

L'Abeille du **PARC**

Journal d'informations du Parc naturel régional du Gâtinais français - n° 28 - Automne 2007



DOSSIER **Produits de saison,** santé en toutes saisons !



Une autre vie s'invente ici



SOMMAIRE

Édito



Le mot d'ordre de cette Abeille automnale tient en 5 lettres : *mieux* !

Mieux bâtir... Ou en relativisant, bâtir différemment. C'est possible, avec les techniques des maisons de paille, qui utilisent des matériaux écologiques tout en offrant sécurité, confort et esthétisme. Nous en voyons un exemple à Saint-Fargeau-Ponthierry, où a été construite une petite maison de paille à la Ferme pédagogique Fermembul.

Mieux manger, mieux consommer... C'est possible ! Pour cela, il faut privilégier les producteurs locaux pour éviter par exemple les pollutions liées au transport des marchandises. Et il faut surtout réapprendre à consommer «de saison» : les fraises, c'est en été, les pommes, c'est en hiver ! Cela réduit considérablement les pollutions diverses (liées à la consommation d'énergie pour un produit estival cultivé en plein hiver...).

Mieux comprendre la révision de la Charte du Parc, car on vous commente le déroulement des premières étapes, on vous dévoile le périmètre d'étude, le tout expliqué en langage clair par des personnes qui maîtrisent les diagnostics et les bilans... Parce que vous serez bientôt sollicités, pour donner vos avis et apporter vos idées pour constituer le projet de la prochaine Charte.

Enfin, *mieux apprécier* les richesses et les beautés de notre territoire, grâce à un architecte passionné de belles pierres et à une commune qui a su garder son authenticité.

Jean-Jacques Boussaingault
Président du Parc naturel régional
du Gâtinais français

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 : info@parc-gatinais-francais.fr
Site : www.parc-gatinais-francais.fr

Président de la publication : Jean-Jacques Boussaingault

Président de la Commission Communication : Guy Gauthier

Directrice de la Rédaction : Emmanuelle Guilmault

Rédactrice en Chef : Fabienne Cotté

Comité de Rédaction : **Rapporteur** : Gérard Poirier - **Membres** : Serge Blondy, Jocelyne Boiton, Stéphanie Bruzzo-Wohmann, Jean-Louis Cadilhac, Dominique Cauchy, Brigitte Chrétien, Alain Coulon-Pillot, Jean-Luc Crinis, Patricia Grell, Evelyne Lennox, Henri Meier, Frédéric Morel, Martine Querné, Danielle Schinacher.

Avec la participation de l'équipe du Parc naturel régional du Gâtinais français

Photographies : Marie-Lys Hagenmüller
(© ARELYS - 06 60 61 40 09 - mlysarelys@aol.com) sauf mentions particulières

Rédaction des articles : © ADC/Alain Decruck (01 64 23 68 35 - adcd@wanadoo.fr)

Maquette et impression : PLB COMMUNICATION, tél. : 01 49 87 07 07

ISSN 1620-3828



Dossier

3

LE PARC EN ACTION

Maison de paille
à Fermembul

4

HORIZON ET PANORAMA

Une mare aux eaux
salvatrices

5

TERRE DE CULTURE

Produits de saison,
santé en toutes saisons !

10

PAROLE DE TERROIR

Pierre Thiébaut, homme de l'art
aux idées novatrices

11

TOURISME

ET ART DE VIVRE

Chamarande

12

LES RENDEZ-VOUS DU PARC

Recette

Ratatouille aux légumes
de saison



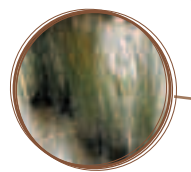
6/9

PRODUCTEURS DE FRUITS ET LÉGUMES

de saison

RÉVISION DE LA CHARTE DU PARC :

les étapes



UNE MAISON DE PAILLE ?

Quelle idée !

L'idée d'utiliser la paille comme matériau de construction n'est pas née du cerveau de Naf-Naf dans un conte pour enfant. Elle a vu le jour aux Etats-Unis, au XIX^e siècle, dans les régions céréalières pauvres en bois mais riches en paille. Sommaire à l'origine, la technique de construction s'est améliorée depuis et de nombreux pays l'ont expérimentée. En France, on peut voir à Montargis une maison en bottes de paille datant de 1921 en très bon état et habitée. A Saint-Fargeau-Ponthierry, la ferme pédagogique communale Fermembul l'a adoptée à son tour. La maison du futur aurait-elle été inventée hier ?

Un petit bâtiment pour un grand projet

Vaches, moutons, chèvres, chevaux, cochons, lapins, poules, canards... C'est ça Fermembul ! Un paradis animalier, aux portes de la ville, où enfants, parents, éducateurs et visiteurs du dimanche viennent joyeusement s'initier à la vie de la ferme.

640 groupes d'enfants et 14 000 visiteurs ont été accueillis en 2006. C'est là qu'a germé, la même année, l'idée d'un bâtiment en paille qui serait le pivot d'un projet de développement plus ambitieux.

Le financement de sa construction, réalisée par des stagiaires encadrés par un artisan du bâtiment, a été soutenu par une subvention du Parc naturel régional du Gâtinais français, à hauteur de 60 % du montant des travaux, et des aides de la Commune pour les terrassements.

La technique ? Chape en ciment pour le sol, charpente en bois, toiture, bottes de paille compressées et empilées pour les murs et enfin, trois couches d'enduit pour les finitions.

Jean-Claude Jouanin, Président de Fermembul, commente.

« La paille un matériau de construction qui présente deux contraintes limitant son développement en France : les règlements d'urbanisme interdisent les débords de toit - nécessaires pour protéger les parois de la pluie - et la garantie décennale ne s'applique pas à ce type de bâtiment. Mais les avantages compensent largement les inconvénients ! Songez qu'en février, s'il fait -2° dehors, on est presque obligé d'ouvrir la fenêtre tellement il fait chaud à l'intérieur. Et aucun risque d'incendie : une cigarette posée allumée sur un ballot ne

l'enflamme pas... Et c'est une bonne ressource : avec toute la paille aujourd'hui brûlée ou enfouie dans le sol, on pourrait construire tous les pavillons de France. L'intérêt des bâtiments en paille en terme d'éco-construction et de débouchés pour les agriculteurs est évident. Il ne s'agit donc pas d'un gadget ou d'une mode,

mais d'une technique d'avenir qui respecte la couche d'ozone grâce à son pouvoir d'isolation formidable. Autre avantage, elle s'applique aussi bien à la maison individuelle qu'aux bâtiments collectifs ».

Jean-Claude Jouanin, en accord avec les orientations municipales, envisage la création d'un centre d'initiation aux énergies renouvelables sur la ferme créé en partenariat avec des entreprises impliquées dans l'environnement.

À suivre...

