

La Feuille de Quint

n°9
juin 2011

**Voici la feuille de printemps,
outrageusement sèche et orageuse!**



Le Quint d'oeil — Agenda

Manifestations organisés dans la vallée

16 juin : St Julien accueillera la projection du film "*Les brebis font de la résistance*", en présence de la réalisatrice, à partir de 19h30. Buvette et petite restauration. Projection du film à 20h30 (entrée gratuite).

21 juin : soirée pâtes-bolognaise en musique à l'initiative de Valdec'quint. Inscriptions en téléphonant à l'EPI au 09 64 47 82 18. Cela se passera dans la salle de St Julien à partir de 19h30.

23 Juillet : vogue de St Julien. Au programme, le traditionnel repas poulet-langoustine et le grand bal de la soirée.

Nous  souhaitons la bienvenue au petit Luc qui est né à la maternité de Die ce 11 mai. Ses parents, Cécile Pagès et Mehdi Naïli, de St Julien, se portent plutôt bien.

Nous envoyons une pensée affectueuse à Oda Schmidt qui se remet peu à peu de son accident de vélo. Nos vœux vont également à Bassi qui assure habituellement la mise en page de la feuille de Quint, et tous ceux et celles sujet(te)s à des problèmes de santé.

Nouvellement diplômée, Amélie Meurot aimerait proposer un cours de yoga (Lyengar) en vallée de Quint à partir de septembre. Intéressé(e) ? Ce serait bien de lui signaler. — 06 21 24 58 60

Tous nos vœux de bonheur à Damien Monge, de Ste Croix, et Audrey Jacquet. Leur mariage sera célébré le 16 juillet à la mairie de Ste Croix.

Bienvenue à Sylvie, Tanaïs et Lili qui rejoignent Luc Cevat à Gamat (St Julien)

EDITO

Au programme du 9ème numéro de notre journal trimestriel :

Nous faisons une large part au village de Sainte Croix par des portraits d'une artiste — nom de code Paca - et de deux entrepreneurs proches de la terre. Vincent Achard prend la relève du domaine familial depuis 6 générations. Thierry Bizouard, installé au moulinage, nous raconte son parcours d'homme d'entreprise qui oeuvre pour que le Diois vive de son économie locale.

Nous continuons l'histoire de l'eau dans les 3 villages les plus en amont de la Sûre, et à l'orée d'une année sèche, nous tentons de répondre à la question « notre eau est-elle chère ? ».

Valdec'quint vous invite à plonger plus encore dans l'apprentissage des logiciels libres.

Nous espérons également que vous répondrez nombreux à notre repas « bolo » du 21 juin, à l'occasion de la fête de la musique.

Bonne lecture et rendez-vous en octobre, avec d'ici là, quelques averses pour que les 2ème et 3ème coupes des foins soient meilleures.

Dans ce n°

Edito, Quint d'oeil, Agenda, Quoi de neuf	1
Visages de Quint : Thomas Achard— recettes	2
Quand 3 villages unissent leurs efforts, une entreprise de Quint : Nateva	3
Une artiste de notre vallée : Paca. Quoi de neuf à Valdec'Quint	4

Quint, qui, quoi, comment ?

Le journal est porté administrativement par l'association Valdec'Quint. Le prochain n° paraîtra en oct 2011. Une petite annonce à passer, vous aimeriez écrire un article, commenter une photo, nous rejoindre ? N'hésitez pas à nous contacter . Quelques possibilités :

Alain Guillet (0475.21 2973), St.Julien - Nadine Monge (0475.21 2281), Ste Croix - Liek Wartena (0475.21 2046) Vachères - Audrey Englebert (0475.21 2895), St.Andéol.

feuilledequint@valdecquint.fr

Ca s'est passé dans notre vallée

La brocante du 1er mai à St Julien

La brocante de St Julien vue par l'œil « école de st Julien »...

C'était vraiment le 1^{er} mai !... Certaines années, il ne tombe pas d'eau le dimanche, mais là, en plus, le soleil était là et bien là !... Comme chaque fois, les exposants étaient nombreux dès le matin à présenter leur « histoire ».

