



Prendre un verre et "taper le bœuf"

© Yoann Loubier



La devise ne figure pas explicitement au fronton du Demezous, mais c'est l'idée.

Le bistrot est situé au lieu-dit La Croix Sainte-Anne, à l'entrée de Domaize – si l'on arrive par la route de Saint-Dier.

D'abord, il y a le chien qui vient vous flairer amicalement les mollets. On apprendra qu'il s'appelle Pignouf et qu'il ne l'est pas du tout... pignouf. Sur la terrasse ensoleillée, Alice et Lucas jouent aux échecs. Des hommes sont accoudés au comptoir, café, p'tit blanc ou rosé, c'est selon. Au-dessus de leur tête, accroché au mur, un immense portrait de Jimi Hendrix. En fond sonore, les Rolling Stones : « *It's all over now* ». Huguette passe prendre deux baguettes, pour un autre habitué ce sera le journal et deux boîtes de haricots extra fins. La première claque la bise à Alex, le second lui serre la main.

Alex, Alexandre Chopin, 26 ans tout juste, a pris les fonctions de bistrotier le 3 juillet 2010. L'établissement, à l'enseigne du Sans souci, avait en peu de temps découragé trois gérants. Passant devant le bâtiment¹ fermé en allant travailler aux Ancizes et à Clermont, le jeune homme trouvait cela « dommage », il avait son idée. Elle vient de loin, elle part d'une déconvenue paternelle. « *J'étais adolescent, mon père a décidé de se mettre à la guitare, il achète une Fender, mais il s'est aperçu que, musicalement au moins, il était gaucher. La guitare restait sans emploi.* » Dommage, encore. Alors Alex fait ses gammes, sans savoir le solfège, à l'oreille, sous la figure tutélaire de Jimi Hendrix.

Sono, amplis, guitare...

Une guitare qui a retrouvé son usage, un bâtiment en attente... Alexandre Chopin affine son projet pendant une année en pensant multiservices, charges, recettes, et en gardant la musique en ligne de mire. « *Ma motivation principale, le moteur de l'affaire, c'était de créer un lieu où des musiciens, amateurs ou professionnels, puissent se retrouver régulièrement pour taper le bœuf².* » Quatre ans plus tard, indiscutablement ça fonctionne. À disposition dans l'établissement : sono, amplis,



© Pierrick Bourgault

guitare, basse, batterie, percussions... Et le vendredi est le jour du bœuf, à partir de 21 h, avec jusqu'à dix musiciens (rétribués d'une boisson) et, régulièrement, une cinquantaine d'auditeurs (sauf en hiver où le rythme est un peu moins soutenu). Un samedi par mois, c'est « concert à cachet » – comprendre que les musiciens sont payés –, mais un seul samedi... « *Il faut laisser la place aux autres qui, eux aussi, ont une programmation musicale, l'association Décibel à Sugères, le café Octopus à Cunlhat et La Licorne à Mauzun.* » Bien entendu, le festival musical de Domaize, qui a connu une éclipse en 2013 et qui reprend du service le 2 août prochain, sera un grand moment pour Le Demezous.

Jeux de société

La musique est décidément partageuse, elle laisse champ libre à d'autres activités : jeux de société chaque mardi soir et un samedi matin par mois, pour les plus jeunes, en partenariat avec la ludothèque de Cunlhat. En mars dernier, le Laskar Théâtre est venu présenter son spectacle *Attention école*, plutôt pour les enfants

mais les hôtes de la maison de retraite de Cunlhat y étaient aussi invités³. En juin, avec la même troupe, semaine hispanique et Amérique latine comprenant salsa, tango, variations sur *Don Quichotte* et plats chiliens. Alex évoque encore cette séance d'éveil musical organisée avec le RAM (Relais Assistantes maternelles) de Cunlhat, une dizaine d'enfants de deux à quatre ans, un balafon, une guitare, des maracas...

Services indispensables

On allait oublier qu'on était au bistrot. Entre un habitué, « un régulier », Alain qui est grand joueur d'échecs et initie volontiers les novices du mardi. Mais pour l'heure, il a soif, « un demi », et faim, « une baguette, s'il te plaît ». Il ajoute : « *On peut trouver ici tout, ou presque, ce dont on a besoin ou envie quand on habite à la cambrouse.* » Inventaire non exhaustif : dépôt de pain, épicerie de dépannage, La Montagne (et autres journaux sur commande), tabac, timbres-poste, photocopies, service de recharge de cartouches d'encre pour imprimante, etc. Pour l'alimentaire, la préférence est accordée autant que possible aux producteurs locaux et, dans le même esprit, à partir de juin, l'AMAP de Courpière viendra tenir un marché du soir un vendredi par mois. Ce détail, pour finir en musique. Quand les musiciens jouent, on peut voir, par la fenêtre derrière eux, un troupeau de charolaises ruminant dans la prairie voisine. Cas unique où l'on peut taper le bœuf en ayant des vaches dans le dos. En 2013, l'Université Blaise Pascal de Clermont-Ferrand a effectué, à la demande de l'IPAMAC (association

des Parcs naturels du Massif central), un arpentage auprès de seize bistrots dudit massif. Le Demezous est du nombre. À la suite de quoi un guide pratique a été édité, sous l'intitulé *Tournée générale !* Pascal Desmichel, géographe, était l'un des arpenteurs, il écrit : « *Ce sont des établissements dont les visages sont multiples mais dont l'objectif consiste avant tout à créer du lien sur le territoire ; un lien social, culturel, intellectuel et militant. (...) On retrouve dans ces lieux et leurs décors le mélange d'une modernité affichée en même temps qu'une forme de ruralité revendiquée.* » Et il conclut : « *Je fais l'hypothèse qu'une école et un bistrot sont les deux services indispensables pour attirer de nouvelles populations. J'entends par là un bistrot apte à rendre service, à constituer un espace dédié à des activités et manifestations autorisant des temps de rencontre avec l'autre, qu'il soit touriste, autochtone, « néo » ou résident secondaire, jeune ou moins jeune, d'ici ou d'ailleurs.* » Quand Alexandre Chopin va s'approvisionner en ville, pour le bar et l'épicerie, il fait aussi les courses pour la cantine scolaire. À Domaize, l'indispensable est assuré. ■

1 – Le bâtiment a été construit en 1998, il est communal. Le gérant s'acquitte d'un loyer, déduction faite de la superficie d'un local qui fait office de bibliothèque.

2 – Taper (ou faire) le bœuf. L'expression vient du restaurant parisien, Le Bœuf sur le Toit, où, dans les années 20, avaient l'habitude de se retrouver Arthur Honegger, Darius Milhaud, Francis Poulenc et d'autres musiciens de cet acabit.

3 – À noter, en passant, que l'enseigne Le Demezous est « un clin d'œil aux anciens », c'est le nom qui désigne les habitants de Domaize en occitan.

En bref

ESPACES VERTS. Quatre communes du Livradois-Forez ont signé la charte d'entretien des espaces publics. Leur objectif : réduire l'utilisation des produits phytosanitaires, en particulier les désherbants. Il existe d'autres moyens : désherbage thermique, mécanique, manuel, paillage, bâchage, etc. La charte est une initiative de la Fredon (Fédération régionale de défense contre les organismes nuisibles) dans le cadre des actions de Phyt'Eauvergne. Les quatre pionnières (Ambert, Châteldon, Saint-Germain-l'Herm et Sauxillanges) devraient faire école, du moins on l'espère.