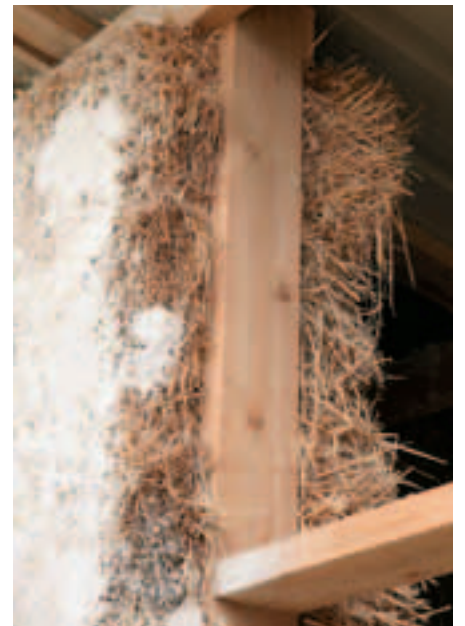
Vers une démocratie écologique

Lionel Walker, Maire de Saint-Fargeau-Ponthierry, Président du Comité départemental du tourisme de Seine-et-Marne et Président de la Commission Tourisme du Parc renchérit.

« À Fermembul, l'enfant découvre le fonctionnement de la nature à travers les animaux, les relations entre l'homme et l'environnement dans la perspective du développement durable.

On est loin d'une approche nostalgique ou symbolique du rural. La maison en paille de Fermembul est une première étape vers d'autres champs d'expérimentation où la ferme deviendrait un lieu de regard et de connaissance sur la filière agricole et ses dérivés écologiques en même temps qu'un centre d'attractivité touristique, mais à l'échelle du Parc naturel régional. Mener à bien ces expérimentations implique d'avoir des partenaires comme le Parc.

Cette démarche s'inscrit dans la politique du Conseil général de Seine-et-Marne qui a lancé l'Agenda 21. Son but est de voir les opérateurs du département décliner le développement durable pour aborder le XXI^e siècle dans le respect de l'environnement et de la planète et des comportements individuels et collectifs. Ces concepts amènent à une remise en cause des idées acquises et des comportements. Un virage à 180°, l'enjeu majeur de demain. Pour aller vers cette démocratie écologique, à l'Etat d'impulser et aux citoyens de transformer les lois en comportements ».





UNE MARE AUX EAUX salvatrices

Voici l'histoire d'un sauvetage peu ordinaire : celui du Pélodyte ponctué ou Grenouille persillée. Vous connaissez ? Cet élégant amphibien est rarissime en Ile-de-France. Protégé au niveau national, sa découverte en 2006 sur la commune de La Ferté-Alais a mis en émoi la population locale et déclenché un spectaculaire plan de bataille destiné à sauvegarder l'espèce. Grâce à la mobilisation de la Commune, du Conseil général, du Parc naturel régional du Gâtinais français et des bénévoles, l'amphibien a pu être sauvegardé... Mission accomplie !



UN SCÉNARIO À REBONDISSEMENTS

Si vous avez la chance d'apercevoir ce sympathique crapaud aux allures de grenouille, vous n'oublierez pas de sitôt son aspect élancé, son dos brun verdâtre comme semé de persil et sa pupille verticale à l'iris doré. Et avec beaucoup de chance, vous pourrez même surprendre son chant évoquant deux boules de pétanque entrechoquées.

Emilie Boistard, technicienne au Conservatoire des Espaces Naturels Sensibles du Conseil général de l'Essonne, a eu cette chance...

« Tout commence en 2005, au moment où le Conseil général fait procéder à un diagnostic écologique sur le plateau de La Ferté-Alais, en vue de sa future gestion en Espace Naturel Sensible ». La présence de pélodytes ponctué est recensée sur cette ancienne carrière devenue un terrain vague où il semble seulement transiter sans s'y reproduire. Au printemps 2006, lors d'un suivi botanique, Emilie repère un couple en train de pondre dans une flaque d'eau. Le lendemain soir, lors d'une nouvelle exploration, c'est une dizaine de pontes et trois mâles chanteurs qui sont dénombrés. Craignant de voir la flaque s'assécher, Emilie en informe les techniciens du Parc et Jean-Michel Krociel, Directeur des Services techniques de La Ferté-Alais, qui explique : « Ces batraciens se contentent de petites mares peu profondes et apprécient les sols pauvres, modifiés ou perturbés par l'homme du type carrières ». Un plan d'actions est élaboré. Pour éviter l'assèchement et donc la mort des têtards, un suivi du niveau d'eau

est organisé et dès que besoin, la petite mare est ré-alimentée abondamment en eau, grâce à une citerne acheminée sur place.

BRANLE-BAS DE COMBAT !

Cette technique est fastidieuse et peu efficace, l'eau s'infiltrant très rapidement dans le sol. « L'idée vient alors de maintenir les amphibiens sur le site en y créant petit à petit un réseau de mares, afin de recréer les conditions favorisant leur reproduction. Et ce, avant la mise en œuvre du plan d'aménagement de tout le plateau », raconte Jean-Philippe Faletic, du Conservatoire des Espaces Naturels Sensibles de l'Essonne.

« Comme il s'agissait d'une mare temporaire, il fallait assurer son étanchéité en posant sur le fond une bâche imperméable : les agents techniques de La Ferté-Alais ont donc creusé la mare à une profondeur de 30 à 40 cm avec le tracteur à godets de la ferme pédagogique municipale de La Grange aux Moines. Quelques jours plus tard, le Conseil général et le Parc organisaient un chantier nature au cours duquel des bénévoles ont installé une bâche qui a été recouverte du substrat argileux d'origine et ont également transplanté des joncs permettant aux pélodytes d'y accrocher leurs pontes. Pour protéger la mare des intrusions motorisées, on a installé des piquets de protection entourés de fil de fer et planté à ses abords quelques arbustes prélevés avant le creusement de la mare. Ceux-ci offrent en plus de l'ombre et des caches aux batraciens. Reste à sécuriser le site. En 2007, s'organise une campagne de communication pour sensibiliser la population. « Et si vous nous donniez un coup de main ! », lance le Maire lors d'une réunion publique tenue en présence de la Gendarmerie et du Conseil général. Du coup, un chantier composé de bénévoles et des riverains du site s'est constitué pour aider à poser les barrières fournies par le Parc. Un bon exemple de participation citoyenne ».



Julie Maratrat
et Jean-Michel Krociel



GAGNER UNE BATAILLE N'A JAMAIS SIGNIFIÉ LA FIN D'UNE GUERRE

Ornée de joncs et d'iris, la mare séduit les pélodytes, puisqu'au printemps 2007, ce sont plus de cent pontes qu'ils y ont déposés !

« L'objectif est désormais de pérenniser l'espèce sur le site en organisant de nouveaux chantiers de réhabilitation de mares. Elles serviront, qui plus est, à d'autres espèces : insectes et plantes aquatiques, autres espèces de batraciens... et de point d'abreuvement pour les animaux sauvages... »

La présence de pélodytes a enrichi la vocation du site comme Espace Naturel Sensible, dynamisé son aménagement et renforcé sa protection. Reste à suivre l'évolution de ces rescapés », conclut Jean-Philippe Faletic.



PRODUITS DE SAISON, santé en toutes saisons !

Manger des produits de saison, c'est bon au goût, bon pour la santé et sain pour la planète. Pourtant, nous continuons à consommer toute l'année des produits hors saisons au goût souvent aseptisé, et souvent vendus plus chers que les produits locaux parce qu'importés. Savez-vous qu'on peut mettre toute l'année sur sa table, à des prix raisonnables, des fruits et légumes produits dans sa région ? Les habitants du Parc ont cette chance là !

