'un vallon à l'herbe desséchée par l'absence de pluie de cet été finissant .il traversèrent plusieurs haies de ronces couvertes de mûres bien noires. Parvenus au fond du vallon ils bondirent pardessus un ruisseau assoiffé et gravirent la pente opposée couverte de scabieuses d'un mauve maladif.

Juste avant d'atteindre son sommet, Léporido s'immobilisa derrière un bloc de granit usé, tous les sens en alerte. Mais Coniglio junior, facétieux, mû par une détente prodigieuse, bondit pardessus son père et vint choir dans le creux formé par ce qu'il prit tout d'abord pour deux branches d'arbres. Mais quand il fut catapulté à plus de trois mètres de hauteur, il comprit, en l'entendant béguêter(2) longuement, que son premier atterrissage avait eu lieu entre les cornes d'une chèvre.

Elle s'enfuit terrifiée, tandis que le lapereau reprenait ses esprits, écatrouillé(3) tête pardessus queue sur une

fourmilière. Son père bondit auprès de lui et, voyant qu'il était sauf bien que tout ézorillé(4), le morigéna : « Ce n'est pas bientôt fini ces cabrioles, tu aurais pu avoir le coup du lapin, reste derrière moi et évite de nous faire remarquer ! »

A deux cents bonds de là, on apercevait un gîte roulant pour bipède, sur décoré de feuillages d'espèces inconnues, dont les multiples nuances de vert se fondaient dans le paysage. A son côté en direction du nord, une sorte de galerie géante translucide émergeait à l'air libre .Tout autour, on distinguait des alignements de cultures de légumes mêlés de fleurs, plantés de façon très dense et paillés en couche épaisse à leur base.

Le grand Léporido trouva cela étrange : tout cela n'était pas une manière de procéder très ordinaire chez les bipèdes. Et puis qui se terrait donc dans cette galerie ?

La curiosité l'emportant sur la peur, ils reprirent leur course, stoppant leur élan de temps à autre au fur et à mesure qu'ils se rapprochaient du lieu indiqué par les ânes. Bientôt, Léporido distingua plusieurs silhouettes au pelage familier, à demi-dissimulées par des plantations plus hautes. Une quinzaine de lapins de garenne était regroupée dans un léger creux herbeux proche des cultures maraichères. Ils ressemblaient à des statues et paraissaient captivés par quelque chose qu'il ne pouvait voir. « Sylvilago, Léporello, Mamalia, ce sont eux! » s'écria-t-il en bousculant son fils pour l'entraîner dans sa course .

Tous deux s'approchèrent du groupe assis et les surprirent de dos .Au moment où il clapissait(5) de joie en se portant à leur rencontre, les lapins tournèrent la tête dans sa direction et ils reconnurent Léporido instantanément .Les effusions furent indescriptibles : culbutes et roulades s'ensuivirent. Jusqu'au moment où Léporido se retrouva face à face avec un être énorme qui lui sembla tout à la fois familier et monstrueux, et qu'il ne parvenait pas à identifier. Pétrifié, il resta figé, interdit.



«Bonjour, je m'appelle Hans, je suis de la race des géants des Flandres(6) et mon maître d'empereur dans ce gîte roulant, au pré

pour quelque temps, car il aime à voyager de par le monde »expliqua le monstre avec un drôle d'accent trainant. Léporido examina l'apparition avec une bizarre sensation d'irréalité. Il avait bien pourtant devant lui un véritable lapin mais qui faisait le double de son poids, au corps large, à la musculature puissante, aux pattes fortes, avec de longues oreilles dressées en forme de cuillère.

(A suivre)

Verobathi

(1) Garenne : réseau de terriers reliés par des galeries

(2) Béguêter : cri de la chèvre

(3) Ecatrouillé:écrasé au sol

(4) Esorillé : abasourdi, assommé

(5) Clapir : cri du lapin

(6) Géant des Flandres : race dont les individus peuvent atteindre 10 kg.

Cet été, à Lablachère, en Ardèche...



j'ai eu l'occasion de rencontrer Pierre Rabhi et j'ai été à nouveau conquise ; Chacune de ses phrases nous dit des évidences, simplement, sans concessions, et chacun, dans la salle se demande pourquoi ces évidences ont tant de mal à être admises par tous.

Pierre Rabhi, pour moi, c'est un paysan philosophe, c'est le porteur de la légende du colibri que nous vous avons racontée

dans le premier numéro de Chambl'Envi, c'est la « sobriété heureuse », l'agro écologie, l'appel à l'insurrection des consciences, c'est toutes les actions menées en Afrique, c'est toute cette jeunesse qu'il rallie à son œuvre...

