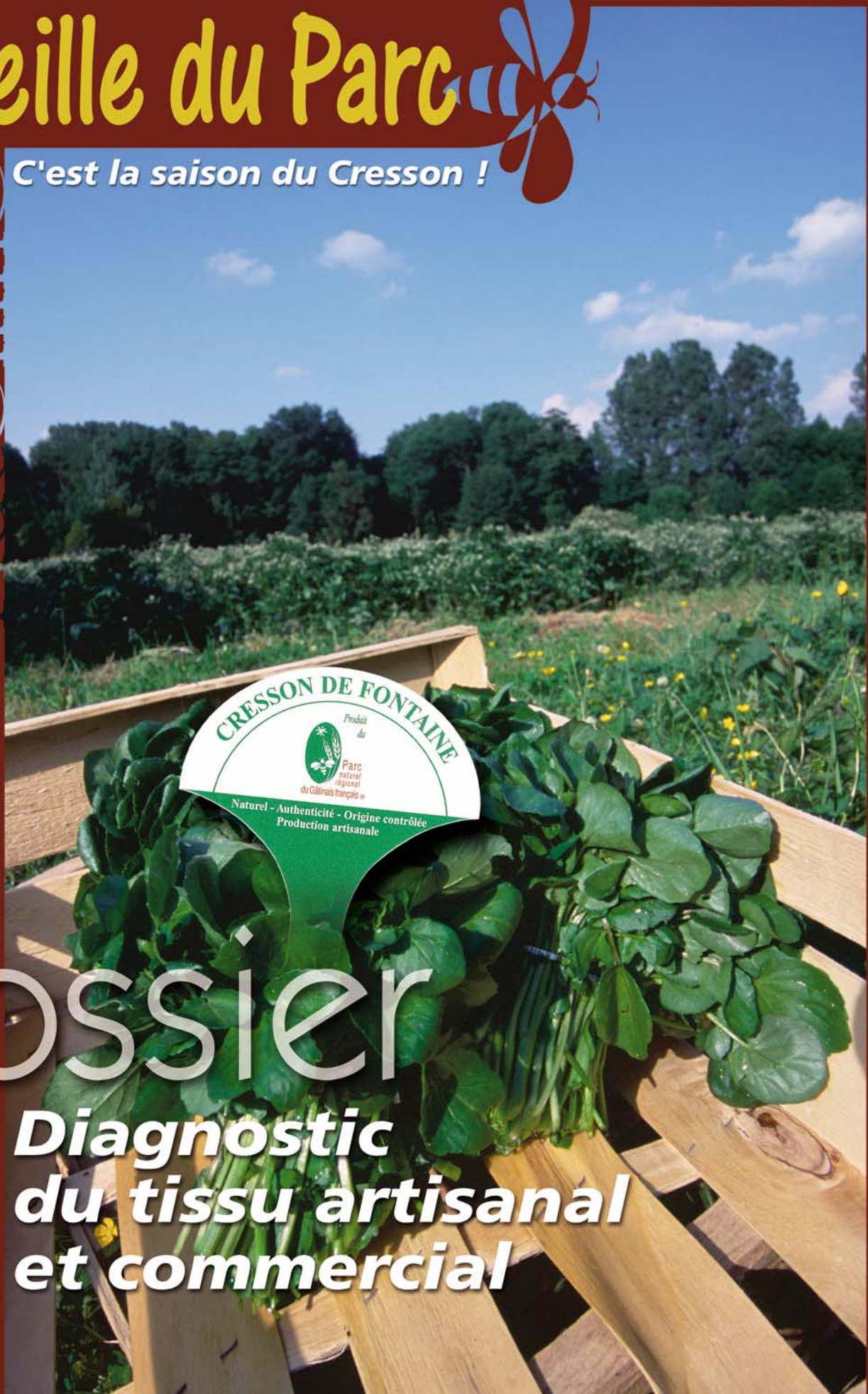


L'Abeille du Parc



C'est la saison du Cresson !

Automne



CRESSON DE FONTAINE
Produit du
Parc naturel régional
du Gâtinais français

Naturel - Authenticité - Origine contrôlée
Production artisanale

DOSSIER

**Diagnostic
du tissu artisanal
et commercial**



Dossier



Diagnostic du tissu artisanal et commercial 6/8

dans le Parc naturel régional du Gâtinais français



Le Parc en action

- LES PRODUITS PHYTOSANITAIRES SÉCURISÉS

3



Horizon et panorama

- RÉSERVES MAN AND BIOSPHERE (MAB) L'HOMME ET LA BIOSPHERE : CONCILIER L'HOMME ET LA NATURE

4



Terre de culture

- VESTIGES DES TEMPLIERS

5



Parole de terroir

- LA FORÊT DES ARTS : BARBIZON NATURE

9



Tourisme et art de vivre

- MONDEVILLE : FLEURS ET LÉGUMES EN FÊTE

10



- C'EST LA SAISON DU CRESSON !

11



Les rendez-vous du Parc

- MANIFESTATIONS COMMUNALES

12

Edito

Voici la saison du cresson de fontaine ! Nous vous livrons trois idées de recettes pour l'accommoder à votre goût. L'automne étant presque arrivé, bientôt suivi par les frimas de l'hiver, c'est le moment de faire le plein de vitamines, de magnésium, de fer, de calcium, de carotène... Mais où trouve-t-on tous ces bons éléments?... Dans le cresson ! Alors consommez-le sans modération.

Pour la rentrée, nous vous livrons les résultats d'une étude que nous avons menée pendant une année : comment se portent les artisans et les commerçants des communes du Parc naturel régional du Gâtinais français ? Ce diagnostic, état des lieux du tissu artisanal et commercial, fait apparaître bien sûr quelques faiblesses, mais surtout, il met en lumière les points forts, car il en existe beaucoup. Cette étude a donné la parole aux professionnels, qui ont pu exprimer leur avis sur la situation actuelle et sur l'avenir, mais aussi aux consommateurs, notamment sur leurs habitudes de consommation. Ce diagnostic permet au Parc de réfléchir sur la mise en places d'actions concrètes, en concertation avec les personnes concernées.

Avant de vous souhaiter une bonne promenade au fil des pages de l'Abeille du Parc, je souhaite la bienvenue à trois nouvelles communes (canton de Méréville) qui ont choisi de rejoindre le Parc naturel régional du Gâtinais français en tant que « Communes associées » : Brouy, Champmotteux et Mespuits.

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 Guilmaut

Rédactrice en Chef:
Fabienne Cotté

Comité de Rédaction
Rapporteur:
Gérard Poirier

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

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

Auteurs-rédacteurs:
Christian Weiss
(© Christian Weiss - x.weiss@wanadoo.fr)
Sophie Philippet
(© Sophie Philippet - spatz@club-internet.fr)

Maquette et impression: BRISTOL S.A.,
Tél.: 01 60 82 63 55 - www.bristol.fr



Les produits phytosanitaires sécurisés

Pendant plusieurs décennies, les produits phytosanitaires¹, considérés comme des intrants indispensables à l'agriculture, ont été stockés, préparés et épandus - même si des préconisations d'épandage étaient données - dans des conditions parfois aléatoires pour l'environnement et souvent risquées pour les agriculteurs qui les utilisaient. Plus sélectifs, plus concentrés² et soumis à davantage d'études d'impact de nos jours, ces produits restent néanmoins sensibles dans leur conditionnement et exposent à des risques de pollution les nappes phréatiques, les sols et les rivières avoisinant les entreprises agricoles.