© Marcel Duquenne

CHEVÊCHE EN DÉCLIN. Le Parc Livradois-Forez est membre du groupe Observatoire interparcs pour la chouette chevêche d'Athéna depuis 1996. Pour la première fois, le bilan 2012 a montré un fort déclin de ses effectifs, de l'ordre de 50%. L'inventaire 2013 a confirmé cette tendance. En conséquence, le Parc a demandé à la LPO d'élaborer un programme de protection : sensibilisation du grand public ; recherche de conventionnement avec des propriétaires pour conserver des arbres, des haies, ou installer des nichoirs ; lâcher de jeunes chevêches provenant du centre de soins de la LPO ; etc.

La pie grièche grise est elle aussi en situation critique, en raison de la détérioration de certains écosystèmes. Il est envisagé de créer un observatoire sur une ou deux zones témoins et, à partir des connaissances acquises, d'engager les actions appropriées.

OBSERVATIONS. Un nouvel Atlas des mammifères d'Auvergne est en cours de réalisation, parution prévue en février 2015. Toute contribution (avant l'automne) sera bienvenue. Notez vos observations de mammifères sauvages, recueillez les pelotes de réjection des rapaces nocturnes, transmettez les informations aux associations Chauve-Souris Auvergne et Groupe mammalogique d'Auvergne ou via le site de Faune-Auvergne. Tout contributeur sera cité dans l'Atlas.

— www.mammiferes.org
— www.chauve-souris-auvergne.fr
— www.faune-auvergne.org

SUR UN PLATEAU. Considérant qu'ensemble elles constituent un « bassin de vie », sept communautés de communes* se sont regroupées, sans tenir compte des limites départementales ou régionales. Leur objectif : faire connaître les atouts de leur territoire et renforcer son attractivité sous l'intitulé générique « Votre avenir sur un plateau ». Journées d'information les 26 et 27 septembre prochain à Craponne-sur-Arzon.

* Pays de Craponne-sur-Arzon, Emblavez, Portes d'Auvergne, de Rochebaron à Chaleçon, Plateau de La Chaise-Dieu, Vallée de l'Ance et Pays de Saint-Bonnet-le-Château.

— Contact : **Charlène Duvernois**
04 71 03 62 60
monaveniracraponne@orange.fr



ET JARDINS. Les particuliers cultivant leur jardin pourraient aussi en prendre de la graine. Quelques conseils simples : éviter les pesticides, désherber à la main, pailler (tontes de gazon, écorces, feuilles mortes...), choisir les plantes les mieux adaptées, privilégier le compost, être plus indulgents avec les « mauvaises herbes » (souvent utiles aux insectes), etc. À l'initiative toujours de la Fredon, certaines jardineries ont signé une charte par laquelle elles s'engagent à sensibiliser les jardiniers amateurs aux pratiques alternatives.

— www.fredon.auvergne.fr
— www.phyteauvergne.fr

PÉDAGOGIQUE. Durant l'année 2014-2015, le Parc propose aux scolaires (écoles, collèges et lycées) de plancher sur le thème « biodiversité et trame verte et bleue ». Au programme : choisir un groupe d'espèces végétales ou animales (présentes à proximité de l'établissement), aller sur le terrain, observer, dresser un inventaire puis valoriser les données recueillies (c'est-à-dire les porter à la connaissance des parents, des habitants, des élus). Depuis 1985, le Parc travaille en partenariat avec l'Éducation nationale et les équipes pédagogiques pour une meilleure prise en compte de l'environnement au quotidien.

— Contact : **Jean-Claude Corbel**
04 73 95 57 57
jc.corbel@parc-livradois-forez.org

SAGE DORE. C'est fait. Le 7 mars dernier, le préfet de la Région Auvergne et du Puy-de-Dôme, les préfets de la Loire et de la Haute-Loire ont approuvé le schéma d'aménagement et de gestion des eaux du bassin versant de la Dore (SAGE). Le pilotage et la mise en œuvre de ce schéma sont confiés au syndicat mixte du Parc, selon le vœu des communes concernées.



Du bon usage

Les mains à chaque extrémité de la table, il dit : « Si on fait pâturer les vaches sur une parcelle grande comme ça, ça ne coûte presque rien. » Il ramène les bras, les mains se touchant presque : « Si on fait pousser du maïs sur une parcelle, même aussi petite que ça, ça revient cher. »

Voilà comment un agriculteur parle, gestes à l'appui, du bon usage des prairies.

19 ans déjà. Il se souvient des débuts. « À l'époque, j'ai rencontré Laurent Dumont Saint-Priest qui lui aussi s'installait, à Valcivière. On s'est dit qu'on avait besoin de formation. Nous avons créé une association, « Défense et promotion de la fourme fermière », et nous l'avons faite, cette formation, pendant deux ans avec un groupe de dix personnes. Puis chacun est retourné sur ses terres, occupé aux tâches quotidiennes. »

Appui logistique

Les producteurs de fromages ont quand même l'occasion de se rencontrer sous les arcades de la mairie d'Ambert. « Ça marchait plutôt bien mais on voyait aussi qu'on prenait des habitudes, on craignait de tomber dans la routine. Ce doit être en 2010, et c'est Laurent, je crois bien, qui a lancé l'idée : « On aurait besoin d'une nouvelle formation ». Alors on a réactivé l'association, qui était en dormance, en l'élargissant à d'autres produits laitiers². Comme on avait besoin d'un appui logistique, on est allé au Parc rencontrer le technicien agriculture, Lucien Compte. »

Celui-ci a donc conçu, avec eux et en partenariat avec le CFPPA d'Aurillac, un programme de formation sur trois ans³ : « En nous appuyant sur le diagnostic DIAM (cf. encadré), nous avons abordé la question à la fois sous l'angle économique et sous l'angle environnemental, lesquels sont en étroite corrélation. Si une prairie perd en richesse floristique, elle perd en appétence et on perd en qualité des produits laitiers. Il s'agit donc d'évaluer comment les prairies sont utilisées au mieux par les troupeaux et pour la plus grande autonomie de l'exploitation, comment les troupeaux

Dominique Boithias est agriculteur à Préjurade, un lieu-dit sur les hauteurs de Champétières, très en hauteur, à 1 000 mètres d'altitude. Une exploitation de 65 hectares répartis dans un rayon d'un kilomètre autour de la ferme, 10 hectares de céréales, le reste en prairie, « à 95% en prairie naturelle ». Là-dessus 34 vaches laitières, des montbéliardes et des brunes des Alpes, qui ont chacune leur nom, Comtesse, Girouette, Cannelle, Doly ou Jonquille, et une dizaine de génisses. Il livre un tiers du lait à la Société fromagère du Livradois, en qualité « alimentation sèche », sans OGM, sans ensilage. Il produit plus de dix tonnes de pays qu'il vend à la ferme et, essentiellement, aux marchés d'Ambert, le jeudi matin et, d'avril à octobre, le samedi matin¹. « En 19 ans, j'ai dû en manquer trois, pas plus. »



ÉDITO



Tony Bernard,
Président du Parc,
Maire
de Châteldon

Lorsque ce journal sera sous presse le processus démocratique de renouvellement du Comité syndical du Parc battra son plein. Sans préjuger des résultats, je profite de ce moment particulier pour rappeler

la volonté des fondateurs du Parc, qui avaient fait le choix de la proximité et trouvé dans la forme juridique du syndicat mixte un moyen fructueux de dialogue entre les collectivités tout en garantissant une représentation éminente des communes. Ce choix a été préservé lors de la révision de la charte et renforcé avec l'intégration des communautés de communes. Le label Parc naturel régional est une chance pour le Livradois-Forez. Le syndicat mixte du Parc est notre outil pour le faire vivre au service des habitants et des élus. Sachons l'utiliser, mobiliser ses capacités. Dans ce numéro du journal du Parc, les projets développés autour de la gestion des espaces naturels, l'appui donné à la filière agricole illustrent ce caractère « assemblé » des idées, des multiples partenaires et compétences.

