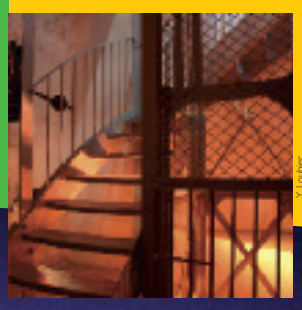
Journal du Parc naturel régional
Printemps-Été 2010
l Livradois forez

S. Imbott

Y. Loubier


Y. Loubier

Parc naturel régional Livradois-Forez

« *Retiens la nuit, laisse ton corps…* », chantait Johnny Hallyday dans les années 60. L'idole des jeunes était précurseur, à son corps défendant, de ce souci que l'on a aujourd'hui de préserver le ciel nocturne. Trois communes du Livradois-Forez, Isserteaux, Châteldon et La Chamba, viennent de signer une charte pour que la nuit ait encore de beaux jours devant elle.

Retiens la nuit…

Danielle Picarles
Y. Loubier

On ne va pas éclairer toute la nuit, pour les chats et les chouettes ! »

J.-L. Pravel

« *Paris, ville lumière*", l'argument date un peu. Il existe désormais un concours "Villes et Villages étoilés" qui signe le retour en grâce de la nuit. Loin des feux de la capitale, allons visiter La Chamba by night*.

« *L'un de nos habitants a des amis astronomes. Ils viennent souvent à La Chamba, ils disent que chez nous le ciel est merveilleux*, raconte Madame le maire, Danielle Picarles. *Ils nous ont suggéré de participer à ce concours des Villages étoilés dont nous ignorions l'existence. Et ils ont promis de nous faire de la publicité.* » La commune obtient le label et décroche trois étoiles. « *Nous aurions pu en avoir quatre, mais l'éclairage de l'église, que nous avons mis en place l'année dernière, nous a privés de quelques points.* » L'élue n'envisage pas de supprimer l'illumination de l'édifice… « *D'abord c'est du plus bel effet et, surtout, nous éteignons tous les feux à 23 heures.*

Activité nocturne

Certainement pas. D'autant que les chouettes sont plutôt incommodées par la lumière. Elles ne sont pas les seules puisque 75 % des espèces vivantes ont une activité principalement nocturne. Notre manière trop voyante de conjurer la peur du noir a sur la faune des effets néfastes que l'on commence à peine à évaluer. Nous avons tous vu des papillons voleter autour d'un lampadaire jusqu'à épuisement, quand ils ne s'y brûlent pas. La menace concerne bien d'autres espèces. Les rythmes biologiques des animaux sont perturbés. Des rouges-gorges se mettent à chanter en pleine nuit. La lumière artificielle masque l'effet fluorescent de la femelle du ver luisant qui ne peut plus se faire repérer par le mâle ; la reproduction en souffre. Les chauves-souris désertent clochers et bâtiments sitôt que l'accès de leur refuge est éclairé. Les oiseaux migrateurs, qui se guident sur les étoiles, sont désorientés par les lumières des villes. Etc. En revanche, le renard et la fouine semblent s'accommoder du surcroît de clarté. Passez le message dans les poulaillers.

La Chamba
Y. Loubier

Une économie appréciable

Le 16 février dernier, à la Maison du Parc, les maires de La Chamba, Châteldon et Isserteaux ont signé une « *charte de protection du ciel et de l'environnement nocturne* ». Elles sont les premières, en Livradois-Forez, à prendre un tel engagement.

La charte précise que « *l'éclairage extérieur public ou privé doit être limité en intensité et en durée aux stricts besoins de la population et aux impératifs réels de la sécurité* ». Suivent quelques préconisations simples : rayonnement des sources lumineuses orienté vers le bas (éclairer le sol, non le ciel) ; utilisation de lampes ayant le meilleur rendement énergétique (de type sodium à haute ou basse pression) ; limitation de la hauteur des mâts des lampadaires ; extinction des éclairages des monuments, des enseignes publicitaires, des bâtiments commerciaux ou industriels à 23 heures. Pour l'espèce humaine, et les budgets municipaux en particulier, il en résulte une économie appréciable. On cite souvent le cas de Lille qui, grâce à des lampes et luminaires "éco-performants" réalise 35% d'économie.

Un autre refrain

Pour parer une éventuelle objection à propos de la sécurité, on rappellera ce chiffre donné par les compagnies d'assurance : 80 % des cambriolages ont lieu en plein jour. Ajoutons qu'il ne s'agit pas de rétablir le couvre-feu, simplement, il serait souhaitable que le XXIe soit le siècle des lumières… parcimonieuses.

À La Chamba – soixante habitants, une vingtaine de points lumineux –, on est déjà dans cet état d'esprit, il n'y aura pas de grands changements. « *Nous sommes déjà dans la norme, comme le prouvent nos trois étoiles. Nous prévoyons de refaire l'éclairage public qui a près de quarante ans. À ce moment-là, nous appliquerons les recommandations de la charte.* »

Ah ! au fait, les astronomes ont tenu parole… Cet été, la commune accueillera Danielle Alloin, astrophysicienne, directrice de recherche au CNRS, pour une conférence sur les étoiles. La nuit porte conseil, elle peut aussi apporter un peu de notoriété.

La nuit, si elle chantait, ou si on pouvait l'entendre, reprendrait probablement cet autre refrain des années 60, de Nino Ferrer, celui-là : « *Je voudrais être noire…* » Accordons-lui cette faveur. ■

* La Chamba est l'une de ces neuf communes de la Loire qui ont la possibilité de rejoindre le Parc. Lire aussi en pages 2-3.

Le 30 octobre prochain, manifestation nationale : Le jour de la nuit.
Le Parc fédèrera les initiatives prises sur son territoire : balades nocturnes, observation des étoiles, extinction des lumières, etc. Rendez-vous à la nuit tombante.

▲ Association Nationale pour la Protection du Ciel et de l'Environnement Nocturne
www. anpcen. fr
Correspondant en Auvergne :
Daniel Rousset
daniel. rousset@cegetel. fr

Sommaire

Charte du Parc, l'heure du vote page 2-3
À nos anoures, aux urodèles page 7
Création, reprise 20e édition pages 4-5
Anaïg, Estala et Anthony page 8
Aventure industrielle page 6
N° 19

vite dit

PATRIMOINE
Le 1er février dernier, le Parc et la Fondation du Patrimoine ont signé une convention de partenariat. Objectif : encourager les propriétaires, publics et privés, à préserver et réhabiliter *"le patrimoine rural d'intérêt architectural"* en Livradois-Forez. Avec, selon les cas, appui technique et financier aux projets de restauration.

▲ **Fondation du Patrimoine,**
Délégation Auvergne
Céline Renaud
04 73 32 99 80
ou 06 89 96 51 24
www.fondation-patrimoine.net.

LEADER
L'Union européenne a retenu la candidature du Parc Livradois-Forez pour mettre en œuvre un nouveau programme Leader (Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale) ; c'est le quatrième du genre. Celui-ci est destiné à "*préparer l'avenir des nouvelles générations*", il comporte trois axes : cadre de vie, emploi, qualité de vie. Avec une enveloppe de 1,7 millions d'euros de crédits européens. Un comité de programmation, composé de 23 membres (élus et représentants des secteurs privés concernés), est chargé de sélectionner les opérations susceptibles d'être financées.

HÉBERGEMENTS
Afin d'accompagner les propriétaires d'hébergements "nature" et de gîtes Panda, le Parc des Volcans et le Parc Livradois-Forez ont organisé, en novembre 2009, une journée de formation qui a réuni une quinzaine de prestataires.
Une nouvelle formation sera proposée à l'automne prochain.
Cette action s'inscrit dans la perspective d'une stratégie touristique durable et commune aux Parcs naturels régionaux du Massif Central.

RANDONNÉE
L'association Randonnée en Livradois-Forez (RELF) entretient 2 500 km d'itinéraires grâce à un réseau de 180 bénévoles. Un renfort est nécessaire, si vous voulez rejoindre le réseau… Vous pouvez aussi faire un don à l'association qui est reconnue "d'intérêt général" (déduction partielle sur le montant de l'impôt sur le revenu).

▲ **Sylvain Soubeyre ou Alexandra Chastenet**
04 73 95 57 57
relf@parc-livradois-forez.org

Livradois-Forez - n° 19
Printemps-été 2010
Journal du Parc naturel régional
63880 Saint-Gervais-sous-Meymont
Tél. 04 73 95 57 57 - Fax 04 73 95 57 84
info@parc-livradois-forez.org
www.parc-livradois-forez.org.
Directeur de publication : *Tony Bernard*
Conception et rédaction : *la vie comme elle va*
Création graphique et réalisation : *Vice Versa*
Impression : *Fusium*
Tirage : 67 000 exemplaires - N° d'ISNN 1628-4372
Dépôt légal : deuxième trimestre 2010

Mauzun

Nouvelle Charte
Les communes votent

Après les débats, la concertation, l'enquête publique, voici venu le temps de passer au vote. À commencer par celui des communes et des communautés de communes qui ont quatre mois pour approuver la nouvelle Charte du Parc. L'engagement vaut pour douze ans. Ultimes arguments de quatre élus, dont le Président du Parc.