C'est à l'initiative de quelques agriculteurs de la commission «ad hoc» du Parc naturel régional du Gâtinais français qu'un cahier des charges a été élaboré permettant de subventionner la mise en place d'aménagements sécurisés dans les fermes.

Traçabilité

Depuis que de nouvelles règles de traçabilité identifient le parcours des produits alimentaires, bien des agriculteurs exercent une réflexion en amont de leur production, sachant pertinemment que s'ils ne prennent pas eux-mêmes la responsabilité des nouvelles normes européennes, présentes ou à venir, ils risquent demain d'y être soumis sans toujours disposer alors des moyens de les mettre en oeuvre. Par ailleurs, «*la sensibilisation à l'environnement, qui concerne chaque citoyen dans ses habitudes et ses attitudes, les touche également*» remarque sereinement Monsieur Sainsard, l'un des premiers agriculteurs à avoir fait réaliser des aménagements sécurisés. «*C'est aujourd'hui grâce à cette prise de conscience, poursuit-il, que se manifeste la volonté d'une partie de plus en plus notable de la grande agriculture de donner à l'opinion publique une autre image que celle d'une profession portant atteinte à l'environnement*».



Crédit photos © Stéphanie Pereira-Alizari Images/CRIF

Chambre d'Agriculture, experts, agriculteurs et Parc naturel régional

L'objectif de l'action : un stockage et une manipulation des produits présentant le moins de risques possibles. Des experts des Chambres d'Agriculture et d'Arvalis-Institut du Végétal³, ont élaboré conjointement un cahier des charges concernant les aménagements à réaliser.

Désormais, des modèles de locaux de stockage à la fois étanches, résistants et bien isolés ont été mis au point, ainsi que des références d'aires de remplissage et de lavage bétonnées reliées à un bac de rétention pouvant recevoir tout ou partie d'un débordement inopiné des produits. Depuis 2001, plusieurs agriculteurs ont réalisé avec succès leur diagnostic - préalable - de cour de ferme leur permettant de monter

leur projet, subventionné à 40 % par le Parc pour les particuliers et à 80 % pour les communes. Vis-à-vis des 400 agriculteurs du Parc, ces précurseurs espèrent faire école en souhaitant que «*le Parc naturel régional continue de jouer son rôle de «pont» reliant environnement et économie*», comme le souligne Monsieur Daudu, Directeur de la GAE Semences, l'un des agriculteurs à l'origine de cette initiative.

- 1 - Produits utilisés en agriculture pour lutter contre les maladies ou les espèces nuisibles ou pour fortifier les plants.
- 2 - Voici 10 ans, on épandait 5 kg de produit par hectare, aujourd'hui 2 gr par hectare.
- 3 - Anciennement Institut technique des céréales et des fourrages (ITCF, centre de recherches).

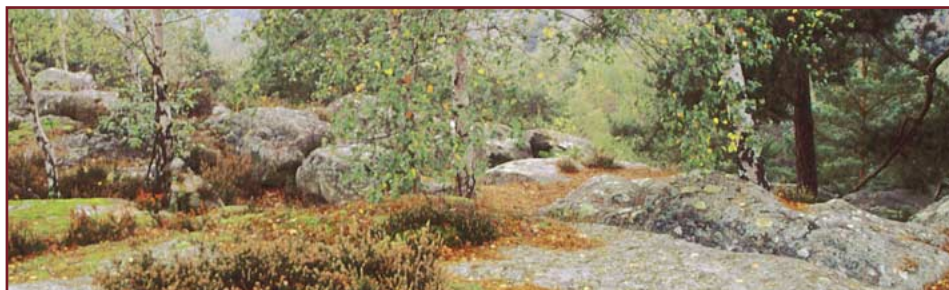




Réerves Man and Biosphere

L'homme et la biosphère : concilier l'homme et la nature

Lancé en 1971 par l'UNESCO, le programme scientifique MAB (Man and Biosphère) poursuit deux objectifs apparemment contradictoires : conserver la biodiversité au sein des milieux naturels tout en assurant un développement économique et social durable aux populations qui y vivent.



Pourtant il apparaît, à la suite des dégradations de l'environnement et des catastrophes naturelles, qu'en bouleversant la nature et en épuisant ses ressources, l'homme hypothèque sa propre survie. Les missions des réserves de biosphère, proposées par la suite, représentent donc plus que jamais les garanties d'un développement humain respectueux des ressources naturelles. En 2002, on comptait 408 réserves dans 94 pays, réparties sur les 5 continents, dont 10 en France. Parmi ces dernières, celle du Pays de Fontainebleau, située sur les périmètres du Parc naturel régional du Gâtinais français, de la forêt de Fontainebleau et des communes limitrophes.

Vous avez dit réserve de biosphère ?

La biosphère représente l'ensemble des organismes vivant dans l'air, sur terre et dans les eaux. Les réserves de biosphère sont donc des territoires représentatifs de la diversité écologique et humaine que l'on va s'efforcer de préserver, afin de sauvegarder le patrimoine naturel en intégrant l'économie locale et la vie sociale. Le réseau mondial des réserves MAB a comme base de réglementation un statut, adopté en 1996, qui définit leurs principes de fonctionnement. Si la réserve demeure sous la juridiction du pays dans lequel elle se trouve et s'appuie sur des espaces déjà légalement protégés, sa reconnaissance est l'aboutissement d'une démarche rigoureuse :

- présenter des espèces et des paysages méritant d'être préservés,
- regrouper des interventions humaines diversifiées,
- disposer d'une structure de coordination adaptée et de programmes d'études scientifiques,
- bénéficier d'un assentiment des représentants des populations locales.

Ajoutons également que la préservation des écosystèmes, comme des paysages et des espèces, doit être assurée, tant dans les zones dites naturelles que dans celles concernées par l'agriculture, le tourisme, la chasse, les loisirs. Une fois examiné et approuvé par les responsables environnementaux de l'UNESCO, le principe d'une réserve de biosphère est révisé tous les 10 ans pour garantir et suivre son bon fonctionnement.

En France, de nombreux partenaires travaillent avec la structure de coordination comme le Muséum National d'Histoire Naturelle, l'Office National des Forêts, l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), les Ministères de l'Écologie et de la Recherche, le Centre National de Recherche (CNRS), de nombreuses Universités et des associations naturalistes.

La réserve MAB du Pays de Fontainebleau

Classée en 1998, dernière-née en France, elle englobe le massif bellifontain et ses franges dont le Parc naturel régional du Gâtinais français (membre du Comité de coordination). Elle s'étend sur une superficie

de 68000 hectares pour plus de 170000 habitants. Les particularités géomorphologiques associées à la flore et la faune ainsi que la coexistence de nombreuses activités économiques, sociales et artistiques s'intégrant dans l'environnement forestier justifient pleinement ce classement. Les caractères des milieux naturels du Gâtinais français - forêt, sables, bancs de grès, pelouses calcaires, mares de platière, rivières - permettent l'existence d'une biodiversité remarquable : 6800 espèces animales et 6700 espèces végétales, dont plusieurs sont endémiques¹ à Fontainebleau. La Réserve MAB comprend également en son sein des réserves biologiques intégrales où sont suivies les évolutions de la faune et de la flore, ainsi qu'une zone centrale de 400 hectares constituée de milieux remarquables (Réserves biologiques domaniales et Réserves naturelles volontaires) où aucune exploitation des ressources naturelles n'est autorisée.