"La simplicité n'est pas un but [dans l'art], mais on arrive à la simplicité malgré soi, en s'approchant du sens réel des choses."

Constantin Brancusi,
sculpteur roumain 1876-1957

L'Auvergne, côté soleil levant
Journal du Parc naturel régional Livradois-Forez — n° 27 — Été 2014
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 : SCOP crescend'O Marat
Réalisation : viceversa-clermont.fr
Impression : Fusium



Tirage : 50 000 exemplaires - N° d'ISSN 2265-5999
Dépôt légal : deuxième trimestre 2014



Une question d'équilibre

Le Pôle fromager du Massif central a réalisé un « diagnostic multifonctionnel du système fourrager » (DIAM). Objectif : « évaluer la cohérence d'un système fourrager et connaître les services que rendent les prairies au territoire agricole pour comprendre comment celles-ci contribuent à la qualité du lait ou des fromages de l'exploitation. »

Les prairies ont été analysées selon quatre critères : fourrager (adéquation avec les besoins des animaux) ; environnemental (intérêt floristique, fonctionnement des écosystèmes) ; qualité du lait et des fromages (goût, couleur, valeur nutritionnelle) ; valorisation des ressources de l'exploitation (sa plus ou moins grande autonomie). Soit, au final, une typologie très fine puisque 60 types de prairies sont répertoriés.

Avec cet outil, le Pôle fromager entend donner aux éleveurs « des pistes de réflexion pour améliorer les équilibres au sein de leur exploitation entre la production, l'environnement et la qualité des produits laitiers ». Ce qui est aussi, pour eux, le moyen de mieux répondre aux attentes et exigences des consommateurs.

des prairies

contribuent à la diversité de la flore et, par surcroît, à la beauté des paysages. Évaluer puis, si besoin, apporter les améliorations nécessaires. »

Expertise profitable

La formation s'est déroulée de 2011 à 2013, quinze jours chaque année, avec l'intervention de deux spécialistes : Jean-François Combes, du CFPPA d'Aurillac, et Jean Zapata de l'Établissement départemental de l'élevage du Puy-de-Dôme. Dix-sept agriculteurs, représentant douze exploitations (certains étant en Gaec), l'ont suivie assidûment.

« Nous avons d'abord travaillé sur la fabrication fromagère, c'était notre préoccupation première, dit Dominique Boithias.

La fromagerie, le lait, le troupeau... En remontant vers l'amont, on arrive à l'herbe. « L'expertise de Jean Zapata m'a été très profitable. J'ai pris conscience qu'il peut y avoir de grandes différences entre les prairies et toutes ont leur intérêt. J'ai une parcelle très froide, orientée plein nord, qui s'avère être d'une exceptionnelle richesse végétale, avec une flore très gustative, odorante ; on y trouve notamment le fenouil des Alpes. Une autre parcelle, pour laquelle je n'avais guère de considération parce qu'elle est très humide avec beaucoup de joncs, est remontée dans mon estime et je la ferai pâturer davantage. Toute herbe est bonne à prendre mais il faut, pour cela, bien gérer le système de pâturage, et de fauche aussi, bien sûr, afin d'assurer l'alimentation quand les bêtes restent à l'étable, soit presque la moitié de l'année. Vous voyez, si sur une parcelle grande comme ça... » C'est à ce moment-là qu'il fait les gestes aux deux bouts de la table.

Puis il poursuit la démonstration. « L'idée est de limiter au strict minimum l'achat de compléments alimentaires, d'assurer l'autonomie maximale de l'exploitation, l'herbe étant ce qui coûte le moins cher à produire. Et en plus on fait du bien à la flore. » À la faune aussi, aux insectes, aux abeilles.

Ferments et présure

La formation a eu des bénéfices annexes. « D'abord nous avons appris à mieux nous connaître. Certains, que je croisais sous les arcades de la mairie, sont devenus des copains¹. Une solidarité s'est créée entre nous, du genre : je passe ma commande de ferments, je t'en prends un sachet ? Ou bien : tu peux me dépanner en présure ? Ça n'a l'air de rien, mais ça facilite la vie. » Certains ont des années de métier, d'autres sont en cours d'installation, ils ont travaillé ensemble. Des formes de parrainage se mettent en place, sans avoir besoin d'être formalisées. Dominique Boithias envisage une association avec Jérémy Pegheon qui fut pendant deux ans son apprenti et qui s'installe près d'Ambert. Si bien que Comtesse, Girouette et Cannelle peuvent espérer passer l'hiver dans la plaine et se réserver la montagne pour la belle saison.

Une nouvelle formation est prévue pour 2015, le programme est en cours d'élaboration. Elle sera proposée à d'autres agriculteurs du territoire du Parc, comme le souhaitent les dix-sept. « Nous avons besoin d'être plus nombreux pour que le groupe vive, confirme Dominique Boithias. Et j'espère que nous pourrions aller voir ailleurs, en Haute-Savoie ou à Laguiole. Les confrontations d'expé-



© Mairie d'Ambert

riences sont toujours fructueuses. » Sur ces entrefaites, il part à l'INRA de Marcenat, dans le Cantal, témoigner de l'intérêt d'un diagnostic floristique des prairies. ■

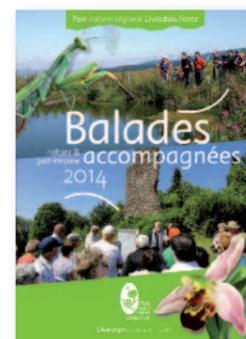
1 - Dominique Boithias est secondé par une salariée, Delphine Chamoux, et par ses parents octogénaires qui habitent la maison voisine.

2 - L'association s'appelle désormais « Association pour la promotion des fourmes et fromages fermiers du Livradois-Forez ».

3 - Le technicien du Parc s'est aussi occupé du montage financier. L'association a bénéficié d'aides de l'Union européenne (FEADER), du Conseil régional d'Auvergne et du Conseil général du Puy-de-Dôme.

4 - N'en déduisez pas qu'ils se préparent à faire des blagues à la Jules Romains !

>>> ANGES MUSICIENS à Billom, valse des anoues du côté d'Olliergues, pierres folles du Haut-Livradois, grun de folles à Vodable-Ville, chemin des faîtes en vallée de l'Ance...
Au total, 112 balades accompagnées, labellisées par le Parc, pour découvrir la nature et le patrimoine du Livradois-Forez.
Livret (avec agenda) disponible à la Maison du Parc et dans les Offices de Tourisme.



C'est devenu une sorte de lieu commun. On dit qu'il convient de préserver la biodiversité (les espèces, leur habitat) en tenant compte des impératifs économiques, agricoles et forestiers en particulier. Comme s'il y avait là une sorte de contradiction et que le mieux à faire était de trouver le bon compromis.



De Frugières-le-Pin à Vireennes, des Hautes-Chaumes à Malaguet, on verra qu'il est plus judicieux de considérer la chose sous un autre angle, de la prendre par un autre biais. Il n'y a pas d'antinomie.

C'est grâce aux pratiques humaines (« anthropiques », disent les savants) que la biodiversité (« la nature », pour parler ordinairement) a le plus de chance d'être conservée et même augmentée.

Pour préserver l'intégrité de sites que l'on estime en danger, un statut de protection est parfois très utile, il n'est pas toujours indispensable.

Des propriétaires, des usagers, des élus s'engagent, de leur propre initiative, pour en assurer une bonne gestion. Le Parc les accompagne dans leur démarche*. Et ça a tout l'air de marcher.

* Conformément à l'objectif premier de sa charte, « maintenir la biodiversité et diversifier les habitats naturels », le Parc a élaboré un plan biodiversité à l'échelle de son territoire qui a été approuvé par le Comité syndical en juillet 2012. Les actions dont on rend compte ici s'inscrivent pleinement dans cette perspective.