Prenons les devants

Marie-Agnès Petit,
Conseillère générale du canton d'Allègre, Conseillère régionale d'Auvergne

- Pour identifier le Livradois-Forez, La Chaise-Dieu est mise à égalité avec Thiers et Ambert. Est-ce une satisfaction, côté ligérien ?
- Il est satisfaisant que ces trois cités, d'un certain renom, soient mises en exergue. En termes d'image, elles constituent l'épine dorsale de ce territoire. Mais il ne faudrait pas que l'attention portée à ces trois "phares" laissent (ou donne l'impression de laisser) dans l'ombre les autres communes, en particulier celles qui sont aux marges du périmètre.

- Comment les communes de la Haute-Loire vivent-elles leur appartenance au Parc ?
- Le sentiment est probablement contrasté, selon les secteurs. Ce qui importe ce n'est pas tellement ce que l'on peut attendre du Parc, mais ce que l'on y apporte et ce que l'on va y chercher. Chaque commune apporte son patrimoine et sa vitalité. J'aimerais que les élus, les acteurs économiques, les associatifs, considèrent que le Parc est un outil qu'il faut s'approprier et dont il faut user. N'attendons pas que le Parc vienne à nous, prenons les devants. Utilisons-le, comme conseil, comme relais, pour améliorer nos équipements, développer l'économie, l'agriculture, les services à la population…

- Les communes ont d'autres interlocuteurs…
- Bien sûr. Il y a les chambres consulaires, les comités d'expansion, les Départements, les Régions… Tous doivent travailler en synergie, et dans une cohérence que la Charte renforce, précisément. Quand arrive une demande, ou bien le Parc a compétence pour répondre (seul ou en partenariat) ou bien il indique le bon relais. Ne laissons aucun projet en panne. Voyez une action en cours, la relance de la ligne ferroviaire pour le tourisme, le transport de fret et, peut-être, à plus long terme, le transport de passagers. La question est : comment je me bouge pour amplifier cette perspective de développement qui, de surcroît, renforce la cohérence du territoire. ■

Bienvenue
Neuf communes de la Loire, sur le versant est des Monts du Forez, sont dans le "périmètre d'étude" du Parc. Si elles approuvent la Charte, elles rejoindront les 170 communes du Puy-de-Dôme et de la Haute-Loire. Il s'agit de Chalmazel, Jeansagnière, La Chamba, La Chambonie, Lérigneux, Noirétable, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau et Sauvain.

Hautes Chaumes du Forez

a v e n i r c

Davantage de dialogue

Antoine Rolhion,
Maire de Job

- Votre commune et ses voisines sont adhérentes au Parc depuis les origines, depuis 1985. Quels sont les principaux acquis de ce quart de siècle ?

- Le Parc a été le moyen d'un sursaut, le moyen d'inventer un avenir pour ce territoire. Il a été en quelque sorte la première communauté de communes, et à vaste échelle.

Je crois aussi que le Parc nous a ouvert les yeux sur un patrimoine exceptionnel. Je pense bien sûr aux Hautes-Chaumes et à la Vallée du Fossat. Ce patrimoine est notre quotidien et, comme souvent, on mesure mal la valeur de ce qui est à proximité immédiate. Nous avions plus ou moins conscience de certaines menaces, l'abandon des terres d'altitude, le développement des loisirs motorisés… Les habitants éprouvaient de la tristesse mais ils étaient démunis.

- Le Parc vous a-t-il aidé à préserver ces richesses naturelles ?

- Oui, mais… Les actions du Parc en ce domaine sont parfois mal comprises, mal acceptées. Et cela parce qu'il y a un manque de concertation. Les gens d'ici ont un attachement très fort à leur pays, je le partage ; mes grands-parents montaient des bêtes en estive. C'est grâce à leur travail et à celui de leurs aïeux que ce patrimoine a été sauvegardé, ils ne veulent pas en être maintenant les simples spectateurs. Il faut que le Parc – les élus, les techniciens – prennent le temps d'expliquer pourquoi telle mesure est nécessaire, qu'ils prennent mieux en compte les observations des propriétaires, des usagers. Il faut davantage de dialogue pour que les objectifs de protection, de valorisation, deviennent une ambition commune, partagée. Dans ces conditions, les habitants seront des protecteurs de premier ordre.

- La perspective de l'adhésion des communes du versant est, côté Loire, doit vous réjouir.

- C'était en effet le maillon manquant de la chaîne. La faune et la flore ne s'occupent pas des limites départementales. Pour conduire des actions efficaces, il faut à l'évidence prendre en considération l'ensemble du massif. Nous aurons les mêmes règles de bonne conduite sur les deux versants. L'alliance va d'autant plus de soi que Pierre-sur-Haute*, point culminant des monts du Forez, 1 634 mètres, est à cheval sur les communes de Job et Sauvain. ■

* La station hertzienne de Pierre-sur-Haute, qui s'étend sur 30 hectares, est propriété de l'Armée de l'Air. La plus haute tour est un relais de Télédiffusion de France et comporte, maintenant, un radar destiné à la surveillance du trafic aérien. La route d'accès, de statut militaire, est interdite au public.

Un véritable métissage

Jean-Pierre Guillaumat-Tailliet,
Adjoint au maire d'Égliseneuve, Vice-président de la communauté de communes de Billom-Saint-Dier et l'un de ses délégués auprès du Grand Clermont

- La croissance de la métropole clermontoise n'est-elle pas une menace pour les communes de l'ouest du Parc ?

- Si menace il y avait, la coïncidence de la révision de la charte du Parc et de l'élaboration du Scot du Grand Clermont* permettrait de la conjurer. Plus sérieusement, cette croissance est une chance. Sans métropole digne de ce nom – 500 000 habitants escomptés à l'horizon 2040 –, les territoires voisins n'auraient guère d'avenir. Nous estimons, au Sepac*, que les nouvelles populations se répartiront ainsi : deux tiers dans la ville même et sa proche périphérie ; un sixième dans les pôles de vie, dont Billom et Vic-le-Comte ; un sixième en diffus dans les campagnes. Les collectivités auront à inventer et conduire des politiques publiques pour bâtir, rénover, dans un environnement fragile, un habitat de qualité, économe d'espace et accessible à tous.

En complément de cet apport démographique, les territoires ruraux sauront, je n'en doute pas, user de leurs propres forces de développement.

- L'opposition ville/campagne est-elle obsolète ?

- Il existe encore une ligne de front. Je viens de l'évoquer dans sa dimension spatiale. Elle existe aussi dans les mentalités mais, là aussi, elle est mouvante. Les urbains apportent de nouveaux modes de vie, les ruraux opposent une certaine résistance mais c'est une résistance vertueuse ; elle défend des valeurs fondées sur l'identité de ces territoires, indispensables à leur fonctionnement économique et au maintien de leurs paysages exceptionnels. Il se crée peu à peu un véritable métissage. Ville et campagne ne sont plus dans un rapport d'opposition mais de composition.

- Vous parlez souvent (et d'autres élus comme vous) du Parc comme d'une entité extérieure, mais la commune que vous représentez est adhérente, et votre communauté de communes le sera bientôt…

- En effet, j'ai un peu de mal à dire "nous", à me considérer comme un élu d'une commune du Parc. Sans doute suis-je encore trop urbain, pas assez métis. Accordez-moi un peu de temps. ■

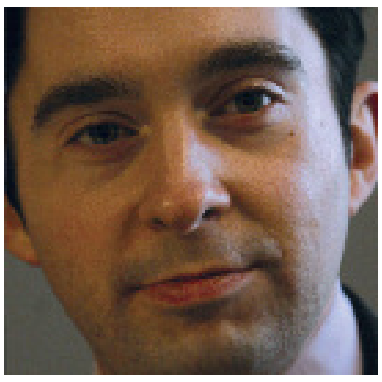
* Le Schéma de cohérence territoriale (Scot) est élaboré par le Syndicat d'études et de programmation de l'agglomération clermontoise (Sepac). Le Grand Clermont compte 412 000 habitants, il regroupe 108 communes et 10 communautés de communes.

Allègre

OT Allègre

Saisir l'occasion qui nous est offerte

Tony Bernard,
Maire de Châteldon, Président du Parc



- Supposons un conseil municipal qui hésite, qui se demande si la commune doit approuver la nouvelle Charte. Il y a des pour et des contre au sein de l'assemblée. Que diriez-vous pour convaincre les plus réticents ?

