

L'Abeille du Parc



Automne



Dossier Eco-citoyen : les gestes écologiques



Dossier



Eco-citoyenneté : 6/9

*Bilan du Printemps
de l'Environnement
et les gestes éco-citoyens*



Le Parc en action

- SIGNALÉTIQUE
DU CRESSON MARQUÉ

3



Horizon et panorama

- LE BRAME DU CERF

4



Terre de culture

- LE PATRIMOINE MÉGALITHIQUE

5



Parole de terroir

- ALAIN BOSCO-BIERNE,
DERNIER PRODUCTEUR DE MENTHE
POIVRÉE DE MILLY-LA-FORÊT

10



Tourisme et art de vivre

- RECETTE DU « CUPIDON »
AU MIEL MARQUÉ « PARC »
- LA VERRERIE D'ART
DE SOISY-SUR-ÉCOLE

11



Les rendez-vous du Parc

- MANIFESTATIONS
COMMUNALES

12

Edito



L'automne arrive déjà et apporte avec lui ses nouvelles occupations: la fin des vacances, la rentrée des classes, le sommeil de la nature... Pour que la grisaille ne s'installe pas dans notre quotidien, *L'Abeille du Parc* vous confie ses grands secrets... Place alors aux émotions, au cours d'une promenade au crépuscule, quand le cerf brame dans la forêt endormie. Place à la jovialité pendant la rencontre avec le dernier producteur de Menthe poivrée, bien décidé à vous rendre adepte de cette plante médicinale, à consommer sans modération en

infusion, sirop, bonbons... Noël approchant à grands pas, *L'Abeille du Parc* vous fait déguster le « Cupidon », à base de miel du Gâtinais français, et vous invite dans une verrerie d'art, où les maîtres-verriers jouent avec le verre en fusion pour créer sous vos yeux une pièce unique, transparente comme l'eau claire ou aux couleurs chamarrées.

Noël est aussi le moment des grandes résolutions pour l'année qui arrive: alors pourquoi ne pas suivre les conseils de *L'Abeille* dans son dossier, et devenir... éco-citoyen? Rien de compliqué, simplement des petits gestes simples, des réflexes, pour un environnement et un quotidien plus joyeux!

Jean-Jacques Boussaingault
Président du Parc

**PARC NATUREL RÉGIONAL
DU GÂTINAIS FRANÇAIS**
Place de la République
91490 MILLY-LA-FORÊT
Tél.: 01 64 98 73 93
Fax: 01 64 98 71 90
e-mail: parc.gatinais-francais@wanadoo.fr

Président de la Publication :
Jean-Jacques Boussaingault

**Président de la Commission
Promotion Administration :**
Guy Gauthier

Directrice de la Rédaction :
Emmanuelle Guilmault

Rédactrice en Chef :
Fabienne Cotté

**Comité de Rédaction
Rapporteur :**
Monsieur Poirier

Membres : Mesdames Boiton, Chrétien, Grell,
Lennox, Pesneau, Querné, Schinacher et
Messieurs Blondy, Bruere, Coulon-Pillot,
Cadilhac, Mallet, Meier

Photographies : Marie-Lys Lenoir
(© ARELYS - tél. : 06 60 61 40 09)

Auteur-rédacteur : Christian WEISS
(© Christian Weiss - x.weiss@wanadoo.fr)

Maquette et impression : BRISTOL S.A.,
Bouray-sur-Juine, tél. : 01 60 82 63 55



Le cresson gâtinais : la santé verte

Qu'il soit consommé en salade, en crème ou en velouté, est-il encore besoin de composer une ode au cresson tant cette plante naturelle possède de vertus diététiques, toniques, et digestives sous formes de vitamine C, de fer, de calcium, et autres oligo-éléments. Les dix cressiculteurs ayant obtenu la marque « Parc naturel régional du Gâtinais français » observent la charte environnement/qualité, qui leur permet de valoriser leur production, d'affirmer la traçabilité du produit et de garantir ainsi aux consommateurs son excellence... Le Parc s'est quant à lui attaché à concrétiser son engagement concernant la communication autour des produits marqués...

