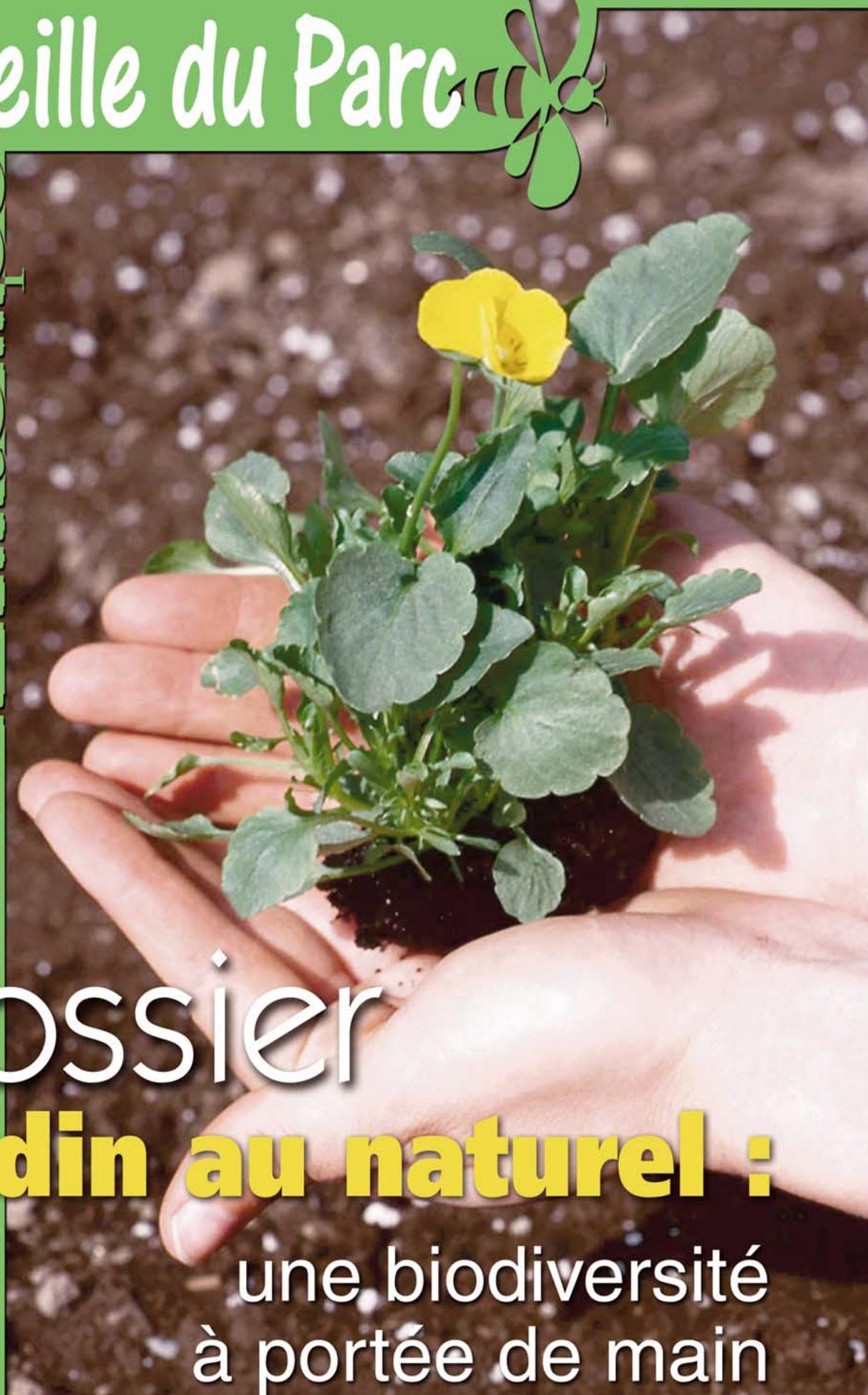


# L'Abeille du Parc



Printemps

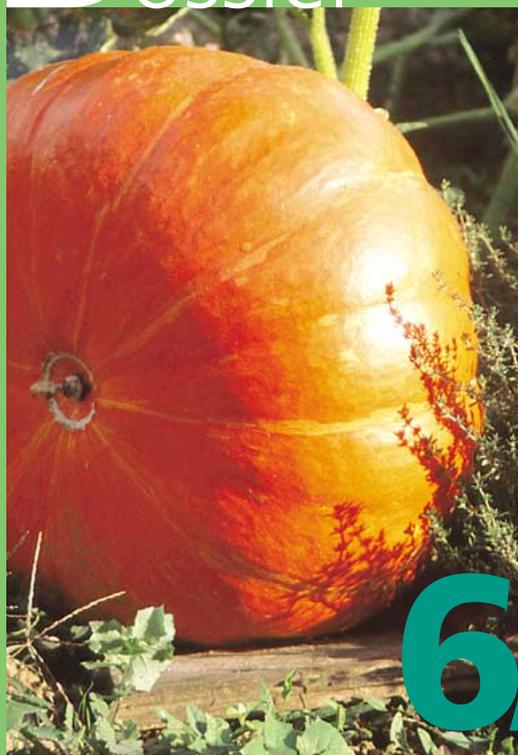


## Dossier Jardin au naturel :

une biodiversité  
à portée de main



## Dossier



6/9

**Jardin au naturel :**  
*une biodiversité à portée de main*

**Le Parc en action**

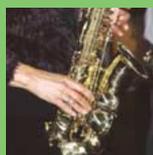
- CONCOURS PHOTOGRAPHIQUE :  
REGARDS SENSIBLES SUR LE  
GÂTINAIS FRANÇAIS

3

**Horizon et panorama**

- PAYSAGES RURAUX :  
LES BELLES GRANGES  
D'AUJOURD'HUI...