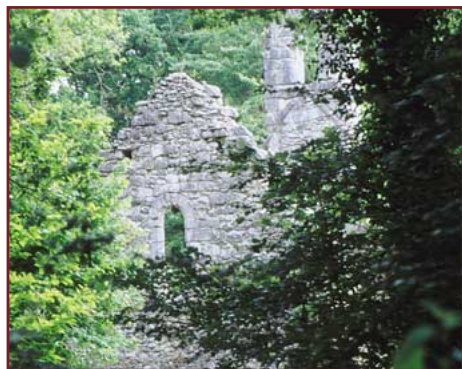
• 1 - Se dit des espèces vivantes distinctives à un territoire

MAB France 05 61 73 57 02
Site internet : www.mab-France.org



Vestiges des Templiers

Vous pourrez découvrir après une petite marche dans la forêt, à une centaine de mètres du GR1, au Vaudoué, les murs de pierre du XII^e siècle de la chapelle de Fourches, que l'on croirait posés au milieu des bois, vestiges d'un passé presque oublié. Sans l'œuvre d'une association de Saint-Mammès, qui entreprit les premières fouilles officielles et sérieuses en 1973, cette chapelle isolée était condamnée à être totalement envahie par la végétation environnante, lierres et ronces aux avants-postes...



*Des moines soldats
aux ermites,
un passé riche*

Cette bâtisse a tout de suite suscité une attention particulière, car elle a été reconnue comme la seule chapelle survivante de l'Ordre des Templiers¹ sur le territoire du Parc. Mais ces décombres de calcaire racontent bien d'autres histoires. Selon la tradition orale, cette chapelle fondée vers le milieu du XII^e siècle par les Templiers au sein d'une maladrerie (ou léproserie), était destinée à recevoir et soigner les individus atteints de la lèpre, transmise par les Croisés. Le site choisi est idéal, isolé de toute habitation, et à proximité d'une source. Avec la dissolution de l'Ordre au XIV^e siècle, tous les biens des Templiers sont confisqués et la chapelle de Fourches, connue également sous le nom de Chapelle Saint-Blaise, ne fait pas exception. Elle sera confiée à l'ordre hospitalier Saint-Jean de Jérusalem qui poursuivra la vocation humanitaire du lieu en léproserie, plus connue sous le nom « d'hôpital de Fourches ». Avec la disparition de cette maladie au XVII^e siècle, le site devient un ermitage. On retrouvera des traces écrites d'une occupation continue jusqu'en 1790, date à laquelle les ordres religieux sont dissouts et la chapelle abandonnée.

Un patrimoine rare et des découvertes archéologiques

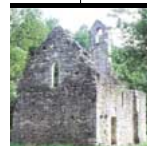
La vision des murs en ruines, bien que le pignon semble avoir résisté au temps et à l'invasion de la végétation, est très romantique, laissant libre court à l'imagination: on se surprend à rêver de moines soldats, de templiers, de trésors et de mystères moyenâgeux...

Pourtant, il s'en est fallu de peu que tout disparaisse après l'effondrement du toit en 1792. Depuis la Révolution, le site est en proie aux intempéries et aux pilleurs de pierres.

Grâce au Centre de recherche et de documentation médiévales et archéologiques (C.R.D.M.A.), la chapelle, située sur un terrain privé, est néanmoins restée debout. Depuis 1973, les bénévoles du Centre, avec à leur tête Monsieur Perrot, ont commencé par dégager les ruines de la végétation, puis consolidé les murs en colmatant les brèches et les profondes fissures. Ils se sont par la suite attaqués à la restauration du clocher et mènent encore des fouilles qui ont permis de dégager de nombreuses sépultures et divers objets. Les principaux travaux actuels concernent les murets attestant la présence de bâtiments contigus à la chapelle. Pourtant l'en-



Terre de culture



retien est toujours à l'ordre du jour et emploie toute l'année les énergies de l'association qui propose également des conférences sur place (sur rendez-vous) sur les Templiers et le site, objet de leurs attentions. Ses membres se mobilisent pour une protection efficace de ce patrimoine rare, avec l'association locale « le Vaudoué-en-Gâtinais ».

• 1 - Ordre de moines combattants, fondé en 1119 à Jérusalem et dissous en 1311 par Philippe IV le Bel.

Fouilles et conférences par le C.R.D.M.A.:

mairie de Saint-Mammès (77670),
01 64 23 39 41

Association

« le Vaudoué-en-Gâtinais »,
mairie du Vaudoué (77123),
01 64 24 50 10



Diagnostic du tissu artisanal et commercial

dans le Parc naturel régional du Gâtinais français

La vocation d'un Parc naturel régional n'est pas seulement la protection de l'environnement ou le cadre de vie. Attaché à la défense de son territoire et aux personnes qui y vivent, le Parc naturel régional du Gâtinais français agit régulièrement en faveur du développement local et économique. Dans cet objectif, le Parc¹ a lancé, au mois d'avril 2002, une étude relative aux activités commerciales et artisanales des communes du Parc. Cette enquête porte aussi bien sur l'offre proposée par les 1482 artisans et commerçants que sur la demande des consommateurs et leurs habitudes dans le secteur du Parc, ensemble géographique à

dominante rurale. Cette étude, véritable état des lieux, doit permettre de cibler les fragilités et les forces du tissu économique local, pour devenir la base d'une action et d'aides efficaces.

Afin d'assurer le suivi de cette étude, il a été constitué un comité de pilotage. Il associe des représentants de l'Etat, du Conseil Régional d'Ile-de-France, des Conseils Généraux de l'Essonne et de la Seine-et-Marne, des Agences de développement économique, des Chambres de Commerces et d'Industrie, des Chambres de Métiers ainsi que des élus de la Commission développement local du Parc.

Un diagnostic précis des professionnels

Un questionnaire, associé à une enquête de terrain ont permis la mise en évidence d'une offre commerciale variée et en bon état, proche de la moyenne nationale, avec cependant une faiblesse concernant l'équipement de la personne (habillement, chaussures, bijouterie-horlogerie). Des réserves apparaissent également quant à la rénovation insuffisante des commerces (21%) ou leur manque d'entretien (26%) (bien que ces pourcentages restent inférieurs à la moyenne nationale). L'étude a dénombré 767 cellules commerciales, la densité commerciale la plus forte se retrouvant dans le canton de Milly-la-Forêt. 149 établissements d'entre eux sont isolés, mais la grande majorité s'intègre au sein de pôles commerciaux, dont la dénomination varie selon la composition de leurs offres et de leurs zones de chalandise.

Villiers-en-Bière, le seul véritable pôle régional représente une concentration et une attraction importante en terme d'offres : près de 25 % des habitants du Parc naturel régional du Gâtinais français s'y rendent régulièrement. On observe par ailleurs des pôles dits relais, beaucoup plus nombreux, qui proposent une offre étoffée, avec une vocation extra cantonale, souvent organisés autour d'un petit centre ville. C'est le cas de Milly-la-Forêt, La Ferté-Alais (fréquentés par 15% des habitants), La Chapelle-la-Reine.

Encore à une autre échelle, on retrouve également des pôles de proximité fournissant les services éponymes², proposant certes, une offre complète, mais dont la zone d'influence reste cantonnée à la commune : Barbizon, Chailly-en-Bière, Saint-Fargeau-Ponthierry, Boutigny-sur-Essonne, Chamarande, Champcueil et Maisse.

On remarque, en outre et en complément sur l'ensemble du territoire du Parc, des communes proposant des services de proximité rurale à vocation plus réduite.

Concernant l'artisanat, le Parc accueille 954 professionnels, dont 762 exercent leur activité en dehors d'une cellule commerciale. La part du secteur du BTP est la plus importante avec 50% d'entreprises, un pourcentage proche de la moyenne nationale. Les deux autres activités artisanales majeures se répartissent entre le secteur de la mécanique et les chauffeurs de taxis.