Autrefois, on l'appelait la narse de Tirevache...

Henri Pourrat dit combien on s'en défait de ce temps-là. « Rien n'avertit du hasard qu'on court. Aux abords, peut-être, des gentianes bleues, des joncs, des linaigrettes à floquet de soie, les plantes des terrains froids et gorgés d'eau. Ceux de la montagne savent qu'on ne croirait jamais comme c'est traître et difficile. Tu vois une belle place unie, un gazon plus vert qu'un blé en mars. Un peu trop vert. Si tu t'y engages, tu passeras mal ton temps. Ce sol mou semble rouler sous le pas, tremble, se meut par grosses ondes. Le pied que tu viens de poser crève le pelage d'herbe, s'enfonce dans une bourbe épaisse, collante, qui ne le lâche plus.¹ » La légende prétend que la narse a englouti « des chars attelés de leurs bœufs » et que s'y sont enfoncés des bâtiments entiers, une église, son clocher et sa cloche.

On l'appelle aujourd'hui la tourbière de Vireennes, du nom du hameau le plus proche, sur la commune du Monestier. On ne croit plus tellement aux vieilles légendes, on connaît son histoire. Elle a commencé à se former il y a 8 000 ans dans une rupture de pente, une cuvette retenant l'eau qui venait des nombreuses sources voisines. Des températures très fraîches et de fortes pluies lui étaient autant de conditions favorables.

Au Moyen Âge, les hommes prennent la main : défrichage, pâturage, fauche et drainage, la tourbière ne dépend plus seulement du jeu des éléments naturels. Le pic démographique, et avec lui l'utilisation maximale du site, est atteint en 1846. Il faut attendre le début du XX^{ème} siècle pour que la pression humaine s'allège et que la tourbière retrouve, progressivement et au moins partiellement, sa dynamique propre.

Les naturalistes et botanistes ayant pris le relais des faiseurs de légende, on sait qu'elle n'engloutit ni les bœufs attelés ni les cloches d'église mais qu'elle est d'une exceptionnelle richesse écologique. On y dénombre huit habitats et dix espèces d'intérêt communautaire. La présence du damier de la succise, de la cordulie arctique (respectivement, papillon et libellule) et de la chouette de Tengmalm est attestée par des observations réalisées au cours de l'été dernier.

Afin de préserver et conforter cette richesse, le site de Vireennes, d'une superficie totale de 150 hectares, a intégré le réseau européen Natura 2000². Un document d'objectifs, élaboré en concertation avec les propriétaires et les usagers, validé en mai 2010, fixe les règles d'une bonne gestion. Des règles simples et douces : préserver la ressource en eau et le fonctionnement hydrique de la tourbière (surtout pas de drainage) ; continuer l'exploitation en futaie jardinée de la sapinière environnante ; maintenir quelques arbres sénescents par hectare (sauf risque sanitaire) ; conserver des milieux ouverts en les fauchant, en les faisant pâturer... Au fond, il s'agit simplement de continuer à faire ce qui se faisait auparavant, mais en toute connaissance et avec un surcroît de vigilance.

La narse a changé de nom, elle ne passe plus pour traître ou difficile. Ceux qui se sont engagés à en prendre soin passent bien leur temps.

1 - Gaspard des Montagnes - La tour du levant, Sixième veillée, Première pause. Éditions Albin Michel
2 - Le réseau compte 27 000 sites en Europe dont 1 740 en France et 22 en Livradois-Forez. Le Parc assure l'animation et coordonne la gestion de 8 sites, dont celui de Vireennes.

Gestion raisonnée des pâturages

Sans les troupeaux, les Hautes-Chaumes perdraient cette beauté sauvage et nue. Sans les tourbières, les troupeaux auraient soif, et faim parfois.

De 2008 à 2013, trois tourbières des Hautes-Chaumes, la Richarde, l'Oule et la Croix de Barras, ont fait l'objet d'un contrat de restauration et d'entretien. Une opération multipartenariale*, sans tenir compte des limites administratives, et dans laquelle l'implication des agriculteurs a été déterminante. Parmi eux, Emmanuel Durand, producteur de fourme fermière à Valcivières. Il sait ce qu'il doit à ce territoire : « C'est un plateau granitique sur lequel pousse une flore très spécifique qui nous permet d'obtenir des fromages aux arômes uniques. Nos bêtes broutent tout l'été du fenouil des Alpes, de la bruyère... cette alimentation donne sa singularité à leur lait et donc à notre fromage. » Et les tourbières ? « C'est là que nos bêtes trouvent encore à manger en période de sécheresse, avec une végétation différente. C'est aussi un point d'eau important, sachant qu'une vache laitière consomme 50 litres par jour. »

Problème. Le piétinement des animaux, s'il est trop intense, peut provoquer une destruction de la tourbe et entraîner, à terme, une modification de la végétation et de la faune. Avec des conséquences en aval puisque ces tourbières alimentent

des rivières, notamment le Lignon du Forez et l'Ance du nord. Les enjeux sont à la fois agricole, écologique et hydraulique. D'où ce contrat quinquennal – auquel six agriculteurs ont souscrit – destiné à mettre en œuvre « une gestion raisonnée des pâturages ». L'opération s'étendait, les trois sites compris, sur 80 hectares et concernait quatre communes : Job, Valcivières, Saint-Bonnet-le-Courreau et Sauvain. Le Conseil général de la Loire a acquis 40 hectares qui ont été mis à disposition des éleveurs via « un bail rural à caractère environnemental ». Quatre abreuvoirs ont été installés pour éviter la dégradation des sols et améliorer la qualité de l'eau ; ils sont alimentés par captage de sources ou de rases. Le contrat, c'est encore la pose de 7,7 kilomètres de clôtures afin de permettre la restauration des zones dégradées et d'organiser la présence des troupeaux selon un calendrier de pâturage adapté à la végétation. S'il y a quelques contraintes, Pierre-Yves Méchin, éleveur de moutons à Chalmazel, les estime légitimes et bénéfiques. « Sur les zones humides, le cahier des charges prévoit une mise en pâturage après le 14 juillet ainsi qu'un nombre d'animaux maximum à l'hectare. Nous avons également un système de rotation : les bêtes pâturent sur une

Malaguet se réserve pour l'avenir



De physionomie on ne peut plus naturelle, il semble être là depuis toujours. Pourtant le lac de Malaguet est un plan d'eau artificiel, aménagé au Moyen Âge par les barons d'Allègre qui en firent leur vivier. Aujourd'hui, sans titre nobiliaire, les propriétaires et usagers veillent à son avenir.

En septembre prochain, le lac (22 hectares) et « un complexe de zones humides, de prairies et de forêts qui lui sont associées », soit une superficie totale de 55 hectares, seront classés en Réserve naturelle régionale¹. Une superficie répartie sur le territoire de trois communes : Félines, Monlet et Sembadel.

Cette distinction, ou cette considération, le site la doit à la grande diversité de ses milieux et à l'exceptionnelle richesse floristique et faunistique qui va avec, comme en atteste l'inventaire réalisé, en 2012, par Nathanaël Lefebvre, chargé de mission au Parc. Habitats lacustres et aquatiques, agropastoraux, forestiers, friches et fourrés, Malaguet dispose d'« un fort potentiel d'accueil pour certaines espèces remarquables ». Pour la flore, on citera l'orchis sureau, le fluteur nageant ou le narcisse des poètes. Mention particulière de l'élatine à six étamines dont c'est l'unique station en Haute-Loire. La liste est longue des oiseaux qui se reproduisent ici : foulque macroule, bouvreuil pivoine, bruant jaune, alouette lulu, pic noir... Certains, nichant ailleurs, viennent s'y nourrir, notamment le milan royal et le milan noir. Des migrateurs y font une halte : balbuzard pêcheur, bondrée apivore, grande aigrette, guifette noire, etc. À cette nomenclature² il convient d'ajouter les mammifères, les reptiles, les amphibiens et, surtout, les libellules et demoiselles – 19 espèces recensées pour les deux catégories d'odonates.