4

**Terre de culture**

- LES HÉMIOLES À L'ORIGINE DES  
DÉCOUVRILLES :  
L'ART DES CONNIVENCES ENTRE  
VILLES ET CAMPAGNES

5

**Parole de terroir**

- LES PETITES AVENTURES DE  
CLAUDINE, LA CHEVRIÈRE DES  
GÂTINES

14

**Tourisme et art de vivre**

- CHAMBRES D'HÔTES  
AU CLOS DE LA CROIX BLANCHE
- RECETTE « LE QUIN »

15

**Les rendez-vous du Parc**

- MANIFESTATIONS  
COMMUNALES

16

**Edito**

Voilà une jolie façon d'aborder le printemps : préparer son jardin ! Le Dossier du Parc est, dans ce numéro 10 de L'abeille du Parc, consacré à l'art du jardinage... au naturel. On vous explique comment (et pourquoi) ranger ses engrais chimiques au garage pour les remplacer par des substances inoffensives pour votre environnement. Et vous verrez que parfois, de simples petits « trucs » peuvent s'avérer très efficaces. D'ailleurs, si vous aimez l'environnement, vous pourrez le découvrir en photo dans Le Parc en action, où sont présentés les lauréat du concours photographique organisé l'été dernier par le Parc, sur les thèmes « faune/flore » et « eau ». Je remercie à nouveau tous les participants à ce concours pour avoir réalisé des clichés d'une si grande qualité. Ils font maintenant l'objet d'une exposition qui circule à travers les Communes du Parc.

Enfin, si votre appétit se trouve aiguisé par les fromages de la « Chevière des Gâtines » qui anime la rubrique Parole de terroir et que vous aimez les spécialités locales, rendez-vous en page 11 pour vous essayer à la recette du Ouin de Guercheville et vous régaler de cette succulente crème aux oeufs bien de chez nous !

Le Président

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 Boïton, Chrétien, Grell,  
Lennox, Pesneau, Querné, Schinacher et  
Messieurs Blondy, Brûere, Coulon-Pillot,  
Cadilhac, Mallet, Meier

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

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

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



# Concours Photographique : regards sensibles sur le Gâtinais français

## Le Parc en action



Pour mieux connaître les regards qu'ont les habitants sur le Gâtinais français, le Parc naturel régional a organisé un concours photographique amateur ouvert à tous les habitants du territoire. Deux thèmes étaient proposés : « Faune et flore », et « L'eau et son patrimoine ». Ouvert dès le mois de juillet, le concours s'est clos le 1<sup>er</sup> novembre 2002. Plus d'une centaine d'épreuves sont arrivées au siège du Parc, révélant une infinité de talents et de sensibilités. Rude responsabilité pour les deux jurys constitués de photographes professionnels, de naturalistes, de spécialistes du patrimoine naturel et culturel..., tant la qualité des images présentées rendait leur choix difficile.

Le 10 janvier 2003, dans le cadre chaleureux du Domaine de Belesbat à Boutigny-sur-Essonne, quarante images étaient exposées. En présence du Président du Parc, des Jurys et des partenaires, huit lauréats se sont vus récompenser, en plus du Prix Lantara du Parc, de nombreux cadeaux...



Les lauréats

### Faune et flore

- **1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> prix ex æquo** : **Claude Varenne**, de Milly-la-Forêt, avec son « *Lézard vert* », a conservé son instinct de chasseur-cueilleur. « *Patience, discrétion, observation sont indispensables pour déceler l'oreille d'un chevreuil dans les fougères... « Les chardonnerets », je les ai photographiés dans mon jardin... Parfois, je reste caché sous une bâche, plusieurs heures, pour une image... et en prime, j'attrape des tiques !* ».

Il a reçu un appareil photographique offert par le Centre commercial Carrefour Villiers-en-Bière, une nuit pour 2 personnes en Chambre d'hôtes 3 épis offerte par la Maison du Tourisme de Seine-et-Marne, l'ouvrage « *Voyage au Pays de Bière* » offert par le Parc, puis l'ouvrage « *Douze regards sur la nature sauvage* » et un calendrier 2003

« *Lumières polaires* » offert par l'auteur des photos, Rémy MARION et La Forêt des Arts, espace nature-librairie à Barbizon.

- **2<sup>e</sup> prix** : **Patrick Lejarre**, de Milly-la-Forêt, pour son cliché « *Repos* ». Il est complice de la lumière, avide d'émotions et d'impressions. « *J'aime me promener dans la nature et m'imprégner d'elle, avant de choisir une de mes visions* », divulgue ce fidèle du club photo de Milly.

Il a reçu 4 chèques cadeaux « Gîtes de France » Ile-de-France offerts par le Relais Départemental des Gîtes de France Essonne, un panier de produits du terroir et l'ouvrage « *Voyage au Pays de Bière* » offerts par le Parc.

- **3<sup>e</sup> prix, ex æquo** : **Benoît Venon**, de Boulancourt, prouve par son « *Campagnol rous-sâtre* » qu'il est avant tout naturaliste mais... passionné par les reptiles ! « *Je cherche le moment vrai, éphémère, au-delà de l'image : la vie, et j'aime faire partager ce plaisir avec mes images* ».

Il a reçu l'ouvrage « *Lettres de la forêt de Fontainebleau, abécédaire photographique* » offert par l'Office National des Forêts, un calendrier 2003 « *Lumières polaires* » offert par l'auteur des photos, Rémy MARION et La Forêt des Arts, espace nature-librairie à Barbizon et l'ouvrage « *Voyage au Pays de Bière* » offert par le Parc.



### L'eau et son patrimoine

- **1<sup>er</sup> prix** :  **Ginette Henry** de Courances, et son mari également photographe, sont séduits par l'insolite, comme cette « *pompe Dragor* » qui, à l'origine, crachait... de l'eau. « *J'adore être surprise par les choses, les paysages, les objets et la magie qu'ils secrètent* ».

Elle a reçu une nuit pour 2 personnes au Domaine de Bélesbat, avec repas au restaurant « *Le Pavillon* », petits-déjeuners, accès au golf, centre de Fitness et VTT offerts par le Domaine de Bélesbat, l'ouvrage « *Balade sur les rives de l'Histoire, un regard sur le patrimoine essonnien* » offert par le Comité Départemental de Tourisme de l'Essonne et l'ouvrage « *Une rivière et des hommes : l'Ecole* » offert par le Parc.