• 1 - Avec le soutien financier de l'Etat sur le Fonds d'Intervention pour la Sauvegarde de l'Artisanat et du Commerce.

• 2 - Qui donne son nom : ici « services de proximité ».



Une dynamique fragilisée mais avec des points forts

Les commerces au sens large fournissent 3300 emplois, soit un peu plus de 4 personnes par établissement. Il ne faut cependant pas perdre de vue que ces statistiques doivent être relativisées au regard de la part importante représentée par la zone commerciale de Villiers-en-Bière comme par le nombre de grandes surfaces à dominante alimentaire, qui mobilisent à elles seules le tiers des emplois. L'artisanat emploie, quant à lui, 2350 personnes. Il s'agit d'activités importantes pour le dynamisme local. L'enquête a cependant confirmé le vieillissement du tissu économique qui va générer,

à court terme, des difficultés pour la transmission-reprise des entreprises si aucune action n'est conduite. Deux déficits ont également été mis en évidence : le manque de création d'activité pour les commerçants et le défaut de reprise chez les artisans hors commerce.

Ces faiblesses ne doivent pas occulter les points forts relevés par l'enquête de terrain révélant à la fois les efforts soutenus concernant l'aspect général des boutiques comme ceux relatifs aux offres et à l'ambiance des magasins. C'est sans doute de cette manière que bon nombre des centres bourgs résistent

aussi bien au pôle régional tout en continuant d'attirer les habitants du Parc. Il faut également noter que l'offre est relativement bien répartie sur le territoire. Ceci est à relier à un contexte général plutôt favorable, avec un taux de chômage limité, un bon niveau de revenus des ménages et un potentiel touristique non négligeable.

Une étude qui donne la parole aux professionnels...

Les commerçants et artisans qui ont participé à l'enquête et qui se sont exprimés ont fait part d'une dynamique de projets qui dénote la volonté d'aller de l'avant et de répondre efficacement à la demande, en développant leurs activités. Cependant, ces professionnels ont, dans l'ensemble, une vision relativement défensive vis-à-vis de l'avenir. Au-delà du souhait de voir diminuer leurs charges, leurs attentes formulées en direction des collectivités concernent essentiellement des aménagements pour le stationnement et la signalisation pour faciliter l'accessibilité des clients. La formation, notamment en informatique, fait également partie de leurs préoccupations.



...et aux consommateurs

L'étude expose longuement la situation commerciale et artisanale au niveau géographique sur tout le territoire, mais elle a également été affinée pour chaque commune avec des relevés. On y trouve une analyse très précise de la fréquentation de chaque pôle commercial et sur les comportements d'achat des consommateurs. Concernant la répartition des dépenses par formes

de distribution, tous produits confondus, les grandes surfaces alimentaires regroupent une grande partie de la consommation globale (42%), mais les commerces spécialisés obtiennent une bonne part de marché (38%), grâce au poids des dépenses de tabac, de pharmacie mais aussi d'équipement de la personne. Les trois marchés les plus fréquentés sont ceux de Milly-la-Forêt, La Ferté-Alais et Ponthierry.



Face aux points faibles dégagés, des propositions apportées...

Malgré ces points très positifs, le bilan n'est pas aussi idyllique et des faiblesses ont été relevées, parmi lesquelles le vieillissement des professionnels – on en a parlé - mais aussi, d'un point de vue général, le défaut d'un sentiment d'appartenance au territoire du Parc. Cet isolement professionnel se traduit par une absence de stratégie collective, que ce soit au sein d'associations de commerçants, dans la mise en place de projets communs plus dynamisants et attractifs vis-à-vis de certains pôles, ou dans des

perspectives de développement et d'organisation de manifestations. Parmi les stratégies évoquées, le comité de pilotage propose d'initier des opérations commerciales promues par des plaquettes, la réalisation de guides des artisans-commerçants. À une échelle plus fine, l'accent pourrait être mis sur des unités particulières, en vue de la modernisation, la mise aux normes ou des formations relatives à la qualité et bien entendu, la mise en valeur des produits et l'adaptation de l'offre aux attentes de consommateurs.

Les populations se révélant de plus en plus mobiles, en particulier lorsqu'elles sont actives, leurs comportements d'achat peuvent varier et être disparates. L'enjeu est de conserver des unités locales aptes à répondre à des besoins identifiés mais compétitives face aux grosses unités ou aux unités extérieures présentes sur les lieux de travail des actifs.

L'action du Parc



Les informations récoltées grâce à cette étude complète, et les recommandations tant globales que locales représentent une première phase dans les approches de développement économique du Parc. Il est essentiel que ces fortes préconisations soient profitables et accessibles pour les commerçants et artisans du Parc qui souhaitent améliorer leur offre, et qu'ils aient la possibilité de les adapter au cas par cas selon leurs besoins. Le Parc doit jouer ici un rôle moteur, à la fois parce qu'il est à l'origine de cette étude, base indispensable à une réflexion globale, mais aussi comme relais en tant que support technique et financier. Dans cette volonté, un programme pour le maintien et la dynamisation du tissu économique est en cours d'élaboration. Outre un volet financier pour la rénovation

des vitrines et la modernisation des locaux d'activité, des ateliers pratiques sur l'agencement des commerces et la fidélisation de la clientèle verront le jour en partenariat avec les chambres consulaires. Seront également mis en place des pré-diagnostic hygiène et environnement, des actions de communication et des réunions thématiques, notamment sur la transmission-reprise des entreprises. Tous ces points seront développés dans un prochain numéro de l'Abeille.

Pour toute précision il est possible de contacter le Parc naturel régional du Gâtinais français : 01 64 98 73 93

Un appareil commercial en bon état, mais qui peut encore mieux faire !

L'étude, basée sur un travail de terrain et une analyse pointue des données récoltées selon divers critères, a permis en premier lieu de qualifier l'état des commerces. Seules ici les grandes lignes sont présentées, mais un dossier complet et très riche est disponible, consultable sur demande à la Maison du Parc.

L'état des lieux est plutôt favorable sachant que 81% des commerces ne nécessitent pas de rénovation, un pourcentage ici supérieur à la moyenne nationale (75% de commerces bien entretenus). Bien que l'état général soit jugé bon, un meilleur entretien et une rénovation des locaux sont conseillés pour respectivement 26 et 22% des établissements.

Il existe néanmoins des disparités, en termes d'activité et de situation géographique, le vieillissement se révélant un peu plus marqué parmi les établissements des catégories « cafés, hôtels, restaurants », les commerces alimentaires et les « cycles, autos ». Une mention particulière peut être donnée

aux cantons de Mennecy (avec Champcueil située dans le Parc) et de Perthes puisque ce sont les seuls endroits où 71 et 70 % des commerces y ont été relevés comme "en excellent état".

Outre le bon état des établissements, l'étude s'est attachée à analyser la qualité globale des commerces, prenant notamment en compte, les aspects extérieur et intérieur, les vitrines, le choix et les volumes proposés, l'ambiance ou l'attractivité des points de vente. D'un point de vue général, on obtient également dans le Gâtinais un indice supérieur à la moyenne nationale, avec un établissement sur deux noté comme « excellent ». Les cantons de la Chapelle-la-Reine et d'Etréchy semblent les moins bien lotis. Les critères représentant les principales faiblesses concernent le choix et le volume de marchandises à disposition et les vitrines. Ce dernier élément n'exige pas forcément de gros investissements mais renvoie à la nécessité d'un enjeu à ne pas négliger et pour lequel un soin particulier doit être engagé.