Les sources de la vie

« Comment pourrions-nous ignorer la qualité de l'eau alors qu'elle représente la source vitale de ce que nous cultivons ! » Le bon sens de Marcel Lucas, cressiculteur « marqué », renvoie aux relations que l'homme entretenait encore récemment avec la nature : respect et savoir-faire. Comme son arrière-grand-père, il continue de cultiver le cresson de fontaine à D'Huison-Longueville, sur un site proche de Vayres-sur-Essonne, la commune du Gâtinais français qui a vu apparaître

la première cressonnière en 1857, grâce à un officier de Napoléon qui avait ramené une souche d'Allemagne. Des dizaines de cressonnières se sont ainsi implantées essentiellement dans les vallées de l'Essonne et de l'École à partir du XX^e siècle.

Le cresson nouveau

La marque « Parc naturel régional », propriété du Ministère de l'Environnement et déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI), est mise à disposition de tous les Parcs naturels régio-

Le Parc
en action



naux de France. C'est une marque collective, à l'échelon national. Elle se résume à quatre thèmes essentiels : le produit doit être **d'origine régionale**, il doit **respecter l'environnement**, il se doit d'être **authentique** et sa production doit être **artisanale**. Cette charte de qualité vient en complément des normes en vigueur. Additifs et conservateurs sont interdits et l'usage d'engrais est très raisonné et contrôlé ; la plupart des produits phytosanitaires sont prohibés ou déconseillés. Le cresson a d'ailleurs naturellement peu de concurrence. Vous pourrez ainsi le consommer du printemps à l'automne et même en hiver - plus de 15 % de la production française est gâtinaise - en favorisant à la fois votre santé et l'environnement régional.

Ainsi, pour identifier les dix cressiculteurs ayant obtenu la marque « Parc naturel régional du Gâtinais français », le Parc a mis en place une signalétique spécifique. Une charte graphique a été établie, dans les tons verts et blancs. Désormais, l'entrée des cressonnières est signalisée par un panneau portant le logo du Parc ainsi que les noms de la cressonnière et de l'exploitant. Afin de reconnaître les producteurs « marqués » sur les marchés, des piques sont insérées dans les bottes de cresson, des banderoles sont apposées sur le stand et des plaquettes informant le consommateur sur l'avantage d'un produit marqué « Parc » sont à disposition des clients.





Le brame profond des cerfs

Voici venu le temps du brame, de septembre à octobre, quand les mâles s'affrontent...

Le cerf élaphe est le plus grand des herbivores des forêts européennes occidentales : il peut atteindre une hauteur de 1,50 m au garrot pour un poids de 300 kg. Le mâle porte des bois qui se renouvellent et se ramifient de nouveaux andouillers au cours des ans sans qu'il y ait une règle de croissance. Ils tombent entre les mois de mars et d'avril puis repoussent, gantés de velours jusqu'en été.



Cerfs et biches se nourrissent au fil des saisons de bourgeons, de graminées, de fruits, de champignons et d'écorces et parfois de lichens. Leurs activités sont essentiellement crépusculaires et nocturnes. Les femelles vivent en harde avec leurs faons sous la conduite d'une des biches les plus âgées.

La population des cervidés est en augmentation en France. Près de soixante-cinq mille cerfs occupent nos milieux forestiers. Disparus de plusieurs régions après la Seconde Guerre mondiale, ils ont été réintroduits à partir d'animaux préservés dans les réserves nationales de chasse comme Chambord. Les cerfs sont chassés entre les mois de septembre et de mars selon des plans de gestion approuvés par l'Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage.

Joutes et rivalités

Chaque automne se déroule le spectacle le plus impressionnant parmi les rituels de reproduction des mammifères de nos contrées : au voisinage des clairières et des lisières, les cerfs remettent en jeu leur suprématie au sein des hardes de biches. Les daguets se tiennent alors à l'écart tandis que les cerfs adultes se disputent les faveurs des biches. C'est

l'époque des meuglements graves du brame et des joutes fracassantes. Ce puissant appel rauque vibre sous les ramées et renvoie aux temps immémoriaux où régnait l'animal sauvage. L'abdication du moins résistant laisse son rival maître de la sylve et, si les biches y consentent, l'accouplement suivra.

