

Petites chroniques de
La Sylve



Photo de Fabrice ISAAC. Prix du public au concours photos organisé par La Sylve pour son 20^e anniversaire

2012 - Numéro 20

PETITES CHRONIQUES DE LA SYLVE



Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901
agrée au titre de l'article L141-1 du code de l'environnement

Siège Social : Mairie - 60580 Coye-la-Forêt

Jean-Marie DELZENNE, président
Henri ROMAGNESI †, président d'honneur, ancien président et secrétaire général de la Société
Mycologique de France, attaché au Muséum d'Histoire Naturelle de Paris,
lauréat de l'Institut
Michel GUIGNARD, vice-président
Alain BARDEAU, trésorier
Muriel WILCOX, secrétaire

COMPOSITION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Nathalie AGUETTANT	Pierre DUBOIS
Alain BARDEAU	Michel GUIGNARD
Guitte BARDEAU	Guy HEUGUES
André BEAURAIN	Marcel LAUNAY
Jean-Louis BOURG	Pierre RICHARD
Claudie CESCA	Michel RIGAUX
Serge CLERGEAUD	Jean-Claude RIVES
Georgina COCHU	Michel SCORZATO
Jean-Marie DELZENNE	Muriel WILCOX

Bulletin annuel 2012 Numéro 20

Editeur : La Sylve.

Comité de rédaction : Jean-Marie Delzenne - Nathalie Ague tant - Georgina Cochu –
Pierre Dubois - Michel Guignard - Michel Rigaux - Carole Vedrines - Muriel Wilcox.
Photos : couverture : Fabrice Isaac ; pages intérieures et dos : Christophe Gallet, Elise
Devismes, Emma Langlet, Evelyne Andrieux, Florence Savry, Jean-François Gabillet,
Jean-Michel Langer, Joël Rouvière, Jules Langlet, Michel Guignard, Michel Rigaux,
Nathalie Ague tant, Patrick Chevillard, Robert Herhel, Roger Lemaire, Google images.

Palmarès du concours photo organisé par La Sylve

Prix remis le 5 novembre 2012 lors de la clôture de l'exposition Nature et Patrimoine

Catégorie adultes

Catégorie enfants

Prix du public



Fabrice ISAAC



Elise DEVISMES

Prix de la municipalité



Jean-Fançois GABILLET



Emma LANGLET

Prix de La Sylve



Joël ROUVIERE



Jules LANGLET

Les prix du concours photos ont été remis aux gagnants le 5 novembre 2012, jour de clôture de l'exposition « Nature et patrimoine ». Le **prix du public** a été attribué suite aux votes exprimés par 300 visiteurs. Un appareil photo, offert par La Sylve, a été remis par Michel Guignard vice-président à chacun des deux gagnants. Le **prix de la municipalité**, un bon d'achat, a été remis par Sophie Descamps adjointe au maire de Coye-la-Forêt. Le **prix de La Sylve**, un livre d'art, a été remis par Michel Guignard. Tous les gagnants ont été très chaleureusement applaudis par le public venu nombreux assister à la proclamation des résultats et partager le pot de clôture des festivités du 20^e anniversaire de La Sylve qui se sont déroulées tout au long de l'année 2012 : la croisière en avril, la semaine découverte en juin, l'exposition en novembre.

SOMMAIRE

EDITORIAL	2
<i>Jean-Marie DELZENNE</i>	<i>2</i>
LA SYLVE EN 2012	3
La Sylve fête Georgina Cochu	3
<i>Marie-Louise BARNIER pour coye29.com.....</i>	<i>4</i>
La visite du parc du château.....	5
<i>Pierre E. DUBOIS.....</i>	<i>5</i>
<i>Michel de SAVIGNIES, 8 juin 2012</i>	<i>8</i>
Recette bretonne pour réussir une thalasso	9
<i>Robert HERHEL.....</i>	<i>9</i>
Chronique « course au trésor ».....	10
<i>Sylviane CLERGEAUD</i>	<i>11</i>
Les mauvaises herbes sauvages comestibles.....	12
<i>Evelyne ANDRIEUX</i>	<i>14</i>
Les petites chroniques du sentier botanique n°1	15
<i>Christophe GALET et Nathalie AGUETTANT.....</i>	<i>17</i>
Coopération avec d'autres associations	18
<i>Maurice DELAIGUE et Jean-Marie DELZENNE</i>	<i>18</i>
NATURE ET PATRIMOINE	19
L'Abbaye d'Hérivaux	19
<i>René LE MÉE</i>	<i>20</i>
L'Anodonte et les poissons : Loche de rivière et Bonnière.	21
<i>Florence SAVRY.....</i>	<i>22</i>
Les relais Chappe	23
<i>Michel RIGAUX et Carole VÉDRINES</i>	<i>24</i>
Les pierres de France	25
<i>Roger LEMAIRE, juin 2012.....</i>	<i>26</i>
Mauvaises querelles et vraies questions.....	27
<i>Pierre BECHET</i>	<i>28</i>
Le cri du petit pois	29
<i>Michael MARDER, professeur de philosophie</i>	<i>29</i>
Le coin du Jardinier : Les 10 commandements pour réussir le purin d'ortie.....	29
<i>Article transmis par Maurice TRANIER.....</i>	<i>29</i>
TRÉSORS CACHÉS DES ADHÉRENTS DE LA SYLVE.....	30
Ma rencontre avec le docteur Schweitzer	30
<i>Robert HERHEL.....</i>	<i>31</i>
La Ronron	32
<i>Jacqueline CHEVALLIER.....</i>	<i>33</i>
Il faut avec amour	34
<i>Rose-Marie DUCURTYL.....</i>	<i>34</i>

EDITORIAL

Depuis dix sept ans Georgina COCHU a présidé aux destinées de LA SYLVE. Dix sept ans de bons et loyaux services pour promouvoir notre environnement. Elle a beaucoup donné, de son temps, de sa compétence et de sa gentillesse. Elle fait toujours partie du Conseil d'Administration, preuve qu'elle ne nous abandonne pas et continue par sa présence à nous apporter ses précieux conseils.

J'ai repris la présidence, poste que j'avais assumé pendant trois ans lors de la création de LA SYLVE en 1992. C'est l'occasion d'affirmer avec conviction que LA SYLVE n'a pas démerité dans sa volonté de permettre au plus grand nombre de personnes de découvrir ou redécouvrir notre patrimoine naturel et culturel.

Les nombreuses activités dues à l'engagement de ses adhérents, soucieux de l'intérêt commun, permettent à notre association d'apporter un peu de convivialité et de sérénité dans notre monde toujours en perpétuelle évolution.

Je ne résumerai pas tout ce que nous avons entrepris cette année 2012. Vous avez tous en mémoire les programmes de nos manifestations du premier et deuxième semestre. Nous avons réussi, je le crois, à honorer dignement nos vingt ans d'existence. Vingt ans, le bel âge pour les grandes aventures.

Comme les autres années, 2013 sera riche en événements. Le bureau, le Conseil d'Administration, et vous tous y contribueront.

CHERCHER, DEVELOPPER, TRANSMETTRE, les maîtres-mots de notre association, ne les oublions pas.

N'oublions pas aussi que nous sommes dans un environnement exceptionnel, tant naturel que culturel, et qu'il serait dommageable de s'en détourner.

Essayons toujours d'être à la hauteur de nos engagements. Je sais que cela n'est pas toujours facile. L'existence nous rappelle souvent à l'ordre, mais gageons qu'au sein de LA SYLVE vous trouverez un peu de chaleur humaine avec en prime le plaisir d'apprendre des choses que vous ne soupçonniez même pas.

Alors, mes amis, buvons (sobrement) à l'année nouvelle et souhaitons longue vie à Votre association car elle est à vous.

Jean-Marie DELZENNE

LA SYLVE EN 2012

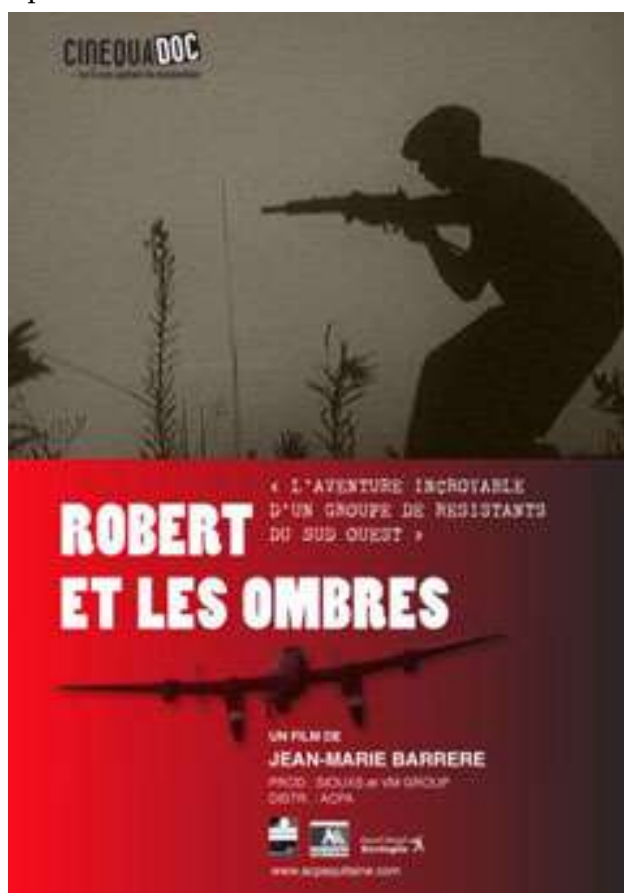
La Sylve fête Georgina Cochu

Avec la projection du film de Jean-Marie Barrère « Robert et les Ombres »

La Sylve a fêté ses 20 ans en juin. Chacun, à Coye, connaît cette association qui nous invite régulièrement à des découvertes du patrimoine naturel de notre région. Auparavant, elle a voulu fêter celle qui pendant 17 ans en a été la présidente, Georgina Cochu.

Le samedi 31 mars, le nouveau président, Jean-Marie Delzenne, – qui fut aussi l'un des fondateurs de l'association – a organisé pour Georgina une après-midi chaleureuse au Centre culturel, rassemblant autour d'elle famille, amis, sympathisants et fidèles de La Sylve. L'occasion lui a été ainsi donnée de lui dire publiquement combien ils lui étaient tous reconnaissants pour avoir assumé son rôle de présidente « avec délicatesse, persévérance et courage » et combien son action avait été déterminante pour que La Sylve soit officiellement reconnue comme association de protection de l'environnement.

Avec la projection du documentaire « Robert et les Ombres », l'association rendait aussi hommage au père de Georgina, George Reginald Starr, qui créa le réseau Wheelwright dans le sud-ouest de la France en 1942. Les Ombres, ce sont les inconnus des réseaux de la Résistance, les discrets, ceux qui n'ont jamais brandi une auréole de héros ou une décoration, parmi lesquels Robert, instituteur à Gabarret (petit village du Gers), grand-père du réalisateur. L'instituteur, ainsi que d'autres habitants du village et des environs, se sont mobilisés afin de réceptionner les containers d'armes parachutés par la Grande-Bretagne pour la résistance française. Ils agissaient sous le commandement de George Starr, qu'ils appelaient « Gaston », connu en Grande-Bretagne sous le nom de « Hilaire », agent secret britannique de la SOE - *Special Operations Executive* -, service créé par Churchill pour appuyer et organiser la résistance dans les pays en guerre.



Le film se présente donc comme un hommage, non seulement aux résistants français, mais aussi aux Britanniques, dont le père de Georgina, – émouvant d'entendre sa voix dans le film ! - qui ont soutenu l'action de la Résistance sur le sol français, notamment en lui fournissant des armes. Le rôle de ces derniers a souvent été passé sous silence. Orgueil gaulliste ?

Chauvinisme ? Le réalisateur répare cet oubli et livre, à côté d'images de l'époque, une série de témoignages de première main, ceux des survivants qui se souviennent de leurs émotions, racontent comment ils s'organisaient pour la réussite des parachutages, vivant dans l'attente des messages codés de la BBC qui déclenchaient l'entrée en action.