La Forêt des Arts: Barbizon nature

À l'aube du ^{xx}e siècle, Barbizon n'est qu'un hameau à l'orée du massif de Fontainebleau où subsistent quelques familles de paysans, de bûcherons, de boisilleurs¹ et de charbonniers... D'inspiration naturaliste, quelques peintres épris de la sylvie, dont Théodore Rousseau et Jean-François Millet, vont y trouver gîte et donner naissance à une nouvelle expression picturale, le paysagisme, tout en partageant avec les paysans forestiers leur génie réjouissant.



Comme le rapportent les frères Goncourt, « chaque arbre devient un modèle ». Déjà, à la barbe des agents des eaux et forêts, les peintres arrachent parfois les résineux pour défendre « leur futaie » et contester la sylviculture. C'est à Barbizon que sera créée en 1861, par l'impératrice Eugénie, protectrice des peintres, la première « réserve artistique » forestière, prélude aux Réserves Naturelles.

Renouant avec l'esprit convivial de Barbizon, Rémy et Catherine Marion sont en passe de réussir un pari audacieux : faire revivre un lieu où se côtoient artistes, promeneurs et passionnés de la nature...

Des déserts de glace à la Forêt des Arts

Au début du nouveau millénaire, de retour d'une de leurs escapades passionnées dans le Grand Nord des rennes, de l'ours blanc et du renard polaire, Rémy et Catherine Marion, écoc guides, naturalistes, auteurs, photographes, cherchent un espace bellifontain où concrétiser leurs différentes approches écologiques. Déjà amoureux et hôtes des Gâtines, ils trouvent une « niche » (écologique ?...) à Barbizon pour

réaliser leur rêve : exposer des artistes peintres sensibles à la nature, proposer un fonds d'ouvrages spécialisés sur la faune, la flore et les voyages et partager quelques plaisirs de bouche en grignotant les gourmandises du Gâtinais préparées par leurs soins... En décembre 2001, après avoir réaménagé l'espace et donné, bien-sûr, quelques coups artistiques de pinceau, grâce à une petite aide du Parc naturel régional du Gâtinais français séduit par leur projet, Rémy et Catherine ouvrent les portes de la Forêt des Arts.

Retour aux sources

« Nous rencontrons des artistes régionaux mais aussi du monde entier, parfois inconnus, de style et de sensibilité divers, mais que nous choisissons d'exposer en fonction de leur passion, une façon de revenir aux sources des artistes précurseurs de Barbizon » avoue franchement Rémy. Ne se contentant pas de faire connaître de nouveaux talents picturaux, Rémy et Catherine éditent également des auteurs, photographes et conteurs naturalistes. À la rentrée ils rééditeront même les célèbres balades de Stevenson (en compagnie de ses amis peintres), à partir du sentier qui a pris son nom, entre Barbizon et Grez-sur-Loing, ouvert cet automne.

Au fil des saisons, en complicité avec le Parc naturel régional du Gâtinais français, Rémy organise également des sorties nature (sur rendez-vous) sur les plus beaux sites forestiers, à la découverte des grès,

Parole de terroir

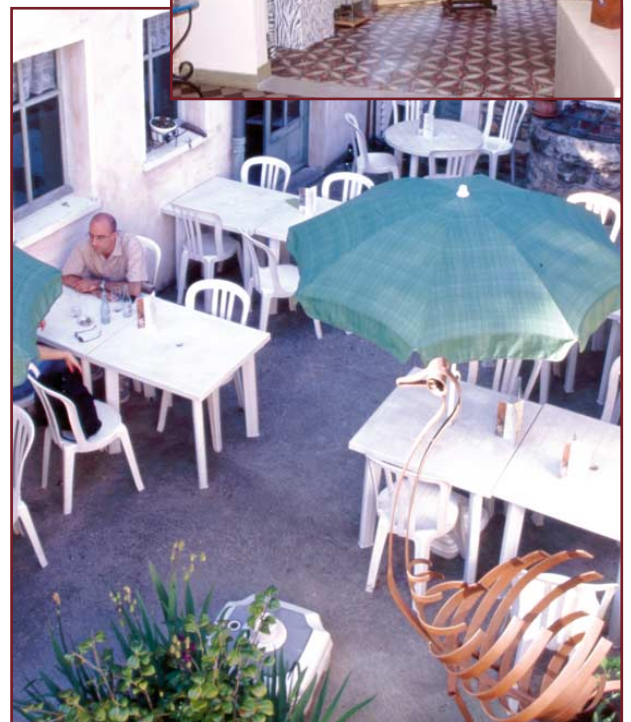


des traces des animaux ou pour le brame du cerf. Dans la partie librairie, vous trouverez tous les ouvrages de vulgarisation scientifique, des orchidées à la géologie, concernant la nature et en particulier des guides régionaux, des cartes, y compris des sites d'escalade très détaillés, mais aussi des livres pour enfants, associant l'environnement au jeu.

Ne manquez pas de déguster un sorbet « artisanal » aux fruits des bois, une pâtisserie familiale délicieuse ou un mélange de thés proposé par Catherine.

Ouvert mercredi, jeudi, et vendredi de 14 heures à 18h30; samedi et dimanche de 10 heures à 18h30.

• 1 - Personnes vivant des bois, cueilleurs, sabotiers, piégeurs...





Mondeville : fleurs et légumes en fête

Si l'expression « jardins secrets » renvoie souvent aux frontières de la magie qu'exercent les jardiniers pour produire légumes et fruits rutilants, à Mondeville tout le monde s'entend pour divulguer l'alchimie de la main verte. Composée d'actifs et de retraités, l'association « Les Jardins du Gâtinais », germée en 1996 grâce aux bons soins de Monsieur André Cerisy - le bien nommé - rassemble quelques dizaines de passionnés du bêchage et du sarclage, qui, chaque année, au mois d'octobre, fêtent grosses légumes, plantes aromatiques et fleurs d'automne.

Fête des jardins

« L'automne symbolisant une bonne partie de nos récoltes, nous organisons chaque année, vers la mi-octobre ce qui est devenu une tradition depuis 7 ans : présenter et goûter nos produits durant une journée ». Une partie des stands se trouve dans la salle communale de Mondeville, une autre en plein air. L'occasion de conseiller les jardiniers amateurs venus d'autres communes, sur l'art de contrarier le ver du poireau en répandant des coquilles d'œufs ou les limaces en disposant des cendres autour des salades convoitées ! « Nous proposons aussi des gourmandises à partir des fruits, comme des confitures, et des sauces tomate aux herbes ou des condiments. Parmi les autres stands, nous accueillons une artiste qui travaille et peint sur les outils anciens, une créatrice initiant à la

composition florale et un passionné des plantes carnivores qui expose ses -féroces- consommatrices d'insectes. Toujours dans les plaisirs de bouches, mais les nôtres, une cressicultrice fait partager au public cette délicieuse plante aquatique tandis qu'une apicultrice voisine met un peu de miel dans notre vie ».

Les enfants ne sont pas oubliés puisque des jeux leur sont proposés, et que pour préparer Halloween, les producteurs de cucurbitacées leur prodiguent une leçon de sculpture sur citrouille ! Un autre projet : donner aux écoliers des cours de jardinage sur un terrain à eux à partir du printemps prochain... Et bien entendu, l'association propose des produits régionaux que l'on peut déguster au barbuffet de la fête, pour que les visiteurs ne dépérissent pas...



