

Page 2 : Une "sacrée découverte" par Paul Trève

**Page 3 : Alerte dans les garennes: lutte pour le développement du râble !
(suite)**



CHAMBLES'ENVI

Le Journal du Patrimoine et de l'environnement

Automne 2009 N° 3

D'ici ou d'ailleurs ?

Un jour de septembre cuivre et or, sur la place de la Mairie, le Toine et le Joannes.

« Alors, Joannes, c'est bientôt la journée du patrimoine, c'est donc ta fête ! » lance goguenard le Toine.

- Tu peux rire, tu as le même âge que moi, toi aussi tu fais partie du patrimoine. rétorque le Joannes

- Peut-être, mais tu n'oublies jamais de me rappeler que je ne suis pas d'ici et que je ne suis pas un vrai chamblou, nous ne faisons pas partie du même patrimoine.

- Ca c'est bien vrai, que tu n'es pas d'ici.

- Ouais, ça fait seulement 57 ans que je vis à Chambles, depuis que j'ai épousé la Toinette, je connais mieux les bois de Chambles que toi, vu que toi, les chanterelles, tu les aimes dans ton assiette mais pour les ramasser... dit le Toine en faisant semblant de se baisser et en se tenant les reins... j'ai même ma place à Sagne courte, tout en haut bien exposée au soleil levant, Peut-être que quand j'y serais enterré j'aurais droit à l'appellation vrai chamblou.

D'ailleurs, je me demande si j'ai bien envie d'être un vrai chamblou quand je te vois. Je me demande si t'es pas un peu xénophobe.

- Ça y est, tout de suite des mots compliqués pour faire croire que je suis un imbécile. Ca, c'est bien un truc des

Quoi! Quoi! t'es pas d'ici toi !

hé ! la grenouille ce qui compte ce n'est pas le lieu de naissance, c'est ce qu'on a vécu.



étrangers de parler avec des mots qu'on ne comprend pas. D'ailleurs, si c'est vrai que pour les chanterelles tu es meilleur que moi, tu l'es aussi pour te baisser et mettre ta chopine sous la cempote. Je suis peut-être xénophobe mais toi t'es sûrement chopinophile.

M.A

Rencontre avec des producteurs locaux:

A la ferme des Bruyas

Quand nous arrivons à la ferme des Bruyas, tout près de Saint-Rambert, les champs fleuris, les chèvres broutant sous les pins ou fièrement juchées sur les rochers, régalaient déjà notre regard. Nous avançons sur le chemin à la rencontre de Mireille et René Délimard.



Depuis quand êtes-vous installés comme producteurs de fromages ?

Mes parents sont là depuis 1959, raconte René. A cette époque, il n'y avait ni eau ni électricité dans la ferme. Mon père faisait de la polyculture, du maraîchage, des fromages, des fruits, nous avons 45 cerisiers. Nous vendions déjà à la ferme et sur les marchés.

Moi, nous dit Mireille, j'ai repris l'exploitation à mon nom en mars 1987. René travaillait comme chaudronnier, puis nous nous sommes installés tous les deux en 1998. Je m'occupe de la fabrication des fromages.

Mireille, qu'est-ce qui vous a poussée à vous spécialiser dans la fabrication du fromage ?

J'ai fait des formations, d'agricultrice d'abord, puis d'autres pour apprendre à fabriquer le fromage. Au cours d'un stage chez un agriculteur qui faisait des fromages, cela m'a plu et j'ai dit : c'est ça que je veux faire !

Une « sacrée » découverte

Au commencement était le club

Le club « Amitié et loisirs » de Chambles a été créé le 19 mai 1979. Ses membres, dans un premier temps, utilisèrent les locaux du foyer rural pour leurs réunions hebdomadaires. Mais il devint urgent, pour des raisons diverses, de trouver un local indépendant, assez vaste, permettant la pratique d'activités ludiques et éducatives d'une quarantaine de personnes.