Petits ou grands, tout le monde avait à sa manière, par terre ou sur une belle table, l'envie de permettre à des objets de vivre une deuxième voire troisième vie !... une petite innovation, une vendeuse de « barbabapa »... qui a rappelé à beaucoup les kermesses et fêtes de village d'antan... Très sympathique.

A coté de cela, l'école aussi avait fait son étal pour faire rentrer des sous dans la caisse et pouvoir organiser ainsi des activités tout au long de l'année (sorties, cinéma, rencontres, séjours, ...):

- Les enfants avaient préparé durant les semaines précédentes des plants de fleurs et de légumes afin d'augmenter la caisse
- Le « journal des petits quintous », vendu à la volée par deux enfants plein d'énergie !...
- Le stand crêpes qui attire toujours autant de monde n'a pas cessé de tourner !... et quand on dit tourner, la spatule a vraiment tourné !... Malgré la chaleur, les gens se régalaient, venaient et revenaient en manger...

Merci à l'équipe organisatrice du comité des fêtes et aux parents bénévoles des enfants de l'école qui ont participé, chacun à sa façon, de près ou de loin, à cette belle journée du 1^{er} mai !...

A l'année prochaine. Odile.



Visage de Quint

Le domaine viticole ACHARD-VINCENT existe depuis 6 générations (transmis par les femmes jusqu'à Thomas). Il est né de la fusion du domaine VINCENT à Sainte-Croix et de la ferme ACHARD à Saillans par le mariage de Claudie Vincent et Jean-Pierre Achard. Aujourd'hui, leur fils Thomas s'est associé afin de reprendre la succession. Il apporte un nouveau dynamisme au domaine, qu'il convertit à la bio-dynamie.

Thomas est titulaire d'un BTS agricole et d'une licence vitivinicole à l'Université du Vin de Suze la Rousse, il est ensuite parti perfectionner son anglais et son talent de dégustateur à Londres. Pour la petite histoire, le domaine fait partie des pionniers de l'agriculture biologique puisque dès 1971 le grand-père débuta en bio selon la méthode Lemaire-Bouchet. A l'arrivée de Jean-Pierre le domaine a suivi le cahier des charges des vins bio de Nature et Progrès (de 1982 à 2009). Et depuis 2008, Thomas a introduit un mode de production bio-dynamique certifié DEMETER.

L'agriculture bio-dynamique est créée par Rudolf Steiner en 1924. C'est une agriculture assurant la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux Hommes. Elle se base sur une profonde compréhension des lois du « vivant » acquise par une vision qualitative globale de la nature. Elle considère que la nature est actuellement tellement dégradée qu'elle n'est plus capable de se guérir elle-même et qu'il est nécessaire de redonner au sol sa vitalité féconde indispensable à la santé des plantes, des animaux et des Hommes grâce à des procédés "thérapeutiques". Cette méthode utilise des extraits végétaux, tisanes, décoctions, macérations, parfois combinées avec des dilutions.

La plupart des aspects qui différencient cette méthode de l'agriculture biologique sont l'emploi des préparations de « bouse de corne » ou de « silice de corne » après « dynamisation », dans l'objectif de structurer et de développer les sols ou d'équilibrer le processus végétatif des plantes. Un autre aspect de la biodynamie est le travail avec les rythmes lunaires et planétaires.

Thomas nous précise ; « Nous utilisons la fumure organique, nous apportons de la matière organique compostée, des engrais verts que nous enfouissons dans le sol après la tonte. Nous sommes très exigeants sur la tenue de nos vignes en privilégiant un maximum la main humaine pour la taille, le binage, relevage, l'épamprage, les vendanges en vert afin de maîtriser le rendement au plus près de la récolte et optimiser la qualité du raisin. Nous gardons une rangée sur deux enherbée naturellement afin de préserver au maximum la diversité qui préservera l'équilibre de la faune et de la flore dans nos vignes. Le non-labour permet une meilleure observation du sol. Pas de nécessité de gaver la plante quand on éduque le sol. C'est une constante recherche d'équilibre qui se fait à partir de l'expérience et l'observation. Nous privilégions le qualitatif au quantitatif. Les seuls produits de traitement que nous utilisons sont les sels de cuivre et la fleur de soufre associés à de l'argile et différentes infusions de plantes afin d'optimiser les défenses naturelles de la vigne ».