Association « Les Jardins du Gâtinais » (AJGâ)
Tél. : 01 64 98 36 92

Tradition rurale

« Au sud de l'Essonne, l'agriculture est bien présente et la plupart des agriculteurs conservent un potager pour leur consommation. Quant aux nouveaux arrivants, anciens urbains, comme moi, c'est une façon de renouer une complicité avec la terre » avoue André Schwab, l'un des nouveaux jardiniers Mondevillois. « La fraîcheur des salades ou des tomates cueillies est également un plaisir toujours renouvelé que nous partageons au fil des saisons... ». Par-dessus tout, les jardiniers de Mondeville se regroupent par convivialité, pour partager savoir-faire et retrouver le bon goût des fruits et des légumes d'antan. « Avant que ne vienne le temps des semis, on se rencontre pour dénicher des variétés anciennes dans les catalogues ou par le biais d'associations de sauvegarde de fruits ou de légumes régionaux ».

**Rendez-vous est pris à Mondeville,
dimanche 12 octobre 2003 :
8^e Rencontre des fleurs et légumes en fête**



C'est la saison du cresson !

D'octobre à juin, dégustez le cresson sans modération. Outre son goût bien spécifique et sa saveur poivrée, vous pouvez apprécier le cresson pour sa « richesse » : en effet, il contient plus de fer que les épinards et plus de vitamine C que les agrumes. A titre indicatif, 100 grammes de cresson contiennent : **304 mg de potassium • 160 mg de calcium • 60 mg de vitamine C • 25 mg de magnésium • 2,9 mg de carotène • 2,5 mg de fer**



Dès l'Antiquité, on avait remarqué les qualités de cette «salade» qui poussait à proximité des sources et des fontaines. Typique des fonds de vallées, la culture de cette plante semi-aquatique se fait dans une eau de qualité contrôlée.

10 cressiculteurs ont reçu la marque « Produit du Parc naturel régional du Gâtinais français » en 2000, fondée sur quatre valeurs essentielles :

- un produit artisanal
- un produit naturel et sain
- un produit d'origine régionale
- un produit authentique et typique.

Vous pouvez acheter ce cresson frais directement dans les cressonnières :

Commune	Cressiculteurs ayant la marque « Produit du Parc »	Jours et horaires d'ouverture au public
Boigneville	Cressonnière Les Fonceaux Alain Marcadier 01 64 99 32 38	Vendredi après-midi Samedi après-midi
Cerny	Cressonnière de Montmirault • N 191 Jean-Pierre Nowak 01 64 99 56 39	Tous les jours, 9h-12h et 15h-18h30
D'Huisson-Longueville	Cressonnière du Marais Saint-Pierre GAEC Lucas-Verstuyft rue de la Mothe – 01 64 57 60 86	Du lundi au vendredi, 9h-12h et 14h-17h
Moigny-sur-Ecole	Cressonnière du Moulin du Ruisseau • D 948 Cyril Taillebis 01 64 98 07 13	Tous les jours, 9h-12h et 14h-17h
	Cressonnière La Noue • D 948 François et Luc Raymond 01 64 98 81 26	Tous les jours, 9h-12h et 14h-17h
Vayres-sur-Essonne	Cressonnière La Tassonnière Guy Buat 06 16 86 01 76	Tous les jours, 9h-12h et 14h-17h
	Cressonnière Sainte-Anne Denis Morizot 06 61 32 78 80	Tous les jours, 9h-12h et 14h-17h

Le cresson peut être accommodé de nombreuses façons, cuit en potage ou en purée, cru pour accompagner les viandes ou en salade... Testez les recettes des cressiculteurs et régalez-vous !

Tagliatelles au cresson

Pour 4 personnes

Ingrédients

60 ml d'huile d'olive • 4 échalotes sèches • 2 gousses d'ail
30 ml de cognac • 1 botte de cresson • 450 g de tagliatelles

Epluchez et hachez l'échalote. Epluchez, écrasez et hachez l'ail. Coupez les tiges du cresson et lavez soigneusement les feuilles. Faites cuire les tagliatelles al dente.

Chauffez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen, ajoutez l'échalote et l'ail. Réduisez l'intensité et cuire 3 minutes. Mouillez avec le cognac et cuire 20 secondes. Retirez cette préparation de la poêle et réservez.

Remettez la poêle sur la cuisinière à feu vif. Chauffez le reste de l'huile d'olive, ajoutez le cresson et faites revenir 1 minute à feu vif. Ajoutez les pâtes chaudes et baissez le feu à doux. Ajoutez l'échalote et l'ail, remuez bien et assaisonnez. Accompagnez avec du parmesan râpé.

Quiche au cresson

Préparation : 20 minutes • Cuisson : 30 à 40 minutes



Pour la pâte brisée :

200 g de farine • 100 g de beurre
1 pincée de sel • 1/2 verre d'eau
1 jaune d'œuf

Pour la garniture:

1 botte de cresson
200 g de gruyère râpé • 3 œufs
2 dl de lait, 100 g de crème • sel, poivre

Tamiser la farine en fontaine sur la table puis mélanger le beurre fondu à température ambiante, le jaune d'œuf, la pincée de sel, une partie de l'eau. Travaillez rapidement avec les doigts pour absorber la farine. Ajouter un peu d'eau si c'est nécessaire pour obtenir une pâte souple. Mettez en boule et au frais pendant 2 heures.

Étalez la pâte à la mesure de votre plat tarte. Passez à l'eau le cresson en conservant les feuilles et les tiges tendres, séchez-les dans un torchon et hachez-les finement. Battez les œufs en omelette, ajoutez le lait, la crème, salez, poivrez, incorporez le gruyère râpé puis le cresson.

Versez le mélange sur la pâte et mettez à cuire à four chaud (7 à 8) 30 à 40 minutes.

Servir tiède. Testez la cuisson de la quiche en piquant avec une longue aiguille, si elle ressort sèche, la quiche est cuite.

Velouté de cresson

Pour 4 à 5 personnes

Ingrédients

1 botte de cresson • 4 pommes de terre
1,5 litres d'eau • 150g de crème fraîche • sel, poivre

Coupez les tiges de cresson juste à la limite des feuilles. Lavez tiges et feuilles soigneusement. Mettez de côté une vingtaine de feuilles. Epluchez les pommes de terre. Levez-les et coupez-les en gros dés. Faites bouillir l'eau avec du sel et du poivre. Plongez-y les pommes de terre, les tiges et les feuilles de cresson.

Laissez cuire environ trois quarts d'heure. Passez le potage au moulin à légumes ou au mixeur. Versez le tout dans une soupière. Incorporez la crème fraîche au dernier moment. Décorez avec des feuilles fraîches de cresson. Servez aussitôt avec de petits croûtons.

Les Rendez-vous du Parc

Manifestations communales

Retrouvez la chronique « nature » du Parc naturel régional du Gâtinais français sur France Bleu Melun, en semaine à 9h15, rediffusion à 17h15, sam. et dim. à 12h15 (92,3 : Essonne - 92,7 : Melun et env. - 103,3 : Fontainebleau et env.)

OCTOBRE 2003

12 OCTOBRE MONDEVILLE

8^e Rencontre des fleurs et légumes en fête: exposition de fleurs et légumes du terroir organisée par l'Association des Jardins du Gâtinais (AJGâ). Salle Polyvalente, de 10h à 18h. (Voir article page 10).

18 OCTOBRE MOIGNY-SUR-ECOLE

Lire en Fête, « L'Abéille »: exposition « Les abeilles », ateliers, dégustations, jeux, livres, spectacle. Salle des Fêtes et Médiathèque « La Grange », de 10h à 22h.