- **2<sup>e</sup> prix** : **Denys-Samuel Munier**, d'Auvers-Saint-Georges, initié par son papa à cette passion, est en « *quête de la beauté, en particulier à travers*

les paysages révélés par le soleil du soir, quand la lumière nimbe la nature ». C'est bien ce que l'on retrouve dans son cliché « *Mon cœur est en repos, mon âme est en silence* »...

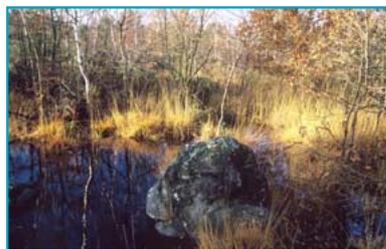
Il a reçu 4 chèques cadeaux « Gîtes de France » Ile-de-France offerts par le Relais Départemental des Gîtes de France Essonne, un panier de produits du terroir et l'ouvrage « *Une rivière et des hommes : l'Ecole* » offerts par le Parc.

- **3<sup>e</sup> prix ex æquo** : **Yves Peker**, de Noisy-sur-Ecole, se réfère également aux Impressionnistes, sensible à ce qui jalonne un moment, une période, une sensation fugitive et les paysages du Gâtinais français, comme sa « *Mare de platière* », lui inspirent rêves et immobilités empreints d'émotions. « *Un livre réunissant les photographes amateurs du Gâtinais serait précieux* », confie-t-il.

Il a reçu l'ouvrage « *Balade sur les rives de l'Histoire, un regard sur le patrimoine essonnien* » offert par le Comité Départemental de Tourisme de l'Essonne, l'ouvrage « *Une rivière et des hommes : l'Ecole* » offert par le Parc et un sac de sport offert par le Crédit Agricole.

- **3<sup>e</sup> prix ex æquo** : **Christie Malherbe**, de Villeneuve-sur-Auvers, et sa fascinante image du « *Pont des regards* »... Beaucoup de choses se disent par les yeux...

Elle a reçu l'ouvrage « *Balade sur les rives de l'Histoire, un regard sur le patrimoine essonnien* » offert par le Comité Départemental de Tourisme de l'Essonne, l'ouvrage « *Une rivière et des hommes : l'Ecole* » offert par le Parc et un sac de sport offert par le Crédit Agricole.





## Paysages ruraux : les belles granges d'aujourd'hui...

*Les demeures rurales, dont les fermes fortifiées du Gâtinais français, donnent au regard le plaisir d'admirer ce que les campagnes offrent quand les architectures paysagères et bâties sont en harmonie. Avec le machinisme et l'agriculture moderne, les exploitants agricoles ont eu besoin de remises pour abriter leurs engins et parfois leur récolte. Comme le fonctionnel primait, des hangars de tôle ont soudain surgi de terre... Parmi les avantages à vivre et travailler dans le Gâtinais français, la qualité des paysages est aujourd'hui au centre des préoccupations du Parc naturel régional.*

### De la ferme de Larchant...

Depuis plusieurs générations, la famille Audebert a choisi de rester aux champs. Vaches, brebis, et chevaux de trait ont disparu de la magnifique ferme du XIX<sup>e</sup> siècle et de ses dépendances au fil des années, faisant place à la céréaliculture, aux oléagineux et à la betterave sucrière. Au cœur du très beau village de Larchant et située à proximité d'un site historique classé, l'église St Mathurin, joyau de l'art gothique, étable et bergerie souffraient des dommages du temps et d'une désuétude fonctionnelle qui faisaient hésiter Patrick et Jean-Pierre à entreprendre des travaux. Avec une récente activité orientée vers la pension de chevaux de loisirs, nécessitant une grange pour le foin et la paille, il leur fallait résoudre également le problème des engins à abriter, les portes

des anciens bâtiments s'avérant trop étroites... Fallait-il tout raser et élever des hangars en tôle, et perdre ainsi l'âme du site, ou rénover les bâtis dans les règles de l'art, s'interrogeaient alors les deux frères ? En prenant avis auprès d'un architecte, Patrick apprend que le Parc naturel régional du Gâtinais français propose à la fois une aide en conseil, en architecture et une aide financière. Tout alors va très vite et les deux bâtiments, dont l'ancienne bergerie, vont redevenir fonctionnels en se transformant en granges, tout en conservant leur qualité architecturale et leurs toits couverts en tuiles de Bourgogne. « Quand les réunions concernant la création du Parc ont eu lieu, j'avoue que je ne voyais pas ce que ça nous apporterait à nous, agriculteurs céréaliers... Aujourd'hui, je reconnais

que sans le Parc, nous aurions sans doute perdu un peu de notre patrimoine... » précise Patrick.



### ...au moulin de Montgermont

Jean-Marie Boeglin, quant à lui, ne pensait sans doute pas se retrouver éleveur dans le Gâtinais français. Auparavant fondé de pouvoir d'une grande banque, il abandonne tout dans les années 1980 et se retrouve dans un cadre bucolique, à la tête d'une ferme familiale, un ancien moulin niché entre un étang et les coteaux boisés de la basse vallée de l'École. Dès lors, il se met en quête de pratiquer une agriculture raisonnée, de qualité, et se lance dans la polyculture et l'élevage de bovins de race charolaise. « Sous des prétextes d'efficacité économique, je ne pense pas que l'on soit obligé de détruire l'environnement, les bois, les haies, les mares... ». Et Jean-Marie ne

manque pas de cohérence. Ses bêtes paissent en partie sous des chênes, et il use à minima des produits vétérinaires. Après avoir fait bâtir sans aide un hangar de stabulation en bois, il a besoin d'une grange pour entreposer les fourrages. Il prend conseil auprès de l'architecte paysagiste du Parc qui, de concert avec lui, proposera d'intégrer au site ce nouveau bâti, également en bois, avec l'appui d'une subvention. « Pour moi, et mon bien-être, les gens avec qui je travaille, l'environnement, le bois me semble de meilleure qualité que le fer, plus durable : matière, lignes, masses, proportions et couleurs s'intègrent et résonnent avec le paysage : j'aime cela ».