- Approuver la Charte c'est d'abord montrer que l'on aime son territoire, que l'on croit en son avenir. Le label Parc naturel régional est un signe distinctif, il atteste de la richesse patrimoniale du Livradois-Forez. Mais pour préserver cette richesse, pour en faire le levier de notre développement nous avons besoin d'aides extérieures. Le label, précisément, nous permet d'y prétendre. Ce serait dommage, et même très regrettable, de ne pas saisir l'occasion qui nous est offerte. Pour le dire dans les termes un peu vifs de la chanson du groupe *La rue kétanou* : "*La chance ne sourit pas à ceux qui lui font la gueule.* "

- Derrière le sourire, il y a donc une pensée utilitariste…

- Dont nous n'avons pas à rougir. Le Parc a en effet prouvé sa capacité à mobiliser des financements provenant de l'Union européenne, de l'Etat, des Conseils généraux, du Conseil régional, etc. Un exemple récent, nous avons réussi à rassembler, entre partenaires, la somme de 800 000 € pour réaliser des travaux sur la ligne ferroviaire. C'est aussi grâce à ces financements que le Parc dispose d'une équipe pluridisciplinaire qui est au service des élus, des entreprises, des habitants, pour les accompagner dans la réalisation de leurs projets.

La "pensée utilitariste" procède de préoccupations que je crois respectables, et généreuses. Nous avons tous souci du monde que nous laisserons aux générations futures, que nous préparons pour elles. Parce que le Livradois-Forez est un territoire exceptionnel, notre responsabilité en est accrue.

- Les réticents de tout-à-l'heure objecteront que la responsabilité de l'avenir se paie, au présent, de beaucoup de contraintes.

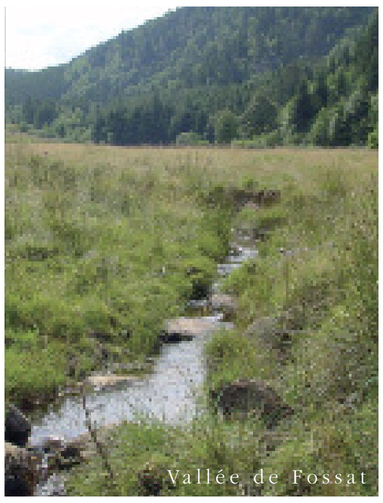
- La nouvelle Charte, qui a été largement discutée, débattue, qui a fait l'objet d'une enquête publique, fixe une règle de bonne conduite ; tout groupe humain en a besoin. Aux réticents que vous citez, je répondrai que je suis maire de Châteldon, depuis 1997, le Parc ne m'a jamais rien imposé, il a toujours été de bon conseil et un renfort précieux. À la réflexion, je regrette seulement de ne pas l'avoir sollicité plus souvent.

- Que peut-on porter au crédit du Parc ?

- Je ne referai pas l'inventaire des actions secteur par secteur, patrimoine naturel, économie, agriculture, forêt, tourisme, culture… La liste serait longue et le bilan en a déjà été dressé en début du processus de révision. On peut dire, sans forfanterie que le Parc a aidé à créer l'identité de ce territoire. Il lui a insufflé, avec d'autres bien sûr, un dynamisme ; le moral n'était pas brillant dans les années 70 et au début des années 80. Depuis, des solidarités se sont affirmées, je pense à l'intercommunalité, aux réseaux… Nous avons repris confiance en nos propres forces. Même si des difficultés subsistent, tout cela augure bien de l'avenir, de notre avenir commun. À cet égard, je citerai les mots de la nouvelle Charte : « *Les habitants du Livradois-Forez sont les premiers acteurs de l'avenir de leur territoire, par une citoyenneté active, respectueuse de la vie, solidaire et ouverte sur le monde.* »

- Cependant, certains habitants, certains élus, déplorent un manque de concertation.

- J'entends cette remarque, ce reproche. Le territoire est vaste, la concertation prend beaucoup de temps, mais ce ne sont pas des excuses. Le Parc est une machine à créer du consensus, c'est sa force. Or le consensus est rarement spontané, il ne peut surgir qu'au terme d'un débat, de la confrontation des arguments. Ainsi s'élabore la volonté commune. Alors, oui, le dialogue doit être encore amélioré. Il le sera, j'en prends l'engagement. ■



Vallée de Fossat

À suivre

Après le vote des communes, des communautés de communes, des Conseils généraux du Puy-de-Dôme, de la Haute- Loire et de la Loire, ce sera aux Conseils régionaux d'Auvergne et de Rhône-Alpes de se prononcer.

Le Conseil National de la Protection de la Nature et la Fédération des Parcs naturels régionaux rendront un avis définitif sur la nouvelle Charte qui sera enfin examinée par une commission interministérielle pilotée par le Ministère de l'Écologie.

Selon ce calendrier, l'attribution du label devrait intervenir début 2011.

o m m u n

20e édition du concours

Création *et* reprise

Ils viennent de la région parisienne, des Pyrénées-Atlantiques ou de Lyon, ils ont choisi le Livradois-Forez par cœur et par raison. Ils sont d'ici, ils reprennent l'affaire si le patron prend sa retraite, ou bien ils vous invitent à passer à table. Voilà la manière dont on fête la 20e édition du concours création et reprise d'entreprises.

Un lieu de rencontre

Lounès Chellit annonce d'emblée la couleur : « *J'aimerais changer l'image traditionnelle du bistrot de village. La Taverne du Beffroi est un lieu pour tous, un lieu de rencontre, pour les copains, les jeunes, les vieux, les mamies… Un lieu où l'on a aussi plaisir à venir en famille.* » L'établissement dispose d'un coin lecture, d'un point Internet (avec un PC), de jeux pour les enfants, il y a même un peu de documentation touristique. « *Et les artistes qui voudraient accrocher leurs toiles ou leurs photos aux murs sont les bienvenus.* » Des concerts sont programmés cinq fois par an, jazz, guitare et chant, un peu plus rock cet été. On y vient déjà de Clermont, Issoire ou Vichy.

La Taverne assure au quotidien un service de restauration de type snack mais peut, à la demande, mettre les petits plats dans les grands et proposer des menus bio. On y sert du vin naturel provenant de Glaine-Montaigut, une bière bio qui vient de Haute-Loire… « *J'aime faire découvrir les productions locales et je constate que lorsqu'elles sont connues, elles sont appréciées.* »

Lounès Chellit était animateur socioculturel. Domicilié à Châteldon depuis près d'une décennie, il est très impliqué dans la vie associative, il est aussi sapeur-pompier volontaire. Il a repris la Taverne en avril 2009. Son épouse, Séverine, lui prête main-forte, elle devrait avoir dès cette saison le statut de conjoint salarié.

Vous ne pouvez pas vous tromper, c'est à l'angle de la place Jean-Jaurès et de la rue Joseph-Claussat.

▲ La Taverne du Beffroi
2 rue Joseph-Claussat
63290 Châteldon
04 73 94 60 20
ou 06 50 74 03 37
latavernedubeffroi@gmail.com
1er PRIX

Réuni le 24 mars dernier, à Saint-Gervais-sous-Meymont, un jury, composé d'acteurs du monde économique, a distingué dix lauréats parmi une quarantaine de dossiers retenus. La sélection s'effectue selon quatre critères : viabilité du projet, contribution au développement économique local, prise en compte de l'environnement, place de l'homme dans l'entreprise et rôle social de l'entreprise.
Le concours est organisé par le Parc en partenariat avec tous les acteurs de la création d'activités. Il est doté d'un montant global de 52 000 € de primes aux entreprises, grâce à des financements des Conseils généraux du Puy-de-Dôme et de la Haute-Loire.

Cuisine d'Europe

L'année dernière, la mairie de Saint-Amant-Roche-Savine a racheté le bar-restaurant Le Savine pour le mettre en location-gérance. Pierre-Marie Lemire et sa compagne, Angélique, répondent à l'appel d'offre. Ils sont retenus. Ils ouvrent le 14 juillet, avec une ambition : « *Développer principalement la partie restauration, qui était quasi inexistante, et faire du Savine une adresse reconnue en tant que restaurant.* »

Pierre-Marie Lemire a les moyens de son ambition. Dix ans d'expérience en cuisine, à Saint-Romain (au Pont de Raffiny), à Ambert (à La Taverne), à Val Thorens et, pendant plus de trois années, sur les bateaux de CroisiEurope. De cent à cent cinquante passagers à bord, et à table, sans compter les membres d'équipage.

Le menu ouvrier a déjà ses habitués. Le chef commence à étendre et asseoir la réputation de son établissement avec une salade à la fourme pannée, morue à l'auvergnate, foie gras pressé maison, carpaccio d'ananas mariné au sirop… Fort de son expérience de navigateur, il s'attache à faire découvrir la cuisine d'Europe. Le bouche à oreille recommande le sauté de porc à la hongroise. Dès le premier été, quand le village de vacances tournait à plein, Le Savine aussi. Et pour celui qui vient, le recrutement de trois ou quatre saisonniers est prévu.

Normalement, quand vous lirez ces lignes, l'établissement aura été rénové, avec une salle de restaurant plus confortable. Garantie sans tangage.