Le presbytère inoccupé, faute de desservant, semblait convenir. Ces locaux comprenaient deux pièces à vivre, sur deux niveaux différents, une salle d'eau et une cave avec un lavabo.

Une équipe de volontaires, hommes et femmes, membres du club entreprit de réaliser tous les travaux nécessaires pour rendre les pièces du haut propres et agréables à vivre.

Début septembre, les amateurs de coinche purent s'adonner, dans leur nouveau local, à leur passe-temps favori.

Restait à aménager la cave, trop basse en l'état, pour y installer les ateliers de poterie et de vannerie. Les travaux de creusement et de desserte commencèrent aussitôt. Fin août, une couche d'une trentaine de centimètres de hauteur sur toute la surface de la cave avait été enlevée.

Quand la vierge apparut

Ce jour-là, en fin d'après-midi, mon compagnon de travail, Marcel Vigier m'avait laissé seul. Je creusais dans l'angle sud-ouest de la cave lorsque j'aperçus ce qui me



parut être une main. Surpris d'abord, je m'efforçais ensuite de manipuler ma truelle avec précaution et d'appliquer les gestes techniques des archéologues entrevus dans des films documentaires.

Je pus sortir ainsi de sa gangue de terre une statue de la vierge à l'enfant haute de un mètre.

Si l'un des bras de l'enfant manquait le reste du corps apparut, après brossage, dans un assez bon état de conservation.

Je transportai la statue dans la sacristie et dès le lendemain, pris rendez-vous avec Mr Louis Bernard chargé de l'inventaire général des recherches artistiques du département.

Mr Bernard établit une fiche de préinventaire pour les objets du culte découverts dans la cave : une croix de procession du XVIII, une croix en cuivre du XVI, une croix en métal argenté du XV. Il estima que la statue avait été sculptée fin du XVIII, dans un bois d'aulne par un sculpteur de la région qu'il ne pouvait identifier avec certitude. Il souhaitait que cette statue fût restaurée dans sa polychromie primitive. Ce travail important, délicat, il pouvait le

Quelles sortes de fromages fabriquez-vous ?

Nous fabriquons trois sortes de fromages : chèvre, vache et mélangé, soit en « lactique » soit en « caillé doux ».

Le lactique est fabriqué à 18° avec ajout de petit lait et peu de présure; la prise est lente.

Pour le caillé doux, le lait est emprésuré tout de suite après la traite à 34°.

... et puis... j'ai mes petits secrets de fabrication ! dit Mireille

Les formes et les affinages des fromages sont variés. Nous vendons aussi des fromages aux artisans qui sont une spécialité de la région.

Quelle est l'importance de votre cheptel et de votre exploitation ?

Nous avons 50 chèvres et 25 chevrettes, 5 vaches et 2 génisses et nous exploitons 20 hectares. Nous cultivons du maïs, du sorgho, du blé, de l'orge.

On n'achète ni foin ni paille, juste de la luzerne déshydratée et de la mélasse pour les chèvres. Nous n'utilisons aucun désherbant, d'ailleurs vous avez pu remarquer que nos champs près de la route sont pleins de bleuets et de coquelicots.

Moi, ajoute Mireille, j'utilise des produits de nettoyage bio, du vinaigre blanc comme vermifuge pour les volailles. Nos chèvres sont soignées à l'argile. On pourrait avoir le label bio, mais c'est compliqué, nous avons déjà beaucoup de contrôles et nous serions obligés d'augmenter nos prix. Nos clients connaissent la qualité de nos produits, ils peuvent visiter la ferme ; ils nous font confiance et reviennent.

Comment commercialisez-vous vos produits ?

Nous vendons sur les marchés notamment à Saint Rambert les jeudis, et nous vendons à la ferme tous les soirs de 16h30 à 18h.

Comment envisagez vous l'avenir de votre exploitation ?