18 ET 19 OCTOBRE NANTEAU-SUR-ESSONNE

Dans le cadre de la Semaine du Gout: dégustation de fromages et produits de la région à la Chèvrerie de Boisminard. Le 18 octobre de 15h à 18h et le 19 octobre de 9h à 19h.

NOVEMBRE 2003

1^{er} ET 2 NOVEMBRE SAINT-MARTIN-EN-BIÈRE

Bourse aux plantes. Salle Polyvalente, de 10h à 18h.

8 ET 9 NOVEMBRE BARBIZON

Salon du Livre: exposition vente de livres anciens et d'art; signatures d'écrivains. Salle Marc Jacquet, de 10h à 18h.

9, 10 ET 11 NOVEMBRE DANNEMOIS

Exposition: « La Grande Guerre 1914-1918 ». Hommage aux soldats tombés au champ d'honneur: documents divers, objets, panneaux philatéliques « Les Taxis de la Marne » et « L'Armistice ». Organisée par l'association « Dannemois se raconte ». Salle JP Cayot, les 9 et 10 novembre de 14h30 à 18h et le 11 novembre de 12h à 18h.

23 NOVEMBRE LA FERTÉ-ALAIS

Troc aux plantes. Place du Marché, toute la journée.

29 NOVEMBRE LA FERTÉ-ALAIS

Journée du livre et du conte pour enfants: vente de livres et représentations de conteurs. Ecole Louis Moreau, de 14h à 18h30. Organisée par la Caisse des écoles de La Ferté-Alais.

Les artistes exposent

OCTOBRE 2003

OCTOBRE CÉLY-EN-BIÈRE

Exposition de peintures réalisées par Catherine Desmoulin. Galerie de Cély, 13, route de Milly à Cély-en-Bière. Renseignements et horaires au 01 64 38 68 22.

JUSQU'AU 19 OCTOBRE SOISY-SUR-ECOLE

La Verrière d'Art accueille: « Le feu, la matière, la main de l'homme » ou « Danse avec le feu », une exposition de photos réalisées dans l'atelier de la Verrière par Jean-François Leclercq. Une rencontre magique du feu et de la matière domptés par la main de l'homme; un savoir-faire au service d'une création libre de volumes, de couleurs, de lumières. L'exposition est avant tout celle d'un regard fasciné par les gestes fondamentaux du maître-verrier et notamment de ses mains qui dansent avec le feu, le sculptent, le maîtrisent, le façonnent jusqu'à l'aboutissement de sa volonté créatrice ». Renseignements: 01 64 98 00 03.

DU 2 AU 10 OCTOBRE BOUTIGNY-SUR-ESSONNE

Salon d'Art: exposition de tableaux et de sculptures. Salle de la Buissonnière, toute la journée.

4 ET 5 OCTOBRE GUIGNEVILLE-SUR-ESSONNE

Exposition « Doigts d'or et Mains de fées »: peintures, sculptures, photos... Tout le savoir-faire des Guignillois. Salle Polyvalente, de 9h à 18h.

DU 7 AU 12 OCTOBRE LA FERTÉ-ALAIS

Semaine Indienne: exposition des oeuvres de Laurence Savelli sur l'Inde. Le 11 octobre, repas spectacle avec du Kathali et des musiciens (entrée payante). Salle des Fêtes Jules Menet. Renseignements, horaires, tarifs et inscriptions: service culturel, 01 69 90 88 44.

DU 10 AU 16 OCTOBRE BARBIZON

Exposition de peintures et sculptures d'artistes de Barbizon et de Chailly-en-Bière, sous le parrainage du Lions Club. Salle Marc Jacquet, de 10h à 18h.

DU 11 OCTOBRE AU 26 JANVIER BARBIZON

Exposition « Les Signets de la terre », Constance Fulda sur les textes d'André Duprat. Atelier Elisabeth Lemaigre-Voreaux, Hameau Les Charmettes, 38 bis, Grande-Rue à Barbizon. Samedi et dimanche de 11h à 18h, en semaine sur rendez-vous. Tél.: 01 64 14 90 09.

DU 23 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE BARBIZON

Salon de peintures, exposition « Académie Boitat ». Salle Marc Jacquet, de 10h à 18h.

NOVEMBRE 2003

NOVEMBRE CÉLY-EN-BIÈRE

Exposition de peintures mixtes réalisées par Jipe Vieren. Galerie de Cély, 13, route de Milly à Cély-en-Bière. Renseignements et horaires au 01 64 38 68 22.

DU 14 AU 17 NOVEMBRE BARBIZON

Salon de peintures, Atelier Art et Nature. Salle des Fêtes, de 10h à 18h.

DU 18 AU 23 NOVEMBRE LA FERTÉ-ALAIS

Exposition: « Le parfum et la publicité », organisée par la Bibliothèque Fertoise. Salle des Fêtes.

DU 29 NOVEMBRE AU 11 JANVIER SOISY-SUR-ECOLE

La Verrière d'Art accueille l'exposition « Horizons de laque ». Ancien élève de l'École des Arts appliqués, Gérard Redoules joue des effets de transparence de la laque, crée des tableaux foisonnant de matière et de vie. Long apprentissage et grande exigence expliquent en partie le talent indéfectible de cet artiste. Tableaux de laque, source de rêve...

DECEMBRE 2003

DECEMBRE CÉLY-EN-BIÈRE

Exposition d'aquarelles réalisées par Valérie Keirsschieter-Gros. Galerie de Cély, 13, route de Milly à Cély-en-Bière. Renseignements et horaires au 01 64 38 68 22.

6 ET 7 DECEMBRE SAINT-MARTIN-EN-BIÈRE

XXI^e Exposition de peintures: artistes locaux et du Parc naturel régional du Gâtinais français. Salle Polyvalente, de 10h à 18h. Vernissage le 5 décembre à 18h.

13 ET 14 DECEMBRE LA FERTÉ-ALAIS

Journée des Artisans organisée par Les Mains de la Création. Gymnase V. Vilain, de 10h à 18h30.

Que le spectacle commence!

OCTOBRE 2003

11 ET 12 OCTOBRE AUVERS-SAINT-GEORGES

Représentation théâtrale par l'association A. com. Salle Polyvalente, 20h (heure à confirmer par la mairie).

PRUNAY-SUR-ESSONNE

Théâtre: Paroles de chercheurs, concert lecture en trio, par l'association Actactil. Salle Polyvalente, 20h30.

NOVEMBRE 2003

SAINT-SAUVEUR-SUR-ECOLE

Théâtre: « Transferts », une comédie de J. P. About. Le Théâtre du Signe de La Rochette est invité par l'Animation de Saint-Sauveur-sur-Ecole. Salle Communale, 20h45.

29 ET 30 NOVEMBRE LA FERTÉ-ALAIS

Théâtre: « La Maison de Bernarda », par la Commedia Dell'Prana. Salle des Fêtes, 20h45.

Musicalement vôtre

OCTOBRE-NOVEMBRE 2003

TOUSSON

La Tête des Trains, café-musiques, propose les samedis à 21h (8 à 10 €):

• 11 octobre: concert musique d'Europe de l'Est. Opus IV par un quatuor composé d'instruments venus de Hongrie; de Pologne ou de Russie, pour se laisser emporter sur une vague joyeuse de rythmes et de chansons de la Putsch hongroise.
 • 18 octobre: concert traditionnel breton d'aujourd'hui. Amann Rick: sous ce nom aux consonances bataves se cachent des musiciens bretons qui explorent des pistes originales pour offrir un répertoire de musiques actuelles inspirées du traditionnel.