A l'issue de la projection, après avoir reçu un témoignage de sympathie de la part de tous ceux qui souhaitaient lui laisser un souvenir amical, avant que tous ne se dispersent vers le buffet, Georgina a exprimé sa satisfaction d'avoir vécu avec La Sylve une expérience enrichissante qui lui a permis notamment de développer de précieuses amitiés. Et même si elle laisse la présidence, elle reste au conseil d'administration : on ne peut quitter La Sylve aussi facilement.

Marie-Louise BARNIER pour coye29.com



A voir :

Fiche du film et revue de presse :
<http://acpaquitaine.com/0809/?p=1372>

http://fr.wikipedia.org/wiki/George_Starr

http://fr.wikipedia.org/wiki/Special_Operations_Executive

http://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_agents_du_SOE#S

Bande annonce du film :
<http://www.youtube.com/watch?v=G3MTzDzFRG4>

Jean-Marie Delzenne va bientôt remettre le cadeau des adhérents à Georgina Cochu. Il se lance dans un petit sketch préliminaire réussi quand on voit le sourire de Georgina.

Un bon choix

« Mes chers amis,

Je suis très heureuse de pouvoir vous dire merci pour Le très beau cadeau que vous m'avez fait - un i Pad - qui me donne La possibilité d'être en contact avec mes petites filles au Kenya, mon frère en Australie et être au courant de ce qui se passe à Coye. C'est cool une grand-mère qui voyage avec un i Pad sous Le bras !!

On vient de fêter Les 20 ans de La Sylve, je vous souhaite une belle fête pour ses 30 ans.

Merci à vous tous.

Georgina »

La visite du parc du château

Parmi les manifestations organisées par La Sylve à l'occasion de son 20^e anniversaire, la visite du parc du château de Coye le vendredi 8 juin fut un instant heureux.

La *visite du château* est toujours, pour beaucoup, petits ou grands, un moment de plaisir, de rêve, d'émotion parfois à l'évocation du passé. En France — et peut-être aussi dans la plupart des pays de semblable culture — nous avons successivement et aussi dans le désordre, construit, démantelé, détruit, incendié, pillé, plus rarement reconstruit et enfin visité *nos* châteaux avec un bonheur que nous pensons parfois justifié par les excès passés. Un proverbe dit que « pour tout homme, sa maison est son château ».

Nous avons été accueillis à l'emplacement de l'ancien pont-levis par Monsieur et Madame de Savignies et par toute la famille, enfants et petits-enfants faisant honneur aux visiteurs venus eux-mêmes faire honneur au château.

Vous trouverez ci-après le texte de la présentation par Michel de Savignies, écouté par des visiteurs attentifs et charmés par la beauté du lieu, à peine inquiets par un ciel aimablement menaçant.

Le tour de parc qui suivit fut de bout en bout une délicieuse promenade qui toutefois ne dissipa pas entièrement ma perplexité quant à la complexité du réseau hydraulique de cette partie de notre village. J'avais en tête, en suivant les canaux, le dessin fameux d'Escher : *The waterfall*. (*La chute d'eau*- NDR).



Nous avons eu tout loisir pour comprendre combien la gestion et la simple conservation de ce coin de terre est un travail presque pharaonique, demandant des connaissances multiples, mais impliquant, avant tout un amour de la nature domestiquée et un profond respect du travail des générations précédentes.

La journée se termina par un pot d'amitié bien agréable et bien dans la note de charme et d'hospitalité de cette *grande maison*.

Merci à Catherine, merci à Michel, merci à tous les hôtes et longue vie au château !

Je laisse la parole à notre hôte.

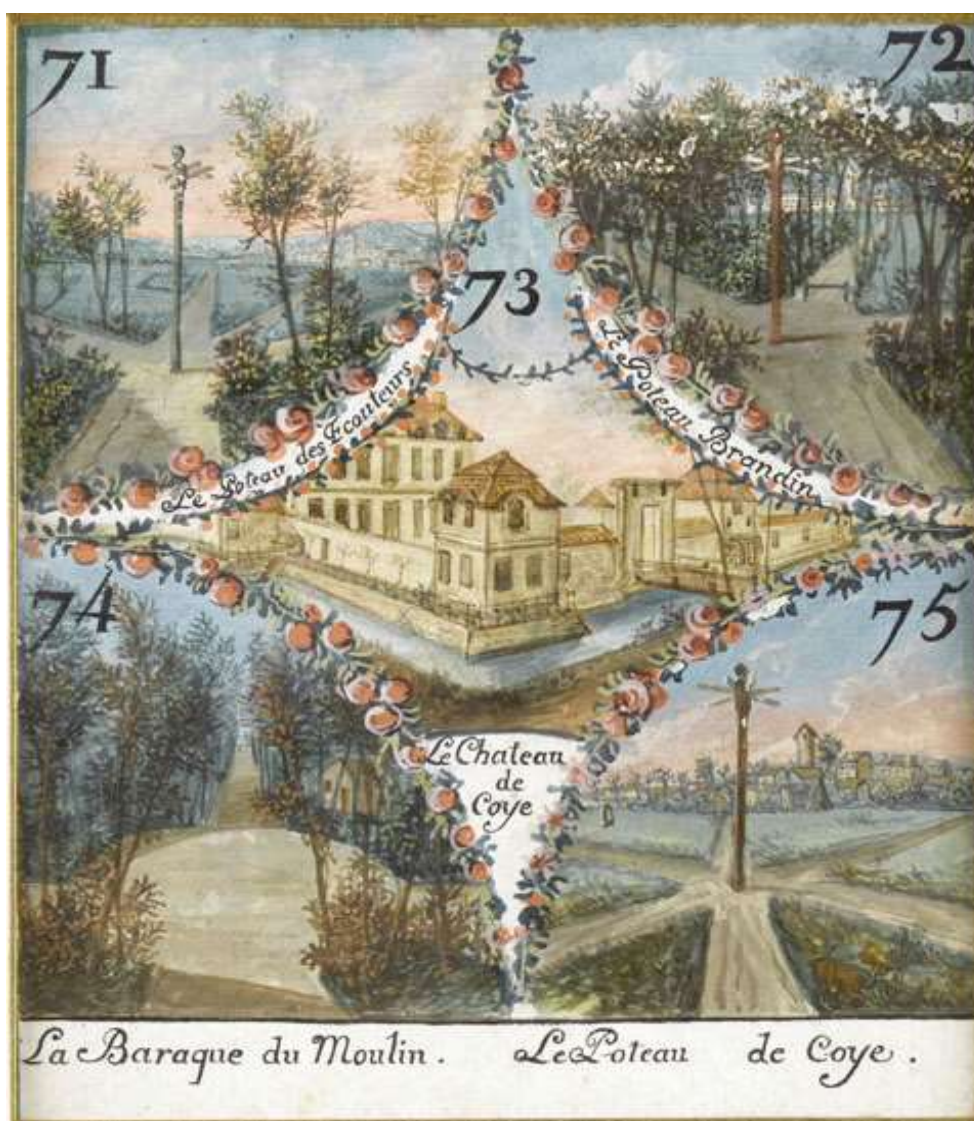
Pierre E. DUBOIS

LE CHATEAU DE COYE

Si vous le voulez bien, nous commencerons l'histoire de cette maison sous Louis XIV qui régnera sur la France — vous le savez tous — de 1643 à 1715. Les nombreux services publics demandent des responsables et, en particulier, le secrétariat royal, qui ne pouvait être confié qu'à un personnage intègre, dévoué et en qui le roi eût totale confiance.

Ce haut personnage choisi se nomme Toussaint Rose et c'est lui qui acquiert, après avoir reçu le titre de marquis, le domaine de Coye à des fins personnelles en 1655. Il avait « la main du Roi », ce que l'on appelle aujourd'hui « la signature » et il imitait si bien celle du monarque qu'il est bien difficile de savoir encore maintenant qui avait signé du Roi ou de lui. A cette époque, le château avec trois pavillons et divers bâtiments faisait partie d'un ensemble construit en cour carrée fermée, protégée par des douves et dans lequel on entrait par un pont-levis adossé à un pavillon central situé à la place de la grille actuelle.

Pour les curieux, il se trouve à Chantilly une représentation de cet ensemble qui servait de motif à la case 73 d'un jeu de l'Oie d'époque appelé *jeu de Cavagnole*.



http://www.culture.gouv.fr/Wave/image/joconde/0557/m505227_0005313_v.jpg

À l'intérieur de cette enceinte fermée de murs se trouvaient les bâtiments de service, les animaux et les logements du personnel, le pigeonnier et bien naturellement un puits dont l'emplacement se trouve dans ce qui est maintenant le garage.

Ce fut très certainement Toussaint Rose qui donna à cette grande maison l'aspect que nous lui connaissons aujourd'hui.

A cette époque, la Thève passait le long de la façade sud du château et alimentait une, puis deux roues à aubes qui faisaient tourner, juste derrière ce mur côté ouest, un moulin dont on peut encore voir les restes.

En 1701, à la mort de Toussaint Rose devenu marquis de Coye pour services rendus au Roi, le château et son territoire sont acquis par le prince de Condé de Chantilly (Henri-Jules, fils du Grand Condé) qui le désirait depuis un certain temps car il était gêné dans ses chasses par cette grande propriété qui allait à l'époque jusqu'aux étangs de Commelles, dits de la Reine Blanche, à 2 km d'ici ; c'était une épine enfoncée dans son territoire de Chantilly.

Exaspéré par les refus de Toussaint Rose de lui vendre sa terre de Coye pour agrandir Chantilly, le Prince fit lâcher par ses gardes 300 à 400 renards dans la propriété. Furieux, Toussaint Rose demanda à Louis XIV « s'il y avait deux rois en France ». S'étant fait expliquer cette affaire et le nom de son auteur, le roi ordonna au Prince de faire ôter par ses gens et à ses frais jusqu'au dernier renard du parc de Toussaint Rose et de réparer tous les dommages causés par les animaux.

Ils finirent cependant par rester bons amis.

Des travaux importants sont sûrement entrepris par le prince et son fils Louis-Antoine ; nous avons un plan des lieux de 1787 dressé par son architecte Jean-François Leroy. (1729-1791) Celui-ci a été aussi l'architecte du château d'Enghien, face au château de Chantilly.

Les murs de l'enceinte ont disparu ainsi que le pavillon central du pont-levis.

Peu utilisé, le prince de Condé finit par louer Coye en 1768 à un fabricant d'indiennes (toiles peintes) mais par manque de main-d'œuvre spécialisée la fabrique est arrêtée et Coye est revendu en 1787 à monsieur Mandrou de Villeneuve, spécialiste de papier peint et de très belles cartes à jouer utilisées à la cour et dans tout Paris.

Cette vente est faite à monsieur Mandrou de Villeneuve à la condition qu'il y fasse une véritable fabrique qui donnât localement de l'emploi. Dès 1794, 38 coyens y travaillent et on retrouve dans la liste : Casse, Delbergue, Mazille, Mirville, Morin, Tardif, noms de familles bien connues ici.

Il aura en plus l'autorisation de faire tous travaux nécessaires sur le cours de la rivière pour obtenir la puissance hydraulique indispensable à son usine qui deviendra importante puisque plus tard 220 personnes y trouveront du travail. Il y sera fabriqué du papier peint, de la toile de coton, de l'impression sur coton et de la passementerie.

La rivière déjà canalisée est rehaussée à 3 m au-dessus des prés sur 2 k, l'étang est ouvert pour laisser passer l'eau et créer une réserve importante pour les roues à aubes de l'usine; le canal qui longe coté église le mur du village est creusé pour alimenter la fabrique et la rivière qui passe derrière la maison est comblée.

Le pont qu'il fit modifier sur la Chaussée du Porchêne en limite nord de la propriété porte son nom depuis ces travaux. Ce pont a d'ailleurs été très bien restauré il y a quelques années.

A partir de 1795, huit ans plus tard, la propriété change de main plusieurs fois et en 1804 elle est achetée par la Société Rougemont dont Gandulphe Andryane est le directeur. Cette grande maison sera sa maison de fonction. Il finira par devenir propriétaire de la fabrique et de la maison en 1825.

Sous sa coupe d'industriel passionné, l'usine devient une très moderne et renommée filature de coton, sans doute l'une des plus modernes de France. Deux bâtiments de 75 m par 15 m sur 5 étages, plus de 200 personnes, hommes à 2,5 F, femmes à 1 F et petits enfants à 0,50, 120 familles logées, soins gratuits. C'est la fierté de Coye.