▲ Restaurant Le Savine
2 place Saint-Martin
63890 St-Amant-Roche-Savine
04 73 72 43 86
lemire.pierremarie@orange.fr
2e PRIX

Effets de surprise

« *On ne joue pas avec la nourriture* ! » Tous les enfants ont entendu ça. Myriam Grasset moins que d'autres, probablement. Depuis mai 2009, elle consacre tout son temps à fabriquer – elle préfère dire "créer" – des gourmandises : gâteaux, biscuits, confitures, sirops, déclinés en sucré et salé, toujours réalisés avec des produits provenant de l'agriculture biologique et de producteurs proches voisins.

« *J'aime créer des effets de surprise, surprendre l'imaginaire en alliant des opposés, poivre et chocolat, par exemple, retrouver des saveurs oubliées, l'ortie, le pissenlit ou le sureau. Et pour la présentation, je joue sur l'aspect ludique, humoristique, inattendu.* »

Tout(e) gourmand(e) est un client potentiel. Pour l'instant, elle commercialise une bonne partie de sa production via les

AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) de Billom et Cournon. Elle propose ses services aux entreprises et aux collectivités pour un buffet et aux particuliers pour les grandes occasions, mariage, fête…

Myriam Grasset envisage aussi d'organiser des ateliers de cuisine créative, des "*amuz'papilles*", pour les enfants de deux à douze ans. Elle prêtera un tablier à chacun, et fournira les ingrédients de base. Elle songe également à des ateliers pour les personnes âgées ou encore "*pour les personnes en situation d'exclusion sociale*".

▲ Gourmandises & Créations
Chavarot
63520 Saint-Jean-des-Ollières
04 73 70 96 65
myriam.grasset@orange.fr
www.patisseriebio.com
3e PRIX

Formidable, génial…

Stéphanie et Cédric Thesmier viennent des Pyrénées-Atlantiques, côté plaine, Orthez. Ils arrivent au col des Supeyres, l'été dernier : « *On s'est dit c'est formidable, génial. Quand on découvre le site, la vue, comment ne pas tomber amoureux ?* » Ils voient le Chalet des Gentianes : « *C'était exactement ce qu'il nous fallait, ce que nous recherchions.* »

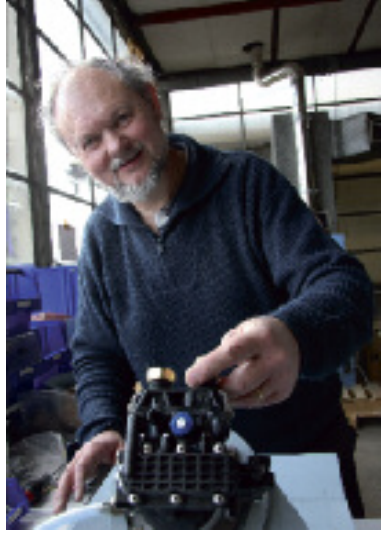
Le chalet est propriété de la mairie qui le met en location-gérance. Ils font le tour du propriétaire : bar, restaurant, gîte d'étape (18 couchages), foyer de ski de fond, avec location de skis et raquettes. Les formalités vont vite. Le 1er novembre, ils sont à pied d'œuvre. Ce premier hiver, lui aussi, est formidable, génial. « *Nous avons eu beaucoup de monde, surtout aux vacances de février et pendant les week-end.* »

Ils sont jeunes, l'horizon est dégagé. « *Nous voulons bien sûr développer l'activité en dehors de la période hivernale en proposant des formules de découverte culturelle et sportive du territoire. Nous le ferons avec le concours des structures locales, des associations, des moniteurs de randonnée, des producteurs locaux… Toutes les propositions sont bienvenues.* »

L'établissement est ouvert six jours sur sept (fermeture le mardi). « *Ça occupe, oui, mais nous avons quand même des moments de répit* »… pour regarder le panorama.

▲ Chalet des Gentianes
Col des Supeyres
63600 Valcivières
04 73 82 00 95
stephanie.thesmier@orange
les-supeyres.com
4e PRIX

le cœur et la



Aussi central que Paris

Ingénieur dans une grande entreprise, Michel Steiner a conçu « *une vanne multi-voies automatique destinée aux appareils de traitement des eaux, adoucisseurs, déferrisseurs, dénitrateurs, etc* ». Oui, c'est un peu technique, d'autant que la vanne comporte une carte électronique permettant de gérer l'ensemble des systèmes.

L'inventeur s'associe avec Jean-Claude Foucher qui travaille dans la même entreprise et, ensemble, ils créent leur propre société, dans les Yvelines. « *Pour notre produit, nous avons besoin de pièces en plastique. En bons Parisiens, nous avons immédiatement pensé à Oyonnax, nous avons aussi pensé à la Chine, au moins pour avoir un comparatif de prix. Puis, un ami nous a dit :* « Savez-vous qu'à Thiers aussi… ? » *Nous ne le savions pas. Nous avons donc consulté des entreprises du bassin thiernois. Elles se sont révélées les plus compétitives !* »

Sur les 44 pièces nécessaires à la fabrication de la vanne, 40 sont produites sur le secteur thiernois. Pour éviter d'inutiles transports de marchandises, les deux associés ont décidé d'implanter leur atelier de production à proximité des fournisseurs. Ils ont emménagé dans l'ancienne entreprise Rimbert, à Saint-Rémy-sur-Durolle. « *Nous avons trouvé des locaux sans difficulté.* » Ils ont aussi trouvé des fournisseurs pour les pièces décolletées, pour les emballages… « *On trouve tout dans votre région, mais vous ne le faites pas assez savoir.* »

La société Cappers vise un marché européen (grossistes et entreprises), de l'Allemagne à la Russie, de l'Italie au Pays-Bas. « *De ce point de vue, le Livradois-Forez est aussi central que Paris.* »

▲ Cappers S.A.S.
33 rue Jean-Jaurès
63550 Saint-Rémy-sur-Durolle
06 32 33 56 29
ou 06 84 96 70 30
cappers.fr
mes-cappers@orange.fr
5e PRIX EX-AEQUO

Nouvelle clientèle

Voilà une transmission rondement menée. Jean-Michel Cussac, patron de l'entreprise qui porte son nom, décide de cesser son activité. Pour la reprise, il pense à l'un de ses employés, François Gobert. Celui-ci propose une association à deux de ses collègues, Fabien Debarnot et Damien Gourgouillon. Trois compétences réunies : commercial, comptable et chef d'atelier. La transaction est officialisée en octobre 2009.

On ne présente pas les Établissements Cussac, du côté de Cunlhat, vente et réparation de matériels agricoles, vente de pièces détachées, concessionnaire John Deere… Les nouveaux gérants veulent maintenir le cap et la réputation. Ils entendent aussi développer : « *Il y a une nouvelle clientèle, de professionnels et de particuliers, en matière d'espaces verts, d'énergies renouvelables, énergie-bois en particulier, nous voulons répondre à cette demande. Il y a aussi de nouveaux besoins en matériel des agriculteurs dont beaucoup reviennent au foin et délaissent l'ensilage. Nous allons également créer un magasin en libre-service pour les pièces agricoles, les pièces d'usure, le soin des bêtes, le jardinage…* »

L'entreprise emploie huit salariés en comptant les trois gérants.

▲ Établissements Cussac
8 rue du 8-Mai-1945
63590 Cunlhat
04 73 72 21 16
ets.cussac@wanadoo.fr
5e PRIX EX-AEQUO

La douceur des montagnes

Il est originaire de Dijon, diplômé de l'Ecole d'Architecture de Grenoble. Il a travaillé à Grenoble, à Paris, Aix-les-Bains. En 2007, il vient dans la vallée de l'Ance, missionné par une association, pour créer des programmes pédagogiques sur le thème de l'architecture bioclimatique avec la perspective d'une réhabilitation du centre de Prabouré. Le projet n'aboutit pas, mais Thomas Rebillard est séduit par la vallée, « *cette échancrure discrète dans la douceur des montagnes* ». (Il est aussi séduit par celle qui est devenue sa compagne, mais ça ne nous regarde pas.) Il décide d'y demeurer et crée, le 31 août 2009, Ance Architectures.

« *Ce qui m'intéresse, c'est le bioclimatique, la performance énergétique des bâtiments, le recours aux énergies renouvelables, à des matériaux à faible impact environnemental.* » Comme il se doit, il assure la mission, « *complète ou partielle* », d'un architecte, « *du dépôt de permis de construire jusqu'à la direction et la réception des travaux* ». Pour l'instant, il répond à la demande de particuliers (construction ou restauration) et à de « *petites commandes publiques* », en attendant d'avoir davantage de références.

Thomas Rebillard est également président fondateur de l'association Callune qui propose des animations pédagogiques sur l'éco-construction.