Nous avons fait le choix d'avoir une bonne qualité de vie. Nous ne souhaitons pas nous agrandir. Nous sommes en accord avec notre façon de penser : nous fabriquons des produits sains en respectant au maximum notre environnement.

Au plaisir des mots

Pialousse : baie du prunelier sauvage utilisée pour confectionner une eau de vie

Chagni :

âpre , « tu as goûté les pialousses ? C'est chagni »

Résistant, dur, « Le Toine, il va tous nous enterrer, il est chagni.

commander à des spécialistes et en contrôler l'exécution si la municipalité donnait son accord.

Quand la vierge disparaît et réapparaît

Sa proposition resta sans suite car la statue avait disparu. Le desservant de l'époque, le père Heyraud avait pris la décision de la confier à un sculpteur, peintre, archéologue, Mr Raymond Graü. Il n'avait informé personne de son projet et avait emporté la statue chez le restaurateur sans demander l'autorisation des autorités compétentes. Puis il avait quitté la paroisse muté par ses supérieurs dans une autre région de France.

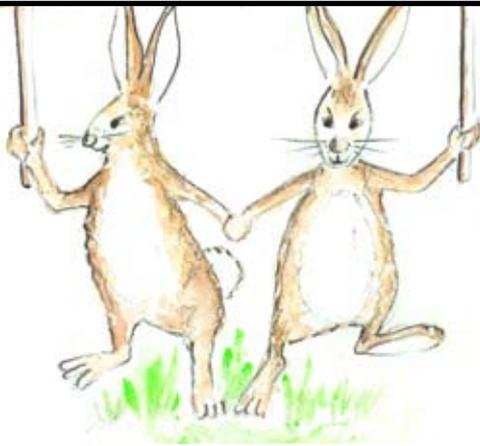
Je pus obtenir l'adresse de l'artiste, entrai en contact épistolaire avec lui et me rendis dans son atelier à Veranne. Mr Graü avait déjà restauré, avec un certain talent, plusieurs statues. S'il ne réalisa pas la polychromie souhaitée par Mr Bernard, il reconstitua fidèlement le bras manquant et la partie endommagée. Il injecta dans le bois, sous pression un liquide contre les vers et les champignons et lui donna une patine de bon aloi.

La statue ramenée à Chambles fut vissée sur un socle en bois au-dessus de l'autel latéral gauche de l'église.

De nombreux cierges, chaque semaine, sont allumés devant elle dans le bac en granit. Ils traduisent la ferveur que la vierge et l'enfant suscitent chez les visiteurs de passage et les paroissiens de Chambles.

Paul Trève

Alertons les garennes : Luttons pour le développement du râble !



Episode n°3 : Comment aller aux vaches (1) en métro plutôt qu'en avion.

Résumé de l'épisode précédent :

Les Léporidales de l'an IX –grand rassemblement de lapins de garenne- se sont vues brutalement interrompues par un effondrement imprévu du grand terrier central où elles se tenaient. L'ordre du jour en était particulièrement brûlant : comment enrayer l'épidémie d'atrophie du râble, mettant en grave danger la survie de l'espèce.

La deuxième semaine du mois de février de cette année-là, l'hiver s'était bizarrement attendri. Le soleil était bas sur l'horizon mais son rayonnement aux heures chaudes de la journée avait réussi à dégeler la terre des prairies à pâturage du Garait des Roncières. Il y avait déjà un mois que les bovins de la contrée restaient confinés à l'étable et la promiscuité jointe au manque d'horizon rendait les esprits chèvre. Le troupeau des

laitières de la ferme avoisinante s'était décidé à sortir humer l'air frais et à se dégourdir les paturons (2) sur le coup des dix heures du matin, juste au moment où le soleil pouvait commencer à lui chauffer le cuir. Les 23 vaches s'égayèrent avec délectation sur les 30 hectares de pré, comme des prisonnières en permission.