Traces et précautions

Par temps humide, on retrouve les traces des deux doigts antérieurs de leurs sabots sur les chemins, aux abords des fossés, ou à proximité des points d'eau : elles mesurent de 6 à 8 cm de long pour 4 à 5 cm de large. Au moment du brame, il vaut mieux se déplacer tôt le matin ou avant la tombée de la nuit pour arriver à distance des clairières. Les cerfs n'ont pas une vue perçante, mais décèlent les mouvements et les bruits : soyez silencieux et discrets. Tenez-vous si possible à contre vent : leur odorat est très bien développé. Ne vous rendez pas en trop grand nombre sur les lieux de brame : il est souhaitable de ne pas compromettre les bonnes conditions de reproduction par une présence massive. Une paire de jumelles est indispensable pour vos observations. Évitez toute provocation vis-à-vis d'un cerf agressif : ses sabots et ses bois peuvent devenir redoutables si par hasard il charge. Évitez enfin que votre voiture représente un danger ou un obstacle lorsque vous vous garez.

De manière générale, il est vivement recommandé d'aller écouter le brame du cerf en compagnie de guides spécialisés : pour votre propre sécurité, pour la tranquillité des animaux et pour des conditions d'observation optimales.

Sorties « nature »

Des balades à thème sont organisées (en petits groupes) par des guides spécialisés. Vous avez l'assurance, en compagnie de ces naturalistes chevronnés, d'observer dans de bonnes conditions les animaux.

Dimanche 22 septembre, dimanche 29 septembre et dimanche 6 octobre : Sur la piste du cerf, dans la forêt en lisière de Barbizon : pour observer les traces, les indices laissés sur le terrain par ce royal animal. Ces matinées lui seront entièrement consacrées : régime alimentaire, formation des bois, chute et repousse, relations sociales... Si le temps le permet, des prises d'empreintes pourront être effectuées.

Rendez-vous : 6h, La Forêt des Arts, 16 Grande-Rue, Barbizon.

Durée : 5h.

Tarifs : ils vous seront communiqués au moment de l'inscription.

Nombre de places limité
à 12 personnes.

Sortie proposée par La Forêt des Arts.
Inscription obligatoire : 01 60 69 24 63



Mémoires de pierre en Gâtinais français

Le Gâtinais français, au sud du Bassin Parisien, conserve des traces de la sédentarisation de l'homme - sapiens sapiens - datées de 4500 ans à 1800 ans avant notre ère.

Le **néolithique** (en grec « pierre nouvelle » ou « pierre polie ») voit les hommes développer l'agriculture et l'élevage, se fixer dans des villages, en marge de parcelles défrichées puis cultivées. Ils érigent et aménagent également des **mégalithes** (en grec: « grande pierre »), **menhirs** (en breton: « pierre longue »), **dolmens** (en breton: « table de pierre ») et **hypogées** (du grec: « sous terre ») et utilisent des roches comme **polissoirs**. Tous ces mégalithes sont constitués de grès, sélectionné pour sa consistance et son abondance dans le Gâtinais français.

Néolithique: l'aube de la sédentarisation

Quand l'homme substitue peu à peu à la chasse et à la cueillette la culture des sols, il développe dans le même temps les relations de cohésion sociale accompagnant cette révolution. Les cultures entre autres d'épeautre et d'orge sont établies sur brûlis. Des cabanes en bois et en torchis, recouvertes de chaume regroupent les agriculteurs et les éleveurs qui produisent les premières et fragiles poteries, une autre preuve de sédentarisation... Ce nouveau mode de vie implique l'utilisation d'outils de construction et de culture, d'où l'apparition de polissoirs. De plus la cohésion sociale résultant de cette sédentarisation voit naître de nouveaux repères, par exemple le culte des ancêtres et la notion de propriété de la terre.

Hypothèses sociales

Pour les préhistoriens, l'édification des mégalithes suppose également une hiérarchie sociale et culturelle, les lieux et les modes de mise en place nécessitant un « chef spirituel » et un « architecte ».

Il est néanmoins difficile d'évaluer l'occupation de la région, puisque seuls quelques vestiges ont été retrouvés, beaucoup ayant disparu par dégradation naturelle ou parfois ont été éliminés lors de la christianisation du pays comme vestiges du paganisme.

Des sépultures aux cultes mystérieux...

Les archéologues ont néanmoins les preuves, grâce aux fouilles, que les **dolmens** servaient de sépultures collectives. L'un des plus connus, la Pierre levée, se situe à Janville-sur-Essonne mais ses vestiges funéraires ont été dispersés. Deux autres dolmens ont été découverts à Buthiers, la Roche aux loups, et à Rumont, la Roche Larmoire.