Elle brûle en 1829 et sera reconstruite par son fils Louis.

Son autre fils, Alexandre, dynamique et intelligent, rencontre à Genève de jeunes passionnés pour l'indépendance de l'Italie occupée alors par l'Autriche et finalement se trouve mêlé au complot latent des sociétés de « carbonari » dirigé contre l'empereur dont Piero Maroncelli et Silvio Pellico sont les plus connus. Arrêté, il passe en jugement à Vérone et est condamné à mort le 2 janvier 1824. Sa peine commuée en prison à vie par l'empereur(d'Autriche. NDR), il est envoyé au Spielberg, forteresse située dans la ville de Brünn (Brno) en Moravie du Sud dans l'actuelle République Tchèque tout près des plaines d'Austerlitz sur le Danube. On lui met des chaînes rivetées aux pieds, il avait 24 ans. Dix ans plus tard, il est sauvé par sa belle-sœur Pauline, femme de son frère Louis, qui se déplace à Vienne pour plaider sa cause auprès de l'Empereur. Alexandre est enfin libéré le 17 mars 1832. En 1834, revenu à Coye, il prend la direction de l'usine familiale. Il deviendra maire de Coye respecté, aimable et bienfaisant, très attaché à donner du travail pour le plus grand nombre et passionné

par une politique sociale de la France. Il se marie à Coye en 1855 et meurt à Coye en 1865 où il sera enterré, accompagné par une grande partie de la population très émue.

Alexandre Andryane avait deux enfants, un fils mort en 1874 et une fille Jane ou Jeanne.

Cette Jeanne Andryane épousa Gaston Lescuyer de Savignies, grand-père de mon père.

Le père de mon père, officier de cavalerie, blessé en 1914 et revenu au foyer, se passionna pour Coye ainsi que mon père Robert quand ce fut son tour en 1944.

Cette propriété très morcelée sans doute à la Révolution fut reconstituée par eux grâce à un grand travail de remembrement ; les grands bâtiments de l'usine arrêtée seront démantelés au début du XX^e siècle et la voilà donc cette grande maison, notre maison de famille depuis 1815.

Depuis 2002, est classé à l'*Inventaire supplémentaire des monuments historiques*, l'ensemble des bâtiments, le parc et les plans d'eau ainsi que certaines pièces intérieures pour leurs belles boiseries d'époque.

Dans un périmètre de 500 mètres, ce classement rend parfois difficile à nos voisins — et à nous aussi — certains travaux immobiliers, mais assure à notre village je dirais « une certaine sécurité écologique ».

C'est à nous maintenant de travailler pour continuer à conserver ce bel endroit. La couleur de la pierre de cette maison si équilibrée, changeant à tout moment, le bruissement des arbres l'isolant de la civilisation moderne, les oiseaux d'eau : canards, hérons, foulques, poules d'eau traçant sur l'eau calme leurs sillons en v, le bruit de la cascade, les platanes immenses surveillant et protégeant les plans d'eau, quel superbe endroit !

Mon père, né ici en 1905 et mort en 2007 disait volontiers : « Chacune de nos générations a été profondément attachée à cette maison ; quelles qu'en soient les difficultés, elle vaut la peine que l'on se donne du mal pour elle ».

Grand merci à vous tous de bien vouloir aujourd'hui y apporter votre soutien par la chaleur de votre curiosité.

Si vous le voulez bien nous allons marcher un moment le long de la rivière. Comme vous le verrez, elle est à 3m au-dessus du niveau des prés et l'érosion des berges, due en grande partie aux animaux, est un souci permanent. Je suis en train d'en effectuer le renforcement pour éviter rupture de digue et inondation, mais la tâche est grande. Il nous faut environ 1m³ ou 2 de remblais par mètre linéaire de berge et comme il y en a environ 3 km à faire, cela donne 5.000 à 6.000 m³ à mettre.

J'ai donc de quoi m'occuper avec mes aides pour les années à venir, ma retraite est assurément active...et je garde la forme.

Pour terminer cette présentation, la propriété située dans la partie basse du village a donné lieu à des travaux d'intérêt communal ou général que mon père et moi avons acceptés bien volontiers en bonne intelligence avec les municipalités et notre voisin *France Galop*.

Les derniers en date ont été le remplacement de la canalisation d'eau usée qui relie la *place Blanche* à la station d'épuration du *chemin des Vaches*.

Elle passe chez nous sur 168 m à 6 mètres sous terre le long du mur de l'église. Bientôt sera mise en travaux la liaison entre cette station et *Thiers* ; elle devrait traverser toute la plaine et passer sur les hauts des *étangs de la Reine Blanche*.

Puisque nous en sommes aux travaux, vient également d'être terminée la pose d'une canalisation qui traverse la plaine du nord au sud pour assurer l'alimentation en eau des pistes de *Coye, Lamorlaye et Chantilly* à partir de deux stations de pompage actuellement en essai dans la plaine en remplacement de celle de *Toutevoie* sur l'Oise qui sera arrêtée.

Voilà je m'arrête, car vous savez presque tout...Merci de m'avoir prêté attention.

Après cette promenade le long de la rivière, les rescapés pourront se refaire une santé par un pot qui leur sera offert derrière la maison sous un beau cèdre planté par mes parents il y a quelque 40 ans maintenant.

Michel de SAVIGNIES, 8 juin 2012

Recette bretonne pour réussir une thalasso

Séjour à la Baule-les-Pins organisé par Claudie Cesca, Geneviève Esnée et Guitte Bardeau

Il vous faut, bien sûr, plus d'ingrédients que pour un Kouing Amann.

Tout d'abord, un car très confortable pour vous conduire de votre village ... au terminus.

LA BAULE LES PINS avec, évidemment, un excellent chauffeur accompagné de quelques épices, petites histoires et champagne : merci Mado.

Se laisser reposer pendant 500 km et puis se munir du matériel adéquat pour réussir son projet, à savoir :

⊕ La résidence Saint Saëns de Renouveau Vacances dont l'utilisation est rendue très facile par différents accessoires annexes tels que bar, animations et la serveuse (Oh ! Agnès, si tu savais...).

⊕ Le centre de Thalasso indispensable pour garantir un produit moelleux, plein de calories et pimenté de quelques gouttes d'eau salée qu'il faut ajouter (suivant l'inspiration de chacun) en étant debout ou couché c'est selon.

⊕ Le gâteau (car c'en est un !) et quel gâteau ! va se concrétiser sur cinq jours (eh ! oui, cinq jours...) par une alternative savamment rythmée de l'utilisation de tous ces moyens pour l'homogénéisation des produits constituants : confort, ambiance décontractée, bienfaits de l'eau de mer, beauté des paysages, découverte de la culture, de l'architecture, des mœurs locales, de l'histoire avec l'aide très précieuse d'un maître pâtissier de niveau national, (c'est bien sûr toi ! Julie ! que nous remercions très fort), qui a su si bien exciter nos papilles avec l'histoire des paludiers de Guérande et des marais salants, d'Anne de Bretagne, de Saint-Nazaire à travers la dernière guerre mondiale et aussi de la Baule ou, encore, de la nature, avec de petites randonnées commentées.

Notre dernier jour, retour très joyeux avec une halte dans un restaurant pour conclure notre escapade.

Le nom de ce gâteau ?

La recette du GATEAU NANTAIS par Claudie CESCA

Pour 6 personnes.

Cuisson : 40 à 45mn, 170 degrés four à chaleur tournante

- 125 g de beurre mou demi-sel
- 150 g de sucre
- 125 g d'amandes en poudre.
- 40 g de farine
- 3 œufs
- 100 g sucre glace (pour le glaçage)
- 10 cl de rhum (2 c à soupe suffisent).

Préchauffer le four.

Dans un saladier mélanger : sucre, beurre mou, amande.

Battre les œufs, ajouter au mélange précédent, puis la farine et la c. à soupe de rhum.

Dans un moule beurré verser la préparation.

Mettre au four.

Démouler, laisser refroidir et napper votre gâteau.

Laisser refroidir au réfrigérateur pour le glaçage.

Déco : physalis, framboise...

(Dégustation de notre gâteau dans une brasserie Nantaise LA CIGALE, témoignage de l'ivresse ornementale de l'époque Modern Style, magnifiques mosaïques décor 1900.)



NB : Souci récurrent pendant ce séjour : sommes-nous en Bretagne ?

Réponse d'un Nantais : certainement pas.

Réponse d'un Breton : c'est évident.

Robert HERHEL

Chronique « course au trésor »

Il y a un trésor à Coye, il y a un trésor à Coye, il y a un trésor à Coye, il y a un trésor à Coye...

La rumeur s'amplifie, alors le 6 juin nous étions nombreux à le chercher. Oh ça n'a pas été toujours facile ! Nous étions 60 enfants venus des Trois Châteaux, du centre aéré, les enfants informés dans les écoles sans oublier les petits-enfants des adhérents de La Sylve.



Et nous voilà partis, le soleil par chance nous accompagne. La carte nous indiquait de récolter 2 points en s'affrontant par équipe à des jeux de relais sur l'espace pelouse derrière le cimetière. Une sorte de mise en jambes. Puis traversant au rond-point, sécurisé par

les organisateurs, nous filons vers de drôles de gros cailloux « le poudingue » nous a-t-on expliqué ; vous vous rendez compte que ces amalgames de silex et de grès ont 55 millions d'années et que Coye était une plage dont la mer s'étendait jusqu'à l'Angleterre. Quelle aventure !



Après nous avoir expliqué tout cela, munis de charades à élucider, nous partons vers la forêt en direction du « Poteau des Écouteurs ». Ce n'est pas fini. On nous distribue des sacs pour faire nos emplettes des feuilles à trouver et ramasser. Pas facile de reconnaître un chêne, un marronnier... Accompagnés d'un questionnaire où s'est glissé un intrus.

Et encore un grand sac afin de recueillir des éléments de la nature pouvant servir à confectionner un déguisement. Et nous rassemblons notre équipe ; chacun cherche en

allant tout droit jusqu'au carrefour de la verrerie. Sur le trajet on nous photographie, nous filme même. Stop, les « gilets jaunes » nous attendent avec de l'eau pour nous désaltérer. Quelques encouragements, encore un questionnaire et là ça se corse, il faut faire un tautogramme ?

Essayez c'est amusant ! T'as tenté, tu t'es turlupiné témérairement, t'as trouvé t'es très talentueux. Ensuite on complète une grille afin de découvrir la définition du mot « sylve ».



Et en avant vers le carrefour d'Orléans. Ça grimpe, on commence à bien remplir nos sacs. Nous avons trouvé notre feuille de châtaigner mais comme il faut trouver la plus grande on cherche encore. Ca y est, on est arrivé en haut. Là il y a un chêne immense et l'on nous demande la circonférence de son tronc et son âge. Comment savoir, on n'a rien pour



savoir ? Le texte nous renseigne (1 mètre de circonférence est égal à un siècle) t'es bon en math toi ?

mesurer ! Tiens il y a une explication, il semblerait qu'en mettant nos bras en croix du doigt gauche au doigt droit cela corresponde à notre taille, tu mesures combien toi ? Bon les copains, vous additionnez, nous on forme une ronde contre le chêne. Et son âge ? Il est très gros, très grand et bien que son tronc ait quelques rides, va



Avant d'arriver au « chêne Sylvie » nous avons un message codé et la question nous ramène à nos drôles de cailloux du début, il faut faire appel à notre mémoire. Un quiz écolo et nous aurons rempli tous nos questionnaires. Il reste à confectionner le déguisement du plus petit de notre équipe. Là je me sens des talents de styliste, bon ce n'est pas Jean Paul Gaultier mais c'est pas mal. Tous les enfants costumés sont rassemblés pour la photo souvenir. « SUPER ».

Et le fameux trésor, il faut le chercher dans cette clairière. A quoi ressemble-t-il ?

« ON L'A TROUVÉ ! » crie une équipe. C'est une grosse malle en osier qui contient des casquettes, des bracelets, des tatouages, des cordons pour accrocher les clés, des crayons ... que nous avons partagés. Et voilà ! La journée s'achève autour d'un goûter servi par tous « les papy mamy » qui ont su entourer et partager d'agréables moments avec les enfants.