• 8 novembre: concert world music. Collectif Ephemère, une formation de 6 musiciens qui nous emmènent dans un univers musical original world-jazz celtique très actuel aux influences traditionnelles marquées notamment par la harpe celtique.
 • 15 novembre: concert traditionnel rock. Folk Metis Rare, une formation orléanaise renouvelle la musique traditionnelle en insérant des instruments modernes donnant des tonalités aux danses traditionnelles bretonnes et berrichonnes.

• 22 novembre: concert tzigane par Tarab Orkestar, un quintet qui nous plonge dans l'univers de la musique yiddish.
 Sur présentation de cette Abeille du Parc, la 2^e place est offerte.

Dans le cadre du Festival de la Betterave Musclée:

• 25 octobre à 21h: soirée « swing cabaret » 1^{re} partie. Gvrey et Chamberlin, duettistes comiques chantant, accompagnés d'une poignée de musiciens jazzy. 2^e partie: Romain Brisemur, quartet jazz manouche aux sonorités brillantes et inventives.
 • 26 octobre à 17h: apéro rock avec Leth King (métal), Antistatique (rock) à La Tête des Trains et dans le même temps, concert de chants polyphoniques béarnais en l'église de Tousson.

• 31 octobre à 21h: concert festif.
 • 1^{er} novembre à 17h: chants polyphoniques du temps de Charles Quint en l'église de Tousson, suivi à 21h d'un Fest Noz dans la salle communale de Noisy-sur-Ecole.

• 2 novembre à 15h: clôture de la Betterave Musclée par un bal populaire à la salle communale de Tousson.

18 OCTOBRE LA FERTÉ-ALAIS

Concert de Kawtouch (groupe antillais) avec le maestro Jules-Henri Malaki et grand show d'Elodie. Adulte: 20€. Enfant -12 ans: 10€. Réservez obligatoirement à la mairie: 01 69 90 88 44 ou 06 80 48 89 94.

5 NOVEMBRE LA FERTÉ-ALAIS

Spectacle musical pour enfants de 3 à 8 ans présenté par la compagnie Adivitam. 3€. Salle des Fêtes, 15h. Renseignements auprès du service culturel, Tél.: 01 69 90 88 44.

22 NOVEMBRE LA FERTÉ-ALAIS

Concert de la Chorale Mezzoferté, en l'église Notre-Dame à 21h.

DECEMBRE 2003

21 DECEMBRE LA FERTÉ-ALAIS

Concert de Noël par la Société musicale de La Ferté-Alais. Salle des Fêtes. Renseignements et horaires au 01 69 90 88 44.

Marchés de Noël

DECEMBRE 2003

7 DECEMBRE BOIGNEVILLE

Salle polyvalente, place de l'Eglise et Ecomusée, de 10h à 19h.

13 ET 14 DECEMBRE MONDEVILLE

Confitures sucrées ou salées, foies gras, broderies, travail artisanal... Salle polyvalente, de 10h à 18h.

14 DECEMBRE PERTHES-EN-GÂTINAIS

Salle Polyvalente, de 9h à 19h.

19, 20 ET 21 DECEMBRE LA FERTÉ-ALAIS

Place du Marché, toute la journée.

20 ET 21 DECEMBRE COURANCES

Salle des Fêtes et école, de 10h à 18h.

Centenaire

OCTOBRE 2003

3, 4 ET 5 OCTOBRE BARBIZON

Festival de théâtre dans la Salle Marc Jacquet, présenté par des troupes d'amateurs:

Festival de théâtre dans la Salle Marc Jacquet, présenté par des troupes d'amateurs:

• 3 octobre à 20h30: « l'Impair et Père » par la troupe du CSCB (Barbizon), mise en scène de Claude Bergamin. Une comédie pour bien rire!

• 4 octobre à 20h30: « La Catin de Venise » (sélection du Festival d'Avignon 2003) de Claude Mercadier par les Nouveaux Tréteaux de l'An Vert (Fontainebleau). Mise en scène de Marie-Line Grima. Un climat de complots, trahisons et passions propre au XVIII^e siècle.

• 5 octobre à 15h30: « Le Cirque des Mots et Vermeils », conception d'Alain Laurenceau par la troupe La Boîte de Douze (Avon). Mise en scène de Jacqueline Solomiac. Pour découvrir les funambules du conte, les acrobates du verbe, les dresseurs d'histoires, les jongleurs de mots et les trapézistes du vers pour rire aux circonvolutions textuelles et frissonner aux prouesses locutives. Suivi de « Mots-Notes aux Livres » (sélection du Festival de Cholle 2003) de Roland Dubillard, Jean Tardieu et Philippe Perriard par la troupe « La Boîte de Douze » (Avon). Mise en scène de Philippe Perriard. Pour passer du théâtre à la musique...

18 ET 19 OCTOBRE BARBIZON

Journées R.L. Stevenson

• 18 octobre: promenade Stevenson, de Barbizon (départ mairie à 8h) à Grez-sur-Loing, sur les traces de R.L. Stevenson et de son ami August Strindberg à travers la forêt.

• 19 octobre: rencontre d'écrivains, admirateurs, amis et spécialistes viendront parler de la place que tiennent la forêt, Barbizon et la région dans l'œuvre et dans la vie de l'écrivain: Michel Le Gris, Jacques Meunier, Björn Larsson, Anne Vallaeys. Salle Marc Jacquet, 14h30.

NOVEMBRE 2003

22 NOVEMBRE BARBIZON

Commémoration de la création de Barbizon, il y a 100 ans. Salle Marc Jacquet, 11h.

DECEMBRE 2003

20 DECEMBRE BARBIZON

Concert par l'ensemble vocal Sotco Voce composé de 20 chanteurs, sous la direction de Fabrice Parmentier. Du Grégorien au Jazz, une traversée de 11 siècles dans la musique vocale européenne. Chapelle de Barbizon, 18h30.

Renseignements-numéros utiles

- Parc naturel régional du Gâtinais français 01 64 98 73 93
- Office de Tourisme de Barbizon 01 60 66 41 87
- Office de Tourisme de Milly-la-Forêt 01 64 98 83 17
- Comité Départemental du Tourisme de l'Essonne 01 64 97 35 13
- Comité Départemental du Tourisme de Seine-et-Marne 01 60 39 60 39

Les 57 communes du Parc

ACHÈRES-LA-FORÊT	01 64 24 40 11
AMPONVILLE	01 64 24 31 55
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
BOISSE-LE-ROI	01 60 65 44 00
BOISSY-LE-CUTTE	01 64 57 76 76
BOULANCOURT	01 64 24 10 34
BOURAY-SUR-JUINE	01 69 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 14 24 34
+ 7 COMMUNES ASSOCIÉES :	
ARBONNE-LA-FORÊT	01 60 66 44 16

CÉRY	01 69 23 11 11
CHAILLY-EN-BIÈRE	01 60 66 43 41
CHAMARANDE	01 60 82 20 11
CHAMPUCHEL	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'HUISON-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
GUERCHVILLE	01 64 24 07 76
GUIGNEVILLE-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 VAUDOUE	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
CHAMPNOTTEUX	01 64 95 85 54
MESPUICTS	01 64 95 85 54
SAINTE-FARGEAU-PONTHIERRY	01 60 65 20 20
SAINTE-GERMAIN-SUR-ECOLE	01 64 38 01 05
SAINTE-MARTIN-EN-BIÈRE	01 64 38 02 81
SAINTE-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
VILLENEUVE-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