« Une Réserve naturelle régionale est le moyen de mettre en place des zones de protection renforcée de la biodiversité en accord total avec les propriétaires et à leur demande », affirme Christian Bouchardy, vice-président du Conseil régional d'Auvergne. À Malaguet, la demande est venue des propriétaires du lac et de la maison d'hôtes située sur son rivage. Elle collait parfaitement avec les objectifs de la charte du Parc en matière de

préservation des milieux naturels. La concertation pouvait commencer. Elle a réuni propriétaires, usagers et élus sous la houlette du Parc qui sera le gestionnaire de la Réserve. On s'est accordé sur les bonnes pratiques à mettre en œuvre pour assurer la meilleure gestion possible du site. On a constaté qu'elles obligeraient à modifier quelques habitudes mais, au final, sans grand changement. Roger Lac (son patronyme est de pure coïncidence) est l'un des 25 propriétaires qui se sont engagés. « Bien sûr que j'ai été partant tout de suite. Je possède là-haut une petite parcelle en prairie sur laquelle il y a une résurgence d'eau. Et moi, étant pêcheur, je suis très sensible à la qualité de l'eau. C'est ce qui m'a motivé en premier. Je crois aussi qu'en prenant soin de Malaguet nous travaillons pour le bien de tous. La maison d'hôtes et l'activité de pêche à la mouche apportent un peu de dynamisme à cette région qui n'en a pas de trop. Surtout, nous travaillons pour les générations futures auxquelles nous pourrions transmettre un patrimoine naturel gardé dans son intégrité. Il ne me semble pas que les contraintes soient très lourdes. »

Quelques contraintes, à titre indicatif. Les prairies permanentes ne peuvent être retournées, la fauche attendra le 1er juillet. Pour les terres labourables, une rotation s'impose : deux ans en céréales, deux ans en prairie. Haies et rases régulièrement entretenues. Pas d'utilisation de produits phytosanitaires en bordure du lac et de la Borne. Coupe à blanc interdite dans les boisements naturels. L'activité piscicole doit veiller à la qualité des eaux, des milieux halieutiques et au bon état des berges. La circulation motorisée est interdite, sauf aux propriétaires et ayants droit. Chasse, pêche et cueillette sont autorisées selon la réglementation en vigueur, à l'exception de trois hectares, à l'extrémité nord du lac, réputée « zone de quiétude » (pour la faune).

Enfin, Malaguet, sous statut de Réserve naturelle régionale, a vocation à devenir une sorte d'emblème des bons usages et un lieu de sensibilisation avec, à l'avenir, un sentier pédagogique et un observatoire. ■

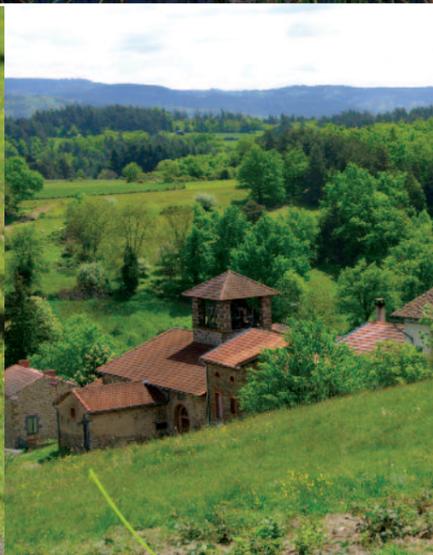
Balades accompagnées

• 28 juin, 14 h, au lac de Malaguet, Le bal des libellules (3 h, 2 km)

• 5 juillet, 14 h 30, à Frugières-le-Pin, Faune & flore bien « gardées » (2/3 h, 3 km)

1 - Deux autres sites bénéficieront d'un tel classement : les cheires et grottes de Volvic (Puy-de-Dôme) et le Val de Loire Bourbonnais (Allier).

2 - La faune piscicole est liée à la gestion halieutique du lac. Seule la truite fario, présente dans la Borne, est de source sauvage.



Renaissance de la Garde

lande, puis sur une zone humide, avant d'aller sur une autre lande. C'est une gestion intéressante pour nous car elle préserve la qualité de l'herbe. »

Gestion intéressante, les naturalistes en conviennent aussi. Un ensemble d'indicateurs de suivi des effets du programme ayant été mis en place, ils ont constaté l'augmentation des effectifs de papillons et la réapparition d'une ou deux espèces rares.

Le contrat est achevé, les habitudes prises devront perdurer « parce que cinq ans ne suffisent pas pour changer durablement les choses, surtout en termes de végétation », dit Pierre-Yves Méchin. ■

* Conseils régionaux Auvergne et Rhône-Alpes, Conseils généraux Loire et Puy-de-Dôme, Conservatoires d'espaces naturels Auvergne et Rhône-Alpes, Agence de l'eau Loire-Bretagne et Parc Livradois-Forez.

Pour en savoir plus :
— un film à voir sur internet : www.parc-livradois-forez.org/contrat-tourbières
— une plaquette de 8 pages, disponible à la Maison du Parc sur simple demande.

« La moitié au moins était embroussaillée, avec des risques de feu alors que les habitations sont proches. Et puis ça ne faisait pas très joli dans le paysage. À dire vrai, on ne savait pas quoi en faire. » Voilà en quels termes Maurice Laurent, maire de Frugières-le-Pin, décrit le communal de la Garde, d'une superficie de 3,5 hectares, en surplomb du village. On a de là-haut un beau point de vue sur Lavaudieu, la vallée de la Senouire et, au loin, les volcans d'Auvergne. Mais le seul rôle de promontoire reste un peu ingrat. Le site sera bientôt regardé avec un intérêt nouveau grâce à Vincent Boulet, directeur du Conservatoire botanique du Massif central, qui habite sur la commune. Celui-ci procède bénévolement à un inventaire végétal, d'août 2010 à juin 2012, et recense une flore d'une variété conséquente, avec quelques raretés comme le trèfle strict ou la véronique en épi. Les élus vont alors demander conseil au Parc. « Après, tout s'est enclenché très vite, assure le maire. Les bonnes

volontés se sont mobilisées avec beaucoup d'enthousiasme, et avec efficacité. » Le Parc sollicite des financements du Conseil régional d'Auvergne pour procéder à des inventaires faunistiques (oiseaux et papillons) et faire élaborer un plan de gestion par le Conservatoire d'espaces naturels Auvergne. Le plan recommande notamment le déboisement et le débroussaillage des pelouses sèches qui partaient à la friche. La brigade verte de la communauté de communes du Pays de Paulhaguet effectue les travaux à l'automne dernier, laissant ce qu'il faut d'arbres pour les oiseaux. Et ce printemps, Marie-Louise Soule est venue depuis le hameau voisin de Fiossat avec son troupeau de 200 brebis faire pacager le communal rendu à son ancienne vocation. « À l'avenir, nous ferons installer une table d'orientation, quelques bancs pour nos habitants, pour les visiteurs et les randonneurs, ajoute Maurice Laurent. Et nous accueillerons bien volontiers les scolaires de Javaugues et Paulhaguet, ou de plus loin. » ■



150 titres au catalogue

Jean-Louis Boithias est devenu éditeur en avril 2002. Installées depuis fin 2007 à Champétières, dans l'ancien presbytère, les éditions des Monts d'Auvergne affichent 150 titres au catalogue pour une soixantaine d'auteurs : romans de terroir, monographies, beaux livres... Éditeur régionaliste ? Le qualificatif est souvent condescendant. Les ouvrages publiés par Jean-Louis Boithias se situent bien plus sûrement entre hommage et devoir de mémoire. « *Notre parti pris est de faire connaître la richesse des patrimoines, matériel et immatériel, de cette région, de veiller à ce qu'ils ne se perdent pas. Nous avons le souci des hommes et des femmes qui nous ont précédés. Et si nous nous en tenons généralement au passé c'est sans doute qu'il faut avoir un peu de recul pour apprécier à leur juste valeur les choses et les gens.* » L'éditeur est également auteur de monographies des cantons de l'arrondissement d'Ambert. Vaste projet et travail considérable qui comportera, à terme, neuf volumes. Le *Pays d'Ambert* (en deux volumes) et le *Pays d'Aranc* sont disponibles, Saint-Anthème, Viverols et Olliergues sont épuisés, le *Pays de Cunlhat* doit paraître en 2015.