Sylviane CLERGEAUD

Les mauvaises herbes sauvages comestibles

Sortie de La Sylve du 7 juin, animée par M.C. Le Pézennec, membre bénévole en botanique à l'Association des Botanistes Amateurs (ABMARS) et E. Andrieux adhérente à La Sylve.

Ce jour-là, une vingtaine de participants, équipée de bottes et d'imperméables, était arrivée sur le parking du centre culturel pour la récolte des bonnes mauvaises herbes et non pour celle des petits gris. La sortie a débuté par ce dicton : « En bon juin, toutes mauvaises herbes donnent beau foin ».



Quelques conseils sur la cueillette des plantes ont été prodigués :

- ➔ être prudents avec certaines familles de plantes comme les ombellifères où il y a de vrais faux amis : la pire, la cigüe dont Socrate a subi les affres, comme la meilleure, la carotte dont les vertus nutritionnelles ne sont plus à vanter, reconnaissable à sa racine odorante, son ombelle plate blanche rosée marquée d'un point central pourpre et ses feuilles velues et découpées ;
- ➔ en général, il faut choisir les jeunes feuilles avant la floraison car plus tendres et de saveur moins prononcée.

Derrière le centre culturel, un grand **sureau noir** de la famille des *caprifoliacées*, arbre de 4 à 6 m couvert de petites fleurs blanches groupées en corymbes exhale un doux parfum ; celles-ci une fois



séchées, à l'abri de l'humidité, accompagneront vos tisanes, vos sirops, fleurs fraîches dans vos tartes, vos beignets ou vos gelées. Peut-être, aurez-vous la patience d'attendre l'automne pour préparer des confitures avec les grappes des petites baies noires pendant vers le sol. Tout cela vous paraît bien appétissant, mais comestible ne veut pas dire consommable à volonté ; ne mangez pas les parties vertes du sureau noir. Attention de ne pas le confondre avec la tige dressée du **sureau yèble**, plante vivace de 2 m, toxique et nauséabonde.

Chemin faisant, le groupe a traversé le cimetière ouvert à toutes fleurs, ici quelques **coquelicots**, de la famille des *papavéracées*, connus sous le nom de *petite princesse* en Arménien, ont aiguisé notre curiosité. Un américain R.H. FRANCE, en observant la dispersion des graines de la capsule (pistil) du coquelicot ou du pavot, a inventé la salière. Un allemand, Dr Friedrich SERTURNER apothicaire de profession, a isolé le 1er alcaloïde : la morphine extraite de l'opium en 1803 à Paderborn. Le *rougello* en langue d'oc a aussi inspiré les gourmands : les pétales pour la confection de bonbons et de sirops colorant les entremets, calmant la toux, puis les graines pour aromatiser pains et gâteaux. Attention, ce petit joyau peint par Renoir peut devenir



hypnotique bien que consommable de la rosette à la fleur !

En allant vers l'espace protégé, nos yeux se sont arrêtés sur les jeunes jets et les **cônes du houblon** de la famille des *cannabinacées* qui s'enroulaient sur une haie dans le sens d'une aiguille d'une montre. Cette plante est hypnotique et dioïque signifiant que le pied de la fleur femelle (cône) est séparé de la fleur mâle. Les jets sont préparés comme les asperges et les cônes utilisés dans la fabrication de la bière : cônes frais, bière forte ; cônes séchés, bière légère : « l'abus de bière peut provoquer des troubles œstrogéniques ». Autrefois, dans les houblonnières, les femmes les récoltaient en chantant afin d'éviter l'endormissement. De nos jours, des oreillers remplis de cônes séchés permettent d'atténuer certaines insomnies !



Cette fois, le ciel nous tombait sur la tête, les plus courageux ont poursuivi l'aventure des plantes sauvages comestibles très nombreuses dans notre flore. Nous les croisons sans même les voir : ce sont les **silènes enflés**, les **mauves sylvestres**, l'**oseille sauvage**, le **mouron blanc** que nous arrachons de nos jardins et dont les feuilles nouvelles ou jeunes pousses cuisinées en petite quantité, donneraient à notre nourriture de nouvelles saveurs riches en vitamines et oligo-éléments. D'autres, comme l'**achillée millefeuille**, le nom lui vient d'Achille, héros grec, qui s'en servit pour guérir des blessures, sont d'excellents cicatrisants.



Achillée millefeuille

Près des fameux poudingues, conglomérats de blocs de silex, de grès et de silice déposés par la mer au tertiaire, croissent des **lieries terrestres**, des **bourses à pasteur** et la **benoîte des villes** : les feuilles de la 1^{ère} « herbe de St Jean » ont une saveur de menthe, les graines de la seconde peuvent remplacer le poivre et la moutarde, enfin la racine de la dernière au goût de clou de girofle parfume les desserts.

Ouf ! Un abri, un **tilleul aux petites feuilles**, famille des *tiliacées*, nous apporte un moment de quiétude. Redondance facile puisque tout le monde connaît l'infusion de 3 ou 4 corymbes de tilleul pour ses vertus calmantes, reposantes. Facile d'écrire cette phrase : « le 7 juin était le 17^e jour du mois de prairial dans le calendrier républicain officiellement **JOUR DU TILLEUL**. Facile de se remémorer ces derniers jours de classe, enivrés par le parfum insistant des fleurs de tilleul. Mais aussi, histoire des traditions populaires puisque nombreux sont les tilleuls qui ont fait l'objet de pratiques superstitieuses : arbres votifs à clous ou à rubans pour se débarrasser de certaines maladies ; ou encore, arbres de justice, de paix et de gibets sous lesquels les juges officiaient, laissent à penser que leurs lieux de plantation furent les futurs emplacements de chapelles et d'églises.



Et alors, quels sont ses usages culinaires ? Les hommes s'étant nourris de bouillies durant tout l'hiver, avaient un besoin essentiel de pousses vertes plus goûteuses, nourrissantes, dépuratives et énergisantes (riches en sels minéraux et en protéines) au début du printemps. Les jeunes feuilles fraîches de tilleul étaient consommées en salades, séchées en farine pour les galettes ou sablés, fabriqués de nouveau en France pendant la dernière guerre. Sans oublier la sève qui, collectée comme celle du bouleau, est remplie de vitamines. Quant aux fleurs, avec lesquelles les salades étaient parfumées, elles apportaient une huile essentielle (38%), du manganèse etc., puis les fruits une huile grasse. Cet arbre providentiel, sauf pour les pendus ça va de soi, avait fait l'objet de recherche gustative ; en effet, le chimiste français Missa découvrit au XVIII^e qu'en malaxant les fruits et les fleurs du tilleul, on obtenait un produit proche du chocolat, malheureusement ce « chocolat de tilleul », une fois commercialisé, se décomposait rapidement. Avis aux amateurs avides de nouvelles textures ! Est-ce tout ? Il ne faut pas omettre l'usage de son bois et de son écorce pour les objets

quotidiens et les cordages. Dommage ! Nous devons quitter notre arbre comme le dit la chanson pour le Poteau des Écouteurs.



Sur un talus, des **orties dioïques**, *urticacées* (le mot dioïque signifie « deux maisons », mâle et femelle séparés) s'élèvent en touffes. Les tiges et feuilles sont couvertes de poils. Observez-les à la loupe pour découvrir à leur base des petites gouttes remplies d'acide formique qui provoquent des piqûres urticantes, mais soulagent les crises d'arthrite...

Alors roulez-vous dedans ? Mais si la nouvelle douleur devient trop intense, cueillez quelques feuilles de **plantain lancéolé** et frottez-en

vos boutons pour soulager vos maux. Chacun proposait des recettes avec les jeunes plants d'ortie : soupe, purée, tarte et cake. Plante aux nombreuses vertus et aux utilisations diverses comme la confection de tissu aussi soyeux que la soie – qui l'eut cru – ou en décoction des feuilles fraîches contre les pellicules. Une observation sur le **plantain**, *plantaginacée* dont les jeunes feuilles à la saveur de haricot ou de la girolle peuvent parfumer les risottos.



Une odeur de terre mouillée, d'humus pénétrant nous saisit à l'entrée des sous-bois chargés d'humidité. Ce lieu est propice aux plantes vivaces fréquentes près des ruisselets comme l'**alliaire officinale**, *brassicacée*, herbe à l'ail consommée en salades, soupes ou en condiment. Puis, l'**épiaire des bois**, ortie des crapauds dont une dizaine de feuilles écrasées donneront un goût de cèpe à vos purées de châtaignes, de pois cassés ou de pommes de terre ; et pour compléter ce repas, faites revenir quelques jeunes feuilles de **consoude**, oreilles d'âne, en beignets. Celles-ci ont la saveur d'huître ou de limande et, en pharmacopée, la vertu de souder les blessures : du grec *symphis* « unir ». En effet, les feuilles poilues se collent entre elles. Terminez votre menu par quelques **fraises des bois** préalablement passées à l'eau vinaigrée.



Le ciel se couvre de gros nuages annonçant des giboulées, il est temps de regagner le centre culturel où nous attend un goûter bien mérité préparé avec des bonnes mauvaises herbes. Chacun s'active, heureux de se retrouver autour d'un cake aux orties, ou du pesto d'ail des ours en toasts, de la tarte de fleurs de sureau, tous contents de tartiner du miel de tilleul sur du pain et de s'abreuver d'un sirop de menthe sauvage. Bon appétit !



Bien sûr, nous n'avons pas pu cueillir la petite pimprenelle chère à nos cœurs et chanter : « *A fé la salata ai ta d'la pamponela, A fé l'amour ai va na fia bella* ».

Vous en saurez plus la prochaine fois!

Evelyne ANDRIEUX

Références :

Recettes : « C fait maison » sur internet.

Livre : « Sauvages et comestibles » (je choisis le naturel) de Marie-Claude Paume - Edisud

Les petites chroniques du sentier botanique n°1

Présentation du sentier



Bon nombre d'entre vous ne connaissent peut-être pas le sentier botanique de Champoleux (littéralement « Champ au loup »). Ce sentier botanique est pourtant une activité phare d'observation écologique et botanique de notre association. Né de la passion de deux coyens et membres bien connus de La Sylve, Jeannine et Maurice DELAIGUE, ce sentier a été créé en 2000. Depuis cette date, des bénévoles de l'association viennent plusieurs fois par an l'entretenir et identifier les espèces végétales présentes à l'aide d'étiquettes. L'entretien des quelques 2 kilomètres qui bordent le chemin est loin d'être une activité de jardinage mais sert plutôt une volonté de permettre à la flore spontanée de notre région de s'exprimer, en limitant la dynamique d'espèces colonisatrices comme la *Grande ortie* et le *Buddléia de David*.

Découverte du sentier

Situé en lisière de la forêt de Chantilly, son parcours débute au niveau de l'ancienne caserne des pompiers de Coye-la-Forêt, également appelé le Sauter. Il est constitué de 4 parcours :

- ➔ le premier, « **Sentier n°1** », longe la route qui mène aux étangs pour nous offrir une ambiance forestière fleurie en sous-bois de mars à juin ;
- ➔ le deuxième, « **Sentier n°2** », monte sur les hauteurs avec un dénivelé de 30 mètres et est bordé de hêtres remarquables ;
- ➔ le troisième, « **Sentier n°3** » et considéré comme le clou du sentier, s'ouvre en une clairière de près de 3000 m² richement colorée ;
- ➔ le quatrième, « **Retour vers Coye** », permet de retrouver le point de départ au sein d'un parcours forestier typique de la forêt de Chantilly.

Durant toute une année de promenades et de découvertes, vous pouvez observer plus de 150 espèces végétales ainsi que de nombreux insectes (papillons, libellules, criquets...) et oiseaux (pics, mésanges...). Certaines espèces végétales sont rares comme le *Doronic à feuilles de plantain* et la *Laîche appauvrie*. D'autres, certes plus courantes, sont bien présentes et parfois dominantes, comme la *Jacinthe des bois* ou l'*Eupatoire chanvrine*. L'ensemble donne des ambiances végétales diversifiées et des palettes de couleurs riches. Une véritable ode à la découverte !