**PS : Le Parc naturel régional du Gâtinais français contribue, pour les bâtiments agricoles, jusqu'à 60 % pour les projets apportant une amélioration en terme d'environnement et de paysage. Cette aide s'applique aux honoraires d'architectes et de paysagistes pour le conseil technique (plafond : 760 €), et aux travaux d'aménagements architecturaux et paysagers (plafond : 6 860 €). Il suffit de présenter un dossier au Comité « Paysages et Territoire » du Parc naturel régional du Gâtinais français.**

# Les Hémioles\* à l'origine des Découvrilles : l'art des connivences entre villes et campagnes

*A Videlles, ils étaient quelques-uns en attente d'une vie différente, en particulier pour ceux qui avaient choisi d'abandonner la ville. On voulait faire "quelque chose", localement, favoriser les rencontres, les échanges, quels que soient les talents et les métiers de chacun, partager le savoir-faire, valoriser ce que chaque personne recèle de précieux...*

## Des Hémioles...

Et c'est ainsi que sont nées les Hémioles, un espace associatif regroupant les jeunes amateurs de théâtre autour de Majo avec sa « Compagnie du passeur » et tous les talents : la musique, avec comme muse Andréa, première présidente des Hémioles, la photographie, exercée brillamment par Fredo et Daniel, la sculpture, pratiquée avec passion par Patrick, les contes, prodigués par Marie et Majo, l'histoire locale recherchée par Hubert et Françoise, sans oublier la régie et l'organisation, assurées par Pascal. Très vite, les Hémioles ont travaillé avec deux nouvelles associations : « l'Oreille hardie », qui s'est également « ouverte » aux cours, aux ateliers et aujourd'hui publie un bulletin, le « bip sonore », rapprochant les musiciens de la région et « Videlles Passé Présent », pour les amateurs d'histoire.

## ...aux Découvrilles

Au fil du temps et des rencontres, il a fallu trouver des lieux pour se rencontrer, travailler, progresser, créer et transmettre : les répétitions à assurer, le fil cohérent mais ténu des différences qui rapprochent et enrichissent... De fil en aiguille, l'idée d'une fête a germé et, en 1999, sont nées « les Découvrilles », première manifestation culturelle tous azimuts, à laquelle ont succédé d'autres fêtes artistiques annuelles.

## Identité et culture : aux sources de la nature et de l'histoire

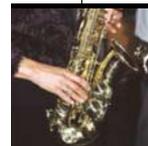
Les Découvrilles 2000, par exemple, ont alimenté une réflexion sur le village de Videlles. Un regard a été porté sur ses habitants, sur ce que l'on ne voit plus, sur la seconde vie des murs, des habitats... En 2001, les Hémioles ont choisi pour thème les mares et l'eau. Le lien entre l'homme et la terre était symbolisé par 80 épouvantails, sculptures fantastiques et poétiques, réalisées à la fois par les écoliers de Videlles et par des artistes extérieurs, et disséminées dans le village et en pleine nature. Bien entendu, chaque thème est prétexte à conter, à jouer et à palabrer autour du sujet choisi... Quant aux dernières Découvrilles, sur le thème des portes et fenêtres, elles ont exploré Videlles de l'intérieur et de l'extérieur. Les habitants ont aussi retrouvé le passé artisanal quand le village comptait encore une vingtaine de petits commerces.

## Et 2003 ?

Les Découvrilles 2003, prévues les 23, 24 et 25 mai, sont très prometteuses avec comme thème les racines : à quoi nous rattachent-elles ? La plupart des agriculteurs de Videlles ont été sollicités et présenteront des palettes artistiques vivantes de plantes cultivées, actuelles ou anciennes.



## Terre de culture



### Programme

#### Les Découvrilles 2003 : « Racines »

Vendredi 23 mai (20h30)

Concert : chants et musique en l'église de Videlles.

Samedi 24 mai (Dès 15h)

parcours multi-culturel avec animations de rue :  
danse, contes, théâtre, expositions...

• Place de l'Eglise et rues du village.

18h30 : apéro-musette place de l'Eglise.

21h : concert rock, cour Ecole du Bas.

Dimanche 25 mai (17h)

Concert jazz, cour Ecole du Haut.



### Les Hémioles :

Françoise : 01 64 98 31 06

Pascal : 01 64 98 34 53

### L'Oreille Hardie :

Lionel 01 64 98 24 79

### Videlles «passé présent»

Hubert : 01 64 98 31 08

\* « L'hémiole » désigne, en musique, un changement de rythme, par exemple quand deux mesures à trois temps basculent vers trois mesures à deux temps. Bien connue des compositeurs, cette virtuosité permet de jouer avec les notes et d'exprimer une musique vivante.

**Erratum :** dans le numéro 9 de L'Abeille du Parc (Hiver 2003), Phoebus symbolise le soleil alors que Borée symbolise le vent, et non la nuit.



# Jardin au naturel : Dossier une biodiversité à portée de main



Le privilège de disposer de quelques centaines de mètres carrés de sol incite souvent à agrémenter son environnement d'un paysage jardiné composé d'arbres ornementaux ou fruitiers, de buissons, et de massifs de fleurs offrant au fil des saisons harmonies végétales, palettes colorées et fruits parfumés. Parfois, le goût du jardinage entraîne à repousser l'herbe pour cultiver dans un carré de terre légumes et plantes aromatiques. Les récoltes, d'abord modestes mais parfois surprenantes, tant en quantité qu'en qualité, conduisent ainsi à se passionner pour un véritable art : faire éclore et accompagner les graines que l'on a mises en terre.