Thomas est amoureux de la perfection. Il rajoute : « Depuis tout petit, j'entendais dire que la bio-dynamie c'était le bio en plus poussé... et moi je veux faire mieux ! »

Une rencontre passionnante avec un jeune viticulteur curieux, ouvert au changement, toujours en recherche d'innovation et soucieux du « vivant ». Quelle chance d'avoir dans notre petite vallée une clairette et un crémant d'aussi bonne qualité !



Deux recettes à déguster

Les Madeleines

Préchauffer le four à 180° C.

125g sucre, 4 œufs
200g farine
125g beurre fondu
1 sachet de levure
1 zeste de citron

Mélanger le tout. Mettre dans des moules à Madeleines. Cuire 5 à 10 mn en surveillant.

Rillettes de thon à l'estragon

Préparation : 5 mn
Pas de cuisson
Réfrigérateur : 1h

Pour 6 personnes :

500g de thon naturel
4 cs. d'estragon haché
3 cs. de crème
2 cc. de moutarde
3 petits suisses
1 jus de citron
sel, poivre

Préparation :
Égoutter le thon et l'émietter finement dans un saladier. Ajouter 3 petits suisses, la moutarde, le jus de citron et l'estragon.
Bien mélanger à la fourchette, saler, poivrer. Mettre toutes les rillettes dans des petits bocaux. Mettre au frais pendant 1h au moins. Servir les rillettes de thon avec du pain légèrement grillé.

Infos communales

La commune de St Julien va entreprendre la rénovation des fontaines communales. Elles se font vieilles et commencent à fuir ! Une entreprise va se charger de les reprendre afin qu'elles continuent d'alimenter en eau et en fraîcheur tous les habitants.

Quoi de 9 au monastère ?

Depuis le début de l'année le monastère, grâce au dynamisme de Frédéric et Stéphane, soutenus par les membres des « amis du monastère » mais aussi par tous les bénévoles qui ont œuvré lors des journées de chantier collectif, le bâtiment a pris un coup de « jeune ».

Le lieu emblématique, au cœur du village, revit. Le 16 avril 2011 ont eu lieu deux concerts pour marquer le début de la saison.

De nombreuses personnes sont venues découvrir ou redécouvrir les lieux. Un pot d'accueil suivi de visites guidées ont démarré les festivités. C'est autour d'un modeste buffet, confectionné par des bénévoles, que les spectateurs se sont réunis. Malgré une soirée plutôt fraîche le concert fut apprécié de tous.

Par ailleurs, des stagiaires sont régulièrement accueillis sous la tutelle de Grégory LEMOINE, botaniste renommé du Diois. Ces stagiaires montent des projets qui permettent à des enfants des écoles de la vallée et des jeunes (chantiers éducatifs) de découvrir les richesses des plantes qui figurent dans ce jardin.

Nous souhaitons longue vie au monastère et une bonne saison 2011 aux 2 gérants, Frédéric Sauvage et Stéphane Huga.

Le site WEB du monastère : www.le-monastere.org



Quand 3 villages se rassemblent pour que s'ouvrent les robinets (suite et fin)

Les prix pour l'abonnement et la consommation sont fixés chaque année par le syndicat. C'est une décision de tous les membres (3 représentants par commune). Contrairement aux sociétés d'eau privées, le syndicat ne fait pas de bénéfices. Les redevances sont calculées au plus juste afin de couvrir les frais de fonctionnement et alimenter un fonds pour les investissements futurs. Le syndicat ne peut en effet plus bénéficier de subventions. Le renforcement récent de la branche qui va vers Lallet a par exemple été entièrement financé par fonds propres à hauteur de 80.000€¹ !

Les redevances et le prix de l'eau sont fixés pour que l'eau reste un produit accessible aux familles mais également aux agriculteurs. C'est ce qui explique les prix dégressifs en fonction de la quantité. Exemple frappant, un éleveur de la Vallée qui habite Die nous a raconté que ce qu'il paye pour la consommation de 2 personnes à Die est nettement supérieur au coût de l'eau que consomment ses 70 vaches dans la Vallée !!!! Notons que la conso. annuelle raisonnable (125 l par pers et par jour) d'une famille de 3 personnes coûtait (chiffres 2005, source « agence de l'eau »), 235€ à Châtillon, 270€ à Die et 190€ à Menglon alors que la facture chez nous était limitée à 150€.