Actualité du sentier

L'année 2012 a bien évidemment été marquée par les 20 ans de notre association. Afin de mieux faire découvrir le sentier en cette occasion, 4 panneaux ont été réalisés et installés au niveau des poteaux délimitant son parcours. Une visite avec des enfants du Domaine des Trois Châteaux a également été organisée. Leur regard neuf et l'intérêt qu'ils ont porté à cette sortie par leurs questions fort nombreuses ont conforté l'idée de renforcer à l'avenir la sensibilisation des enfants de la commune à la découverte de la forêt et de ses milieux.

Au-delà de l'entretien courant du sentier botanique de Champoleux, des travaux de restauration du cheminement ont également été réalisés par quelques bénévoles suite à une exploitation forestière qui a créé des ornières le rendant impraticable. Cette situation n'a en tout cas pas affaibli la ferveur des bénévoles de l'association qui sont venus sept fois cette année, entre mars et octobre, entretenir le sentier et « étiqueter » la flore présente.

Grâce au soutien de la commune de Coye-la-Forêt, deux sessions de débroussaillage ont également eu lieu, permettant de maintenir et de développer la diversité végétale d'année en année.

Mais le sentier n'est pas qu'une affaire d'initiés et toutes les bonnes volontés sont les bienvenues pour nous aider à faire vivre le sentier de Champoleux par votre présence, pour découvrir, étiqueter ou entretenir ce patrimoine commun. Alors venez nombreux lors des sorties organisées par La Sylve !



Sentier n°2



Sentier n°3



Sentier n°1



Retour vers Coye



Panneaux installés à chaque poteau délimitant le parcours du sentier



Travaux de restauration du sentier par les bénévoles de La Sylve suite à l'exploitation forestière

Petite chronique végétale du sentier

Au sein de cette partie, nous allons vous présenter un petit échantillon de la flore que l'on peut rencontrer sur le sentier botanique de Champoleux, une sorte de « mise en œil » de sa diversité végétale.



Commençons par l'**Épilobe**, dont on trouve plusieurs espèces notamment au début du sentier n°1 au niveau de la zone particulièrement humide que La Sylve a dû restaurer au printemps (cf. photo ci-contre prise en août 2012 sur le sentier n°1).

L'épilobe est une plante herbacée vivace de la famille des Onagracées (comme le Fuchsia) qui pousse en lisière d'un bois, sur les bords d'un chemin, au niveau de fossés, de brûlis récents des forêts détrempées ainsi que des bords des cours d'eau. Il affectionne les terrains argileux et calcaires à condition qu'ils soient humides.

Les fleurs de l'épilobe, qui forment de grands épis de couleur rose ou mauve, sont très mellifères. Comestibles, elles ont un goût agréable et décalé, et apportent en été une touche décorative plaisante et originale aux salades. Les jeunes pousses printanières peuvent également être consommées comme un légume. En Suède, depuis longtemps, on consomme les bourgeons et les jeunes pousses préparées à la manière des asperges. Marc Veyrat, le célèbre cuisinier, intègre l'**Épilobe** dans la longue liste des plantes sauvages susceptibles de réintroduire la biodiversité dans notre alimentation.

L'épilobe aurait également de nombreuses vertus médicinales. Il contient des composés antiseptiques et anti-inflammatoires et constitue notamment un anti-irritant efficace pour la peau et un écran solaire léger. On lui prête bien d'autres vertus (cf. sites en références¹), mais alors peut-être vaut-il mieux consulter ?

La **Tanaisie** apprécie plus particulièrement le sentier n°3 (photo prise en juin 2012) où elle pousse généreusement. Avec son feuillage finement découpé et ses fleurs jaunes, elle est également comestible à très petite dose, comme condiment. Son goût est très prononcé. Elle rentre dans la composition de la Bénédictine. En tisane, elle peut également être utilisée comme vermifuge, mais attention, à forte dose elle est toxique.



Dans le jardin, la Tanaisie peut être très utile pour éloigner les insectes, en particulier le *Criocère du lis*, petit insecte rouge orange qui ressemble à une *Coccinelle*, mais plus haut sur pattes, qui fait de plus en plus de ravages.

Elle peut également entrer dans la composition d'un vinaigre anti-poux, ou d'un pot-pourri antimites, ou encore chasser les puces et les tiques des litières des chats et des chiens, en plaçant des feuilles hachées sous leur panier et dans le coussin s'il est en tissu. Mais attention, la Tanaisie contient des substances toxiques. Elle ne doit pas être manipulée par une femme enceinte, ni laissée sous forme de solution à la portée des enfants.²

Voici donc un tout petit panel végétal de ce qu'on peut rencontrer sur le sentier botanique, dans l'attente d'une découverte plus poussée lors de vos promenades ou lors d'une des sorties organisées par La Sylve.

Christophe GALET et Nathalie AGUETTANT

¹ Sources : <http://lesjardinsdepomone.skynetblogs.be/archive/2008/07/03/cuisine-des-fleurs-l-epilobe-osez-le.html>; <http://www.produits-gervol.com/>; <http://www.gaspesielesiles.upa.qc.ca/fhtm/pfnl/Epilobe.pdf>

² Sources : <http://www.plantes-et-sante.fr>, <http://www.afleurdepeau.com>, <http://fr.wikipedia.org>

Coopération avec d'autres associations

Depuis de nombreuses années LA SYLVE adhère à trois organismes qui semblent, à nos yeux, d'une grande importance.

D'abord le **Conservatoire d'espaces naturels de Picardie**, vaste association qui gère plus de deux cents sites naturels de



grand intérêt de notre région. Il assure l'étude, la protection, la gestion et la valorisation de ces sites afin de s'assurer que le patrimoine naturel remarquable qui s'y trouve soit préservé, restauré, développé.

Le Conservatoire assure notamment des travaux qui permettent de restaurer de bonnes conditions de vie et de reproduction pour les espèces telles que les amphibiens. Il valorise également les sites en proposant des sorties nature et en réalisant sentiers, panneaux et plaquettes pour mieux faire connaître la nature en Picardie.

La deuxième association est le **Regroupement des Organismes de Sauvegarde de l'Oise (R.O.S.O.)**. Elle est agréée au titre de la protection de l'environnement par arrêté du Préfet de

l'Oise en date du 7 juin 2006. Elle représente une union de plus de quatre-vingts associations concernées par la défense, l'amélioration de la qualité de vie et de l'environnement en accord avec le principe de développement durable.



Ses actions sont nombreuses. Ses engagements dans ce domaine passent par le respect de la flore et de la faune sans négliger les corridors écologiques.



Enfin l'**Union des Amis du Parc Naturel Régional Oise-Pays de France et de ses Trois Forêts (A.P.3F.)**

L'association exerce des activités pour la protection de l'environnement et, plus particulièrement participe activement à la promotion du Parc Naturel Régional Oise Pays de France (PNR) et à l'élaboration de sa charte.

La charte du P.N.R. sera-t-elle renouvelée en 2016 ? Un avant-projet devait être validé en juillet 2012.

Maurice DELAIGUE et Jean-Marie DELZENNE

NATURE ET PATRIMOINE

L'Abbaye d'Hérivaux

Quelques notes d'histoire

Marcheurs, randonneurs, quittant Coye – cap au sud – pour traverser la forêt vous passez de l'Oise (Picardie) en Val d'Oise (Ile-de-France) sans vous en rendre compte. Rien ne marque la limite entre les deux départements. Au sortir du bois, après avoir emprunté la route de la Ménagerie ou la côte de la Biche, accédant à une petite vallée – celle de l'Ysieux -- vous découvrez le hameau d'Hérivaux. Quelques maisons occupées témoignent d'une extension du bourg de Luzarches, hors agglomération. Rien de plus banal que cette situation, mais plus surprenant se trouve être la présence de ruines et d'un petit château excitant la curiosité. L'aspect remarquable du site se double d'un intérêt non fortuit pour ces pierres que l'on pressent chargées d'histoire. L'évidence est que, s'il n'y a plus que quelques pans de murs -- ceux d'une ancienne église -- une belle bâtisse rurale, une petite maison et une grande demeure, baptisée un peu rapidement château, tout cela rappelle l'existence au Moyen-Age et jusqu'à la Révolution d'un domaine abbatial.

L'abbaye d'Hérivaux a été fondée au XII^e siècle par Ascelin, seigneur de Marly-la-Ville. La construction des bâtiments conventuels a commencé en 1160 alors que l'évêque de Paris, Maurice de Sully, demandait son rattachement à l'ordre des Augustins.³ Elle s'est terminée quelques décennies plus tard.

Au XIII^e siècle, Hérivaux est érigée en paroisse. Un registre destiné à enregistrer les baptêmes, mariages et sépultures sera tenu. Il faut préciser que le village aurait

abrité au XV^e siècle une douzaine de ménages auxquels il faut ajouter ceux de l'écart de la Grange-au-Bois, situé un peu plus au sud, sur le plateau s'élevant au dessus de Thimécourt (commune de Luzarches).

L'abbaye disposait de revenus substantiels. En plus du produit de ses propres cultures, elle engrangeait régulièrement les dîmes de quatre prieurés établis à Marly-la-Ville, Fosses, Bellefontaine, et ... Montepilloy en vue d'en tirer profit. Contigus aux bâtiments conventuels furent érigés une ferme (encore existante de nos jours) et un pavillon qui resta la demeure du père abbé. L'abbaye possédait une grande partie du bois s'étendant vers Coye avant que ce domaine fût cédé au prince de Condé. En annexe à la ferme il existe une grange de belle dimension. Elle permettait de resserrer les grandes quantités de céréales résultant du prélèvement en nature de la dîme sur les villages dont les paroisses étaient dotées d'un prieuré dépendant de l'abbaye.⁴

En octobre 1632 un incendie se déclara. Il fit de très sérieux dégâts au logis et lécha l'église. Mises aussitôt en réfection, les constructions furent définitivement restaurées dans les deux ans qui suivirent.

En 1639, après moult péripéties la réforme des monastères fut appliquée et l'abbaye rattachée à l'abbaye de Sainte Geneviève (Congrégation de France).

Bien que reconstruits quelques décennies plutôt, l'archidiacre de Paris, en visite épiscopale en 1673, nota que les bâtiments étaient victimes du temps. Leur

³ L'évêque de Paris était alors suffragant de l'archevêque de Sens chef-lieu de la province ecclésiastique.

⁴ La dîme consistait en un prélèvement sur les récoltes à hauteur de 8 à 10 % : une gerbe sur 8 ou sur 10 en règle générale.

reconstruction ne fut entreprise cependant qu'en 1735. En ce XVIII^e siècle l'abbaye n'aurait retenu qu'une quinzaine de personnes, serviteurs inclus.



Abbaye Hérivaux en 1748

En 1785 nouvel incendie qui détruisit les bergeries et porcheries de la ferme.

Après la suppression des ordres religieux en 1789, les représentants des villages de Coye et de Luzarches envisagèrent, chacun de leur côté, de confisquer les biens de l'abbaye. Ils saisirent la justice qui donna raison à Luzarches, consacrant en quelque sorte la reconnaissance d'un écart de ce bourg⁵. Finalement les biens et notamment les bâtiments (abbaye, logis, ferme) furent vendus en trois lots à un certain M. Gressier pour 220.000 livres. Celui-ci ne pouvant en assurer le règlement les céda en août 1792 à M. Petit domicilié à Paris. Trois ans plus tard celui-ci revendit l'abbaye et son domaine à Benjamin Constant, écrivain et homme politique qui va y habiter, notamment avec Madame de Staël (fille de Necker, ministre de Louis XVI) jusqu'en 1802. Il avait acheté l'abbaye 50.000 francs, il la revend cette année là ... 30.000 francs après y avoir fait de coûteux travaux !

Benjamin Constant a fait démolir une très grande partie des bâtiments conventuels. Les deux estampes que nous reproduisons ici montrent clairement combien a été désastreuse l'action volontaire de son

⁵ Le fait que les deux villages demandèrent au juge de les départager vient très probablement de ce que la limite entre eux était floue ou tout au moins contestable. Les communes n'étaient pas encore créées à ce moment, et leur territoire précisément délimité.

propriétaire quant aux transformations effectuées ⁶.

Pour mieux connaître le personnage politique que fut, pendant cette période révolutionnaire, Benjamin Constant et le rapport en quelque sorte chaotique qu'il pouvait avoir avec Hérivaux, nous renvoyons à notre petite étude publiée par le *Foyer rural de Bellefontaine*⁷.

La bâtisse actuelle est bien dans le même volume que celui représenté sur l'estampe de 1801.



