

MONTS D'ARDÈCHE

le **journal**
du parc

N° 01 - Automne 2006

JOURNAL D'INFORMATION DU PARC NATUREL RÉGIONAL DES MONTS D'ARDÈCHE

 dossier

**Le châtaignier :
arbre ressource**

 éphéméride

**Dates,
Sorties découvertes**

 supplément **Life**

**Le plateau
de Montselgues**

édito



"L'été au sein du Parc fut riche en événements. L'inauguration du sentier du Rocher de Brion, le marché de la myrtille à Mézilhac, l'ouverture de la maison de Thines,... ont rythmé la période estivale. Dans la continuité, le programme de l'automne s'annonce aussi copieux qu'un menu de castagnades ! La rentrée a d'ailleurs placé la châtaigne sous les feux de la rampe à l'occasion du lancement officiel de l'Appellation d'Origine Contrôlée, le 18 septembre dernier.

Fruit emblématique de notre Parc, la châtaigne d'Ardèche et ses 5 formes de transformation traditionnelle viennent en effet d'acquiescer le signe de qualité tant courru, l'AOC. C'est une étape clef pour le Parc et pour les castanéiculteurs qui ont oeuvré, depuis 10 ans, à la valorisation de ce patrimoine collectif qu'est la châtaigne. Les Castagnades 2006 seront placées sous le signe de cette récente reconnaissance. Elles vous guideront de village en village, à la découverte des châtaigneraies, des différentes variétés et des hommes et des femmes qui cultivent ce fruit. A vos programmes !

Le numéro un du journal du Parc prend les couleurs automnales de la châtaigne et pour les prochains numéros, nous souhaitons vous donner la parole. Afin de mieux connaître vos attentes, nous vous proposons de remplir l'enquête en page douze. Nous comptons sur vos retours, suggestions et idées pour améliorer sans cesse nos interventions et être au plus près de vous.

Bonne lecture".

**Le Président du Parc
Henri BELLEVILLE**

P. 03 à 05
actualités

P. 06
portraits
**Georges Verdier
Maurice Allefresde**

P. 07 à 09
dossier
**Le châtaignier :
arbre ressource**

P. 10
rendez-vous
**Les castagnades
entrent en scène**

P. 11
L'éphéméride
Les dates

Cahier P. I à IV

supplément Life 
Le plateau de Montselgues

Journal du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche - Semestriel
Directeur de la publication : Henri BELLEVILLE
Directeur de rédaction : Xavier BERNARD-SANS
Secrétariat de rédaction : Vanessa Nicod - Patrick Gilles
Rédaction : Equipe du Parc
Recteur : Equipe du Parc
Conception, création et réalisation graphique : APDÉE
Crédit photos : PNR Monts d'Ardèche - Michel Rissouan
CREN - François Schwaab
Impression : Imprimerie Cévenole à Coux
ISSN en cours

Syndicat Mixte Parc naturel régional des Monts d'Ardèche
La Prade B.P. 3 - 07560 Montpezat-sous-Bauzon
Tél. 04 75 94 35 20 - Fax : 04 75 94 35 21
accueil@parc-monts-ardeche.fr
www.parc-monts-ardeche.fr

Imprimé sur papier produit à partir de fibres 100% recyclées (écolabel européen)
par une entreprise Imprim'Vert garantissant la gestion des déchets dangereux dans des filières agréées.

**POUR RESTER
INFORMÉ**
www.parc-monts-ardeche.fr

sommaire

* actualités



Crealine ©

Une maison pour le Parc

La maison du Parc est un projet majeur pour le développement des Monts d'Ardèche. L'objectif est d'accueillir sur un même site le public (habitants, écoles, collèges et lycées, étudiants et chercheurs, entreprises et associations, touristes) et l'équipe technique au service des Monts d'Ardèche.

Le domaine de Rochemure, situé sur la commune de Jaujac, a été choisi pour réaliser ce projet. La réhabilitation de la ferme, la mise en culture des prairies et des terrasses agricoles, l'aménagement des zones humides, l'entretien de la châtaigneraie et de la forêt ainsi que la découverte du volcan de Jaujac donneront une image valorisante du territoire. La conception des aménagements intérieurs et extérieurs mettra en avant les richesses de l'ensemble du Parc et donnera envie de partir à sa découverte.

Le projet offrira des perspectives de dimensions régionales voire nationales : valorisation des patrimoines naturels, bâtis, culturels, présentation des savoir-faire du territoire et des produits du terroir, espace d'expression culturelle et artistique, pôle pédagogique et de recherche, démonstration des énergies renouvelables, ...