▲ Ance Architectures
Ancien presbytère
63660 St-Clément-de-Valorgue
04 73 72 97 73
ou 06 73 83 81 28
6e PRIX EX-AEQUO

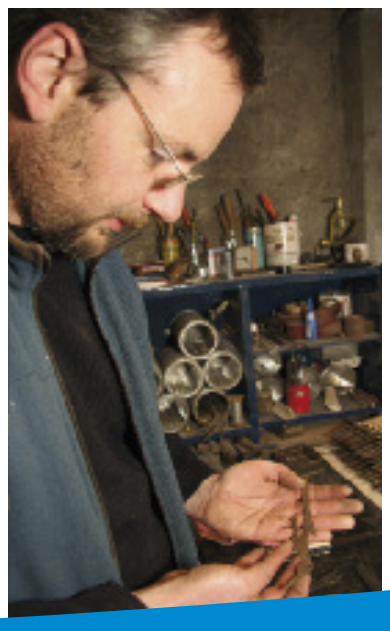
Étirer, souder…

Originaire de l'Yonne, mécanicien-outilleur de métier, Renaud Aubry a travaillé un temps dans la montagne jurassienne. Mais il a une passion, le couteau, et la patrie du couteau c'est du côté de Thiers qu'elle se trouve. « *Alors je suis venu en Auvergne pour rencontrer les bonnes personnes et, en insistant un peu, je les ai rencontrées.* » Il rencontre notamment Jean-Claude Laforêt, à Arconsat, Raymond Rosa, dans l'Allier, et se met à son compte en mars 2009.

Sa spécialité : la coutellerie d'art, le couteau haut de gamme, la pièce unique entièrement fabriquée à la main. Il a choisi son métal, une technique, *le damas*, du nom d'une ville de Syrie et d'une étoffe tissée de taffetas et de satin. Il en parle amoureusement : « *Le damas, c'est comme une pâte feuilletée. La pâte est en lingot, il faut en prendre plusieurs, les souder ensemble, étirer, replier, ressouder, étirer encore, puis couper, torsader pour faire apparaître le motif souhaité sur la lame. On peut aller jusqu'à cinq cents opérations, et même davantage, pour une seule lame.* »

Bien sûr qu'il y a une clientèle pour ce genre de pièce, tous ceux qui considèrent que le couteau est aussi un objet d'art. En attendant d'assurer sa renommée, Renaud Aubry fait un peu de sous-traitance, montage traditionnel et fabrication de lames damas, toujours à la main.

▲ Renaud Aubry,
coutelier-forgeron
place de la Mairie
63250 Viscomtat
06 28 03 23 91
aubry.couteaux@gmail.com
6e PRIX EX-AEQUO



Une seule tablée

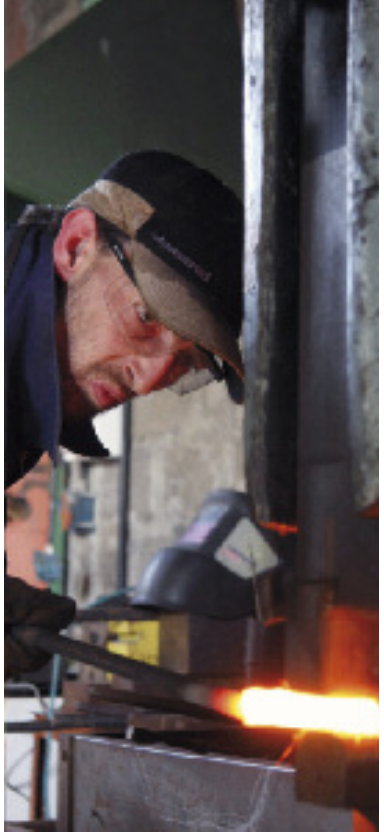
Jean-Marc Pourcher est membre des Toques d'Auvergne, il a présidé l'association. Pendant près de douze ans, il a dirigé l'Auberge du Pont, à Pont-du-Château. Puis il a eu envie d'un cadre plus intime. Il s'est installé dans une ancienne maison vigneronne, sur les hauteurs de Sermentizon, "*dans la Toscane d'Auvergne*".

Au Domaine de La Siarre, on a l'impression d'entrer dans une salle à manger privée. Une seule tablée, de seize couverts, la cuisine en bout de table, le chef aux fourneaux. C'est intime et convivial. « *Et délicieux* », ajoutent les convives. Un exemple de menu pour une mise en appétit : capuccino de cèpes et foie gras, huîtres pochées au champagne et à la crème d'ail de Billom, pain de pommes de terre à la truite de source, fricassée de pintade d'Auvergne, croustillant chaud de fourme d'Ambert. « *Je privilégie les produits locaux et, chaque fois que c'est possible, les produits issus de filières bio ou sous signe de qualité (label rouge, AOC…).* »

Sur demande, Jean-Marc Pourcher organise des cours de cuisine, par groupes de huit à dix personnes. L'apprentissage commence souvent par une visite chez un producteur. « *C'est le bon moyen pour appréhender toutes les saveurs d'un aliment afin d'en tirer le meilleur parti au moment de le cuisiner.* » Un atelier est destiné aux enfants (accompagnés d'un adulte), ils apprennent à fabriquer brownies aux noisettes, sablés, gâteaux aux carottes et au chocolat…

Il y a aussi, au Domaine, une chambre de charme qui s'appelle d'un nom occitan, *L'Assolelhada*. On dirait le Sud, la Toscane.

▲ Domaine de La Siarre
Ricou – 63120 Sermentizon
04 73 80 42 32
ou 06 98 05 98 06
www.domainedelasiarre.com
info@domainedelasiarre.com
6e PRIX EX-AEQUO



De l'épée au couteau

"*Le médiéval m'a amené au couteau.* » Le détour historique peut surprendre. L'itinéraire de Philippe Lemonnier a des airs de cavalcade.

Il passait ses loisirs dans des reconstitutions de tournois médiévaux, grimpé sur un vrai cheval, revêtu d'une fausse armure, brandissant une fausse épée. Puis il devient professionnel, comédien cascadeur au parc Salva Terra, dans les Monts du Lyonnais. Il a tournoi presque chaque soir, comme d'autres ont foot ou scrabble. Dans la journée, il est forgeron. « *Là, les épées étaient vraies. Avec des amis, nous nous sommes posé beaucoup de questions sur le métal le plus approprié, la trempe adéquate, pour que les lames résistent au choc sans rendre le jeu trop dangereux.* »

Ces interrogations l'amènent chez Henri Viallon, coutelier thiernois de renom. Philippe Lemonnier franchit les siècles, passe de la grande lame "*à quelque chose de plus minimal*". En janvier 2009, il s'établit à Saint-Germain-l'Herm et se met à fabriquer des couteaux. « *On appelle cela de la coutellerie d'art, je trouve le terme un peu pompeux, mais, bon, je m'inscris dans cette optique. Chaque pièce est unique, réalisée à la main, et je vise surtout une clientèle de collectionneurs.* »

Il a déjà bonne presse dans les revues spécialisées, il prend rang dans "*la jeune génération de couteliers custom*", il est sans impatience : « *Il faut du temps pour se faire une réputation.* »

▲ Philippe Lemonnier,
Lair – 63630 St-Germain-l'Herm
04 73 72 03 78
ou 06 29 17 47 33
ph_lemonnier@orange.fr
6e PRIX EX-AEQUO

Si vous avez un projet…

L'opération "Création et reprise d'Entreprises" est reconduite.
Les candidats sont invités à remettre leur dossier avant le 31 décembre 2010.
Contact : Etienne Clair - Tél. 04 73 95 57 57
e.clair@parc-livradois-forez.org

Pour connaître les opportunités d'installation en Livradois-Forez :
www.capactif.com

Photos Yann Loubet

r a i s o n

Usine du May l'aventure continue

Après un siècle d'activités diverses et presque trois décennies d'abandon, l'usine du May reprend du service. Elle devient la Maison de l'Aventure Industrielle. L'épopée thiernoise se raconte sur deux niveaux et la Durolle assure, à sa manière rude, l'accompagnement musical.

Photos Yoann Loubier

Maître Charles-Marie Fritisse, "*licencié en droit, notaire à Thiers*", au n° 26 de la rue Terrasse, a fait savoir, par voie de presse et d'affiche, que le 8 août 1887, « *à deux heures du soir* », il procèderait « *à l'adjudication volontaire de l'usine, de construction neuve, appelée du May et située sur la vallée joignant le Creux de l'Enfer* ». Il a précisé la force, 23 chevaux 60, et la hauteur de la chute, « *parfaitement répartie* » : 3 mètres 33. Précisé aussi que l'usine peut « *donner un produit annuel de 3 700 francs* ». La mise à prix est fixée à 10 000 francs. « *On pourra traiter de gré à gré avant l'adjudication.* »

Pour le tranchant

Trois ans plus tard, le 29 décembre 1890, le bâtiment est la proie des flammes. Il n'y a pas eu malveillance, disent les journaux, bien que l'origine de l'incendie reste inconnue. Les dégâts sont évalués à 10 000 francs. On reconstruit, on répare, en évitant de penser à combien de produits annuels seront nécessaires pour remettre l'entreprise à flot. La Durolle fait sa musique, les 23 chevaux ont faim. Ainsi va l'aventure dans la vallée.

Sur une vieille photographie, on lit, en lettres capitales, la raison sociale du premier maître des lieux : « *Manufacture de coutellerie Grange-Lepage, Maison à Paris, 17 rue Michel-le-Comte* ». On peut lire aujourd'hui, sur la façade inchangée : « *Manufacture des Rasoirs St Joanis* ». Au fil du temps, l'usine du May a varié les productions mais elle a gardé une prédilection pour le tranchant.