Dolmen de Rumont



Dolmen de Janville-sur-Juine

Il faut également rappeler que les dolmens ne sont que le « squelette » de ces monuments. D'autres sites, mieux conservés, ont permis de les reconstituer: recouverts de pierres agencées en gradins, les cairns. Il s'agissait à l'origine d'un genre de « pyramide tronquée ».

Un autre type de sépulture, spécifique à la région, est représenté par l'**hypogée**: on se contentait ici de creuser sous une roche plate puis de la stabiliser. Deux hypogées ont été inventoriés à Buno-Bonnevaux: la Fontaine St Léger et le Champtier des Bureaux.

Parmi les **menhirs**, qui conservent leurs mystères, celui de Tousson peut être contesté n'étant pas en place, mais celui de Champcueil, isolé dans un bois et peu connu, a été authentifié grâce à ses « fondations » d'édifica-

Terre de culture



« La pierre droite »,
Milly-la-Forêt

« Le menhir christianisé »,
Saint-Martin-en-Bière

tion. On remarque aussi le menhir christianisé de Saint-Martin-en-Bière et au sud-ouest de Milly-la-Forêt, la Pierre Droite qui avec ses 4 mètres de haut, est le plus élevé de la région. De manière générale, il est probable que leur édification soit liée au culte, mais les archéologues ignorent encore tout de leur signification profonde... Les menhirs auraient pu être les marques de délimitation d'un territoire.



Polissoir de Buno-Bonnevaux

Quant aux **polissoirs** de haches, les plus connus d'entre eux se trouvent derrière l'église de Buno-Bonnevaux et sur la commune de Moigny-sur-École.

N.B. La plupart des informations contenues dans cette présentation ont été communiquées par M. Alain Bénard, Président de l'Association GERSAR (Groupe d'Études, de Recherches et de Sauvegarde de l'Art Rupestre 91490 Milly-la-Forêt), et par les Services du patrimoine historique et archéologique des Conseils Généraux de l'Essonne et de Seine-et-Marne.

Pour plus de renseignements :
Musée départemental de la Préhistoire d'Île-de-France à Nemours, 48, rue Etienne-Dailly,
Tél. : 0164 28 40 37.

Éco-citoyenneté : du printemps de l'Environnement à l'écologie au quotidien

Depuis maintenant 6 ans, les journées «Printemps de l'Environnement» sont devenues un événement annuel de sensibilisation à la nature et en particulier aux rapports qu'entretient l'homme avec elle. Initiées à l'origine par le Ministère de l'Environnement, ces journées sont aujourd'hui réparties entre le mois de mai et la mi-juin et relayées par les collectivités territoriales et locales, Conseils Généraux et Communes. Après avoir essentiellement orienté les actions vers des réhabilitations de sites dégradés par les déchets, les responsables environnementaux et associatifs se sont engagés à présent vers des approches de découvertes des milieux pour rapprocher l'homme de la nature. Mais cette médiatisation de l'environnement ne doit pas rester ponctuelle et chacun et chacune d'entre vous peut faire un petit geste écologique au quotidien...

Printemps de l'Environnement

Des initiatives départementales et communales...

Opérations de nettoyage de bois, de pelouses et de rivières, chantiers nature et animations découvertes, les communes ont rivalisé d'initiatives pour faire progresser la responsabilisation de tous face à la dégradation de certains sites et à l'ignorance des équilibres complexes garant de la biodiversité. Ainsi, «oublier» ses déchets dans la forêt est certes, peu esthétique, mais représente surtout un danger pour la faune. Un simple sac en plastique peut devenir un piège pour les insectes, les oiseaux et une cause d'étouffement ou d'obstruction intestinale pour un mammifère. Et il mettra plus de vingt ans à se dégrader ! Par ailleurs, l'observation de la nature n'est pas une consommation de voyeuriste mais l'apprentissage du respect des animaux que l'on regarde... Des dizaines d'opérations se sont déroulées avec succès, souvent avec l'aide d'écoles