— www.editions-des-monts-dauvergne.com

La très véridique histoire des papetiers ambertois

© DR

On se souvient de cette forte saillie à la fin du film de John Ford, *L'homme qui tua Liberty Valance* : « On est dans l'ouest, ici. Quand la légende dépasse la réalité, on imprime la légende. » Loin du Far West, la légende a longtemps prévalu à propos des papetiers d'Ambert. Il était temps de publier la réalité – qui n'est pas moins belle.

C'est à quoi s'appliquent Michel Boy, historien, et Jean-Louis Boithias, ethnologue, dans un ouvrage de poids, 3 kilos et 64 grammes (iconographie comprise), appelé à devenir l'ouvrage de référence sur le sujet. Michel Boy prend bille en tête « *l'irritante question des origines de la papeterie livradoise* ». La version légendaire, on la connaît. Trois Croisés auvergnats, Montgolfier, Malmenayde et Falgueroles, s'en revenant de la septième croisade (1248-1254), rapportent en Livradois le secret de la feuille blanche. Sauf que la légende ressemble fort à une opération de communication, comme on dirait aujourd'hui, fomentée sans doute à partir de quelques rodomontades de familles papetières, puissamment relayée, au mitan du XIX^{ème}, par l'abbé Grivel, et, après que la messe est dite, par Henri Pourrat dans *L'Herbe des trois vallées*. Le secret a bien été emprunté aux Arabes – ceux de Damas ou d'Ascalon,

si l'on y tient – qui eux-mêmes le tenaient des Chinois, mais il est devenu secret de Polichinelle. On fabrique déjà du papier en Italie, en Espagne, dans le sud de la France et même à Thiers ou Chamalières quand ceux des trois vallées décident de s'y mettre.

Étonnante reconversion

L'épopée ambertoise commence à peu près à la moitié du XV^{ème} siècle. À cette époque, les vallées du Batifol, de Valeyre et du Grand Rif sont abondamment pourvues en moulins fariniers mais aussi en moulins à marteler le cuir pour en faire du parchemin et en moulins à carder la laine pour obtenir le feutre dont les Lyonnais font des chapeaux. « *Avec ces deux dernières catégories, la technologie est disponible pour une nouvelle production*, dit Jean-Louis Boithias. *Les premières grandes familles papetières sont celles qui étaient propriétaires de ces moulins à maillets. Cette reconversion est tout aussi étonnante que la fiction des Croi-*

sés ; elle a le mérite d'être véridique. » Les auteurs retracent par le menu les péripéties de l'histoire vraie – ce dont un journal poids plume ne saurait rendre compte exhaustivement. La papeterie ambertoise connaît un développement exponentiel grâce à la vitalité de Lyon, à l'essor de l'imprimerie, grâce aussi à la qualité de sa production. Une qualité que l'on attribue parfois à la particularité de l'encollage, réalisé comme partout avec une colle animale, du cartilage fondu, mais probablement selon une préparation inédite. Pendant des siècles, le papier d'Ambert passe, comme l'affirme le père jésuite Imberdis pour « *le plus blanc et le mieux conditionné pour les livres* ». Il sert notamment à l'impression de *La Légende dorée* de Jacques de Voragine, de l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert.

Modèle pré-taylorien

Outre la performance économique, l'épopée signifie également une extraordinaire ouverture au monde, un désenclavement rustique mais efficace. Commerce avec Lyon, où le papier est livré à dos de mulet, avec Paris, la production étant acheminée sur des sapinières via la Dore et le canal de Briare. Et le papier se vend au-delà des frontières hexagonales. Ouverture aussi avec les chiffonniers qui viennent le plus souvent de Bourgogne où le linge, richesse oblige, est réputé plus blanc et plus fin. L'histoire a ses soubresauts, bien sûr, les guerres, la fiscalité alourdie ou la révocation de l'Édit de Nantes. Elle reste triomphale, jusqu'à la fin du XVIII^{ème}, où commence « *le chant du cygne* ». Tout cela est dans le livre qui ne manque pas d'évoquer le caractère indocile des ouvriers, bien loin de l'image de carte postale du papetier présentant la forme au photographe. Ils contestent, revendiquent, réclament des droits, dont celui de « gueulage », parfois ils claquent la porte, assurés de trouver à s'embaucher ailleurs.

Ce que montre l'approche ethnologique, c'est que le métier est d'une haute technicité, scandée en phases bien distinctes et précises, selon un modèle que l'on pourrait qualifier de « pré-taylorien » : tri des chiffons, découpe, broyage, ouvrage, couchage, pressage, levage, encollage, étendage. Aux deux bouts de la chaîne, les femmes ont leur place, les autres étapes sont l'affaire des hommes.

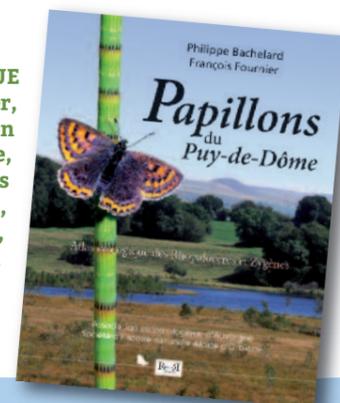
Ironie de l'histoire

Bénéfice collatéral de l'activité papetière, elle a inventé une architecture, ces hautes maisons avec leur ceinture de persiennes verticales en bois au dernier étage qui marquent fortement, aujourd'hui encore, le paysage des trois vallées. « *Cette architecture est entièrement déterminée par une fonctionnalité. Au rez-de-chaussée voûté : la roue, les maillets, la cuve, la presse ; au premier : l'espace des femmes, le dérompoir à chiffons, le tri des feuilles, et aussi, le logement de la famille du propriétaire, le dortoir pour les apprentis ; au dernier étage : le séchoir où l'on dose le vent avec précision et délicatesse.* » Par un de ces tours d'ironie que l'histoire aime à jouer parfois, l'une des causes de la fin de la papeterie est peut-être à chercher là. Quand est venu le temps des « piles hollandaises » et de la fabrication en continu, les bâtiments trop exigus n'ont pas pu recevoir les machines que requerrait ce nouveau processus. « *La technique s'est heurtée à l'architecture.* »

Le livre rappelle, évidemment, comment la mémoire des moulins papetiers fut préservée, grâce à Marius-Alfred Péroudeau, fondateur du musée du moulin Richard-de-Bas.