Dans le courant des années 80, du XX^e^ siècle, la turbine s'est arrêtée. Cessation définitive d'activité, comme on dit.

L'usine ressemble au bateau en acier chorten du sculpteur Patrick Raynaud, échoué (le bateau, pas le sculpteur) sur la berge de la Durolle, à hauteur du pont du Moutier. L'usine est échouée, touchée, mais pas coulée. Elle somnole, elle rêve – oui, les bâtiments aussi ont le droit de rêver –, elle rêve de revenir dans le jeu, reprendre la partie, renouer le fil de l'aventure. Il y a des signes de bon augure, des raisons d'espérer. La Ville a racheté les bâtiments et, en 2002, l'édifice est inscrit à l'Inventaire supplémentaire des Monuments Historiques. Ce sont des marques de considération qui permettent de prendre son mal en patience.

En juin 2009, l'usine du May devient la Maison de l'Aventure Industrielle*. Elle retrouve une vocation, pour elle-même bien sûr, mais, mieux que ça, elle se met au service des entreprises du bassin thiernois.

Suivez le guide. Suivons Pauline Mignotte, adjointe au patrimoine, qui nous invite à franchir la passerelle. On voit le geste de la main, on n'entend pas les mots à cause du vacarme de la Durolle.

Plus romantique

Au rez-de-chaussée, on est de plain-pied avec l'usine du May. On marche au-dessus de la turbine sur un plancher de verre, un film en décrit le fonctionnement, on s'y croirait. On voit l'usine de dos, un écorché montre l'époque où l'espace fut divisé en petits ateliers. On domine sa terrasse, on voit de près la balustrade en brique ajourée et le belvédère qui coiffe le monte-charge. Et parce que l'étage est vaste, on est de plain-pied avec cinq siècles d'histoire, d'architecture en mouvement, cinq ou six siècles de ténacité. Il y a aussi un mur d'images qui veut donner "*une vision plus romantique de la ville*". C'est bien à tort, en effet, que George Sand, passée trop vite, l'a habillée de noir.

Vitrine de la production

Grimpons à l'étage. « *Cet espace,* dit le guide, *est une vitrine de la production actuelle des entreprises du bassin thiernois, qu'il s'agisse du métal, du plastique, du papier carton ou de productions plus insolites, comme cette société qui fabrique le gaperon.* » Où l'on apprend qu'en plus du couteau l'on fabrique ici des capots d'hélicoptère, des prothèses de hanche ou de genou, en titane, des mousquetons pour les spationautes… Où l'on apprend que l'épluche-légumes fut inventé ici, en 1927, par Victor Pouzet, fabricant de sabres, et que la corbeille basket… « *Surtout ne racontez pas tout*, a prévenu Pauline Mignotte, *il faut que les gens viennent, qu'ils voient par eux-mêmes.* » Dès l'ouverture, l'été dernier, les Thiernois et les voisins proches sont venus en nombre. C'est leur histoire et, pour ceux qui ont un peu d'âge, ce sont leurs souvenirs. C'est aussi le présent, et l'avenir. L'aventure continue. ■

* Réalisation de la Ville de Thiers avec le concours financier de l'Union européenne, de l'Etat, du Conseil régional et du Conseil général. Les aménagements intérieurs et la scénographie ont été conçus par l'agence Naveth-Architectes. On notera que l'acronyme de la Maison de l'Aventure Industrielle redouble quasiment le nom premier, *May*. C'est bien pensé, non ?

▲ Maison de l'Aventure Industrielle, Usine du May
83 avenue Joseph-Claussat
63300 Thiers - 04 73 80 44 56
usinedumay@ville-thiers.fr

Horaires :
- du 1^er^ avril au 30 juin et du 1^er^ septembre au 1^er^ novembre : de mercredi à dimanche de 14 h à 19 h ;
- en juillet et août : tous les jours, 10 h – 13 h et 14 h – 19 h.

"Pluriel"

Le dernier étage du bâtiment est un "espace pluriel" (de 180 m²). Il accueille séminaires et conférences. Des expositions, d'artistes locaux notamment, y sont organisées.

Le Centre d'Art contemporain, le voisin, pourrait aussi l'utiliser pour des animations scolaires.

L'usine du May dispose également, à l'étage des savoir-faire, d'un salon qui est loué aux entreprises (ou autres) souhaitant recevoir leurs clients et collaborateurs dans un lieu hors du commun.

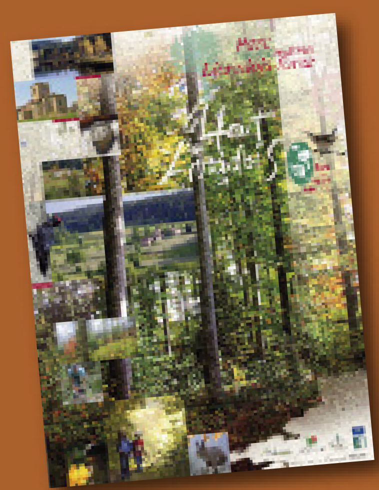
vite dit

BIODIVERSITÉ

Par décision de l'Organisation des Nations Unies, 2010 est l'année internationale de la biodiversité. Le Parc apporte sa contribution en organisant, notamment, des conférences ouvertes à tous. Certaines ont déjà eu lieu, prenez date pour les prochaines.

- 19 mai, l'avifaune commune (LPO Auvergne) ;
- 29 juin, la flore (Conservatoire botanique national du Massif Central) ;
- 10 juillet, à 11 h, la biodiversité, (Parc Livradois-Forez) ;
- 10 juillet, à 17 h, la loutre, (Catiche Productions) ;
- 27 juillet, les insectes (Société d'histoire naturelle Alcide d'Orbigny) ;
- 28 août, les chauves-souris (Association chauves-souris Auvergne) ;
- 19 octobre, les champignons (Association mycologique du Livradois-Forez) ;
- 26 octobre, les mammifères communs (Groupe mammologique d'Auvergne) ;
- 23 novembre, les pesticides, (Phyt'eauvergne).

Les conférences se déroulent à la Maison du Parc, à Saint-Gervais-sous-Meymont et, sauf mention contraire, commencent à 20 h 30. Le programme complet des animations proposées en Livradois-Forez dans le cadre de l'année de la biodiversité est disponible sur le site Internet du Parc et, sur simple demande, à la Maison du Parc.



▲ Le Parc vient d'éditer, à 5 000 exemplaires, un (beau) poster à la gloire du Haut-Livradois. Déjà parus, de la même lignée : le Forez, le Bas-Livradois, la loutre, le Train de la Découverte, les jasseries, la chouette chevêche et les orchidées. Disponibles à la Maison du Parc, sauf le Forez qui est épuisé (le poster).

Même endroit, même heure

Une rue à Chabreloche, un chemin de terre près de Billom, la voie de chemin de fer à Marlanges, l'aérodrome d'Ambert, les jardins d'Arlanc, la fontaine de Félines… De 1997 à 2003, Anne-Marie Filaire est venue chaque année tirer le portrait de 40 sites du Parc Livradois-Forez, même endroit, même jour, même heure. Une mission réalisée pour l'Observatoire photographique des Paysages et qui a pour but "*de mieux comprendre les mécanismes de transformation des espaces*" et "d'*orienter favorablement l'évolution des paysages*". Anne-Marie Filaire a rassemblé ses prises de vue en un volume, sobrement titré *Observatoire*. On le feuillette comme un flip book ou bien on cherche le détail qui a bougé d'une photo, d'une année à l'autre. L'ouvrage est en vente à la Maison du Parc, 70 € (tirage limité), il est aussi consultable sur place.

Crapauds communs

S. Imbott

Avec treize espèces d'amphibiens, le Livradois-Forez peut s'enorgueillir d'une biodiversité tout terrain. À condition toutefois de préserver les mares, serves autres points d'eau où ils peuvent se reproduire et où l'alyte accoucheur vient baigner ses œufs.

À nos anoures, aux urodèles...

L'ordre des amphibiens se distribue en deux grandes familles, les *anoures* et les *urodèles*. Les membres d'une troisième famille, *les apodes*, vivent dans les régions tropicales. Ils ressemblent à des vers, dont certains dépassent le mètre.

Les anoures sont dépourvus de queue, ils pondent des œufs en masse, en grappe, qui deviennent têtards. Les urodèles ont une queue, leur ponte est égrainée œuf après œuf et ils débutent leur carrière à l'état de larve. D'un côté, les grenouilles et les crapauds, de l'autre, les salamandres et les tritons. Ils ont un ancêtre commun, poisson très certainement. La mutation s'est effectuée il y a environ 360 millions d'années en raison, suppose-t-on, de l'assèchement des marécages. L'homme n'y étant pour rien puisque les amphibiens ont été les premiers vertébrés terrestres.