et d'associations, depuis les nettoyages des bois et des marais à Boutigny-sur-Essonne ou des chemins ruraux à Auvers-St-Georges, de réhabilitation de l'étang de Milly-la-Forêt ou encore à Chamarande et à Oncy-sur-Ecole, avec la découverte de la faune et de la flore locales... Des actions ont ainsi été entreprises dans les communes du Parc naturel régional du Gâtinais français, mobilisant plusieurs centaines de participants. L'année dernière, plus de 200 tonnes de déchets ont été collectées grâce à ces bénévoles équipés de gants et de sacs fournis par les Départements et les Communes. Mais si les initiatives restent imaginatives et généreuses, il faut bien tirer un bilan et observer que les communes les moins

attractives sont souvent celles où l'environnement s'est le plus dégradé et où, par voie de conséquence, habitants et élus locaux se mobilisent plus difficilement. Les bénévoles sont parfois las de ramasser les déchets de ceux qui n'ont cure de dégrader l'environnement et les tonnages collectés ne varient guère d'année en année.



Dossier

...à celles du Parc naturel régional du Gâtinais français

Le Parc a également mis la main à la pâte cette année en distribuant 300 sacs en plastique et autant de paires de gants. De même, 38 classes, dans 18 communes, soit 885 élèves, ont participé à des animations sur le compostage des déchets organiques entre les mois de mai et juin. Après chaque intervention, un livret de jeu sur le compostage ainsi que des tee-shirts « Je trie, je recycle » ont été remis à chaque élève.

Pour encourager les habitants à trier leurs déchets, une plaquette explicative a été distribuée à l'ensemble des habitants du Parc.

Deux autres structures auxquelles vous pouvez vous adresser pour vos questions sur le tri sélectif :

Le Pavillon Communication

Route de Braseux
91810 • Vert-le-Grand
Tél. : 01 64 56 1444

La Maison de l'Environnement

Etang de Moret • 26, route de Montarlot
77250 • Écuelles
Tél. : 01 64 31 11 18



Ecole de Barbizon



Le site où nous vivons, le jardin que nous cultivons, les biens que nous consommons et les déchets que nous produisons ont un impact sur : notre santé, l'avenir de nos enfants et de notre planète. Chaque geste éco-citoyen que nous faisons entraîne une diminution des nuisances communes. L'eau et l'énergie dont nous profitons, nos habitudes de conduite ou les appareils ménagers

que nous utilisons épuisent peu à peu les réserves de notre planète. Nos choix peuvent entraîner de nouveaux réflexes, des offres mieux adaptées à nos besoins réels, une meilleure gestion des richesses naturelles... Aucune démarche individuelle n'est vaine : chaque action cohérente en faveur des économies d'énergie incitera votre voisin à se demander si, en fin de compte...

Éco-citoyen : les gestes écologiques

Votre logis ...

Si vous choisissez de bâtir, respectez l'harmonie du paysage environnant et les normes de construction, même si vous n'êtes pas dans un site classé. Préservez les espèces végétales indigènes : n'alignez pas la nature au cordeau ! N'abusez pas des haies d'arbustes exotiques : insectes et oiseaux se nourrissent mieux dans leur environnement végétal régional : aubépine, prunellier, églantier... Dans les pays tempérés, nous passons une bonne moitié de notre vie dans nos logements pendant la majeure partie de

l'année. Si l'air extérieur nous régénère, l'air que nous respirons chez nous conditionne notre santé : l'humidité, les revêtements dégradés des sols ou des murs, une température trop élevée sont une aubaine pour les microbes : aérer chaque jour l'ensemble de vos pièces pour renouveler leur atmosphère. Évitez les bombes aérosols désodorisantes : bien qu'elles couvrent effectivement les "mauvaises odeurs", elles sont à base de produits synthétiques qui sont bien plus agressifs pour vos muqueuses, vos yeux et vos poumons que

l'odeur passagère ! Si vous aimez les parfums préférez l'encens naturel ou un « pot pourri » à base d'écorces et de fleurs séchées.