Le domaine de Rochemure à Jaujac

Fidèle aux objectifs du Parc en matière de développement durable et d'expérimentation, le projet de réhabilitation du site a été confié à une équipe pluridisciplinaire. Le respect du patrimoine bâti et la qualité environnementale feront l'objet d'une réflexion approfondie. La maison du Parc traduit ainsi la volonté de bâtir ensemble, élus, habitants, acteurs économiques, associations, un projet de développement sur une terre d'accueil riche et vivante.

Ouverture de la maison du Gerboul à Thines

Le village de Thines et sa remarquable église romane attirent de nombreux visiteurs tout au long de l'année. Simone Bourly, passionnée par ce site, a souhaité améliorer leur accueil. Un don de sa part a permis au Parc d'acquiescer l'ancienne maison des Compagnons du Gerboul, de la restaurer et de l'aménager pour recevoir le public. La gestion des lieux vient d'être confiée à l'association des Amis de Thines ainsi qu'à un producteur pour l'espace boutique.

Rebaptisé tout simplement "maison du Gerboul", ce lieu a déjà accueilli de nombreux vacanciers cet été, mais aussi des gens du pays, heureux de revenir dans cette maison encore fortement marquée par l'histoire des Compagnons du Gerboul.

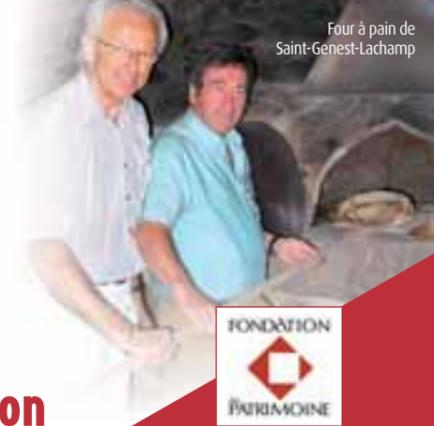


L'intérieur de la maison du Gerboul avec son mobilier en châtaignier

Source Beauval, du gaz dans l'eau

Le Parc accompagne une étude de faisabilité pour la remise en activité d'une source d'eau minérale naturelle gazeuse, la source Beauval à Désaignes. Le projet est porté par le SIVOM de Lamastre et par la commune de Désaignes. L'étude en cours procède à des analyses chimiques de l'eau et des mesures du débit, notamment en période de sécheresse. Les premiers résultats sont encourageants, le débit se maintient à 900 litres par heure, avec une bonne teneur en gaz !

L'objectif est de relancer l'activité de la source, de créer des emplois et de commercialiser l'eau de la source Beauval sur un marché des eaux minérales très porteur.



FONDATION
PATRIMOINE

Des aides pour le patrimoine bâti

Le patrimoine bâti du Parc est extrêmement riche et diversifié.

Afin d'en faciliter la préservation et la valorisation, le Parc et la Fondation du Patrimoine ont signé une convention de partenariat. Des aides peuvent être attribuées sous certaines conditions pour les particuliers, associations et collectivités qui entreprennent des opérations exemplaires de valorisation.

En savoir plus :
www.fondation-patrimoine.com

un projet de construction ou de rénovation ?

Depuis le mois de septembre, des permanences de conseil architectural sont proposées par le Parc avec l'appui du Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement de l'Ardèche (CAUE 07). Elles complètent les cahiers de recommandations architecturales disponibles en mairie ou sur demande au Parc.

CAUE
de l'Ardèche

Prochaines permanences au PNR des Monts d'Ardèche à Montpezat :
mardi 3 octobre,
mardi 7 novembre,
mardi 5 décembre

Contact au Parc :
Jérôme Damour



Les sangliers en question

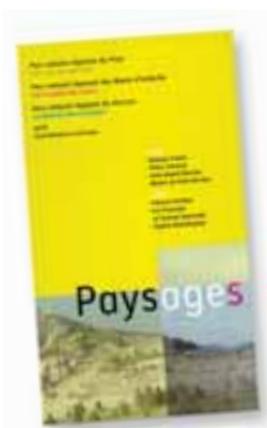
Les sangliers ont beaucoup fait parler d'eux au cours des derniers mois. On a pu lire dans la presse le désarroi des agriculteurs, victimes des dégâts répétés, occasionnés par une population de sangliers toujours plus nombreuse. Et ces dégâts ne se limitent pas aux productions agricoles : les murets, chemins, châtaigneraies, prairies et potagers sont également endommagés.