Il faut dire que les pâturages du garait étaient particulièrement bien situés, s'étalant sur un spacieux plateau dominant une large plaine, barrée à l'ouest par des montagnes.



Bovinae et Ruminatia toutes deux pensionnaires depuis cinq ans à la ferme et productrices honorables, s'était liées d'amitié et aimaient à bavarder. Elles se livrèrent à une courte séance de léchage mutuel, après quoi, elles s'affalèrent lourdement, non loin du barbelé côté sud de l'enclos, derrière un rocher, à l'abri du vent, pour ruminer à l'aise.

« Tu ne connais pas la dernière -commença Bovinae- Il paraît que nous sommes dangereuses pour l'environnement à cause des gaz que nous émettons pendant nos ruminations et nous serions en partie responsables du réchauffement de la terre ! »

« Hé bien moi, je suis pour le réchauffement, parce que j'en ai assez de rester enfermée tout l'hiver pour ne pas me geler le mufle ! » répondit Ruminatia

« D'accord, mais il paraît que si la température monte, toutes sortes de catastrophes risquent de survenir : des inondations, des sécheresses, des tempêtes de vent terribles » reprit la première

« Tu vois bien que tu dis n'importe quoi : comment peut-il y avoir à la fois sécheresse et inondations ? -se moqua sa compagne – Moi, j'ai entendu dire que justement, notre présence dans les prés est utile et bénéfique d'abord parce grâce à nous de nombreuses plantes continuent d'exister mais aussi parce qu'en broutant les graminées, nous réduisons les risques d'incendie ».

Sur ces considérations, les deux commères entreprirent de ruminer tranquillement au soleil, les yeux perdus dans le vague, quand leur attention fut attirée par un brouhaha sourd et répétitif à quelques centaines de mètres de là, de l'autre coté de l'enclos. Des vibrations peu agréables venant des profondeurs du sol commencèrent à ébranler leur carcasse toute entière, faisant trembler leur fanon(3) comme une vieille peau.

« Qu'est-ce que c'est que cette vacherie ? » grommela Ruminatia . Bovinae tenta de distinguer d'où venait la cause de leurs maux et s'écria à l'issue d'un temps d'accommodation visuelle laborieux : « Regarde un peu ce patacasse, y a un troupeau d'engins aussi gros que des moissonneuses-batteuses avec des pattes gigantesques qui creusent dans la terre, ça fait une ces poussières !

« Hé ben, persifla une voix derrière elles, on dirait bien à vous voir trembler comme ça, que vous avez attrapé la maladie de la vache folle toutes les deux ???

« Ouais, ici, ça risque pas, sauf si c'est toi qui nous a contaminées ! » rétorqua Ruminatia, piquée, en tournant

la tête en même temps que Bovinae dans la direction d'une comparse qui se tenait debout derrière elles.

« Ca va, ça va, te fâche pas -dit celle-ci qu'on nommait Govinda- pour me faire pardonner je vais vous dire un secret : je le tiens d'une conversation entre le maître et sa femme, entendue hier à la traite du soir ; il paraît que tout ce remue-ménage, c'est pour construire des étables à bipèdes ; il y en aura dix en tout, les unes à côté des autres, un lotissement qu'ils appellent ça »

« Ils sont fous ces humains de s'agglutiner comme ça sur le même pâturage, moi je supporterais pas ça commenta Ruminatia

« Moi non plus, je crois bien que je n'arrêtera pas de me créper le chignon(4) avec mes voisines à force d'avoir le mufle collé sur leur toupillon(5) ricana Bovinae ;

Les trois vaches reprirent leur contemplation, l'une debout, les autres toujours couchées, quand tout à coup, Ruminatia sentit sous sa cuisse droite posée dans l'herbe une poussée verticale qui s'intensifia au point d'imprimer un soubresaut de plusieurs centimètres à l'ensemble de sa jambe arrière.