Un confort écologique

Plusieurs modèles d'ampoules à basse consommation existent sur le marché (fluo-compactes). Elles brûlent 5 fois moins d'énergie et, même si elles sont un peu plus chères, elles durent beaucoup plus longtemps. Les économies réalisées sont intéressantes : 15 € par ampoule et par an. Les éclairages halogènes à basse tension sont également de bonnes sources d'économie d'énergie tout en permettant des éclairages indirects. Préférons les chauffe-eau qui fonctionnent à la demande. Les modèles à micro-injection sont un peu plus chers mais très performants. Les chauffe-eau solaires sont tout à fait au point aujourd'hui et leur

prix s'est assagi. Même en Ile-de-France, ils peuvent être efficaces (y compris en hiver ou si le soleil est derrière les nuages). Ces appareils entraînent 50 % et plus d'économie. En hiver, portes et fenêtres sont les principales responsables des déperditions de chaleur, surtout si on aère ! Même si le bois reste le meilleur isolant, les matériaux composites offrent des portes et des fenêtres résistantes et étanches à des prix compétitifs. En choisissant un double vitrage, on s'isole également du bruit. Des doubles rideaux contribuent de même à un meilleur confort thermique et sonore. Quelle que soit la source d'énergie de

vos chauffage, équipez-vous d'un thermostat d'ambiance, ou mieux, dotez-en chaque radiateur : vous pourrez moduler vos températures utiles pièce par pièce (18° à 20° maximum de jour). De nuit, abaissez la température de quelques degrés.



Pour en savoir plus

Un excellent ouvrage, le Guide écologique de la famille a été publié par les éditions Sang de la Terre : plus de mille conseils donnés avec humour, détails et sens pratique pour prendre en charge notre environnement immédiat.



Votre jardin...

Si vous avez la chance d'avoir un jardin, fabriquez votre compost dans un coin de votre terrain (prenez conseil auprès du Parc naturel régional du Gâtinais français) en recyclant naturellement vos déchets organiques (à l'exception des agrumes, pam-

plemousses, oranges...). Evitez tous traitements chimiques qui empoisonnent le sol, les insectes et les autres animaux. Les produits biologiques se trouvent maintenant presque partout. Par ailleurs certaines plantes éloignent les visiteurs indési-

rables (l'hellébore et l'euphorbe pour les taupes). Si vous faites un potager, traitez également à base de produits biodégradables et installez un goutte-à-goutte pour l'arrosage, c'est plus économique.

Vos déchets...



Le niveau de vie d'un pays se juge curieusement par la quantité de déchets produits par habitant! En France, chaque personne génère entre 350 et 400 kg d'ordures par an (dont 40%

d'emballages) soit près de 20 tonnes dans sa vie. Si les normes de conditionnement sont l'affaire de nos élus, nous pouvons également favoriser les marques qui s'efforcent de produire peu d'emballages (tubes de dentifrice sans emballage carton...). Triez vos déchets dans les poubelles prévues à cet effet et surtout, ne jetez vos piles dans vos

poubelles et encore moins vos produits ménagers ou chimiques dans vos W-C. Renseignez-vous auprès de votre mairie sur la proximité d'une déchetterie spécialisée.

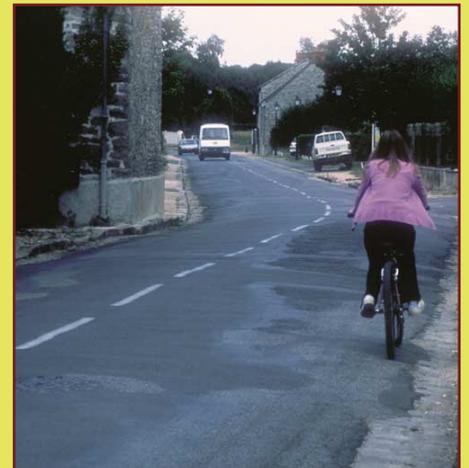


Des transports difficiles

Le choix de se rendre à son travail par les transports en commun ou par un moyen non motorisé (marche, vélo, rollers...) est une décision contraignante. Pour certains, ce n'est pas toujours possible. L'utilisation quotidienne d'une voiture, qui semble si «pratique», est pourtant lourde de conséquences: chère et peu économique, en usure et en carburant, fatigante, en tension nerveuse et dans les embouteillages, polluante (gaz, bruit...)

Bouchons, accélérations, arrêts aux croisements: c'est en ville que les voitures polluent le plus. Une accélération en douceur et une vitesse raisonnable (50 km/h) permettent de réduire considérablement vos émissions gazeuses. L'entretien régulier (carburant, lubrification, pneus, freins) soulage l'atmosphère... Respectez les vitesses et les stationnements autorisés. Utilisez de préférence les transports en commun, réguliers et confortables, les pistes cyclables...