Merci à ceux qui œuvrent pour le bon fonctionnement de ce syndicat de l'eau. Merci également à Hervé Rolland et Oda Schmidt qui nous ont fourni la plupart de ces informations.

Et pour terminer, deux anecdotes partagées par Hervé Rolland : « Une des analyses semblait indiquer que la qualité bactériologique de l'eau était mauvaise. La Ddass menaçait de fermer la source et d'en interdire tout prélèvement. En examinant attentivement tous les documents relatifs à cette analyse, les responsables du syndicat ont constaté que la Ddass avait mandaté un stagiaire qui n'avait aucune connaissance des lieux. Il avait prélevé l'eau de la fontaine de St.Etienne qui est alimentée par sa propre source et qui signale clairement « eau NON potable » .

Et enfin, « un monsieur de St Etienne se plaignait de la note salée de sa facture. Une analyse in situ a démontré qu'il avait ouvert une vanne extérieure au printemps ... en oubliant de la fermer ».

Erratum : la société qui a effectué les travaux initiaux n'est pas Liotard mais l'entreprise Cheval

Photo : Hervé Rolland, président.

(1) Nous apprenons que le syndicat a pu bénéficier d'une aide départementale exceptionnelle pour ces travaux



Itinéraire d'un entrepreneur éthique



La première image qui frappe lorsqu'on pénètre dans le jardin du moulinage est ce beau bâtiment, tout en long. On imagine l'activité qui y régnait il y a cent ans et qui s'est éteinte peu à peu, faute de débouchés.

« Je suis un enfant de Die. Je revendique mon appartenance à ce pays que j'aime. Mon premier souhait est que le Diois puisse avoir les moyens de vivre. Pour cela, nous nous devons, je me dois de créer de l'activité économique et de la conserver ».

Titulaire d'un BTS de transformation et commercialisation agricole, Thierry Bizouard effectue un stage à la coopérative de Vercheny. En 1989, Walter Deboeck et quelques pionniers se lancent dans l'aventure Fytosan. Thierry les y rejoint bientôt, en charge des contacts avec les producteurs locaux. Il y restera jusqu'en 2004, date à laquelle il quitte l'entreprise.

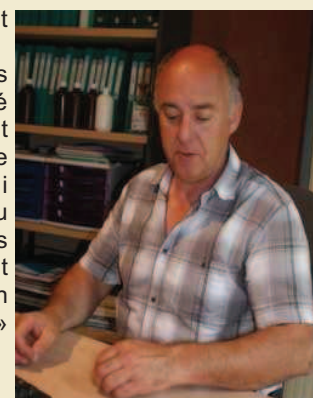
Peu de temps après naît à Ste Croix Nateva (« nature et valeurs ») sous forme d'une SAS. L'extension est rapide. Le duo du départ s'élargit progressivement jusqu'à accueillir aujourd'hui 28 collaborateurs. « Notre objectif premier aujourd'hui est l'export. C'est la raison pour laquelle Walter m'a fait l'amitié de nous rejoindre ».

La croissance régulière de l'entreprise oblige Nateva à plus d'espace. L'impossibilité de s'installer à Ste Croix oblige à un déménagement dans la ZA Cocause de Die, où Thierry Bizouard fait construire un bâtiment en bois de 2500m², soit 5 fois la superficie du moulinage. Le déménagement sera effectif avant la fin de l'année. « Nous développons plusieurs activités de

transformation autour des plantes aromatiques et médicinales. Nous vendons des plantes sèches et fraîches en l'état ou transformées; nous élaborons des extraits de plantes par macération dans des solvants, dont l'eau. Nous produisons également des huiles essentielles et des hydrolats par distillation à la vapeur d'eau. Et enfin, nous fabriquons des compléments alimentaires. Nous tendons à produire des produits finis. C'est ainsi que nous tiendrons tête aux grosses entreprises qui s'intéressent de plus en plus à nos marchés.