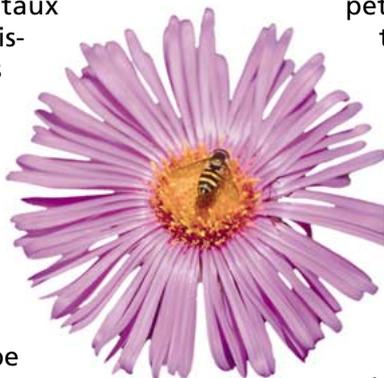
Pourtant, aujourd'hui, la faune ordinaire se réduit. Oiseaux, reptiles, amphibiens et surtout insectes, repoussés par l'urbanisation, sont victimes de la disparition de leurs niches écologiques. Nos pratiques excessivement hygiénistes, comme l'emploi répété d'insecticides et de désherbants<sup>1</sup> pour sauver fruits, salades et légumes, entraînent un grave déséquilibre dans un milieu peu à peu déserté par les prédateurs naturels de nos plantes cultivées. La boucle se forme alors : le jardinier traite plus, mais les amateurs de nos

récoltes deviennent plus résistants. Alors le jardinier traite encore plus... En bref, il contribue à détruire ceux qui s'avèrent être ses meilleurs alliés parmi la petite faune : vers de terre, carabes, orvets, crapauds, oiseaux, hérissons... Il faut garder à l'esprit que les dégâts occasionnés aux plantes par les insectes dérangeant avant tout le jardinier plus qu'ils ne perturbent les plantes elles-mêmes, qui peuvent résister à la plupart des infestations. Pour exemple, la pomme de terre peut supporter jusqu'à 25 % de feuillage consommé par les doryphores sans baisse notable de production !

A présent, pour créer et entretenir un jardin « au naturel », les méthodes de lutte biologique et les savoir-faire « traditionnels » reviennent en force par le biais d'associations et de publications naturalistes, mais également grâce aux conseils des Parcs naturels régionaux dont celui du Gâtinais français. Quant aux quelques produits incontournables, on trouve dorénavant dans les commerces spécialisés des traitements équivalents compatibles avec un jardinage biologique. Les purins et décoctions de plantes comme le purin d'ortie, le concentré de consoude et la décoction de

prêle, sont des préparations naturelles qui stimulent la croissance des plantes et augmentent leur résistance aux maladies ou aux ravageurs.

1. Une étude réalisée en Bretagne par une association de protection des cours d'eau révèle que les quantités de produits traitants employés par les professions non-agricoles sont multipliées jusqu'à 10 fois faute de dosage précis. Par ailleurs, les jardiniers français sont les premiers consommateurs de pesticides et de fongicides (plus de 8 000 tonnes/an) au regard de leurs collègues européens ! (Source : © Eau et Rivières de Bretagne - 12, rue Lanveur - 56100 Lorient).



# Gazon anglais ou pelouse fleurie ?

Le gazon impeccable, taillé en «brosse», a longtemps été le modèle d'un jardin bien entretenu mais à quel prix : tontes incessantes et bruits associés, traitements anti-mauvaises herbes et anti-mousses accompagnant les hécatombes des grillons, criquets, sauterelles et autres orthoptères, arrosages récurrents grevant votre facture d'eau...

Alors, au lieu d'épuiser et de dégrader les sols avec ces pratiques, pourquoi ne pas laisser monter vos graminées et fleurir votre pelouse ? Votre herbe n'en sera pas menacée pour autant, et votre pelouse, égayée de pâquerettes, de violettes, de primevères et de véroniques, n'en sera que plus belle. Vous offrirez leurs nectars à de nombreux insectes butineurs, et parmi eux, aux syrphes travestis en petites guêpes inof-

fensives dont les larves se nourrissent des troupes de pucerons qui épuisent vos rosiers !

Par ailleurs, les tontes courtes (2 à 3 cm) favorisent les plantes envahissantes et compétitives comme les pissenlits et les plantains qui étouffent l'herbe. En choisissant une tonte de 6 à 7 cm, vous maintiendrez l'herbe en bon état au-dessus des feuilles en rosette des plantes colonisatrices et, qui plus est, votre pelouse aura moins besoin d'eau.

La mousse résulte quant à elle d'une mauvaise aération et d'un ensoleillement insuffisant du sol : évitez en conséquence un couvert boisé trop dense et décompactez régulièrement la terre à l'aide d'un scarificateur. Proscrivez le sulfate de fer qui ne détruit que passagèrement les mousses et acidifie le sol !

Gardez précieusement vos tonnes : en compost (voir encadré) ou séchées, elles seront vos auxiliaires en engrais naturels ou en couverts protecteurs.

Ne laissez jamais de sols nus, mais couvrez ces espaces de plantes naturelles, géranium sauvages, violettes, véroniques, digitales pourpres, muguet, fougères qui remplaceront les indésirables puis recouvrez d'un paillage ou d'un couvert végétal durant la saison froide.



# Des haies et des arbres fruitiers, pour votre agrément et pour la petite faune

Plusieurs centaines d'espèces végétales composent les haies traditionnelles. Pourquoi planter ces tristes thuyas ou ces uniformes lauriers du Caucase si inhospitaliers pour les insectes et les oiseaux ? Alors que les abeilles ont tant besoin, par exemple, des chatons des noisetiers quand les premiers rayons printaniers réveillent la ruche de son sommeil hivernal.

Que dire des aubépines, des prunelliers, des merisiers, des églantiers, voie lactée buissonnière et providence de myriades d'insectes pollinisateurs, dès le mois de mars, puis garde-manger saisonnier des oiseaux, grâce à leurs baies et à leurs drupes\*. Petite concession à l'exotisme, un ou deux pyracanthes (buisson ardent) nourriront naturellement verdiers et chardonnerets et les aideront à passer la saison froide. Rien ne vous empêche vous-même de picorer quelques baies dans votre haie au fil des saisons ou de

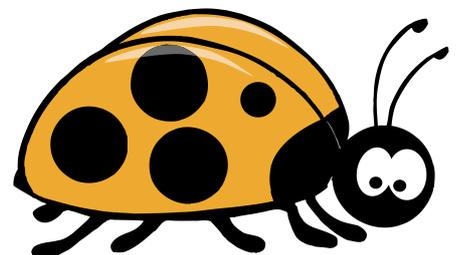
préparer une liqueur de prunelles ou de la confiture d'églantine...