COMBATTRE LA « MALBOUFFE » EN MANGEANT VRAI

Fatigue, routine, manque de temps et d'idées, cuisines étriquées ou mal équipées incitent à la consommation excessive d'aliments très caloriques, riches en graisses et en sucres mais pauvres en vitamines et minéraux. Le vite acheté, vite prêt, vite mangé est ainsi devenu le lot quoti-

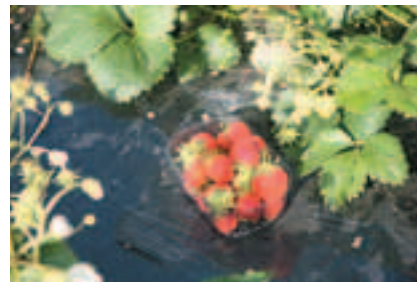
dien de la majorité de nos concitoyens. On a bien raison de pourfendre inlassablement la « malbouffe », car elle est la principale cause d'obésité : 400 millions d'adultes et 20 millions d'enfants dans le monde en sont victimes. Or, elle provoque les maladies cardio-vasculaires - 1^{re} cause de décès dans le monde - le diabète et même certains cancers. L'obésité est ainsi devenue l'un des plus grands défis que la santé publique devra relever au 21^e siècle.

Pour vivre en bonne santé et prévenir l'obésité, mettons en pratique la consigne « 5 fruits et légumes par jour ». 400 gr par jour apportent les vitamines, glucides, sels minéraux et fibres nécessaires à

notre organisme. Consommer des fruits et légumes saisonniers, c'est manger vrai, respecter les rythmes naturels et l'environnement, retrouver la saveur des produits et en découvrir de nouvelles.

À condition d'être créatif dans la composition des repas, avec les produits saisonniers la cuisine redevient une source d'épanouissement personnel et de plaisir partagé.

ACHETER DANS SA RÉGION : UN GESTE ÉCOLOGIQUE ET CITOYEN



En achetant des produits hors saison venus parfois de loin, on consomme aussi l'énergie nécessaire à leur transport et à leur stockage. Et si l'on achète des produits locaux hors saison, ils ont forcément été traités sous serres chaudes grosses consommatrices d'énergie. Privilégier les achats de saison, c'est participer à la réduction de l'effet de serre.

L'acheminement vers nos étals de fraises ou haricots verts frais en hiver n'est pas sans conséquences écologiques. C'est tentant, sauf quand on sait que des fraises génèrent des pollutions liées à leur

transport. De plus, ces produits que l'on veut à tout prix manger en toutes saisons viennent parfois de pays à main d'œuvre bon marché qui pénalisent nos petits producteurs locaux.

Acheter dans sa région est un geste citoyen.

UN COMMERCE ÉQUITABLE TRANSPOSÉ AU PLAN LOCAL

Une dizaine d'agriculteurs du Parc se sont lancés dans la vente en direct de fruits et légumes de saison qu'ils produisent eux-mêmes. Certains les proposent en vente directe sur les lieux de production, d'autres ont opté pour la fourniture de paniers selon la formule AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne).

Il s'agit d'un contrat passé entre un groupe de consommateurs et un agriculteur situés dans la même région. L'agriculteur s'engage à leur fournir toute l'année des fruits et légumes frais de saison, selon des quantités et un prix convenus à l'avance ; les consommateurs s'engagent à payer leur récolte par souscription et à en prendre livraison chaque semaine : soit dans un lieu donné, soit directement à la ferme sous forme de paniers.

Les avantages de la formule sont nombreux : fraîcheur et saveur des produits qui sont vendus à maturité, culture sans stockage, ni transport, ni emballage, prix de la production fixé en fonction du coût réel.

Un commerce équitable, local et écologique, qui participe activement à un développement durable du territoire.

Pour en savoir plus, chers lectrices et lecteurs, allez vite aux pages suivantes.



LES PRODUCTEURS DE FRUITS ET légumes de saison du Gâtinais français



SCEA Koorin

*Hameau de Beauvais
Rue du Pavé de Milly
91840 Soisy sur Ecole
Tél. : 01 64 98 42 13
sceakoorin@wanadoo.fr*

Koorin est une exploitation maraîchère créée en 1994 par la famille Oyama. Le label AB (Agriculture Biologique) s'applique à l'ensemble de ses cultures qui s'étendent

sur 5 ha, dont 3 en plein champ et 1 sous abris ventilés (le dernier hectare correspondant aux jachères). Celles-ci totalisent aujourd'hui 50 produits sur l'année, comprenant de nombreuses variétés de salades (laitue, batavia, mâche, roquette...), d'herbes condimentaires (ciboulette, thym...) et une large gamme des légumes traditionnels : carottes en bottes, radis, épinards, petits pois, choux, tomates anciennes Ananas et Noires de Crimée entre autres... Et bien sûr des fraises. « Des fruits sans acidité, charnus, sucrés, avec peu de pépin et pas farineux. Nous voulons montrer que le bio n'est pas plus cher que le conventionnel, et diversifier nos cultures pour offrir à notre clientèle des produits de qualité toute l'année », commente Ronaldo Oyama. Ces produits sont vendus sur place actuellement, mais la vente de paniers s'amorce progressivement. Leur prix ira de 10 à une vingtaine d'euros selon leur composition et leur poids. Ils pourront être livrés ou disponibles sur place. « Notre objectif est de constituer notre propre réseau de consommateurs adhérents, en particulier dans les petits villages sans commerces ».



Thibault MARIEN

*26, route de
Fontainebleau
91490 Milly-la-Forêt
Tél. : 01 64 98 97 27*

Thibault Marien est agriculteur depuis 1995. Son exploitation couvre 2 hectares et une trentaine de cultures, principalement fraises,

melons, rhubarbe, tomates - de pleine terre, charnues, fruitées et goûteuses à souhait -, aubergines, poivrons, épinards, oignons et toute une gamme de pommes de terre, Charlotte, Franceline et Pompadour, « la meilleure des pommes de terre ! ».

Le mode cultural respecte la charte rigoureuse des AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne), bannissant les produits chimiques. Contre les insectes, la « lutte biologique » est utilisée. « Je suis quasiment en culture bio, seuls les plants sont conventionnels et les graines sont le plus souvent non traitées », commente Thibault.

« La vente se fait uniquement par paniers, avec des contrats du type AMAP. Je récolte le jour même. Ainsi, pas

de stockage, pas de perte et fraîcheur garantie. Je m'engage à fournir à chaque client un panier par semaine toute l'année, et lui s'engage à payer en début de mois ».

La composition et le poids de chaque panier (entre 5 et 8 kg) varient selon la saison, mais son prix unitaire reste fixé à 15 euros. Les adhérents viennent les chercher chaque vendredi.



MAIS AUSSI...

EARL des Sablons

280, rue Neuve,
77630 Arbonne-la-Forêt
Tél. : 01 60 66 47 23
Sur rendez-vous.

*Vente à la ferme de légumes
de saison, d'endives et d'asperges.*

La Ferme des Ouches

Marc Vermeulen
33, rue de Courances,
77630 Arbonne-la-Forêt
Tél. : 01 60 66 44 25

*Oeufs, poireaux, carottes, tomates, pommes
de terre (Charlotte, Monalisa), oignons.*

Hervé et Gisèle Viron

45, rue Grande, 77760 Boulancourt
Tél. : 01 64 24 13 41
Production et vente de safran, confitures.

Piédor

9, rue de l'Eglise, 91490 Dannemois
Oeufs, fruits et légumes.