On recense une trentaine d'espèces en France continentale – toutes protégées –, le Livradois-Forez en compte treize qui vivent principalement dans les Varennes et le Bas-Livradois.

En phase terrestre

Comme l'indiquent leur nom et leur histoire, les amphibiens sont équipés pour vivre sur la terre et dans l'eau… « *Attention aux généralités !* prévient d'emblée Alexandre Teynié, l'herpétologue de la Société d'histoire naturelle Alcyde d'Orbigny. *Chaque espèce est spécifique. Il existe des formes extrêmes, des espèces uniquement aquatiques et d'autres uniquement terrestres.* » Dans le genre spécifique, le triton se défend. Au printemps, au moment de la reproduction, il est un parfait nageur. En été, en phase terrestre, il pourrait se noyer dans un filet d'eau mais, au printemps suivant, il retrouve le goût de la natation.

Sans trop généraliser, on peut dire que les amphibiens se défendent bien, au sens premier. Ce n'est pas son physique ingrat qui protège le crapaud commun mais la toxine, à l'odeur répulsive, que sécrètent ses glandes improprement appelées "verrues". Le plus souvent, l'odeur suffit à dissuader l'agresseur. La protection dont il bénéficie, à titre d'espèce, devrait le protéger des vieilles sorcières qui ont tellement nui à sa réputation. Les jardiniers, eux, savent bien qu'il est leur ami, en tant qu'amateur d'araignées, d'insectes ou de limaces. Le crapaud prend son temps pour l'amitié, il peut vivre jusqu'à 40 ans, comme pour l'amour, son accouplement dure plusieurs jours.

Un autre moyen de défense consiste à arborer de vives couleurs, en permanence pour la salamandre, en cas de nécessité pour le sonneur à ventre jaune[1]. « *Le jaune et le noir indiquent un danger,* dit le naturaliste. *En langage animal : "*Si tu me manges, tu vas souffrir.*" C'est un code très universel que nous utilisons nous-mêmes pour signaler une route défoncée ou la toxicité d'un produit.* » Cependant, ni les couleurs ni l'odeur n'intimident la couleuvre ou le héron. La loutre, prudente et délicate, pèle littéralement sa proie avant de l'ingurgiter.

Le pneu prédateur

L'autre grand prédateur que rien n'arrête, « *c'est le pneu !* ». « *Il provoque une véritable hécatombe au moment de la reproduction, quand les animaux doivent traverser une route pour rejoindre un point d'eau. Le pneu reste meurtrier toute l'année parce que la chaussée, espace dégagé, est un terrain de chasse très prisé de certains amphibiens.* »

« *La plupart des espèces sont dans une situation précaire, certaines dans une situation alarmante*, affirme le spécialiste. *Toutes les causes du déclin des populations ne sont pas clairement identifiées. On connaît mal la part des pollutions, du changement climatique… Des épidémies surviennent parfois… Mais une cause est avérée, il s'agit de l'altération des milieux : raréfaction des mares, drainage des prairies humides, voies empêchant les migrations et les déplacements. Les amphibiens ont besoin d'un peu d'espace, d'une eau de bonne qualité et sans poissons qui dévoreraient leur ponte.* » Alexandre Teynié a passé son enfance dans les Landes. « *Là-bas, c'est la mono-culture du pin. Il restait de petites mares, des oasis dans un désert, et les gens y jetaient des déchets, vidaient leur huile de vidange. J'en pleurais.* »

Créer des mares

Les solutions qui sècheraient des larmes d'enfant et sauveraient les amphibiens ? « *Il y a les crapauducs, bien sûr, mais qui ne peuvent être aménagés que sous de nouvelles voies ou à grands frais sous des routes existantes. Les opérations "barrières-pièges"[2] conduites le plus souvent avec des scolaires sont utiles, surtout au plan pédagogique, elles permettent de sauver des individus, elles ne suffiront pas à sauver des espèces. Si l'on veut contribuer à la sauvegarde des amphibiens, il faut cesser de détruire les zones humides, de combler les mares, il faut autant que possible en créer de nouvelles.* »

D'accord. Imaginons un agriculteur, un propriétaire forestier ou un habitant disposant d'un peu de terrain près de sa maison, tous bien disposés à l'égard des amphibiens. Sauraient-ils où il convient de creuser et comment creuser pour que l'habitat soit adapté à ces résidents très particuliers ? C'est précisément l'une des missions que s'est donnée l'association Hyla 63 : conseiller toute personne qui souhaite créer une mare (dans ce but) et, autant que le permet le bénévolat, apporter un appui technique à la réalisation[3]. Alexandre Teynié est membre de l'association, elle est présidée par Patrice Devroye, agent de l'ONF.

À nos anoures, aux urodèles, à leur santé… Les amphibiens n'ont besoin que d'un peu d'eau. ■

1. Portrait du sonneur dans le n°11 du *Journal du Livradois-Forez*, printemps-été 2006.

2. Une bâche d'environ 50 cm de hauteur est tendue au travers d'un parcours de migration lorsque celui-ci franchit une route. Les animaux, arrêtés par l'obstacle, longent la bâche et tombent dans des récipients installés tous les 20 m. Les animaux piégés sont transportés dans ces seaux sur leur lieu de destination, de reproduction en l'occurrence. C'est aussi l'occasion de les compter et de collecter des données.

3. Hyla 63, école de Fohet - 63970 Aydat
Site : hyla63.free.fr - mail : hyla63.asso@yahoo.fr

Sonneur à ventre jaune

L'alyte accoucheur, que l'on appelle à tort "crapaud", est bon père et bon conjoint. Il masse l'abdomen de la femelle pour l'aider à pondre son chapelet d'œufs. Après les avoir fécondés, il les porte sur son dos jusqu'à éclosion. Chaque soir, il se rend au point d'eau le plus proche pour les baigner. Il mérite bien son sobriquet d'"accoucheur".

Alyte accoucheur

E. Bottier

Sonneur à ventre jaune

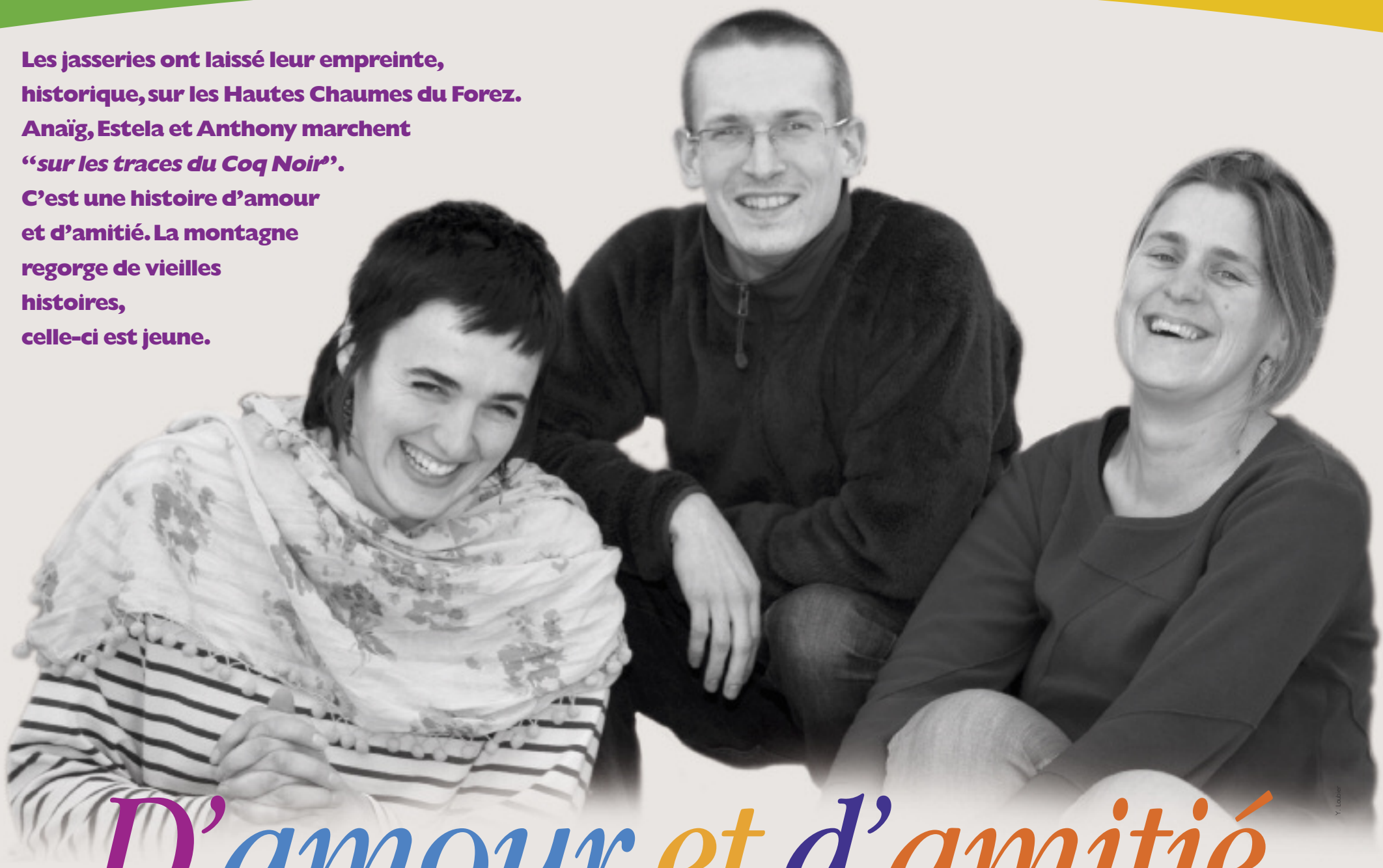
S. Imbott

Crapaud calamite

A. Teynié

Triton crêté

Les jasseries ont laissé leur empreinte, historique, sur les Hautes Chaumes du Forez. Anaïg, Estela et Anthony marchent "*sur les traces du Coq Noir*". C'est une histoire d'amour et d'amitié. La montagne regorge de vieilles histoires, celle-ci est jeune.