Votre choix quant aux végétaux participe aussi à la lutte biologique vis-à-vis des prédateurs phytophages : charme, cornouiller, noisetier, aubépine... attirent aussi les coccinelles (dévoreuses de pucerons), les guêpes parasites des chenilles, les araignées, les punaises et les acariens prédateurs. De quoi éliminer naturellement une bonne part de vos ravageurs ! Quant aux arbres fruitiers, choisissez-les de préférence parmi les variétés anciennes : ils se révèlent la plupart du temps plus résistants, mieux adaptés par leur diversité et plus goûteux. Dans le milieu associatif, les « Croqueurs de pommes » par exemple, proposent plusieurs dizaines de variétés de ce fruit emblématique réduit dans la grande distribution à deux ou trois variétés banales. Préférez de même façon des variétés « tardives » et à « pousse lente », en par-

ticulier pour les cerises : vous attendrez sans doute deux années de plus pour faire une vraie récolte, mais votre arbre sera plus résistant et vivra plus longtemps, et les oiseaux ne se jetteront pas sur des drupes trop précoces !

Quant aux soins ordinaires, sachez que beaucoup de prédateurs des arbres fruitiers passent l'hiver dans les fissures des écorces, les mousses et les lichens. Il suffit à l'aide d'une brosse métallique, de frotter les troncs pour les débarrasser de ces parasites, en nettoyant votre instrument avec de l'eau javellisée entre chaque nouvel arbre.

\* Fruit charnu à noyau



# Potager : fruits et légumes de la passion

Quand on parle potager, on imagine souvent le travail fastidieux du bêchage, de l'arrachage des « mauvaises » herbes, de la lutte au jour le jour contre les limaces, vers blancs, charançons... Tout dépend de la surface et, bien entendu, si vous êtes ambitieux, un petit motoculteur vous soulagera. De nombreuses astuces peuvent vous épargner un désherbage incessant.

Profitez de la lune montante pour bêcher, à l'orée du printemps, votre parcelle, puis patientez quelques jours : une grande partie des herbes germe et sort de terre et il vous suffit alors d'un sarclage pour les détruire pour faire par la suite vos semis cultivés.

Certaines plantes vivaces et coriaces comme le chiendent, le liseron, l'ortie repartent à partir d'un fragment de leurs racines : il est essentiel de ne pas les disperser en les coupant mais en travaillant la terre avec une bêche à dents et en les extirpant à la main. Vous pouvez également les étouffer peu à peu en maintenant durant plusieurs mois - dès l'automne - un film de plastique noir ou une litière végétale épaisse (feuilles mortes, paille, tontes sèches non fleuries). Une autre méthode consiste à mettre en place des inter-cultures comme la moutarde, la vesce ou la phacélie, appelées engrais verts : ces plantes, semées en automne après les dernières récoltes, fixent l'azote dans leurs racines, occupent le terrain en étouffant les indésirables tout en amendant naturellement le sol. Il suffira de les enterrer avant la nouvelle saison pour bénéficier de leurs apports.

Quant aux amendements particuliers, profitez de vos tontes, des feuilles mortes de vos arbres et de vos épluchures pour faire votre compost (encadré page 9) et apportez ainsi à vos plantations les éléments nutritifs complémentaires. Comme pour les fruitiers, préférez aux variétés hybrides des espèces anciennes plus goûteuses.

Les semis en rangs étroits permettent par la suite de sarcler plus facilement que les semis à la volée où il faut désherber à la main ! Dans les allées, évitez les désherbants : une casserole d'eau (recueillie sous la gouttière dans un tonneau) que l'on fait bouillir détruira sûrement n'importe quelle intruse !

Alterner les différentes espèces jardinées évite d'exposer aux ravageurs un supermarché de monoculture et favorise la concurrence entre insectes. Sarcler à la veille d'une journée ensoleillée permet de se débarrasser plus efficacement des plantes indésirables. Dès que le feuillage de vos légumes est suffisamment développé, n'hésitez pas à les entourer d'un paillis après avoir dispersé un peu de compost. Non seulement les herbes concurrentes pousseront plus difficilement, mais cette couverture contribuera à conserver humidité et chaleur au sol.

Enfin, si vous en avez la possibilité, installez un goutte-à-goutte au pied de vos légumes et de vos fruits (tomates) : vous prodiguerez ainsi à vos plantations la quantité nécessaire d'eau sans la gaspiller, et vous ferez des économies !



## En complicité avec la nature, le jardin d'Hubert



Depuis une dizaine de générations au moins, la famille d'Hubert Hamard s'est enracinée à Dannemois, vivant de la terre. A la fois ouvrier agricole et secondant ses parents agriculteurs, Hubert ne retrouve plus son travail dans les champs après la guerre d'Algérie et accepte un dur labeur dans une usine voisine. Heureusement, il a conservé derrière la maison familiale un joli terrain en bordure

de la rivière École. « Je n'étais pas bricoleur, et la terre me manquait, alors je me suis lancé dans le jardinage, se confie-t-il ». Hubert n'a pas suivi de cours, ni entendu parler d'écologie dans une revue spécialisée, mais il possède un précieux savoir, qu'il a acquis sur le terrain, par le passé. « Auparavant, l'assolement permettait de ne pas épuiser les sols en faisant tourner les cultures : chaque plante donnait et prenait tour à tour... Et comme engrais, nous n'utilisons que les fumiers des bêtes. Et puis dans la nature, les plantes se débrouillent côte à côte et poussent très bien, sans avoir besoin de l'homme ! précise-t-il en souriant ».

Alors, à partir de ces principes simples, Hubert s'est fait de la nature une complice pour « savoir ce qu'il mange ». Tolérant, il s'applique à laisser des endroits en « fouillis » pour que les insectes prédateurs des insectes « nuisibles » s'y réfugient. Il raccompagne les escargots au fond du jardin, près de la mare où les libellules sont en embuscade. Il bine les herbes indésirables, répand de la cendre autour de ses salades pour dissuader les limaces et alterne les

rangs et les variétés de légumes afin de varier les demandes en nutriments à la terre... Et ça marche.

Quand il subit une attaque des bactéries ou des champignons en règle, il détruit par le feu les végétaux atteints et l'année suivante, ça repart de plus belle. Comme engrais, il produit son compost, enrichi de la fiente de ses poules, de sciure de bois et d'épluchures.

Pas moins de 23 sortes de légumes et de fruits poussent dans son petit Eden : choux verts, rouges, de Bruxelles, radis, potimarrons, betteraves rouges, bettes, carottes, tomates, haricots, mirabelles, cerises, pommes, coings...