La Ferme des Quatre Saisons

678, rue Grande
77630 Arbonne-la-Forêt
Tél. : 01 64 14 00 84
Tél. : 01 64 98 97 27

Tout le monde connaît ce lieu où se côtoient joyeusement amis de la maison, habitants du village et visiteurs de passage. La patronne, Pascale Chemin, fait les présentations.

« J'ai repris l'exploitation en 1978. Mes parents ont toujours fait des pommes de terre, des carottes et des endives. On couvre 30 hectares, dont 3 en maraîchage, sous couvert et en plein champs en culture raisonnée, n'utilisant que des engrais organiques. Pour avoir le moins de traitement possible. On fait pousser les tomates et les fraises en pleine terre mais sous abri, et on les arrose au goutte à goutte. Elles ont ainsi les mêmes qualités gustatives qu'en plein champ sans être abîmées par la pluie, le soleil ou les maladies ». Les fraises, les

asperges et les tomates, en particulier les « cocktails », les plus fermes et plus goûteuses, sont le cheval de bataille de l'exploitation. « On les cueille le matin, et tout est vendu dans la journée car les clients les attendent », commente fièrement Pascale.

Son fils, Mathieu, s'est lancé l'an dernier dans la culture du raisin : Chasselas et La Vallée, sous serre sur le sol sablonneux du Gâtinais français, « les gâtines ». Un pur régal !



Les Jardins de Brinville

Allée du Château Vert
Hameau de Brinville
77903 Saint-Sauveur-sur-Ecole
Tél. : 01 60 65 72 04

Maraîchers depuis 1982 (sur une surface de 8 hectares, 5 sont en culture maraîchère) en lutte raisonnée et en lutte bio, sous couvert et en plein champ avec paillage de protection, la famille Grisez vend sur les marchés de la région et dans les grandes surfaces. « Les marchés permettent la rotation des produits avec des produits à maturité toujours frais et aux saveurs préservées », commente Xavier Grisez. D'où l'ouverture, en mai dernier, d'un magasin très spacieux et très beau - tout en bois et climatisé - permettant d'écouler dorénavant le gros de la production en vente directe.

Celle-ci est des plus variée : poireaux, haricots, céleri rave, choux, coco plat, melon, herbes condimentaires (basilic, persil ...), des framboises et des fraises (guariguette et mara des bois). Tomates - grappe, cerise, olivette juteuses et à la peau croquante, cœur de bœuf, grosse tomate sans pépins très savoureuse...-, haricots verts et salades, sont la spécificité de la maison. Tout un monde de saveurs retrouvées !



Les Vergers de Challois

D 948, Hameau de Beauvais, 91750 Champcueil - Tél. : 01 64 98 01 96
Tous les jours sauf mardi, 10 à 12h et 15 à 19h. Marchés de Milly-la-Forêt le jeudi après-midi et de Corbeil-Essonnes les mardi, vendredi et dimanche matins. Les Vergers de Challois produisent de nombreux fruits issus de la culture en lutte raisonnée : pommes, poires, prunes, abricots, fruits rouges... Vous y trouverez également 15 sortes de confitures et gelées, des jus de fruits et des compotes. Plus de 40 sortes de légumes sont cultivés dans l'année. Pour les amateurs, cueillette de pommes de fin août à fin octobre.

Bertrand Hardy

6, rue des Rochettes, 91580 Villeneuve-sur-Auvers
Tél. : 01 60 80 22 90

« Permanence asperges » du lundi au vendredi de 18 à 20h, samedi de 14 à 20h, dimanche de 14 à 18h et sur commande.

Bertrand Hardy produit échalotes, pommes de terre Charlotte et Franceline de septembre à avril. Les asperges typiques du Gâtinais français sont vendues d'avril à juin. Safran.

LA RÉVISION DE LA CHARTE

du Parc naturel régional du Gâtinais français

Le Parc naturel régional du Gâtinais français a été créé par décret du Premier ministre le 4 mai 1999. Ce classement ayant une validité de 10 ans, une révision doit intervenir pour obtenir son renouvellement avant le 4 mai 2009.

Le 1^{er} février 2007, le Conseil régional d'Ile-de-France a voté la mise en révision de la Charte du Parc. Cette procédure s'appuie sur un diagnostic du territoire et un bilan évaluatif des actions menées par le Parc depuis sa création. Ces documents servent de base de réflexion à la concertation entre élus, associations, acteurs économiques, partenaires et habitants du Parc qui s'amorce en vue de l'élaboration de la future Charte.

Fin 2008/début 2009, le projet de Charte sera soumis à l'avis de la population par le biais d'une enquête publique préalablement à son adoption par les collectivités.

En participant à cette concertation, les habitants des 84 communes du périmètre d'étude construisent ensemble leur avenir !



Christian Thibaut et Laure de Biasi (IAURIF)

DÉJÀ UN DIAGNOSTIC DU TERRITOIRE EN 1994

Christian Thibaut, Directeur de département à l'Institut d'Aménagement et d'Urbanisme de la Région Ile-de-France (IAURIF), a oeuvré à la création du Parc. Il raconte :

« L'idée d'un Parc naturel régional du Gâtinais français est née dans l'esprit des élus locaux en 1992. Nous avons travaillé à l'époque sur l'étude préalable, diagnostic ayant pour objectif de déterminer si ce territoire présentait les critères requis pour être classé comme tel. Le Gâtinais français voulait lutter contre ce qui le menaçait : les pressions urbaines

(sans pour autant se mettre sous cloche), la dévitalisation de ses campagnes, la perte progressive de son identité ».

Achevé en 1994, ce premier diagnostic a abouti à la création officielle du Parc naturel régional du Gâtinais français sur 57 communes volontaires, en vertu d'un décret du Premier ministre le 4 mai 1999. Il devenait ainsi à l'époque le 3^e Parc francilien et le 37^e Parc naturel régional en France.

Les missions prioritaires inscrites dans sa Charte, les « *Tables de la loi* » pour un Parc naturel régional, résultent des problématiques dégagées dans ce diagnostic.

Dix ans après, il faut tout remettre à plat, car en une décennie beaucoup de choses changent.

Aujourd'hui, doivent être pris en compte la proposition de la Région Ile-de-France d'étendre le territoire du Parc à 84 communes (le périmètre d'étude) et son évolution depuis sa création, ce qui nécessite un nouveau **diagnostic**.

UN NOUVEAU DIAGNOSTIC DU TERRITOIRE POUR RENFORCER SON IDENTITÉ

En mars 2007, l'IAURIF est missionné par la Région Ile-de-France afin de réaliser le diagnostic du territoire. Comme l'explique Christian Thibaut :

« Le diagnostic est une photographie du Parc dans sa configuration actuelle et future. C'est à la fois une photographie du périmètre d'étude actuel, une caractérisation de l'évolution du Parc depuis sa création jusqu'à aujourd'hui et sa projection dans le futur ».

L'équipe de l'IAURIF a donc analysé les données relatives au territoire actuel et aux nouvelles communes « pressenties ».

Christian Thibaut ajoute :

« On a la chance d'avoir une identité cohérente, le Gâtinais du grès et des clairières, ce qui a amené à sélectionner de nouvelles communes ayant les

mêmes caractéristiques. Il ne s'agit pas d'introduire des communes qui ne seraient pas dans « l'esprit » du Parc. Cette composition ne peut que renforcer l'identité et la cohérence du territoire actuel. Après, chaque commune délibèrera pour adhérer ou pas : **c'est un acte volontaire** ».