Avant de parler de lui et de ses actions, peut être, dans un prochain numéro, je vous propose une petite visite du quartier général de l'Association « Terre et Humanisme » : A Lablachère, c'est déjà le sud, avec les oliviers et la garrigue. La terre est aride, le soleil brûlant. Au détour de la petite route qui mène au Mas de Beaulieu, entre les murets de pierres, les jardins apparaissent... des jardins aux couleurs de l'Ardèche.

Des allées d'herbes sèches alternent avec des buttes recouvertes d'un épais tapis de paille, et, de la paille surgissent tous les légumes d'un idéal potager familial. Plus loin, c'est le jardin d'initiation pour la formation des stagiaires, puis le jardin de permaculture.

Par ici, c'est le coin de la biodiversité avec ses plantes aromatiques, ses fleurs, ses fruits, ses blés anciens aux rendements extraordinaires, la consoude, l'ortie qui servent à fabriquer les potions magiques... et par là, le raisin commence à mûrir. Dans une dizaine de ruches les abeilles coulent des jours heureux, bien nourries et loin des pesticides.

Et bien sûr, il y a les réserves d'eau, l'espace compost, le bassin de phyto épuration, les zones sauvages, les toilettes sèches...

mais aussi la grande salle de formation, les ateliers et le campement des bénévoles, car le Mas de Beaulieu est avant tout un Centre d'expérimentation et de transmission de l'agro écologie. En 2009, 210 bénévoles ont assuré 1 710 journées de travail et le Mas a accueilli 267 stagiaires en formation.

Les formations sont destinées à toutes les personnes intéressées par l'éthique de vie et la pratique agricole proposée par Terre et Humanisme. Les formations d'animateurs en agro écologie se développent et des réseaux se constituent avec le Maroc, le Sénégal, le Mali, le Burkina Faso le Niger, le Sahel, le Cameroun, La Roumanie...

Un jour peut être vous ferez un détour par Lablachère ; en attendant, je vous livre une phrase de Pierre Rabhi : « Face à un système qui confisque le droit des peuples à se nourrir par eux-mêmes, cultiver son jardin est un acte politique de légitime et pacifique résistance »

M.H.T.

Au plaisir des mots:

ça sien : Pr.possessif : ce qui appartient à quelqu'un, s'emploie à toutes les personnes. (ça mien, ça tien etc.)

« Le voisin ne sait pas les limites de ça sien, ça le gêne pas de déborder sur ça nôtre ».

Apincher : v.tr. épier, guetter. « vois-tu le, il arrête pas de nous apincher derrière son carreau »

Le Courrier des Lecteurs



Lettre des Lecteurs

J'ai lu ou plutôt dévoré Chambl'envi et nous avons beaucoup ri avec les petites histoires du Toine et du Joannes.

Alors vive Chambl'envi !

Peut-on le recevoir ou faut-il s'abonner ? J'ai lu l'article sur « les paysans peuvent refroidir la planète », c'est plein de bon sens et l'histoire du développement durable est très drôle, ça déborde d'humour et j'adore cette forme.

Alors vite..vite.. A quand la parution du n°7 ?

Serge et Josiane Montero

Chambl'envi répond à ses lecteurs:

Ah, M.Letrouadec...ne nous feriez-vous pas un procès d'intention?

Vous présumez notre hostilité à ceux que vous dénommez (avec un brin de condescendance?) « nos chers paysans ». Les agriculteurs ! Ceux qui « nourrissent la planète » ! Grâce à eux, nous sommes au-delà de l'auto-suffisance et si les famines n'ont dramatiquement pas cessé de se produire, elles sont d'abord liées à des problèmes de redistribution et de manipulations géopolitiques.

« Nos » agriculteurs sont eux régulièrement confrontés à un effondrement des cours lié à la surproduction . La surface agricole utilisée diminue. L'espace rural, le paysage, changent. La population qui l'habite évolue aussi, et le tourisme offre de nouvelles perspectives pour continuer de vivre et travailler au pays...

Alors: maintenant que les productions agricoles sont performantes quantitativement, qu'en est-il de leur qualité ?

Nombre d'agriculteurs ont d'ores et déjà opté pour une agriculture « paysanne », voire « biologique » et nous nous devons de les encourager et de les soutenir.

Quant à l'espace que nous partageons, dans lequel nous vivons, il est notre patrimoine et notre avenir: notre ambition serait d'œuvrer au mieux à sa préservation...

Notre journal tente d'instaurer le dialogue, et nous vous remercions chaleureusement de l'avoir ouvert. Recevez pour cela toutes nos salutations.

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
	Chamblenvi@laposte.net