Des surplus, Jacqueline, sa femme, confectionne avec amour et soins de délicieuses conserves sans conservateur ni colorant qui, chaque automne, sont partagées entre enfants.



## Le cadeau du Parc naturel régional du Gâtinais français aux jardiniers : un composteur !



Recycler ses déchets verts permet non seulement de réduire la part des ordures ménagères mais également de disposer à bon compte d'un amendement organique tous usages : potagers, massifs de fleurs, arbustes...

Pour encourager cette pratique qui permet, à partir de la dégradation de matières organiques, d'obtenir un amendement naturel, le compost, le Parc naturel régional du Gâtinais français met à disposition des amateurs du jardinage du territoire :

- un composteur de montage très simple,
- une brochure « guide du compostage » pour réussir son compost
- les conseils des Ecogardes du Parc
- une formation par des spécialistes, pour une utilisation optimale du silo à compost.

Il vous suffira alors d'attendre entre 6 et 12 mois pour disposer, selon la maturation de vos apports, d'un compost « primeur » ou « grand cru » et faire ainsi un premier pas vers le jardinage écologique.

Aujourd'hui plus de 400 composteurs ont été distribués et 1 000 enfants « formés » au compostage par les Ecogardes et le Chargé de mission Eau et Déchets, dans le cadre de leur mission de sensibilisation à l'environnement dans les écoles.

## Les insectes « utiles pour le jardinier » à inviter dans nos jardins

**Les prédateurs** qui se nourrissent notamment de pucerons et limaces : coccinelles, perce-oreilles, chrysopes, syrphes, carabes, mille-pattes...

**Les pollinisateurs** ou **butineurs** qui jouent un rôle fondamental dans la reproduction des végétaux : abeilles, bourdons, syrphes, papillons.

**Les recycleurs** qui se nourrissent de matière organique végétale ou animale et contribuent à restituer au sol les éléments nutritifs indispensables à la croissance et à la bonne santé des plantes ; nombreux dans le compost, ils en assurent le fonctionnement : cétoines dorés (de plus en plus rare dans les jardins), collembolles...



## Petits « trucs » naturels anti limaces et escargots



Eviter de labourer le jardin en automne, car on facilite ainsi l'enfouissement des limaces se préparant à hiberner.

Déposer des coquilles d'œufs pilées, de la cendre, de la sciure de bois autour des plantes à protéger, car les limaces et les escargots ont du mal à se déplacer sur ces matières.

Arroser tôt le matin au pied la plante de sorte que le sol ne soit pas humide le soir quand commencent à s'activer limaces et escargots.



# Les petites aventures de Claudine, la chevrière des Gâtines

*Quand, dès l'enfance, on ressent l'appel de la nature et que les chemins buissonniers deviennent indispensables, l'âme préserve alors une parcelle en friches que personne ne peut débroussailler... À Nanteau-sur-Essonne, entre plateau agricole et vallons boisés, Claudine, encore petite fille, profite de chaque week-end de congé de ses parents pour fuguer dans les gâtines avoisinantes et observer les petits animaux sauvages, caresser les vaches, ou grignoter les drupes des haies. Cette complicité avec la nature nourrira son rêve : vivre à la campagne...*

### De l'usine aux prés...

À 18 ans, travailler enfermée en usine devient vite une épreuve étouffante pour Claudine. Des vacances en Haute-Provence, chez des amis chevrriers, entraînent un déclic : voilà comment elle veut vivre ! Dès son retour, elle profite de son inscription à l'Agence Nationale pour l'Emploi pour s'inscrire à l'École agricole de Bourges et passer un brevet de technicienne agricole spécialisée dans l'élevage des caprins... A Nanteau-sur-Essonne, Claudine a rencontré entre temps Denis, qui devient son mari. Son travail en imprimerie ne l'enthousiasme pas plus que cela et tous deux imaginent alors de créer une chèvrerie au village. Tandis que Claudine s'engage en effectuant des stages en Sologne et en pays de Loire, « les petites aventures s'enchaînent », comme elle le raconte. En 1990, Claudine a 20 ans. Tout en se battant en quête de fonds auprès des banques... Il lui faut se garder des « Tu n'y arriveras pas ! Il n'y a pas de place ici pour cette activité ! » et autres lieux communs que doivent affronter tous ceux qui ne veulent pas que l'on suive une autre route qu'eux...

### Premières chèvres, premiers fromages...

Bien qu'il faille au moins 40 chèvres pour bénéficier des avantages agricoles et pour boucler un dossier d'emprunt, Claudine commence avec 10 chèvres, de belles alpines à la robe chamoisée : la vraie aventure commence ! « À mes débuts, je trayais à la main et je ne produisais guère plus qu'entre 10 et 20 fromages par jour. Les fins de semaine, je courais les marchés villageois pour quelques sous. »

Pour assurer leurs revenus et les traites, Denis conserve provisoirement son emploi à l'imprimerie. Peu à peu, le bouche à oreille fonctionne et les fromages trouvent des fidèles qui passent à la chèvrerie. « Le troupeau atteint la quarantaine et Claudine passe de la machine à traire bricolée démarrant sur le moteur de la Deux-Chevaux à la trayeuse professionnelle ».