Ce diagnostic mettra en évidence les atouts et faiblesses du territoire, les orientations à prendre en compte pour l'élaboration de la future charte et ses enjeux majeurs.

Laure de Biasi, Chargée d'Etudes à l'IAURIF, explique la méthode adoptée.

« Une équipe pluridisciplinaire de 25 personnes travaille en étroite collaboration avec le Parc.

Objectif : réaliser un document utile pour la révision de la Charte et facilement consultable par les habitants. Ce document comporte 70 fiches thématiques structurées autour des 4 grands domaines d'action du Parc (patrimoine naturel et culturel, développement économique, tourisme et éducation, paysage et organisation spatiale). Il sert de base à toutes les réunions de travail avec le Parc, les élus et les partenaires ».

UN BILAN POUR COMPRENDRE AUJOURD'HUI ET IMAGINER DEMAIN

L'autre question est de savoir si le Parc a bien rempli ses missions et atteint les objectifs qui lui étaient assignés, ce qui nécessite un bilan évaluatif de son action.

En avril 2007, le cabinet Edater, spécialisé dans l'étude et le conseil en stratégies politiques publiques, a été retenu pour réaliser le **bilan évaluatif** de la Charte 1999-2009.

Pour Edater, ce bilan se veut : « ...un exercice rigoureux et objectif, un instrument de travail et de progrès ».

Les actions du Parc ont été évaluées au regard des objectifs fixés dans la Charte de 1999 selon 4 critères stratégiques :



pertinence, efficacité, cohérence, efficience.

Cette analyse permet de formuler des avis et des recommandations sur les aspects positifs ou les insuffisances éventuelles de ces actions.

La méthode ? L'écoute de tous les acteurs impliqués dans l'application de la Charte : élus, financiers, institutionnels, socioprofessionnels, associations, habitants par le biais d'un questionnaire... En un mot : la concertation !

UNE CONCERTATION POUR CONSTRUIRE ENSEMBLE L'AVENIR

La concertation se déroulera en 3 étapes à partir de novembre 2008 :

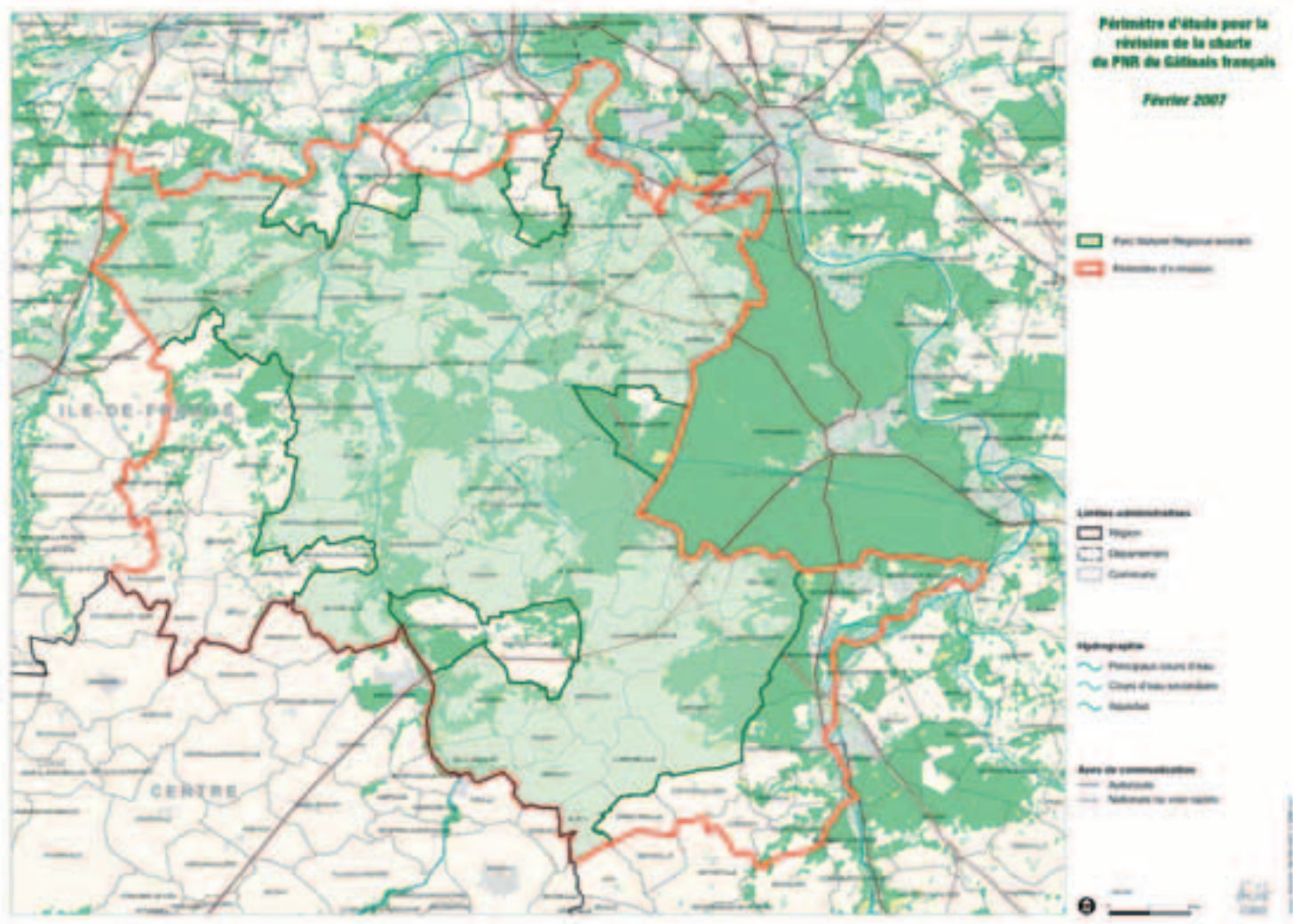
- phase 1 : présentation du diagnostic et du bilan afin de dégager les premières orientations de la future Charte

- phase 2 : participation de tous (élus, partenaires, associatifs, habitants...) à l'élaboration de l'avant-projet de Charte

- phase 3 : présentation du projet de Charte puis enquête publique

Tout au long de ce processus, auront lieu réunions publiques, campagnes d'information... pour que chaque personne concernée puisse trouver la bonne information au bon moment.

« Nous comptons sur vous, car nous façonnons aujourd'hui le Parc naturel régional de demain. Et c'est avec vous que voulons avancer et mettre en oeuvre la nouvelle devise des Parcs naturels régionaux de France : « une autre vie s'invente ici ». » conclut Jean-Jacques Boussaingault, Président du Parc.





PIERRE THIÉBAUT...

« Un édifice doit vivre »

Architecte libéral puis Architecte des Bâtiments de France et Chef du service départemental du patrimoine du Conseil général de Seine-et-Marne, fonctions qu'il n'exerce plus aujourd'hui, Pierre Thiébaut a consacré sa carrière à la sauvegarde du patrimoine architectural français. Un parcours loin d'être achevé, comme en témoignent ses activités d'enseignant à l'Ecole d'architecture de Paris-la-Villette et son ouvrage de référence - abondamment illustré de croquis de l'auteur - sur « La maison rurale en Ile-de-France ». Rencontre avec un homme de l'art aux idées novatrices.