Notre démarche pourrait être labellisée 'commerce équitable local'. Nous essayons en effet de travailler le plus possible avec des producteurs ou des cueilleurs locaux. 90% de nos produits sont issus de l'agriculture biologique »

A la question « Quelles sont les qualités demandées à vos salarié (e)s ? », la réponse est rapide et simple : « l'envie de travailler, de s'investir. Une personne qui regorge de bon sens trouvera du travail chez nous. Nous sommes appelés à croître encore et encore ». C'est tout le mal qu'on souhaite à cette belle « petite » entreprise.



Mondstupfer, 11 ans déjà et la vie continue !...

Depuis notre arrivée sur St Julien en Quint en décembre 1999 (où on se souvient de la présence de quelques habitants venus nous donner un coup de main pour sortir nos premiers meubles et cartons sous la pluie !...), l'association « la Maison Mondstupfer » a pris un bel élan et a permis à de nombreux enfants, jeunes ou adultes avec chacun leur histoire, leur particularité, leur difficulté et surtout leur envie de vivre, de construire un projet personnel dans une vie de village et de vallée.

Cette vie de village et de vallée a été, et restera pour l'association, l'outil principal d'accueil et d'intégration sociale dans un groupe existant. Les personnes accueillies sur la Maison Mondstupfer se sentent « habitants » du village, acteurs de la vallée : par l'école de St Julien et les liens avec les autres écoles, par les bonjours des voisins, par les aides aux travaux agricoles dans toute la vallée, par les fêtes de village où tout le monde se croise et échange, par la confiance que nous a porté la mairie de St Julien (et d'autres ensuite) lors de la réalisation de petits chantiers collectifs .../... (suite page 4)



Je suis décidément trop jeune pour mon âge ...

Paca (Françoise Sanchez pour les anciens) juste revenue d'un voyage au Chili avec son sac à dos, raconte...

Depuis toujours, je voulais être artiste, mais ce n'est qu'à 50 ans que j'ai pu commencer. J'ai laissé ma vie parisienne derrière moi et je suis partie pour la Drôme à la recherche d'un lieu. En passant sur la départementale en bas, j'ai vu le monastère de Ste.Croix, splendide au soleil couchant et je me suis arrêtée. Au monastère, j'ai rencontré Paul Zeller qui m'a indiqué un petit gîte où je suis restée quelques mois avant d'acheter ma maison sur la place. Nous sommes en 1987. Je pensais: « enfin! tu vas devoir faire tes preuves pour être artiste », mais en réalité, j'ai été complètement paniquée pendant 6 mois. Donc j'ai décidé de faire un stage de sculpture chez Camille Virot et j'ai commencé à travailler la terre. Chose que j'avais déjà faite avant. Mes clous d'acier énormes datent de cette période. J'ai exposé 2 clous dans l'ancienne église à Ste Croix juste avant sa démolition en 1989.

En ce temps là, je faisais beaucoup d'animations artistiques dans les écoles de toute la Drôme.

Le fait de vivre entourée d'agriculteurs, de viticulteurs et de la nature m'a incitée à travailler les végétaux : les coquilles de noix, les restes des plantes aromatiques, les rafles de raisins, le tilleul...

A Beaubourg à Paris, j'ai fait un arbre cylindre avec toutes



sortes de végétaux, il a eu beaucoup de succès.

Mais en 1997 je suis tombée malade, ce qui m'a amenée à réfléchir sur le coté éphémère de la vie et sur ma prétention mégalomanie... Un chêne vit 300, 400 ans (au Chili, j'ai vu des auracarias qui restent sur terre 1000 ans). Qu'est ce que notre vie de 80 ans à coté de ça?. Nous restons si peu de temps sur terre... Je commençais à réfléchir à tout ça.

Comme il ne m'était plus possible de faire de la soudure et de faire des choses gigantesques, j'ai dû m'adapter. Je trouve que nous avons une capacité énorme à nous adapter... comme les végétaux ...

J'ai donc mis en pratique ma réflexion sur la vie et mes nouvelles possibilités physiques. Les graines de pissenlits ont été mon premier matériau, surtout trouver le procédé pour qu'ils restent comme dans la nature. J'ai eu un succès immédiat. Devant mon travail, les gens s'identifient à cette fragilité.

Les herbes sauvages trouvées dans la nature ont une fragilité et une force: les graines voyagent partout, elles sont conquérantes et en même temps très fragiles, comme l'être humain.