Abbaye Hérivaux en 1801

Des petits bâtiments ont été construits dans le prolongement de l'église ainsi qu'une tourelle. Sur une des constructions on peut apercevoir une statue. Tout cela date du XIX^e siècle. Le bâtiment principal a subi quelques modifications et a été, modestement, ornementé au XX^e siècle. Quant au parc il a été redessiné en 1913. La belle et vaste grange dimière, érigée dans la cour de la ferme à la fin du XII^e siècle, a été récemment classée au titre des monuments historiques. Elle n'est pas visible de l'extérieur de la ferme.

René LE MÉE

Foyer rural de Bellefontaine

⁶ La première gravure représente l'abbaye telle qu'elle existait en 1748. On y voit encore l'église dans un bon état apparent. La seconde estampe date de 1801, après les travaux initiés par Benjamin Constant : l'église est en ruine et l'abbaye proprement dite n'est plus qu'une demeure bourgeoise.

⁷ « Benjamin Constant à Hérivaux » *Regards sur la vallée de l'Ysieux*, Bellefontaine 2010

L'Anodonte et les poissons : Loche de rivière et Bonnière.

Déjà dans le n° 8 de 2000 des Petites Chroniques, notre ami Pierre Dubois avait traité ce même sujet "Anodontes et Mulettes". Son article agrémenté d'une riche documentation avait suscité auprès de nos adhérents un vif intérêt. Aujourd'hui nous vous présentons cet article sous une autre forme et nous pensons que vous trouverez autant de plaisir à le lire.

Les Mollusques

L'ANODONTE, MOULE D'EAU

Les moules d'eau douce sont présentes partout dans le monde : lacs, étangs et rivières.

Elles se distinguent par l'intérieur nacré de leur coquille.

Mais comment vivent-elles ?

Les moules d'eau douce vivent le plus souvent dans des eaux bien oxygénées où elles trouvent de la nourriture en quantité, c'est à dire de la matière organique et des micro-organismes (telles les bactéries), du plancton (eau verte). Leur habitat préféré est un lit de vase, de sable, de gravier.

Elles ont horreur de la sédimentation qui les empêche de respirer donc de se nourrir.

Les moules d'eau douce sont une importante source de nourriture pour le rat musqué, la loutre et certaines espèces de poissons.

Quel rôle jouent-elles ?

Elles sont de véritables **petites usines de filtration d'eau**. Chaque moule peut filtrer jusqu'à 30 litres d'eau par jour. Comme elles se nourrissent de bactéries et d'algues en suspension dans l'eau, elles jouent un rôle vital dans un lac ou une rivière.

Elles dépendent des poissons pour leur survie. En effet, la larve de moule doit trouver un poisson qui lui servira d'hôte et qui lui permettra de poursuivre son développement. La moule vit ainsi au dépens de son hôte durant une période de dix à trente jours. **Pas de poissons, pas de moules !**

Les larves vivent d'abord à l'intérieur de la coquille "maternelle", d'où elles sont expulsées au bout d'un an. Elles se fixent ensuite dans les branchies des poissons, ou sur les nageoires et les écailles.

Dans la Thève, les espèces présentes sont l'**Anodonte des cygnes** et la **Mulette des peintres**, appelée ainsi car elle servait de palette aux peintres.

De la même manière, certains poissons viennent pondre leurs œufs à l'intérieur de la coquille de l'**Anodonte**. C'est le cas notamment de la **Bouvière** et de la **Loche des rivières**.



Les Poissons

LA LOCHE DE RIVIERE



Petit poisson peureux (taille : 8 à 10cm), cet habitant de la rivière vit sous les pierres, enterré dans le sable ou dans la vase au cours de la journée et ne sort qu'**après le crépuscule**.

Il se met alors à fouiller la vase pour trouver des vers, des insectes (larves) ou autres petits animaux aquatiques.

Son **filtre branchial** lui permet de séparer ses proies des bouchées de sable.

Sa tête porte une petite bouche encadrée de **six barbillons très courts** au niveau de la lèvre supérieure (3 de chaque côté) et des yeux minuscules placés à l'avant.

Elle est de **couleur sable ou brun clair**, se confondant ainsi avec les fonds. Ses flancs se couvrent de **pointillés bruns caractéristiques**.



LA BOUVIERE



Ce petit poisson gris (entre 4 et 10 cm) mange plutôt des végétaux, mais peut aussi avaler des vers et des crustacés. La bouvière est un intéressant **indicateur biologique de la qualité des eaux**. C'est surtout par son **mode de reproduction** que la bouvière se distingue. Ce poisson **se reproduit en symbiose avec les moules d'eau douce**.

Au début du printemps, la femelle dépose en effet ses œufs (une quarantaine) dans une moule. Le mâle dépose ensuite la laitance à côté de la moule qui, dans un mouvement d'inspiration, permet de féconder les œufs. Une fois ses œufs pondus, **la Bouvière va les surveiller et rester proche du coquillage**, afin d'être présente lors de l'éclosion. Après avoir passé quinze jours au sein de leur hôte, les alevins sortent, chargés des larves de moule, qu'ils vont se charger de disperser.

La **Bouvière** possède un dos gris-vert, des flancs clairs et des reflets argentés. Au moment de la reproduction, le mâle se transforme : sa poitrine et son ventre deviennent rose, voire rouge vif avec une bande latérale bleu-vert.



Florence SAVRY

Les relais Chappe

Avez-vous gardé le souvenir de cette sortie à Ecoen proposée à La Sylve, c'était en septembre 2010. Le matin, nous avons commencé par la visite du château renaissance que l'on doit à Anne de Montmorency (ce prénom épïcène était celui de sa marraine Anne de Bretagne). Nous avons également découvert la petite église de Saint-Acceul. Ces deux sites mériteraient à eux seuls un billet. Ensuite, nous étions attendus dans un petit local dédié à Claude Chappe concepteur et inventeur du **télégraphe optique**. De tous temps, les hommes ont voulu communiquer. Il existait déjà des moyens : par coursiers, par signaux à l'aide de drapeaux dans la marine, sans oublier les signaux de fumée chez les indiens...

Chappe mit au point un outil pour communiquer plus rapidement et cela sur de grandes distances. Dès 1791, depuis sa région dans la Sarthe, il testa son invention sur une distance de 15 kilomètres, entre Brûlon et Parcé. Devant le succès de cette expérience, l'un de ses frères étant membre de l'assemblée législative, il monta à Paris pour présenter son invention. Il fut décidé de faire un essai entre Ménéilmontant et Saint-Martin-du-Tertre le 12 juillet 1793.

Le relais intermédiaire avait été installé à Ecoen, dans ce local où des bénévoles nous font revivre cet évènement. Le message envoyé mit



11 minutes pour être reçu, la réponse ne mit que 9 minutes, succès total. Les membres du comité de salut public ordonnèrent la construction de la première ligne télégraphique entre Paris et Lille longue de 230 kilomètres avec 23 relais intermédiaires. Beaucoup d'autres lignes suivront, le territoire fut fortement maillé. En 1844 l'on comptabilisait 534 relais.

Comment cela fonctionnait-il ?

A chaque extrémité de la ligne, un relais tenu par un directeur, des relais intermédiaires espacés de 15 à 20 kilomètres. Le message à transmettre était reçu par le directeur, à lui de le coder.

Pour cela, il disposait d'un document de 92 pages numérotées (que seuls les directeurs détenaient). Avec 92 mots, expressions ou phrases entières par page. A chaque mot était associé un chiffre, dès qu'une page était complète, la numérotation du contenu de la page suivante repartait avec le chiffre 1. Ces deux chiffres, seront à la base du codage. Chaque mot était codé par deux chiffres :

Grille des signaux de correspondance

1	26	47	78
2	27	48	79
3	28	49	80
4	29	50	81
5	30	51	82
6	31	52	83
7	32	53	84
8	33	54	85
9	34	55	86
10	35	56	87
11	36	57	88
12	37	58	89
13	38	59	90
14	39	60	91
15	40	61	92
16	41	62	93
17	42	63	94
18	43	64	95
19	44	65	96
20	45	66	97
21	46	67	98
22		68	99
23		69	100
24		70	101
25		71	102

le premier correspondait au numéro de la page, le second au numéro de la ligne occupée par le mot dans la page concernée. Un autre document à disposition de tous les opérateurs de la ligne reprenait graphiquement les 196 positions différentes que pouvaient prendre les bras articulés des relais. A chaque position des bras correspondait un chiffre de 1 à 196. Une fois le message codé, le directeur le remettait à l'agent chargé de la manipulation des bras articulés (lequel ignorait le contenu en clair du message). A l'aide du recueil, il positionnait les bras en fonction du chiffre lu. Au relais suivant, un observateur à l'aide d'une lunette observait le signal, il annonçait au manipulateur de son relais le chiffre que la position des bras lui indiquait, à son tour il le répercutait au relais suivant, et ainsi de suite. Arrivé à l'extrémité de la ligne, le

directeur réécrivait le message en clair.

L'invention de Chappe révolutionna le monde de l'information, l'on pouvait communiquer avec Strasbourg en à peine 4 heures, auparavant il fallait quatre jours. La bataille de Condé-sur-l'Escaut (septembre 1794) qui mit fin à la pression exercée par les coalisés sur la France depuis la Révolution, fut connue à Paris 1 heure après la reddition des Autrichiens. Chappe mit fin à ses jours en 1805. L'électricité allait sonner le glas de cette technique. Le premier télégraphe électrique vit le jour en 1845 entre Paris et Rouen. Ce petit récit sur les relais Chappe, aurait mérité un développé plus exhaustif, mais la place nous manque.

A nouveau merci à Andrée et Joël LE BRIS, les organisateurs de cette très belle sortie à Ecoeu.

Michel RIGAUX et Carole VÉDRINES

Les pierres de France

La France possède une grande variété de pierres et de carrières en Picardie, Bourgogne, Charente, Yonne, Meuse, Vienne etc. (voir la carte ci-jointe). Leurs différentes qualités (densité, dureté, rupture) conditionnent les choix et les utilisations dans la construction.

La pierre, matériau naturel, est utilisée dès le 12^e siècle pour les châteaux-forts et les abbayes. Au 15^e siècle on exploite des carrières souterraines à Paris et banlieues (pour exemple la pierre de Clamart) pour construire des églises et des cathédrales. En raison des risques d'effondrement au 17^e siècle Louis XIV et Colbert réquisitionnent les carrières du sud de l'Oise.

Au 18^e siècle le baron Haussmann remodèle Paris en perçant de grandes avenues et fait construire des immeubles en pierre de taille de grande qualité. A Saint-Maximin les exploitations de Fèvre, Civet-Pommier, Ouaché-Corpechot, Daubin, emploient plus de 500 appareilleurs, carriers, tailleurs de pierre pour construire l'Opéra, les Invalides, le Palais Bourbon, les gares, les Grands Magasins.



- Pas de Calais : Hydraveque
- Calvados : Pierre de Caen
- Oise et Seine : St Maximin, Vailly, Bonnaill, St Pierre Aigle, Noyent, Belfort, B.illy
- Meuse : Braunshorn, Euville, Leraucelle, Savonnières
- Yonne : Austrucy, Charentenay, Chassignelles, Larriv
- Côte d'Or : Comblanchien, Fontvénay
- Ain : Villebois
- Vaucluse : Estailades
- Charente : Vilhonneur, Sireuil, Hauteroche
- Vienne : Artiges, Terroux, Lavoux, Chauvigny

- A Chantilly, sous la conduite de l'architecte Jean Aubert, on construit les Grandes Ecuries (1719-1735) en pierre de Trossy/Laversines.
- Pour le château, c'est l'architecte Honoré Daumet qui fait ouvrir sous la pelouse une carrière souterraine avec extractions par piliers tournés. L'exploitation durera dix ans (1875 à 1885). C'est une pierre tendre pour les murs de façade (des visites de la carrière sont organisées par la Fondation).
- Les carrières souterraines vont faire place aux exploitations à ciel ouvert permettant de mieux repérer les différents bancs et leurs qualités. L'extraction se fait au coin et parfois à l'explosif.
- Les deux guerres 14/18 et 39/45 imposent la reconstruction de nos villes et villages et la pierre est largement utilisée (Caen, Bayeux, Royan, Tours, Reims, Beauvais, Creil etc.).