UN MOULIN HABITÉ ET VISITÉ



Pierre Thiébaut vit au Moulin de Choiseau à Cély-en-Bière. Un joyau possédant encore sa forge, ses meules et ses mécanismes sauvés de la ruine par un patient et minutieux travail de restauration.

Témoignage de l'art de la meunerie au XVII^e siècle, ce moulin est l'un des rares à être ouvert au public. Pierre Thiébaut et son épouse lui ont donné une seconde vie en y accueillant des écoles ou du public lors de manifestations comme les Journées du Patrimoine de pays, les Journées des moulins et les Journées européennes du Patrimoine.

« MIEUX VAUT FAIRE PEU ET BIEN QUE BEAUCOUP ET MAL »

Pierre Thiébaut résume ainsi sa carrière. « Le libéral m'a inculqué le réalisme car dans le privé, il faut gérer goûts du client et contraintes financières. Cela m'a servi dans la fonction publique où l'on doit concilier réalisme et intégrité ».

Après avoir restauré une trentaine d'églises en Seine-et-Marne, sans oublier quelques châteaux, un tel homme a quelques idées sur la gestion du patrimoine architectural : des Monuments Historiques aux maisons d'habitation. Selon lui, il conviendrait d'appliquer plus largement les nouvelles réglementations permettant de modifier, en accord avec les Bâtiments de France, les périmètres des protections des Monuments Historiques - afin de recentrer les protections sur les édifices qui nécessitent une véritable protection environnementale - ou de créer davantage de Zones de Protection du Patrimoine Architectural, Urbain et Paysager (ZPPAUP).

« Aujourd'hui, ces 500 m autour des monuments classés ne sont plus adaptés à la protection des petits bâtiments et ils peuvent déboucher sur des aberrations. Comme à Mormant où une borne royale encadrée dans une maison fige toute une zone constructible. En revanche,

il faut protéger de petites zones avec de petits règlements... en veillant à conserver le pittoresque, le côté apprécié étant important en architecture. L'Etat joue un rôle indispensable mais il faut simplifier les réglementations et recentrer les compétences en fonction de l'intérêt national, régional et local ».

UN PATRIMOINE MENACÉ À PRÉSERVER

Le caractère de l'habitat rural s'est profondément transformé en Ile-de-France,



depuis la fin du XIX^e siècle, sous l'influence de deux facteurs : la conversion de petites exploitations en habitations - souvent aménagées selon les modes du moment - et des constructions implantées

à la périphérie des bourgs ou en milieu isolé.

« Dès qu'on prend la voiture on a d'autres besoins et visions. Beaucoup de villages ont été déstructurés par l'afflux de populations et dénaturés par des lotissements plantés sur des bouts de jardin le long de

rues artificielles. Or, des tuiles plates, des enduits de qualité - comme le Parc les préconise - des petites lucarnes de pays, des menuiseries colorées, des plantations et des clôtures de haies variées avec des essences locales peuvent donner une personnalité à ces constructions. Quant aux bâtiments anciens, à condition de respecter les proportions de pleins et de vides, on peut les reconvertir avec un langage contemporain ».

LE GÂTINAIS FRANÇAIS : UNE EXCEPTION CULTURELLE

Pierre Thiébaut reconnaît l'action du Parc naturel régional.

« Protégé d'une urbanisation anarchique, le patrimoine du Parc a été bien préservé. Les constructions en grès issus des carrières de la forêt de Fontainebleau, typiques de notre région, y sont pour quelque chose. Par son approche pluridisciplinaire du territoire et ses recommandations, le Parc joue un rôle utile pour fédérer les énergies et dynamiser sa protection, informer sur le rôle de chacun et mobiliser les habitants. Je pense qu'il devrait inciter plus largement les propriétaires disposant de bâtiments typiques ou bien restaurés à ouvrir leurs portes lors des Journées du Patrimoine, car le petit patrimoine reste méconnu. Voir le résultat d'une action de préservation permet de mieux réaliser son importance et son impact ».



CHAMARANDE

la charmante

Le temps semble s'être arrêté dans ce charmant village rural niché au cœur de la vallée de la Juine. Sauf que son parc, son château, sa forêt et de nombreux événements y attirent beaucoup de monde... Aux portes du Parc naturel régional du Gâtinais français, Chamarande doit sa notoriété à la richesse de son patrimoine et à son dynamisme culturel. Dans ce lieu privilégié, patrimoine et création artistique contemporaine dialoguent au fil des saisons.



UNE SYNTHÈSE DES JARDINS AU XVIII^E SIÈCLE

La première chose qui frappe en arrivant à Chamarande, c'est son parc de 98 hectares. Rythmé par des plans d'eau bordés d'arbres séculaires, de massifs boisés et d'élégantes « fabriques », il allie avec bonheur les aspects géométriques du jardin à la française et le romantisme des jardins anglais. Ce témoin de l'art paysager au XVIII^e siècle a été réhabilité grâce au Conseil général de l'Essonne, entre 1994 et 2000, par l'architecte paysagiste Jacques Sgard. Le parc a ainsi retrouvé ses allées, ses perspectives, son système hydraulique, et même son jeu de l'oie ; l'un des derniers en état en France, avec son labyrinthe de verdure organisé en spirale comportant 63 cases numérotées. Né au cœur du siècle des Lumières, son potager où l'on cultivait pois, lentilles, choux-fleurs et asperges a aussi retrouvé l'esprit qui avait éclairé sa naissance.



UN NOM VENU DE VERSAILLES

Le château de Bonnes fut édifié en 1654 par l'architecte Nicolas de l'Espine pour Pierre Mérault, ancien fermier de la gabelle devenu secrétaire conseiller du Roi. En 1684, le château est acheté par la famille d'Ornaison Talaru, originaire de Chamarande, qui obtient de Louis XIV le transfert du nom sur la terre de Bonnes. La famille joua un rôle important à Versailles, où Clair Gilbert d'Ornaison occupait la charge de premier valet de chambre. En 1850, le dernier représentant de la famille meurt sans héritier. Après de multiples propriétaires, dont le Duc de Persigny, ministre de l'intérieur de Napoléon III, le Conseil général de l'Essonne achète le domaine en 1978. Le site est classé Monument Historique en 1977 et le château en 1981. Depuis 1999, la cour des communs abrite le service des Archives départementales.

LA DIRECTION DES ARCHIVES ET DU PATRIMOINE MOBILIER DE L'ESSONNE, UN ACTEUR CULTUREL

En regroupant sur le même site le centre artistique et culturel, le service éducatif et la Direction des archives et du patrimoine mobilier, le domaine de Chamarande offre un espace privilégié où création contemporaine, histoire et patrimoine s'enrichissent mutuellement. Mémoire vive du territoire, la Direction des Archives et du Patrimoine mobilier de l'Essonne ne se contente pas de gérer toutes les sources sur l'histoire locale.

Autour d'un thème, d'un événement ou d'un artiste, elle réalise également expositions, conférences, débats, cours, ateliers, visites...

Au programme prochainement, un cycle de conférences gratuites sur les jardins en partenariat avec le Centre artistique : « Sur les traces des jardins de l'Essonne dans les archives », le 20 octobre, et « Les empreintes de l'eau dans les jardins de Méréville et de Chamarande » le 1^{er} décembre.