Elle meugla vers l'arrière : « Arrête ça Govinda, je sais que c'est toi, faut toujours que tu viennes chercher du trèfle blanc dans nos pattes, alors qu'il en pousse partout »

« Mais ce n'est pas moi, je t'assure ! » protesta Govinda



. Avant même que Ruminatia ait pu dire ou faire quoique ce soit, une double boule terreuse jaillit contre son ventre et vint choir entre ses trayons (6). Les trois vaches poussèrent un meuglement de

terreur et les deux affalées se relevèrent aussi vite que le permettaient leur huit quintaux.

Elles n'en croyaient pas leurs yeux : du trou dont elles venaient de sortir, deux étranges créatures agrippées l'une à l'autre, tentaient de s'ébrouer pour se débarrasser d'une croûte de terre épaisse recouvrant ce qui paraissait être un pelage gris roux pour l'un, blanc sale pour l'autre. Après de nombreux efforts, elles se détachèrent l'une de l'autre et l'on vit poindre deux paires d'oreilles de longueurs inégales, deux têtes dont les narines soufflaient et éternuaient bruyamment et quatre paires de pattes ensanglantées aux ongles cassés. Quand les deux ventres, l'un, long et mince et l'autre énorme et blanc apparurent, Govinda eut une révélation : « le grand Léporido et sa femelle Chordata, ça alors !!! »

« Mais que vous est-il arrivé ? articula péniblement Ruminatia, mal remise de sa surprise.

Vérobathi

(A suivre)

(1) Atterrissage de secours des machines volantes.

(2) Sabots des vaches

(3) Peau pendant sous le cou de la vache.

(4) Poils crépus et épais au sommet de la tête des vaches, entre les cornes, d'où l'expression peut-être ?

(5) Queue de la vache.

(6) Bout du pis d'une vache.

L'automne est une demeure d'or et de pluie
(Jacques Chessex)



Du Coq à l'âne :

Idées reçues

Dans le dernier numéro de Chambl'Envi...

... nous expliquions pourquoi la production de médicaments à partir de plantes OGM (Organisme Génétiquement Modifiés) ne demandait pas de culture en plein champ. En effet les cultures in-vitro (en laboratoire) sont suffisantes et beaucoup plus sûres.

Il est dommage d'ailleurs que le maximum de moyens soit mis sur ce type de recherche alors qu'on pourrait développer des stratégies plus subtiles et moins dangereuses.

Une autre idée reçue : « les OGM ont toujours existé dans la nature »

Certes, dans la nature le transfert de gènes a toujours existé et constitue l'un des moteurs de l'évolution, mais il ne faut pas tout confondre.

Ces transferts naturels de gènes (sans l'intervention de la main de l'homme), et l'évolution qui en résulte, ont lieu sur une très grande échelle de temps. Parallèlement, tous les éléments des écosystèmes ont évolué. Cela a conduit à l'immense diversité que nous connaissons aujourd'hui.

En revanche, les manipulations choisies par l'homme permettent le transfert de gènes entre des organismes qui ne se seraient jamais rencontrés : poisson et fraise par exemple.

Elles modifient les propriétés d'une plante sur une échelle de temps extrêmement courte.

Elles donnent à cette plante un avantage dans son écosystème, au détriment des autres plantes, donc de la biodiversité.

Les paysans, à travers la sélection massale, favorisaient la reproduction et le développement de plantes et d'animaux utiles en forçant la main à des croisements naturels, ce qui a abouti à une multitude d'espèces et de variétés adaptées aux écosystèmes de la planète.

Les Plantes génétiquement modifiées, au contraire, nécessitent un apport important d'intrants (pesticides) qui modifient les écosystèmes. On adapte l'environnement à la plante, et non la plante à l'environnement ce qui conduit à une diminution de la biodiversité et une standardisation des écosystèmes. C'est exactement le contraire de ce qu'ont toujours fait la nature et la sélection massale !

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