- « La pierre blanche de France » est exportée en blocs bruts vers la Belgique, les Pays Bas et l'Angleterre.

Dès 1961, après la guerre d'Algérie et le rapatriement des Français en métropole, on passe de 200 à 400 000 logements construits par an. Les organismes d'Etat, telle que la Caisse des Dépôts, recherchent et font rouvrir des carrières.

- La pierre tendre pré-taillée et standardisée va imposer aux promoteurs et architectes de grands ensembles de concevoir des façades adaptées aux dimensions des pierres prêtes à la pose (exemples : Domaines des Haies à Creil : 2 600 logements, Sarcelles/Lochères : 30 000 logements).
- Des promoteurs privés réalisent des immeubles de standing en pierres appareillées (exemples : Neuilly-sur-Seine, Versailles, Parly II à Rocquencourt etc.).
- Des groupes tel que Bréguet-constructions proposent des pavillons de standing (exemple : 500 pavillons à Santeny).
- Au niveau matériel, les engins de levage, ponts roulants, tronçonneuses, trains de sciage



Engin de levage



Haveuse de Korfmann

en taillerie se développent et facilitent les rendements. Au début du 20^e siècle apparaissent en Allemagne les haveuses à chaînes en tungstène (exemple : Korfmann) qui permettent une extraction des blocs bruts (exemple : à Vassens dès 1955 un bloc de 12 tonnes est extrait toutes les 20 minutes).

- Pour les pierres dures, les châssis à multi-lames et disques à concrétion diamantée remplacent le sable de silice et l'eau.
- La pierre massive pré-taillée nécessite l'emploi des grues de l'entreprise de gros œuvre et une main-d'œuvre spécialisée pour la pose et le ravalement.

Dès 1973, la crise pétrolière va compromettre les exploitations. Les sociétés se regroupent. La charge foncière et la rareté du foncier urbain font réduire la construction à moins de 300 000 logements par an. L'architecture évolue vers le béton architectural, le verre, l'aluminium et une meilleure isolation des façades. A ce jour, la pierre dure mince sert de revêtement ; mais les pierres sont de plus en plus réservées aux restaurations des monuments historiques.

Roger LEMAIRE, juin 2012

Bibliographie :

- « Les pierres de nos maisons - Chantilly à travers les âges » de Paul FEVRE, Ingénieur-architecte exploitant de carrières (1987)
- « De Saint-Maximin et sa pierre » de R. et MC. HARDOUIN, Association Les amis de la pierre à Saint Maximin (2001)
- « Technologie de la pierre de taille / dictionnaire des termes extraction etc. » de Pierre NOEL, Ingénieur ETP (1965)

Mauvaises querelles et vraies questions

Les indignés des coupes rases en forêt de Chantilly n'ont pas encore manifesté dans les rues de la ville mais ils sont plus nombreux que jamais... Connaissant ma passion forestière, ils m'interpellent souvent et pour répondre à leurs inquiétudes, j'ai voulu prendre la mesure du massacre, pour reprendre leur expression, en parcourant avec soin tout au long du printemps 2011 les 6 000 hectares du domaine de Chantilly. Mon propos se limite à rapporter ce que j'ai vu et à poser les questions que suscite le constat.

Plus encore que leur nombre, c'est la concentration des engrillagements de parcelles après plantation qui choque.

Au cours des 2 dernières saisons, ce sont 19 parcelles qui ont été coupées, gyrobroyées, plantées et engrillagées sur tout le massif dont 10 dans la seule Forêt de Chantilly proprement dite (le périmètre au sud de la lisière d'Avilly jusqu'à la ligne SNCF). Allez du côté du carrefour du Gâteau ou du Gros Hêtre, vous découvrirez de grands pans de forêt où l'ombre se fait rare...

Pourtant, le rythme des coupes ne serait pas en cause nous dit le gestionnaire de l'ONF : « En mai 2011, soit en 6 années, ce qui représente 40% de l'Aménagement (plan de gestion pour la période 2006/2020), ce sont seulement 36% des surfaces prévues en régénération, qui ont été traitées. On est donc plutôt en retard... ». Voilà qui nous assure encore beaucoup de trouées dans le tissu forestier !

Le gestionnaire nous rappelle aussi que « même si ces travaux de replantation semblent très importants, ils ne représentent au terme des 15 ans du plan, que moins de 12% de la surface totale de la forêt, soit moins de 1% par an ».



La polémique autour des coupes rases serait donc une mauvaise querelle ?

La question est évidemment de savoir si ces coupes sont incontournables. Or il faut bien reconnaître que les sols de notre forêt sont très pauvres et que la régénération naturelle, essentiellement celle du chêne, y est beaucoup

plus difficile que chez nos voisins d'Halatte, de Villers-Cotterêts et de bien des quartiers de Compiègne. Il faut bien reconnaître aussi que notre forêt, étroitement corsetée de clôtures électriques, oblige les cervidés à rester en forêt pour y trouver l'essentiel de leur nourriture et nous constatons leurs « abrutis » un peu partout sur les jeunes plants. En conclusion : pas assez de régénération naturelle : on replante et trop de cervidés : on engrillage. L'essence privilégiée est le chêne auquel on associe, dans le rapport de 1 à 10, le merisier et l'alisier sur tout le massif. Sur la vingtaine de parcelles replantées au cours des 2 dernières saisons, une seule, dans le Bois du Lieutenant, a été complétée avec une autre essence, le châtaignier. Voilà le choix retenu dans l'Aménagement en cours. Il débouche à terme – à très long terme – sur une futaie régulière de chênes qui remplacera peu à peu le taillis sous futaie où le tilleul est bien souvent dominant.

Les coupes rases avec replantation sont-elles un mal nécessaire pour assurer l'avenir de notre forêt ?

En voyant la belle venue de jeunes plantations comme la parcelle 228, bordant la route départementale à proximité de la table de Montgrésin, on peut se réjouir et conclure qu'il faut en passer par là... Mais...

Le système détruit flore et microfaune du sol bouleversé par les engins et desséché et appauvri par l'exposition directe au soleil et au vent. Il est aussi, bien sûr, perturbant pour le paysage forestier. Le système est également coûteux puisqu'il nécessite gyrobroyage, parfois dessouchage, travail du sol, plantation et grillages. Enfin, il ne réussit pas toujours. Les vides sont nombreux et certaines parcelles comme au Parc aux Pourceaux ou au Pouilleux, prouvent que des secteurs entiers sont réfractaires au boisement qu'on leur impose.

En misant sur le culte du chêne on prend aussi les risques de la monoculture. Ainsi la sécheresse du printemps 2011 a été fatale sur tout le massif aux jeunes plantations de chênes alors que les essences d'accompagnement, merisiers et alisiers

ainsi que les châtaigniers, ont mieux résisté. C'est la preuve que la diversité a du bon.



L'alternative d'une sylviculture moins « radicale » et moins ambitieuse, laissant plus de place aux évolutions de la nature, est-elle possible ?

- **La régénération naturelle.** Elle devrait être privilégiée même si elle est inégale et incomplète, même si la place du chêne y est modeste, car elle assure la continuité de l'écosystème et maintient la diversité. La superbe glandée de l'automne 2011, comblée par un printemps 2012 extrêmement humide, a donné un semis de chêne exceptionnel dans tout le massif. Un bon tiers de la trentaine de parcelles dites « en coupe d'ensemencement » semble bien pourvu et on est en droit d'espérer qu'elles échapperont à la condamnation à la replantation, après l'abattage des derniers chênes encore sur pied.
- **La futaie irrégulière.** L'Aménagement en cours ne lui réserve qu'une place tout à fait mineure, limitées aux sites où « l'enjeu paysager est fort ». Il s'agit en fait de prévenir les éventuelles manifestations « d'indignés » contre des coupes à blanc qui pourraient affecter les lisères voisines de leur habitat : Bois-St-Denis à Chantilly, Crochet de Coye, Bois-St-Jean à Orry, Bosquet de Vineuil. Pourtant la futaie irrégulière est une pratique dont les avantages sont connus : respect des sols, assurance de la continuité des écosystèmes, économie de gestion... Pourquoi ne pas lui accorder une place plus large dans la forêt de demain ?
- **Le maintien de surfaces sur pied dans les parcelles plantées.** C'est une intéressante nouveauté de l'Aménagement actuel. Elle permet, outre l'amélioration paysagère,

d'espérer la constitution de bouquets de « vieux bois » où des écosystèmes spécifiques pourraient se développer. Mais les surfaces dédiées sont encore bien timides. Le quart seulement des parcelles replantées des deux dernières saisons comportent cet



aménagement. Et sur les six coupes visées, vouées à être plantées au cours des prochains mois, trois seulement bénéficient de ce traitement qu'on souhaiterait être mis en œuvre sur tout le massif.

Ainsi, au fil des balades déroulées de parcelles en parcelles dites « en génération » et offrant un spectacle rigoureusement identique, une question s'impose vite : pourquoi appliquer le même traitement standard à des espaces naturels divers répartis sur les 6 000 hectares du Domaine de Chantilly ? L'objectif affiché des forestiers est l'enrichissement (au sens économique du terme) du massif, mais à quel prix ?

Il y a le coût des travaux bien sûr, mais sait-on évaluer le coût pour le patrimoine naturel d'une destruction totale suivie d'une monoculture ?

Ne vaut-il pas mieux privilégier des méthodes intermédiaires entre la cueillette et la culture ? Elles exigeraient des interventions plus fines, du « sur mesures » pour les surfaces à régénérer, mais elles permettraient bien souvent de faire l'économie de la coupe rase suivie de replantation.

Je sais bien que ce débat est récurrent depuis des décennies, mais il mérite d'être sans cesse actualisé et alimenté par les observations de tous ceux qui suivent avec attention l'évolution de notre forêt, et ils sont nombreux à La Sylve, car la confrontation des expériences est fondamentale pour la science non exacte de la gestion de la nature et de notre forêt...

Pierre BECHET

Le cri du petit pois

« Imaginer un être capable d'analyser, de se souvenir et de partager de l'information – un être avec des potentialités qui lui sont propres et vivant dans un monde qui est le sien. Avec une aussi brève description, la plupart d'entre nous penseront à un humain, le cas échéant à un animal, mais pratiquement personne ne songera à une plante. Pourtant, le *Pisum sativum*, plus connu sous le nom de petit pois, fait partie des candidats possibles. Des chercheurs du *Jacob Blaustein Institute for Desert*



Research (Israël) ont révélé qu'un plant de petit pois soumis à une sécheresse forcée communique aux pois qui l'entourent de l'information sur son pénible sort. En d'autres termes, il envoie un message biochimique à ses voisins pour qu'ils se préparent à affronter la menace. [...] Ce type de recherche devrait nous amener à repenser nos relations aux plantes. Est-il moralement licite d'instrumentaliser des êtres vivants qui, certes, ne possèdent pas un système nerveux central, mais sont capable de communiquer et d'apprendre, fût-ce à un niveau élémentaire ? [...] Les préoccupations éthiques ne sont jamais des problèmes résolus une fois pour toute ; elles nous mettent mal à l'aise et parfois, quand l'aiguillon de la conscience est trop fort, elles nous empêchent de dormir. »

*Michael MARDER, professeur de philosophie
à l'université basque espagnole de Vitoria-Gasteiz*

Article publié dans le New York Times le 28 mars 2012 et repris dans Philosophie Magazine de juin 2012

Le coin du Jardinier : Les 10 commandements pour réussir le purin d'ortie

1. L'ortie est un des trésors du jardin. Pour fabriquer un bon purin d'ortie fraîche, voici les 10 règles d'or.
2. Comptez 1 kg de feuilles fraîches pour 10 litres d'eau.
3. Utilisez de préférence de l'eau de pluie et surtout pas d'eau calcaire ou chlorée.
4. Brassez le purin tous les deux jours environ pendant deux semaines.
5. Filtrez soigneusement ensuite en éliminant tous les restes de végétaux.
6. Les règles de dilution avec l'eau d'arrosage : 5% pour les traitements des feuilles, 10 à 20 % si le purin est utilisé comme engrais.
7. En termes de fréquence de traitement, préférez deux traitements à 5% de concentration qu'un seul plus dosé.
8. Traitez toujours sur sol humide. En période de sécheresse mouillez les plantes avant de les traiter. Elles n'absorberaient pas le purin autrement.
9. Les abeilles sont repoussées par l'odeur du purin. Evitez de traiter pendant la floraison. Sachez que le purin ne laisse aucune odeur ni goût sur les fruits et les légumes.
10. Le stockage du purin se fait dans des bidons de plastique hermétiques et à l'abri de la lumière. Remplissez les biens pour éviter une sur-fermentation.