À noter également l'exposition sur le thème « L'Essonne au cœur du rugby français », organisée en partenariat avec la Fédération française de rugby et présentée

dans le hall des Archives du 18 juin au 21 décembre à l'occasion de la coupe du monde de rugby à XV en France. À ne pas manquer !

UN CHÂTEAU ET UNE COMMUNE UNIS DANS UN MÊME DESTIN



Pour Christian Mauny, Maire de Chamarande, « L'histoire de la commune et l'histoire du château ne font qu'un. Je suis soulagé de voir cette entité environnementale ouverte au public et protégée à jamais. La politique départementale a donné une vocation touristique à ce patrimoine culturel qui ne peut se développer sans le village et vice versa. Nous voulons aller dans le sens de cette politique, car tout reste à faire dans le secteur de la Juine où l'on trouve même des massifs d'escalade « copiés collés » de ceux de Fontainebleau. Le village accueille déjà de nombreux visiteurs le week-end, et 35 000 pour la Fête de l'Essonne mi septembre, moment phare des festivités ».

Monsieur le Maire garde toutefois la tête froide : « L'envers du décor est d'assurer aux visiteurs un accueil de qualité en terme d'accès, de stationnement, voire d'hébergement du type chambres d'hôtes ou gîtes ruraux plus tard. Et ce, tout en préservant l'authenticité du village. Cela correspond aux orientations du Parc ».



LES RENDEZ-VOUS du Parc

À noter - Du 3 au 11 novembre : Semaine nationale de la réduction des déchets

Animations, conférences...

30 septembre - Villiers-sous-Grez

Salon du Livre : stands, expositions, patrimoine, avec la participation du Parc naturel régional du Gâtinais français. Foyer Jean-Louis Garban, de 10h à 18h. Gratuit.

MUSICALEMENT VÔTRE

20 octobre - La Ferté-Alais

«Les Frères Ferré», concert exceptionnel de ces héritiers de Django Renhardt, lauréats du Django d'Or 2006. Salle Brunel, 21h. Tarif : 7 €.

21 octobre - Boissy-le-Cutté

Concert «Serge Gainsbourg tel qu'elle», avec Bevinida (chant), Gilles Clément (guitare), Dominique Lemerle (contrebasse) et Eric Dervieu (batterie). Proposé par l'Association Au Sud du Nord. Salle des Fêtes, 17h. Tarif : 5 €. <http://ausudnord.free.fr>

18 novembre - Boissy-le-Cutté

Concert : Sébastien Texier Trio. Proposé par l'Association Au Sud du Nord. Salle des Fêtes, 17h. Tarif : 5 €. <http://ausudnord.free.fr>

14 décembre - Boissy-le-Cutté

Piano sans frontières, Willy Joseph Noël Trio et Heo Dae UK Trio. Proposé par l'Association Au Sud du Nord. Salle des Fêtes, 17h. Tarif : 5 €. <http://ausudnord.free.fr>

16 décembre - La Ferté-Alais

Concert de la Société Musicale de La Ferté-Alais : oeuvres classiques, de chambre... Salle des Fêtes, 15h30. Gratuit.

QUE LE SPECTACLE COMMENCE

6 octobre, 3 novembre, 1^{er} décembre Villiers-sous-Grez

Bonne nouvelle ! Tous les premiers samedis du mois, lecture publique par un comédien du Théâtre du Grabuge ou du Théâtre du Barout, et un habitant de Villiers-sous-Grez. Emplacement variable, de 17h30 à 19h. Gratuit. Informations au 01 64 24 26 97.

6 octobre - Villiers-sous-Grez

Spectacle «tour de chant», proposé par le Théâtre du Grabuge, le Théâtre du Barout et l'Amicale Villaronne. Foyer Jean-Louis Garban, 20h30. Tarif : 10 €.

13 octobre - Bouray-sur-Juine

Théâtre : « J'y suis, j'y reste », pièce de Raymond Vincy et Jean Valmy, par la Compagnie L'Épi d'Orge. Salle du Noyer Courteau, 20h30. Tarifs : 6 €, 4 € pour les -12 ans. Informations au 01 69 27 44 36.

10 novembre - Janville-sur-Juine

Théâtre : « La Nuit de Valognes » par la Société Artistique d'Etréchy. Les femmes séduites par Don Juan ont une drôle de façon de se venger... Salle Intercommunale (dernière la Mairie), 20h30. Tarifs : 5 €, 3 € jusqu'à 18 ans.

10 novembre - Perthes-en-Gâtinais

Spectacle et bal folklorique par le Groupe d'Arts et Traditions perthois La Gâtinaise. En soirée. Informations en Mairie au 01 60 66 10 23.

17 et 18 novembre - Perthes-en-Gâtinais

Festival de Théâtre par la Compagnie La Mascarade. Informations en Mairie au 01 60 66 10 23.

8 et 9 décembre (sous réserve) - Boissy-le-Cutté

Soirée théâtre, 2 pièces : « Don Juan » suivie de « La Nuit de Valognes » par la Société Artistique d'Etréchy. Salle des Fêtes, 20h30. Information en Mairie, tél. : 01 64 57 76 76.

LES ARTISTES EXPOSENT

Jusqu'au 10 octobre - Dammarie-lès-Lys

LeZ'artimaux. Organisée en collaboration avec l'Atelier Création Terre, association de céramistes de Dammarie-lès-Lys, cette biennale de la céramique regroupera les œuvres de quatre artistes céramistes, ainsi que les productions des adhérents de l'Atelier Création Terre sur le thème du bestiaire. Loin d'une représentation naturaliste, vous découvrirez des animaux empreints de légèreté, d'humour et de poésie. Château des Bouillants (400 av. H. Barbusse), du mardi au dimanche de 14h00 à 18h00. Gratuit. Informations au 01 64 87 93 48 ou bouillants.expo@mairie-dammarie-les-lys.fr

Du 3 au 7 octobre - La Ferté-Alais

Exposition « Le temps qui passe ». La notion de temps s'expose sous toutes ses déclinaisons : calendriers... Salle Brunel, de 10h à 12h et de 14h à 19h. Gratuit.

6 et 7, 13 et 14 octobre - Boutigny-sur-Essonne

35^e Salon d'Art, exposition de sculptures et peintures. Salle Saint-Roch, de 9h à 18h. Gratuit.

Du 20 octobre au 18 novembre

Dammarie-lès-Lys

Salon d'art photographique « Ballet ». La 24^e édition du salon d'art photographique, organisée en collaboration avec le photo-club de Dammarie-lès-Lys, sous le patronage de la fédération photographique de France et réunissant de nombreux photographes amateurs, accueille cette année la photographe espagnole Isabel Muñoz de l'agence Vu sur le thème de la danse. Château des Bouillants (400, avenue Henri Barbusse), du mardi au dimanche, de 14h à 18h. Gratuit. Informations au 01 64 87 93 48 - bouillants.expo@mairie-dammarie-les-lys.fr

Du 1^{er} au 4 novembre - Villiers-sous-Grez

Salon de Peinture et Sculpture : 30 peintres et 10 sculpteurs exposent. Foyer Jean-Louis Garban, de 10h à 18h. Gratuit.

Du 24 novembre au 2 décembre

La Ferté-Alais

3^eme Salon du petit format, « L'art du petit format ». Un salon où la qualité des œuvres est inversement proportionnelle à leurs dimensions ! Salle Brunel, de 10h à 18h. Gratuit.