Pour les trajets courts, écoles, courses, pourquoi ne pas vous regrouper avec des voisins proches, des amis...





Menthe poivrée : un peu, beaucoup, passionnément...

« La menthe poivrée, c'est le feu ou la glace, selon son usage... On peut la savourer tout de suite, c'est la vie, c'est magique... C'est ma vie ! »
revendique Alain Bosc-Bierne, dit « Loulou »...



breuses plantes médicinales. Après les avoir cueillies dans ces milieux, les herboristes, face à la demande, se sont mis à les cultiver. « Au début du siècle, plus d'une centaine de producteurs de plantes médicinales, dont la menthe poivrée, travaillaient autour de Milly », reprend Alain Bosc-Bierne. « Pour ma part, j'ai commencé à travailler dès l'âge de 16 ans, et ce n'était pas tous les jours facile. Après avoir repiqué ou élagué les plants, on récolte la menthe tout au cours de l'été en travaillant parfois 70 heures par semaine. Puis, il s'agit de la déshydrater en séchoirs et de veiller à sa conservation puis de la monder avant livraison. De vacances, que nenni... Nous avons, avec mon père, mis au point des machines, dont une moissonneuse adaptée à la cueillette, pour nous ajuster à la modernisation de l'agriculture. Aujourd'hui, je reste malheureusement le dernier des Mohicans à fournir quelques laboratoires et herboristes. »



Le séchoir



Dans le séchoir

Comme la menthe, Loulou est enraciné dans les gâtines par les nombreux rhizomes qui étreignent cette terre sableuse où il fait tout pour maintenir la culture de la précieuse Menthe poivrée de Milly-la-Forêt. Classée depuis 1995 « patrimoine culturel français » par l'association des Sites Remarquables du Goût, cette plante médicinale et aromatique exhale un parfum unique quand on la froisse. Loulou est son dernier fervent producteur, en Gâtinais français. Mais avec les contraintes économiques, structurelles, réglementaires, qui pourra lui succéder ?

Mémoires

Depuis l'an de grâce 1400, Milly-la-Forêt est la terre de la Menthe poivrée. On soignait déjà des lépreux à la Chapelle St-Blaise à cette époque. Les gâtines et les marais voisinant la rivière École recèlent une grande diversité floristique dont de nom-

Caractères

Avec toute sa personnalité, héritée d'un mélange d'origines du terroir, Bosc (bosquet, des bois) et Viking (Bierne, de Björn, un chef Normand), Loulou souhaite transmettre son héritage afin de perpétuer le culte de la Menthe poivrée de Milly-la-Forêt, pour le bien de ceux qui la consomment. Il espère le soutien du Parc naturel régional du Gâtinais français, avec le marquage de la Menthe poivrée de Milly. Dans ce cas, Alain Bosc Bierne s'engagerait, comme tout producteur marqué « Parc », à suivre une charte de qualité précisant quatre points essentiels : un produit **d'origine régionale, authentique, respectueux l'environnement** issu d'une production **artisanale**.

Pour trouver l'unique détaillante de la Menthe poivrée de Milly :

L'Herbier de Milly-la-Forêt
Catherine Bosc-Bierne - 16, place du Marché - 91490 Milly-la-Forêt
Vous y trouverez la Menthe poivrée de Milly-la-Forêt sous différentes formes savoureuses : infusions, les Glaçons de Milly (bonbons), des bonbons menthe/chocolat, du sirop, et la dernière nouveauté : la Menthilette (boisson pétillante à base de Menthe poivrée de Milly).



Les claires

Soisy-sur-École : l'âme du verre

Il y a 5600 ans, selon certains historiens, les premières traces de « verre » sont apparues, sous la forme colorée d'une amulette égyptienne. Aujourd'hui, les maîtres verriers sont toujours d'authentiques artistes qui modèlent et teignent la silice en fusion selon des alchimies mystérieuses et des savoirs-faire confidentiels. Soisy-sur-École recèle, aux limites de sa commune, l'un de ces ateliers où, à partir des sables de Fontainebleau, les verriers soufflent quelques effluves de leur âme en transparences vives.