— **Moulins, papiers et papetiers d'Auvergne**, Michel Boy et Jean-Louis Boithias, éditions des Monts d'Auvergne, 67 € (+ frais de port)

>>> **L'ATLAS ÉCOLOGIQUE** conçu par Philippe Bachelard et François Fournier, recense 161 espèces avec leur répartition géographique, décrit la biologie de chacune, collationne des milliers d'observations réalisées depuis 1854. « Un ouvrage de référence », selon le préfacier, Henri Descimon, professeur émérite à l'Université de Provence. Éditions Revoir. Disponible en librairie. 30 €



Cuivré des marais (mâle) © Alexandre Teynié



Le papillon, la gentiane et la fourmi

On dirait le titre d'une fable.
Mais c'est simplement la nature qui est fabuleuse.

« **L**e papillon. Ce billet doux plié en deux cherche une adresse de fleur. » Jules Renard, *Histoires naturelles*. Heureusement, ce n'est qu'un mot de poète, sinon Philippe Bachelard ferait un bien vilain métier, retardant d'un coup de filet l'acheminement du courrier, lisant cette correspondance qui ne lui est pas destinée et qui use généralement du latin. De métier, il est lépidoptériste, il observe les lépidoptères plus couramment appelés papillons. L'année dernière, accompagné de son collègue François Fournier, il a parcouru le Livradois-Forez à la recherche de huit espèces, réputées « patrimoniales », pour lesquelles les données étaient insuffisantes ou trop anciennes¹. Il a procédé selon la méthode classique : capture au filet, identification dans la prison ajoutée et libération. « Quand on est un peu averti, l'identification peut s'effectuer à la vue, sans capture, au moins pour les espèces les plus communes. À l'inverse, il arrive, mais très exceptionnellement, que l'on soit contraint à une capture définitive pour une analyse plus fine, documentation à l'appui. Enfin, pour certaines espèces, l'identification est encore plus simple par la chenille. »

Au cours de son périple de mai à septembre 2013, il a connu deux déceptions. L'hermite (dont la présence n'a pas été constatée depuis 65 ans) et la zygène d'ostérode (dont la dernière observation, du côté de Vic-le-Comte, est antérieure à 1940) ont disparu. Pour les six autres espèces – hespérie de la malope, cuivré de la bistorte, cuivré des marais, azuré du serpolet, faune et azuré des mouillères – l'enquête se poursuit cette année, les premiers constats incitant plutôt à l'optimisme.

Caractère vagabond

Mettons que nous soyons dans les environs de Sauxillanges et qu'à l'instant nous voyons passer un billet doux d'un bel orange vif. « C'est le cuivré des marais ou *Lycæna dispar* !, s'exclame Philippe Bachelard. Il a été trouvé pour la première fois en 1988 sur la commune de Montmorin. C'est donc un petit nouveau. Nous savons qu'il est très présent dans la plaine des Varennes où l'espèce est suivie dans le cadre du réseau Natura 2000. Il progresse, il colonise. Mais il est de caractère vagabond, il peut passer deux ans sur une prairie puis aller s'installer ailleurs, que son habitat ait subi ou non une modification. » Son goût pour le vagabondage constitue un atout pour la survie de l'espèce

et une difficulté pour les enquêteurs. « Nous l'avons observé à Beurrières, sans pouvoir être certains de le retrouver cette année. La cohérence de ses pérégrinations nous échappe. » Le cuivré des marais est en expansion géographique, ce qui ne signifie pas que ses effectifs augmentent. Bougeons un peu, l'obligation en est faite aux lépidoptéristes. Par chance, voici que passe un billet aux ailes bleutées avec quelques points sombres cerclés de blanc. « L'azuré des mouillères (*Maculinea alcon*) avait longtemps été perdu de vue en Livradois-Forez. Je l'ai retrouvé l'été dernier, à Condat-lès-Montboissier, mais sans pouvoir repérer son lieu de ponte. » La ponte, où commence l'étonnante aventure d'un improbable trio...

L'azuré des mouillères, la femelle, cherche l'adresse d'une fleur, une seule adresse, toujours la même, la gentiane pneumonanthe. Elle dépose ses œufs sur la fleur, de préférence dans le calice. La chenille², monophage, trouvera là sa pitance et, à son deuxième stade, elle descendra au pied de la plante, attendant d'être prise en charge par les fourmis, uniquement celles du genre *Myrmica ruginodis* ou *Myrmica scabrinodis*. Une fois dans la fourmilière, la règle du donnant donnant s'applique.

Au petit matin

La chenille est nourrie par les ouvrières qui lui apportent le couvain (la bouillie qui est servie aux larves de la colonie), en contrepartie les fourmis récoltent le miellat produit par la chenille. Les fourmis ont une gestion rigoureuse, elles n'accueillent des producteurs de miellat qu'en nombre limité, « parce que ça boulotte, une chenille ». Celle-ci hiverne dans la fourmilière mais elle reste sur ses gardes et, au printemps, elle anticipe. Parvenue à son dernier stade, elle migre lentement, précautionneusement vers la sortie, à l'extrémité de la fourmilière où elle se chrysalide. Puis, au moment venu, le papillon prend son envol, il choisit un créneau horaire précis, au petit matin quand ses hôtes sont encore somnolentes, sinon elles le dévoreraient puisqu'il ne peut plus leur être d'aucune utilité.

Pour la beauté

« Cet équilibre à trois est très subtil, mais aussi très précaire. Une perturbation saisonnière, l'embroussaillage ou le surpâturage d'un milieu peuvent entraîner la disparition de l'un des éléments, fourmi ou gentiane, et empêcher la reproduction de l'azuré des mouillères. »

Plus généralement, la biologie des lépidoptères est si subtile et si di-



Gentiane pneumonanthe

verse qu'elle rend toute préconisation difficile. Mais quand même... « On peut par exemple, laisser un petit coin d'orties brûlantes (celles qui piquent) au fond du jardin, au bout d'une parcelle, dans un fossé. Plusieurs espèces, au stade de la chenille, y trouveront leur bonheur : le vulcain, le paon du jour, la petite tortue, la carte géographique. » Oui, les seuls noms incitent à la bienveillance. En ce moment, filet à la main, Philippe Bachelard est probablement en train de scruter le calice de la gentiane pneumonanthe ou bien de pister le cuivré de la bistorte sur le Haut-Forez. Il est tout entier occupé à rechercher et observer les six espèces, objets de l'étude en cours, mais il peut s'accorder un répit pour simplement regarder passer le tabac d'Espagne, le moiré blanc fascié ou le cuivré flamboyant. « Si j'ai choisi ce métier, c'est d'abord pour la beauté des papillons. » Le lépidoptériste est un poète comme les autres. ■

1 – Selon les termes d'une commande passée par le Parc à la Société d'histoire naturelle Alcide-d'Orbigny. À l'occasion, Frédéric Durand, fondateur de la Société, a donné un coup de main au tandem.

2 – Le cycle des lépidoptères passe par une série complexe de métamorphoses : œuf, chenille (ou larve), chrysalide (ou nymphe), imago – c'est-à-dire le papillon lui-même qui peut vivre de 4 à 5 jours ou deux semaines, selon qu'il se nourrit ou pas.



Cuivré satiné (femelle) espèce non patrimoniale © Marcel Duquenne



Les étoiles et le pied à coulisse

© Oliver Rollier

On file à Champagnac-le-Vieux
ayant en tête cette vieille rengaine :

« Le silence éternel des espaces infinis m'effraie. »

On rencontre Pierre Fedou,
ingénieur de recherche au CNRS.
Il est homme à dissiper l'effroi pascalien
en évoquant, beau paradoxe,
ce trou noir où disparaissent les étoiles.