Du 24 novembre au 19 décembre

Dammarie-lès-Lys

Salon des Artistes Régionaux. Invitée d'honneur : Jacqueline Bourgoïn. Peintre céramiste, Jacqueline Bourgoïn est uneoureuse de la nature et de la couleur. Ses sujets de prédilection, jardins, lieux d'habitation, sont à la croisée des chemins entre abstraction et figuration. Sa maîtrise de la couleur conjugue à sa technique permet d'évoquer sans jamais complètement dévoiler son sujet. Château des Bouillants (400, avenue Henri Barbusse), du mardi au dimanche, de 14h à 18h. Gratuit. Informations au 01 64 87 93 48 ou bouillants.expo@mairie-dammarie-les-lys.fr

1^{er} et 2 décembre - Dannemois

« Au carrefour des passions » : aquarelle, peinture, sculpture, maquette, collections, concours photographique..., en partenariat avec le Parc naturel régional du Gâtinais français. Proposé par l'Association Dannemois se Raconte. Salle JP. Cayot, de 10h à 18h. Gratuit. Informations auprès de Madame Pasty, Présidente, tél. : 01 64 98 03 27.

TERROIR ET TRADITIONS

7 octobre - Buno-Bonnevaux

Fête de la Betterave : concours de betteraves décorées, stands, animations et jeux, pêche sur l'étang, pressoir à pommes... Place de la Mairie, de 10h à 18h.

14 octobre - La Ferté-Alais

Fête des Battages : battage, cidrerie, ferronnerie d'art... Ferme pédagogique de la Grange aux Moines, toute la journée. Gratuit.

14 octobre - Noisy-sur-Ecole

Marché gourmand : achats de produits du terroir et/ou consommation sur place. Salle des Fêtes et ses abords, de 10h à 14h. Accès gratuit.

26 octobre - Boissy-le-Cutté

Conférence «Les champignons», Salle des Fêtes, 20h30. Gratuit.

Marchés de Noël

15 et 16 décembre - Courances

Artisanat, produits du terroir... Cour de l'école et Salle des Fêtes.

SORTIE NATURE

21 octobre - Boissy-le-Cutté

Sortie animée autour des champignons. 3 heures en forêt avec 2 membres de l'Association Mycologique Buxéenne. Rendez-vous dans la cour de la Mairie à 14h. Gratuit.

Pour des découvertes et des loisirs à des conditions privilégiées (1 place gratuite pour une place achetée, tarifs réduits...), pensez à prendre :

- le **Balad'Pass Seine-et-Marne**, gratuit, disponible à la Maison du Tourisme de Fontainebleau, 11 rue Royale, 77300 Fontainebleau, tél. : 01 60 39 60 39, ou sur www.tourisme77.fr (uniquement pour les habitants de Seine-et-Marne, valable pour l'année en cours).

Offices du Tourisme

de Barbizon, tél. : 01 60 66 41 87

de Milly-la-Forêt : 01 64 98 83 17

de Saint-Fargeau-Ponthierry : 01 60 65 20 49

Syndicat d'Initiative de La Ferté-Alais : 01 69 23 31 54

La ratatouille aux légumes de saison

Ingédients

500 g de courgettes
500 g d'aubergines
500 g de poivrons rouges, verts et jaunes
500 g d'oignons
750 g de tomates
4 gousses d'ail
sel, poivre
thym, laurier
huile d'olive

Préparation

Laver les légumes. Couper les courgettes et les oignons (après les avoir pelés) en rondelles, les poivrons (après les avoir épépinés) en petites lanières, les aubergines en cubes, les tomates (après les avoir pelées) en quartiers. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle ou un wok et faire fondre les oignons, puis les poivrons. Lorsqu'ils sont tendres, ajouter les tomates, le thym, le laurier et l'ail haché. Saler et poivrer, laisser mijoter 45 mn à couvert. Dans deux autres poêles, faire cuire 15 mn à l'huile les rondelles de courgette et les cubes d'aubergine. Lorsque tous les légumes sont tendres, sans se défaire, les mélanger et laisser mijoter encore 10 mn à feu très doux. Rectifier l'assaisonnement et servir chaud ou froid.



LES 57 COMMUNES du Parc

Achères-la-Forêt	01 64 24 40 11
Amponville	01 64 24 31 45
Auvers-Saint-Georges	01 60 80 34 01
Barbizon	01 60 66 41 92
Baulne	01 64 57 60 71
Boigneville	01 64 99 40 07
Boissise-le-Roi	01 60 65 44 00
Boissy-le-Cutté	01 64 57 76 76
Boulancourt	01 64 24 10 34
Bouray-sur-Juine	01 64 27 44 36
Boutigny-sur-Essonne	01 64 57 90 10
Buno-Bonnevaux	01 64 99 48 87
Burcy	01 64 24 07 62
Buthiers	01 64 24 14 15
Cély-en-Bière	01 64 57 90 10

+ 7 COMMUNES ASSOCIÉES :

Arbonne-la-Forêt 01 64 24 31 45

Cerny	01 69 23 11 11
Chailly-en-Bière	01 60 66 43 41
Chamarande	01 60 82 20 11
Champcueil	01 64 99 72 75
Courances	01 64 98 41 09
Courdimanche-sur-Essonne	01 64 99 53 95
Dammarie-lès-Lys	01 64 87 44 44
Dannemois	01 64 98 41 23
D'Huisson-Longueville	01 69 23 10 10
Fleury-en-Bière	01 64 38 02 20
Fromont	01 64 24 07 51
Gironville-sur-Essonne	01 64 99 52 18
Guicheville	01 64 24 07 76
Guineville-sur-Essonne	01 64 57 61 48
Janville-sur-Juine	01 69 27 40 13

Boissy-aux-Cailles 01 64 24 58 09

Brouy 01 64 99 59 73

La-Chapelle-la-Reine	01 60 74 96 01
La-Ferté-Alais	01 69 90 88 44
Larchant	01 64 28 16 17
Le Vaudois	01 64 24 50 10
Maisse	01 64 99 47 26
Milly-la-Forêt	01 64 98 80 07
Moigny-sur-Ecole	01 64 98 40 14
Mondeville	01 64 98 31 03
Noisy-sur-Ecole	01 64 24 51 15
Oncy-sur-Ecole	01 64 98 81 40
Orveau	01 64 57 66 11
Perthes-en-Gâtinais	01 60 66 10 23
Pringy	01 60 65 83 00
Recloses	01 64 24 20 29
Rumont	01 64 24 07 03

Champmotteux 01 64 95 85 54

Mespuits 01 64 95 85 54

Saint-Fargeau-Ponthierry	01 60 65 20 20
Saint-Germain-sur-Ecole	01 64 38 01 05
Saint-Martin-en-Bière	01 64 38 02 81
Saint-Sauveur-sur-Ecole	01 60 66 11 36
Soisy-sur-Ecole	01 64 98 00 01
Tousson	01 64 24 76 10
Ury	01 64 24 41 02
Vayres-sur-Essonne	01 64 57 90 19
Videlles	01 64 98 32 09
Villeneuves-sur-Auvers	01 60 80 42 25
Villiers-en-Bière	01 64 79 50 25
Villiers-sous-Grez	01 64 24 21 03

Nanteau-sur-Essonne 01 64 24 11 15

Prunay-sur-Essonne 01 64 99 52 17