Les secrets des verriers

Il est probable que la technique du verre soufflé soit née voici un peu plus de 2000 ans sur les côtes syriennes, alors que le pays fait encore partie de l'Empire Romain. L'invention de la canne à souffler le verre va révolutionner la matière en libérant les contraintes de tailles des pièces et en favorisant la fabrication en série qui en réduit le coût. La composition de base du verre n'a pas beaucoup changé, du sable et du carbonate de soude mais les fours en terre fonctionnent à présent au gaz.

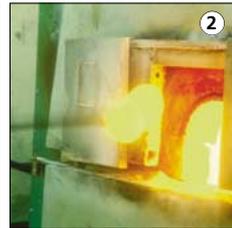
La langue des cueilleurs

Vous pouvez, à la Verrerie d'Art de Soisy, observer une partie du ballet des maîtres verriers d'aujourd'hui entre les feux de Vulcain et leur « banc ». Après avoir cueilli le verre en fusion à 1100 °C à l'aide de sa « canne à souffler » **1&2**, le souffleur va le « maïllocher » **3** dans un moule en bois, c'est-à-dire l'ébaucher, le lisser peu à peu pour le façonner. Ce qui en résulte s'appelle « la poste », qu'il prend soin de rouler dans un cristal de pigments **4**, parfois en superposant les couches de verre transparent et de pigments, selon l'effet désiré **5&6**.

Après avoir séparé à l'aide d'un fer à trancher la pièce de la canne, le maître la fixe par la base sur un « pontil », barre de fer chauffée au rouge, pour parfaire la forme désirée, le « buvant » d'un verre de table par exemple.

Il lui faut également prendre garde à ce que températures interne et externe soient proches, pour que l'œuvre ne « pète » pas. Enfin, les pièces transitent par un « moufle à recuire », un four où elles passent progressivement de 500 °C à la température ambiante. Plus tard, grains, aspérités et tranchants seront polis ou satinés selon l'aspect souhaité. Chaque pièce est ainsi unique et recèle quelques soupirs du verrier qui l'a soufflée. Lampes,

bibelots, baromètres (les « bouteilles à tonnerre »), plats, verres, les goûts et les couleurs étant infinies, à chacun ses transparences: faut-il appeler cela hasard, la verrerie de Soisy-sur-École offre même des pièces de vaisselle ornées de l'abeille du Gâtinais.



Verrerie d'Art de Soisy,

Moulin des Noues, 91840 Soisy-sur-Ecole,

Tél.: 0164980003

• Atelier et espace boutique ouverts toute l'année, 9h-12h30 et 14h-18h en semaine (sauf lundi et mardi matin en janvier et février), 9h-12h30 et 14h-18h30 le samedi, 14h30-18h30 le dimanche et les jours fériés. Atelier fermé en août.

• Visites libres gratuites pour les individuels. Groupes sur rendez-vous: 3,05€/adulte. Scolaires: 2,29 €/enfant.

Le miel gourmand de Camille et Thierry

En septembre 2001, Camille Sergent, apicultrice, a reçu la marque « Parc naturel régional du Gâtinais français » pour les miels de sainfoin (le premier depuis des dizaines d'années !), d'acacia, de châtaignier, de forêt et de bruyère et répond à une Charte de qualité mettant en valeur quatre points essentiels : l'origine régionale du produit, son authenticité, un mode culture respectueux de l'environnement et artisanal.

Petit clin d'œil : le miel de forêt marqué Parc intervient dans la composition de La Gâtine, bière blonde du Gâtinais, lors de la dernière fermentation en bouteille.

Quant à « l'happy cultrice » Camille, fine « gourmette », elle s'est initiée aux secrets de la cuisine à base de son miel et nous livre aujourd'hui une de ses recettes, le Cupidon.

Tourisme et art de vivre en Gâtinais français



La recette du Cupidon



(pour environ 10 personnes)

125 gr de miel

100 gr de sucre roux

125 gr de chocolat noir

100 gr de beurre

À feu très doux ou au bain-marie, faites fondre chocolat, beurre et miel puis ajoutez le sucre en mélangeant le tout avec une cuillère en bois. Étalez par la suite la pâte sur un papier alu beurré et laissez-la refroidir au réfrigérateur. Découpez ensuite en petites portions et conservez-les au frais dans des films transparents... avant dégustation.