Sur un rehaut, dit La Piroche, au sud du village, un rectangle grillagé. Dans le rectangle : une géode qui, malgré sa couleur terre brûlée, semble un peu exotique dans le paysage, et, à côté, un local technique, style abri de jardin. Vue imprenable, panorama à 360°, nous sommes à l'observatoire astronomique de Champagnac-le-Vieux. Son implantation ici est affaire de gratitude, de solides amitiés et de rencontres de hasard. Michel Mignot, le maire de la commune, raconte l'histoire. « Dans les années 80, Maurice Grinberg, fondateur des laboratoires qui portent son nom, a acheté une maison à Brioude. Pendant la guerre, des habitants avaient sauvé de la déportation Lucy Abraham¹ qui deviendra son épouse. » Voilà pour la gratitude. « J'ai noué très vite des relations amicales avec cet homme qui aime contempler le ciel et les étoiles, poursuit le maire. Un jour, il me fait part de son souhait d'acheter un terrain pour y installer un télescope. Le site de La Piroche était parfaitement approprié. La commune s'est occupée de la viabilisation (assainissement, téléphone, électricité), Jean-Claude Coste, homme de confiance de Maurice Grinberg, a as-

suré la maîtrise d'œuvre et la coupole a été installée à l'automne 2012. » Pierre Fedou entre alors en scène. Il pourrait venir de loin, de Paris, d'Argelès-sur-Mer ou bien du Chili, comme on verra plus tard, mais il arrive tout simplement de Berbezit qui est à dix minutes à moto. « J'ai l'habitude d'aller prendre un café au bistrot de Berbezit. Un jour, le patron me montre un article dans le journal à propos de l'observatoire de Champagnac. Je suis im-

médiatement allé proposer mes services au maire et à Maurice Grinberg qui est, comme j'aime à le dire, un bienfaiteur des arts et des sciences. »

Pilotable à distance

Entrons dans la coupole. Le télescope occupe presque tout l'espace. « C'est simplement un instrument qui permet de capter la lumière qui vient de l'étoile grâce à deux miroirs fixés à chaque extrémité du cylindre. Pour observer, il faut d'abord ouvrir le cimier, la « fenêtre » de la coupole, puis on tourne le télescope dans le sens souhaité, selon deux angles, alpha pour le mouvement vertical, de 0 à 90°, et delta pour le mouvement horizontal accompagné par la coupole qui, montée sur un rail, peut effectuer une rotation complète. » Pierre Fedou flatte le télescope de la main : « Celui-ci est un 400 mm, c'est le diamètre du miroir primaire. À l'avenir, nous aurons un 1 000 mm et un second 400 mm. » L'instrument sert bien sûr à l'observation à l'œil nu mais il peut aussi, et avantageusement, être connecté à une caméra, à un ordinateur, moyennant quoi, liaison



internet aidant, il devient pilotable à distance.

Pilotable depuis Paris, par exemple, où Pierre Fedou est ingénieur de recherche au CNRS, exerce son activité au sein de l'Observatoire de Paris, au LESIA (Laboratoire d'études spatiales et d'instrumentation en astrophysique). Il dit que son métier est de construire des outils au service de l'astrophysique, celle-ci consistant à mettre en chiffres les observations de l'astronomie. Il a le sens de l'image : « C'est comme si je fabriquais un pied à coulisse pour mesurer un diamètre. Mais en l'occurrence il s'agit d'élaborer une méthode pour évaluer la taille, la température, la distance, la vitesse et l'âge d'une étoile. » Au final, le « pied à coulisse » est un ensemble d'électronique, d'informatique, d'ordinateur, de logiciel et d'optique qui occupe une pièce de 40 m².

Pour les besoins de son métier, l'ingénieur navigue de La Serena au Chili à la Grande Île d'Hawaï où se trouvent les deux plus grands télescopes du monde.

Mobylette en panne

Actuellement, il est directeur technique France du projet européen Gravity. « L'objectif de Gravity est de sonder le trou noir qui est au centre de notre galaxie et dont la masse est estimée à 6 millions

de fois la masse du soleil. Il est situé à 32 000 années-lumière d'ici, du Livradois-Forez ou du Chili, ça ne fait guère de différence. Comme il est très loin, on le connaît mal. » Il faut une dizaine d'années pour concevoir les instruments nécessaires aux observations qui commenceront en 2015. « Nous pourrions alors suivre la trajectoire des étoiles qui sont happées par ce trou noir que nous appelons Sagittarius A* ou, plus familièrement, SgrA*. En tombant dans le trou, les étoiles sont écrasées par la gravitation, elles implorent, rendent de l'énergie et émettent une lumière intense. » Ingénuement, on demande quelle peut bien être la contribution de l'observatoire de Champagnac... « Il pourra servir à préparer les observations qui seront faites au Chili. Vous savez, en ce domaine, on commence à la lampe de poche. »

Pierre Fedou est né en 1955, le même jour qu'Alain Prost et deux mois avant la mort d'Albert Einstein. Enfance et adolescence à Argelès-sur-Mer, Pyrénées-Orientales. Élève à peine moyen, genre « au fond de la classe », sauf à la fin où il revient aux premières places. À la deuxième tentative, il décroche le bac avec mention très bien. Il monte à Paris, enchaîne avec une maîtrise de physique théorique et un DEA de physique des particules. Il travaille et, en même temps, suit des cours du soir pour préparer un diplôme d'ingénieur. Il l'a à peine obtenu qu'il tombe sur une annonce dans Le Monde : « L'Observatoire de Paris cherche un ingénieur... » Il est recruté en 1990 et, depuis cette date, file le parfait bonheur professionnel. « J'aime les mathématiques - mon père m'a toujours conseillé d'en faire - mais c'est seulement avec la physique qu'on accède au concret. Je dis souvent que si j'ai réussi dans ce métier c'est parce que ma Mobylette tombait en panne, quand j'étais gamin, et j'essayais de comprendre son fonctionnement pour la réparer. »

Au revoir là-haut

Aujourd'hui, il circule plus volontiers à moto, une allemande de forte cylindrée. « En descendant de Paris vers le sud, je prenais l'autoroute et, un jour, j'ai bifurqué à hauteur d'Issoire, j'ai pris des chemins détournés, Arlanc, La Chaise-Dieu, Craponne... La beauté du pays m'est restée en mémoire. » Le hasard lui refait le coup de la petite annonce, en 2011, sur Le Bon Coin, maison à vendre à Berbezit. « Une belle endormie aux volets clos sur son lit de verdure, au milieu de nulle part. » Il achète la maison qu'il considère désormais comme sa résidence principale et pour ses escapades professionnelles il va prendre l'avion à Lyon Saint-Exupéry, « c'est mieux que Roissy CDG ». Coïncidence en supplément, à Berbezit vit un certain Jean-Pierre Farcy, astronome amateur, qui se retrouve enrôlé dans l'équipe de Champagnac.

Quand il n'est pas occupé à fabriquer des pieds à coulisse ou à circuler à moto, l'ingénieur aime lire. Il cite Paul Auster, Annie Ernaux, Simone de Beauvoir, Olivier Adam, Thomas Bernhard, Camille Laurens et d'autres. Il recommande le roman de Pierre Lemaître, *Au revoir là-haut*, et les poèmes du Suédois Tomas Tranströmer.

Attablés devant le plan d'eau de Champagnac-le-Vieux, c'est fou le plaisir que l'on prend à écouter un homme au rire sonore parler du silence éternel des espaces infinis et du Ciel à moitié achevé (titre d'un recueil de Tranströmer). Même un trou noir gros comme six millions de soleils ne saurait nous effrayer. ■

1 - Lucy Abraham leur a rendu hommage dans un ouvrage intitulé Une Auvergnate israélienne à Brioude, édité par l'association Dauphin, Paris, 2005.

2 - Il vient de fonder les éditions « La Truffe au vent pour la diffusion du savoir scientifique ».