### Des chèvres très nature...

« 10 ans pour faire ce que nous voulions nous a demandé beaucoup de renoncements » explique Claudine, « mais aujourd'hui, nous voulons vivre en privilégiant quelques principes d'élevage. L'étiquette *baba-cool* accolée aux éleveurs de chèvres, nous n'en voulions pas. Sans hygiène stricte, les animaux domestiques tombent malades et les fromages ne peuvent prétendre à une réelle qualité. Nous devons nous conformer aux règles administratives de l'Union Européenne, mais chaque chèvre est aussi un animal unique, et bien qu'elle porte un numéro à l'oreille, elle a un nom et une personnalité. Nos liens affectifs avec les animaux sont aussi régis par nos liens avec la nature ! Nous essayons également de faire le moins de traitements possibles et comme ferments, je préfère ceux d'origine lactique à la chimie. Il faut dix ans pour créer une ambiance, un goût, un cru fromager ! »

### Des ambassadrices de l'éducation à l'environnement...

La chèvrerie de Nanteau accueille aujourd'hui les visiteurs, en particulier en fin de semaine. Les enfants peuvent voir et toucher les chèvres et même donner le biberon aux chevrettes. Quant aux anciens, précise Claudine, leurs parents pratiquaient encore la polyculture et un peu d'élevage. « Chaque ferme avait une ou deux chèvres, les vaches du pauvre, broutant ronces et aubépines », se souviennent-ils. Tous retrouvent avec nostalgie le goût de leur enfance, du lait et du fromage. Soutenus par le Parc naturel régional du Gâtinais français, Claudine et Denis proposeront à partir de l'année prochaine une étape gastronomique en offrant aux visiteurs toute une gamme de spécialités à base de fromage : quiche, chèvre chaud, feuilletés, desserts... Bien que produisant aujourd'hui plusieurs centaines de fromages, ils n'arrivent plus à répondre à la demande mais ils ne souhaitent pas transformer leur chèvrerie en industrie. Ils ont même créé un emploi de trayeur et accueillent des stagiaires... et vous vous en doutez, sec ou frais, leurs fromages sont... délicieux !

#### Chèvrerie de Boisminard

Route de Boisminard

Tél. : 01 64 24 18 45

claudine.metais@libertysurf.fr

<http://perso.wanadoo.fr/idouandiffusion>



Du producteur... au consommateur !

# Chambres d'hôtes Clos de la Croix Blanche

Pendant 10 ans, pierre après pierre et pièce après pièce, M. Lenoir a inventé des espaces chaleureux et remodelé avec goût chacune des chambres d'hôte aménagées au sein de la ferme qu'il avait trouvée à l'abandon et délabrée. Simplicité et raffinement l'ont guidé dans les choix de ses papiers peints, de ses rideaux, des fonds picturaux et des quelques meubles intégrés à chaque logis. Cheminée de pierre dans l'un, lit à baldaquin dans l'autre, paysages du Gâtinais ou d'Italie, chaque logement offre également une touche personnalisée et une ambiance.



Chambre provençale

La chambre provençale comporte une cheminée et sa mezzanine suggère la quiétude du Sud. En tons topaze et olive, les murs sont décorés de tableaux évoquant les teintes méditerranéennes. Le logis Venise, où domine le rose, propose des évocations de la cité des Doges, dont des tableaux de la perle de l'Adriatique, et des fleurs associées à la douceur de la Vénétie.

Le petit appartement Gâtinais, en nuances lilas, rustique par sa décoration, n'en est pas moins confortable et permet de partager pour une nuit ou plus quelques tableaux bucoliques de l'école de Barbizon.



Chambre bleue

Quant au logis blanc tout en murs chaulés et en bois, il offre un espace intérieur contemporain. Il semble réservé aux amoureux épris à peine distraits par quelques scènes tirées des pièces de Molière croquées sur des tableaux accrochés aux murs. Chaque ensemble propose une salle d'eau moderne.



Logis de Venise

La pièce réservée au petit-déjeuner, préparé par le propriétaire, est empreinte de nostalgie rurale et décorée de réclames passées. Elle recèle également quelques toiles impressionnistes des peintres Bellifontains. Frédéric Lenoir, artisan de son gîte et enfant du pays, consent modestement avoir acquis au fil de ses choix de vie, ici la maçonnerie et l'architecture, là, la décoration et la tapisserie, et sans doute partout où il est passé les règles de la restauration. C'est en tout cas un hôte infatigable qui n'a de cesse de perfectionner le cadre de son accueil avec une attention bienveillante vis-à-vis de ceux qui respectent sa personnalité sensible. Sur réservation, vous pourrez même dîner et goûter les spécialités des Gâtines.



Petit appartement Gâtinais

Son prochain dessein, aménager la maison voisine en gîte spécialisé pour les personnes handicapées, un projet soutenu par le Parc naturel régional du Gâtinais français (comme la restauration de ses chambres) et qui verra le jour à la fin du printemps. De Moigny-sur-École, à partir de la Croix Blanche, close de murs de pierres et loin des routes passantes, vous pouvez même gagner le sentier GR11 voisin rejoignant la forêt des Trois Pignons, ou participer aux sorties Nature annoncées et proposées par le Parc et les associations naturalistes.

**Clos de la Croix Blanche**  
9, rue du Souvenir  
91490 Moigny-sur-École

## Tourisme et art de vivre en Gâtinais français



Une recette ancestrale du Gâtinais français :

### Le Ouin

La vraie crème au caramel de Guercheville

#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1/2 litre de lait
- 3 œufs
- 10 gr de sucre
- 1/2 gousse de vanille
- Le caramel s'obtient à partir d'une dizaine de morceaux de sucre, d'un peu d'eau et de quelques gouttes de jus de citron

#### Recette

Le caramel se prépare sur le feu vif dans une casserole, à partir du sucre et de l'eau. Remuez en permanence avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre fondu vire au blond. Coupez le feu et laissez brunir en remuant puis tapissez votre moule du caramel en le faisant voyager sur les parois.

Dans une autre casserole, portez votre lait jusqu'au frémissement en ajoutant le sucre et la gousse de vanille. Dans un bol, battez les œufs en omelette (en retirant les blancs, votre crème sera plus onctueuse). Après avoir retiré la gousse de vanille fendue, ajoutez le lait chaud en fouettant en permanence et transvasez le tout dans votre moule caramélisé. Vous pouvez également faire cette préparation dans 4 petits moules individuels. Préparez un récipient pouvant faire office de baignoire et enfournez (à four chaud, 180°) votre moule placé dans le bain marie. Prévoir 20 à 30 minutes de cuisson et coupez le four 10 minutes avant la fin. La surface de la crème doit être légèrement dorée. Démoulez à froid. Dégustez...

**Erratum** : une erreur s'est glissée dans le numéro 9 de L'Abeille du Parc (Hiver 2003), l'Ecomusée du Closeau est situé au n° 18 de la rue du Closeau (et non au 17) et le numéro de téléphone est le 01 64 24 41 58.