Après un autre déménagement, je suis revenue dans la vallée de Quint et j'y ai réalisé un autre rêve : faire construire ma maison/atelier en bois juste en dessous de « mon rocher » et près du « Séguret ».

J'y vis en harmonie avec la nature et avec... mes voisins. Notre belle vallée de Quint et ses habitants, sont, pour moi, une source permanente d'inspiration.

Quoi de neuf à Valdec'quint ?



L'association Valdec'quint est maintenant sur rails. Quelques chiffres témoignent de son activité : plus de 50 adhérents, dont les 3/4 sont des familles. L'intérêt dépasse largement St Julien puisque la moitié des adhérents provient de St Andéol, Ste Croix et Vachères.

Suite à une convention passée avec la médiathèque de Die, nous pouvons emprunter quelques dizaines d'ouvrages (livres, livres audio, revues, magazines et CDs) pour une durée d'un mois. Ces ouvrages sont à la disposition des adhérents.

Nous vous rappelons les heures d'ouverture : merc. et jeudi matin (10 à 12h) et soirée (16 à 20h) et samedi après midi (14 à 18h). Le montant d'une adhésion annuelle varie de 5€ (individuelle), 10€ (famille) à 20€ et plus (soutien). Une adhésion permet l'utilisation de l'EPI toute l'année sans coûts supplémentaires, hormis les ateliers, payants (3€). Nous remercions enfin les communes de St Julien et Vachères qui ont répondu positivement à notre demande de subvention.

Planning des ateliers organisés par Valdec'quint à l'EP

Les ateliers se déroulent les derniers jeudis du mois de 18h30 à 20h00. Ils sont ouverts à tous les membres de l'association Valdec'Quint en ordre de cotisation.

9/6 : réaliser une affiche (niveau intermédiaire)	04/08 : pratique du tableau (approfondis.)
16/6 : échanges autour du tableur de Libreoffice	11/08 : atelier d'échange autour du traitement de texte
23/6 : logiciel de messagerie thunderbird (débutants)	18/08 : créer un site internet avec le logiciel Joomla
30/6 : échanges autour de thunderbird	
7/7 : maintenance et sauvegarde d'un ordinateur	
21/7 : gestion et partage de photos (avancé)	
28/7 : échanges autour d'alternatives libres aux logiciels et environnements propriétaires	

Inscriptions par téléphone : 09.64.47.82.18

Conversations en Anglais :

Débutant(e)s particulièrement bienvenu(e)s. Tous les mercredis de 18h30 à 19h30. Conditions d'accès pour les habitants de la vallée : 15€/trimestre ainsi que l'adhésion à l'association.

Site WEB

Toutes les infos, agenda, liste d'activités sont en ligne sur www.valdecquint.fr. Qu'on se le dise !

Mondstupfer, suite de la page 3

Cet été, un changement va s'opérer : une famille que certains ont déjà rencontrée lors de notre AG à St Julien en Quint va prendre le relais sur notre maison afin de garder cette dynamique d'accueil. Nous avons besoin de passer le relais, non pas par désintérêt, mais bien au contraire par volonté de voir se poursuivre ce travail engagé avec les divers services des départements de toute la France. Les lieux de vie, il y en a en France mais pas en nombre suffisant, alors n'arrêtons pas ce qui fonctionne et existe !... Hubert et Corinne et leurs deux enfants, Tom et Ella, souhaitent s'engager dans cette aventure et apporter leur énergie familiale au bénéfice de ce projet. Les personnes présentes lors de l' AG ont entendu leur témoignage fort en émotion !... Ils remercient d'ailleurs tous les habitants et présents, pour leur écoute et leur confiance. Pour notre part, notre vie continue à Die dans le projet « Habiterre ». Nous vous disons « à bientôt ». — Naïk, Lana, Mahé et Lukas, Odile et Alain Guillet-Justafre.

Fête de la musique !!

Mardi 21 juin à St Julien en Quint

Programme :

- 19h30 : apéro
- 20h : chorale
- 20h30 : repas
- 21h : scène ouverte

Menu :

- penne à la bolognaise
- fromage blanc à la confiture de fruits rouges

8€ ou 5€ pour les moins de 12 ans

Info / Réservation (jusqu'au 16 juin) : 09 64 47 82 18/asso@valdecquint.fr