Y. Laubier

D'amour et d'amitié

« *Quand on a les clefs dans la main et que l'on s'apprête à ouvrir la porte de la jasserie pour la première fois, alors là…* » Anthony cherche ses mots. On voit sur son visage une expression d'émerveillement qui est celle des enfants au matin de Noël.

Prenons l'histoire à son début, avant d'ouvrir la porte. Soit une formation destinée à préparer le BEATEP (Brevet d'État d'Animateur Technicien de l'Éducation Populaire)… qui se déroule en Auvergne, du côté de Châteaugay, en 2004. Parmi les participants, on distingue Anaïg Pensec, Estela Fulla, Anthony Planat et, un peu en retrait, Jean-Christophe Bernard. Ils se rencontrent pour la première fois. Anaïg vient de Bretagne, Estela de Normandie, Anthony a grandi à Randan, ses parents sont originaires de Marat.

Les gens et la montagne

Un soir, après les cours, Anaïg et Anthony montent au Coq Noir. « *Il y avait un concert de musique tzigane, l'ambiance était magique. On se tenait près de la cheminée, on était bien.* » L'année suivante, ils partent travailler dans les Cévennes. « *Un jour, raconte Anthony, nous avons reçu une lettre de mes parents avec un article de journal. L'article disait que la jasserie du Coq Noir cherchait un gérant. Il y avait la photo d'Albane Dumont-Saint-Priest et François Vorillon*[1]*.* » Les Cévenols provisoires appellent Estela et Jean-Christophe qui sont restés en Auvergne… Oui, au bilan de la formation, outre le succès à l'examen, il faut porter la formation de deux couples.

Passons sur quelques épisodes et hésitations. En mars 2006, l'association *Sur les traces du Coq Noir* est constituée. « *Le nom indique notre volonté de nous inscrire dans la continuité de nos prédécesseurs, avec une marque environnementale plus affirmée encore. Dès le début nous avions en tête de faire de la jasserie un outil d'expérimentation du développement durable, en grandeur nature et très concrètement.* »

La première assemblée générale est une bonne entrée en matière, et un bon souvenir. « *Les anciens adhérents de l'association du Coq Noir et ses partenaires étaient présents. D'emblée, nous nous sommes sentis soutenus. On sent la force tout de suite, dès qu'on est là-haut. On voit bien qu'entre les gens et la montagne c'est l'amour fou.* »

Le premier samedi de juin 2006, les nouveaux gérants servent leur premier repas. « *Il y avait seulement huit personnes à table, mais nous étions quand même très tendus, un peu inquiets. Heureusement, les convives ont été indulgents pour nos maladresses de débutants, ils ont souri, plaisanté.* » Depuis, Anaïg, Estela et Anthony [2] ont pris de l'assurance.

Bluegrass et fanfare

Le Coq Noir ouvre du 1er mai au 2 octobre. Ils servent en été jusqu'à quatre mille repas. Ils s'approvisionnent auprès des producteurs locaux, privilégient le commerce équitable. On accompagne le casse-croûte d'un verre de côte du Forez ou d'une bière artisanale. Pour le sirop bio du Forez, les enfants hésitent : framboise, myrtille, bourgeon de pin ou sureau rouge ? Si un randonneur est surpris par l'orage ou fatigué, même s'il a oublié son porte-monnaie, il sera bien accueilli. « *La jasserie a aussi une fonction de refuge, on ne saurait manquer à ce devoir.* » À l'étage, qui était autrefois le fenil, il y a un musée, "un espace muséographique", si vous préférez, qui évoque les grandes heures et le quotidien de la vie en estive. Une nouveauté cet été, la visite audioguidée du musée et des environs de la jasserie.

En juillet et août, Anaïg et Estella proposent des balades animées pour les enfants avec fabrication de jouets buissonniers. Les tout petits, dès 4 ans, peuvent suivre les aventures d'un pantin de bois qui cherche son nez, ses yeux, sa bouche… Manière de jouer des cinq sens sur la lande tannée de soleil. Le jeudi, c'est au tour d'Anthony qui emmène des groupes de tout âge pour une balade contée. Il a brièvement appris le métier de conteur, il paraît qu'il a "*un talent naturel*". L'itinéraire est en boucle, on traverse l'Ance à gué, on a de l'eau à mi-mollet. En juin et septembre, le conteur invite à cueillir des simples et des champignons. « *On prélève très peu. Pour le repas qui suit, nous faisons appel à nos fournisseurs habituels.* »

Du temps de l'estive, on se réunissait pour la veillée, on chantait, on dansait. La tradition est respectée, et adaptée, avec un programme "*Dîners-concerts et festivités*". Le Coq Noir accueillera cet été des saltimbanques de toute obédience, des musiciens, du bluegrass (ça s'impose), de la samba roumaine, de la guitare manouche, une fanfare, un peu d'électro. « *Nous aimons le passé de ce territoire, bien sûr, mais nous aimons aussi la modernité. Et comme nous n'avons guère l'occasion de sortir pendant la saison, nous programmons selon notre goût.* »

On ne les verra pas déguisés en Auvergnats, sabots, biaude ou coiffe en dentelle. Il y aura quand même un bal musette.

Outils pédagogiques

N'allez pas imaginer que le trio hiberne de novembre au mois d'avril. Pour compléter leur revenu – pour faire bouillir la marmite, si vous voulez –, ils ont inventé La marmite écologique. Sous cet intitulé, ils proposent « *à tout groupe constitué, collectivité, association, etc, un service cuisinier pour préparer et servir le repas, à midi, le soir ou toute une semaine* ». Ils n'oublient pas le qualificatif. « *Les menus sont composés de produits frais et peu emballés, achetés au plus près, chez des producteurs engagés dans une démarche de respect de l'environnement.* »

En servant les convives, le cuisinier commente chaque plat. C'est leur manière, militante, de prouver que l'on peut manger bon, bio, local et pour un prix très abordable. « *Le repas devient un outil pédagogique.* » Sans rien retrancher du plaisir pris à la dégustation. En 2009, ils ont servi deux mille "*outils pédagogiques*".

Anaïg, Estela et Anthony organisent aussi des séjours vacances pour les enfants de 3 à 14 ans, sous tente au hameau du Grand Genévrier (en été) ou au gîte de Chomy (au printemps) ; séjours rigoureusement encadrés par des animateurs qualifiés. Ils interviennent également, à la demande, dans les écoles ou les centres de classes de découverte. Ils ont encore créé un Club Nature qui se réunit un mercredi sur deux, à Job, et qui affiche complet[3].

« *Nous nous sommes tout de suite sentis épaulés* », disaient-ils en commençant. De fait, ils ont le soutien du Conseil régional, du Conseil général du Puy-de-Dôme (pour les animations culturelles et les séjours), des communautés de communes du Pays d'Ambert et de la Vallée de l'Ance, du Parc… L'association *Sur les traces du Coq Noir*[4], qui compte une cinquantaine d'adhérents, est de tout cœur avec eux et leur laisse carte blanche "*pour faire vivre le lieu*". Elle a bien raison. ■

Samedi 17 juillet
au Coq Noir,
à partir de 11 h (du matin) :
Festival Zig Zag, Artistes en estive.
Une manifestation tout public que les organisateurs promettent "*surprenante, décalée, loufoque et poétique*".

▲ **Sur Les Traces Du Coq Noir**
Le Grand Genévrier
63600 Saint-Anthème
Tél. 04 73 95 31 33
www. coq-noir. fr

1. Respectivement présidente de l'association du Coq Noir (aujourd'hui dissoute) et président de l'association Livradois Monts du Forez qui est propriétaire de la jasserie.
2. Jean-Christophe Bernard, qui était l'un des fondateurs de la nouvelle association, a pris un chemin de traverse. Il a créé une entreprise d'élagage, à Bertignat.
3. Pour la mise en place de ces trois activités – Marmite écologique, séjours vacances et Club Nature –, l'association a bénéficié d'une aide du Fonds Social Européen.
4. Dont la présidente est Janine Belliard.