Bon traitement ...

Article transmis par Maurice TRANIER

Source : <http://www.explorimmo.com/immo/conseils/magazine/themes/fleurs/les-10-commandements-de-l-ortie.html>

TRÉSORS CACHÉS DES ADHÉRENTS DE LA SYLVE

Ma rencontre avec le docteur Schweitzer

A quel titre, ou mieux, quelles qualifications puis-je donner pour expliquer mon audace à parler d'un Prix Nobel, alors que moi...

Eh oui ! C'est tout simple : fonctionnaire de l'administration coloniale en poste au Gabon (en 1957 la décolonisation n'était pas encore intervenue) j'avais été amené à me rendre à Lambaréné.

La chance m'avait alors été donnée de rencontrer le docteur Schweitzer qui m'avait reçu avec mes parents et invité à sa table en compagnie de ses assistants.

Cela ne peut pas s'oublier.

" Si votre compassion n'inclut pas tous les êtres vivants, alors il vous sera impossible de trouver la paix en vous-même"
Docteur Albert Schweitzer

A la lecture de ces quelques lignes, il est possible à quiconque de prendre conscience de la hauteur d'esprit de cette personne.

Mais quid du personnage ?

Quid de ce médecin dans le quotidien, un quotidien dur, voire sans pitié où, malheureusement, considérations psychologiques, philosophiques, ne sont pas, d'évidence, déterminantes.

Et c'est pourtant à travers ce quotidien que le docteur Schweitzer se révéla aux yeux du monde, comme étant digne du Prix Nobel.

Le décor ? Sur une rive du fleuve Ogooué en face de Lambaréné au Gabon au milieu d'une forêt quasiment impénétrable, il créa son hôpital. Ne laissons surtout pas notre imagination s'envoler : la quasi totalité des bâtiments était de bois, d'écorces et de feuillages pour les toits dans un pays où il tombe quatre mètres d'eau par an !

Seuls quelques bâtiments en parpaings, toitures en tôle pour les malades, le personnel et la cantine.

A cela, pour avoir une (petite) idée de cet ensemble (je m'interdis le mot "complexe") il faut ajouter la collection importante de cases familiales, reproduction intégrale de celles qui constituent les villages.

Pourquoi ces cases ? Pour les familles des malades. Pourquoi les familles des malades ? Parce qu'en Afrique, notamment au Gabon, la vie ne se déroule que dans le village et qu'en famille. On est malade ? La famille, le village "soignent" avec les connaissances, les moyens...de la famille...et du village ! Et l'hôpital des "Blancs" ? Oui, quand plus rien n'est possible "chez soi". Malheureusement souvent alors plus rien n'est possible ailleurs, car c'est trop tard. (Exemple : Une femme ne pouvant accoucher est amenée à dos d'homme ou sur un brancard fait de branchages à l'Hôpital. Constat : le vagin est bourré d'herbes...)

Et alors notre Docteur ? A partir précisément de ces considérations psychologiques, il comprit qu'il ne pourrait offrir son aide qu'en attirant les malades.



De gauche à droite : le docteur Schweitzer, Mr et Me Herhel et leur fils Robert

Comment ? Tout simplement en autorisant des membres de la famille, la famille à venir vivre à l'Hôpital dans " un village des familles" qu'il créa dans ce but. D'où cet aspect particulier d'un lieu de soins où il était courant de voir dans le secteur "familles" chèvres, moutons, volailles, circuler librement (bien évidemment, ces familles devaient assurer leur subsistance). Aussi ne faut-il pas s'étonner que bien des critiques et reproches fusèrent tous azimuts avant que ne fut connu et reconnu dans le monde médical international le pourquoi, ô combien bénéfique, de " la chose ".

Chapeau ! Et surtout merci, Monsieur Schweitzer !

Que dire de vous encore ?
Bien des choses
sur votre personnel,
sur le "cérémonial " des repas, sur
le bloc opératoire...
et sur vos talents de pianiste.

Stop !

Si vous étiez encore des nôtres, vous n'aimeriez certainement pas mon bavardage.

Pourtant, encore une, seulement une précision : Quid de votre Prix Nobel ?

Réalisation de la couverture des « pavillons » de l'hôpital en tôles ondulées.

Robert HERHEL

La Ronron

Tout le monde la connaît, on l'appelle La Ronron. Ne cherchez pas pourquoi. Personne n'en sait rien, c'est venu comme ça... La Ronron.

Depuis des années et des années, elle vit seule dans la maison, là-bas, en lisière de forêt.

Il semble qu'elle chantonne, ou plutôt qu'elle marmonne, en travaillant.

Le rouet tourne
Les saisons passent
Fleurs du printemps
Hiver de glace.

On ne sait pas d'où elle est venue.

On ne sait plus depuis quand elle est installée là.

On raconte que ses parents étaient des bohémiens qui vendaient des ferrailles et des peaux de lapin.

Il n'y a chez elle ni l'eau courante, ni le gaz, ni l'électricité. C'est comme si le temps s'était arrêté.

Elle se chauffe au bois, puise l'eau à la source et ne s'éclaire pas.

Elle élève trois poules pour les œufs, une chèvre pour le lait, et fait pousser quelques légumes pour la soupe.

Elle s'occupe tout au long du jour, puis quand vient la nuit, elle reste dans l'obscurité.

Elle ne parle à personne ; personne ne l'entend ; elle est seule depuis si longtemps.

On ne lui connaît pas de famille, ni parent, ni ami.

D'aussi loin qu'on se souvienne, c'est comme si elle avait toujours été vieille.

Elle est habillée comme un homme, toute l'année en bleu de travail, avec une casquette à carreaux sur la tête, de gros godillots aux pieds, et, arrimé sur les épaules, un vieux sac à dos, un rucksack faudrait-il dire.

Elle se déplace toujours à pied.

Quand elle est chargée, elle pousse devant elle – ou tire à bout de bras (c'est selon la charge et le terrain) – une petite carriole rouillée.

Elle tricote des vêtements immettables qu'elle vend sur le marché, l'été, à des touristes piqués d'authenticité.

On murmure qu'elle a dû être très belle.

On prétend que son fiancé est mort à la guerre et qu'elle ne s'en est pas consolée. D'autres assurent qu'elle n'a jamais pu aimer un homme, c'est évident, ça se voit à son allure.

Certains affirment qu'elle est demeurée, d'autres qu'elle est un peu illuminée.

Il se pourrait bien qu'elle sorte la nuit au clair de lune.

Il paraît qu'il y a dans sa cuisine un corbeau empaillé.

Un chat lui tourne autour, évidemment, un chat roux aux yeux jaunes, à moins qu'il ne soit noir aux yeux verts ? Pourtant, avec ses cheveux courts et son pantalon, elle ne ressemble pas vraiment à une sorcière.

On insinue – sans soi-même se compromettre – que dans le temps, elle faisait du trafic de cigarettes (ce n'est pas impossible, la frontière n'est pas loin).

On sait qu'elle fume en tout cas. Peut-être qu'elle boit.

On assure qu'en fait, elle est très riche ; qu'à force de ne rien dépenser, elle a accumulé une vraie fortune.

On dit tant de choses quand on ignore tout !

On a tous entendu quand son chien hurlait à la mort.

Le rouet grince

Les années passent

Le fil se tend

Un jour il casse.

On l'a enterrée l'été dernier. Elle est dans la fosse commune.

Personne ne l'a pleurée, c'est sûr. On ne la connaissait pas.

Mais c'est bizarre... Comment vous dire ? ...

Elle manque.

Jacqueline CHEVALLIER



Il faut avec amour

*Il faut avec amour contempler toute chose :
Ce que nous connaissons ou frôlons en passant :
Les êtres, la nature, et que notre œil se pose
Avec un grand regard, doux et compatissant.*

*Savons-nous si demain nous reverrons encore
Cet ami, cette fleur, sur le même chemin ?
Reverrons-nous les soirs, ou cette belle aurore ?
Ou cette nuit si calme, ou ce tiède matin ?*

*Reviendront-ils, un jour, le long de notre route,
Tous ceux qui demandaient de nous un réconfort ;
Ceux dont l'âme est plaintive et le cœur en déroute,
Et qu'un simple sourire aurait rendu plus forts ?*

*Il faut avec amour, contempler toute chose...
Et que le monde entier attire notre cœur !
On n'est pas obligé de parler, si l'on n'ose...
Mais d'un regard d'amour peut naître le bonheur.*

Rose-Marie DUCURTYL

Rose-Marie Ducurtyl n'est autre que l'arrière-grand-mère de Nathalie Aguetant, adhérente de La Sylve et membre du conseil d'administration.

L'auteur

Rose-Marie Gouttenoire naît le 18 Août 1859. Sa mère meurt quand elle a 10 jours. Elle épouse Humbert Ducurtyl, le 8 Août 1883.

Elle a 3 enfants : Paul, né le 25 mai 1884, mort au champ d'honneur le 20 novembre 1915 à Souchez. Durant l'été 1915, elle s'inspire de ses lettres pour écrire « Lettres de Tranquille », un conte qui mêle réalisme et fantaisie : c'est un chien qui raconte la vie au front au cours des premiers mois de la guerre. Robert, né le 8 mai 1885, qui meurt du croup à l'âge de 16 mois. Marthe, née le 20 juin 1886, épouse Jacques Chatel le 7 octobre 1908 .

Rose-Marie écrit tout au long de sa vie des poèmes (inlassablement recopiés à la main dans des cahiers d'écolier), des saynètes, des petites histoires et des contes ; certaines de ses œuvres ont été publiées dans des revues comme « La semaine de Suzette », « La veillée des chaumières », « Mon Journal », « L'écho chantant » (chronique du salon des poètes de Lyon et du Sud Est) ou diverses revues.

Elle devient membre de l'Académie des Jeux Florimontains et de l'Académie des Poètes Lyonnais et du Sud-Est. Ses écrits lui valent de nombreux prix littéraires. Elle est notamment lauréate de l'Académie des Poètes Lyonnais et du Sud-Est, de l'Académie Littéraire de Tunisie, et de la Société Vauclusienne des Amis de Pétrarque.

Sylvie et Nathalie Aguetant-Chatel, arrières-petites-filles de Rose-Marie, découvrant des piles de textes dans une petite valise marron bien fermée, les ont patiemment décryptés et tapés sur ordinateur, puis sélectionnés pour constituer un recueil « La Hotte du chiffonnier » d'où est extrait ce poème.

LA HOTTE DU CHIFFONNIER



Traité et poèmes de
Rose-Marie Ducurtyl (née Gouttenoire)
- Petite Menne - pour Suzanne, Gâble... en 7 petits volumes
- Deux Menes Blancs - pour un armoire petite sylvie

L'exposition « Nature et patrimoine »

La dernière manifestation organisée pour l'année du 20e anniversaire de La Sylve a attiré près de 400 visiteurs. De nombreux partenaires, institutionnels et particuliers, ont contribué à ce succès.

Quelques mots gentils écrits par les visiteurs à la plume Sergent-major sur le pupitre d'écolier



Exemple de quelques stands qui ont permis aux anciens de se souvenir et d'expliquer aux plus jeunes les outils, objets, organisations et installations d'hier.



Tricycle d'enfant - 1930



Vélo de garçonnet - 1920
avec des pneus pleins



Tandem Audenaert - 1936
utilisé pour les 1ers congés payés
et pour aller aux étangs le dimanche



Vélos de pêcheur à la ligne et de pâtissier
« La française diamant » et « Boulaingue »
avec des freins par rétro-pédalage



¹ Les partenaires de l'exposition : le PNR, l'ABMARS, le Conservatoire d'espaces naturels de Picardie, l'ALCAD, le Conservatoire de la vie agricole et rurale d'HETOMESNIL, François BERTE collectionneur de vélos anciens, Pascal COUSIN apiculteur à Gouvieux. De nombreux adhérents de La Sylve ont prêté des objets personnels.