Dégâts de sangliers dans un verger

Ces atteintes fragilisent notre territoire et génèrent des tensions et des conflits. Face à cette situation, le Parc a lancé une enquête pour rassembler les témoignages d'habitants des Monts d'Ardèche victimes des dégâts de sangliers. Près de 200 témoignages spontanés nous ont ainsi été adressés traduisant l'ampleur du problème. Le résultat de cette enquête, disponible sur demande et en ligne sur notre site Internet, a été adressé à la Préfecture, la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt, la Chambre d'Agriculture et la Fédération Départementale des Chasseurs.

Le Parc souhaite désormais être associé aux instances décisionnelles sur ce sujet afin de relayer les préoccupations des habitants et de participer à la recherche de solutions pérennes permettant de ramener la population de sangliers à un niveau acceptable. Des actions pilotes pourront être conduites sur le Parc, à titre expérimental et démonstratif et avec une large concertation.



Regards croisés sur les paysages

Les Parcs rhônalpins du Pilat, du Vercors et des Monts d'Ardèche se sont regroupés pour mettre en place un programme artistique et de recherche. Le déroulement est prévu sur 3 ans (2005-2007) avec le financement du programme européen Leader +. S'il est vrai que chaque territoire est unique par ses paysages, son climat, sa faune, sa flore, son habitat, ils partagent néanmoins les problématiques de pression urbaine et foncière, de mutations économiques et de déprise agricole.

Le thème fédérateur de ce regroupement pose la question de l'évolution des paysages en fonction de critères identitaires, historiques et sociologiques. Ce thème sera décliné chaque année sur les trois territoires, en fonction de demandes formulées aux artistes. Ces demandes seront confrontées aux analyses et aux interrogations de scientifiques invités, comme l'historienne d'art Catherine Grout. Le projet est coordonné par art3 Valence qui a participé à la conception du programme et intervient comme conseiller artistique.



Ivo Provoost et Simona Denicolai, deux des artistes qui participent au projet "Regards croisés"

Partant d'une prise en compte de paysages construits et culturels, les propositions artistiques suscitent de nouvelles expériences, ouvrent la réflexion sur d'autres modes de représentation et d'interprétation de nos paysages quotidiens. Pour les années 2005 et 2006, dans les Monts d'Ardèche, le paysagiste Gilles Clément et les artistes Ivo Provoost et Simona Denicolai ont d'ores et déjà formulé des propositions d'intervention.

Le dépliant "Paysages" est disponible auprès du Parc et sur notre site internet



Journées de rencontres des écoles du Parc

Dans le cadre de sa mission d'éducation au territoire, le Parc a soutenu, au cours de l'année 2005-2006, 22 projets pédagogiques auprès de 700 élèves.



Pause entre deux activités de découverte à Ailhon

Le Parc a organisé 2 journées de rencontre qui avaient pour objectif de faire se rencontrer ces élèves. Les projets ne manquaient pas : lecture de paysage, signalétique, gestion de l'espace, lutte contre les incendies et l'érosion, ... La restitution de chacun des projets s'est faite de multiples manières : exposition, jeu, écoute musicale, atelier d'expérience et film. Ces journées ont également été l'occasion de découvrir deux sites remarquables du Parc. Les collégiens et les lycéens ont visité la ferme mémoire de Bourlatier, avec David, architecte du CAUE. Ils ont pu établir le lien entre l'habitat d'autrefois et l'architecture dite durable d'aujourd'hui. A Ailhon, pour les petits, il y avait le choix : rallye photo pour découvrir la place du village, atelier jardinage avec Catherine de Clair d'étoiles et Brins d'Jardin, redonner vie aux terrasses des Treillas, ou encore toucher du doigt un savoir-faire ancestral, celui de la pierre sèche. Agnès, du Conservatoire des terrasses a présenté cette technique, loin d'être passiste, comme une très bonne réponse pour vivre dans la pente.

NOUVEAU !

Connectez-vous sur : www.decouverte-monts-ardeche.fr

L'offre d'activités accompagnées de découverte, de loisirs et de sports de nature est multiple au sein du Parc et de la montagne ardéchoise.

Pour se repérer et choisir des prestations, ces activités méritaient bien un espace sur la toile ! C'est chose faite avec ce portail qui regroupe la randonnée (pédestre, équestre, VTT), le parapente, le canyonisme, l'escalade, ... Pour une

demi-journée, une journée, ou pour un plus long séjour, partez à la découverte d'un panel de prestations. Le Parc a apporté une attention particulière à la sélection des prestations en ligne sur ce site. Celles-ci se déroulent, bien entendu, sur le territoire du Parc et de la Montagne Ardéchoise et sont encadrées par des professionnels dont le statut est conforme à la réglementation. Enfin, chaque accompagnateur s'engage à préserver les milieux dans lesquels ils vous feront évoluer.

Et pour les professionnels...

Ce portail internet permet également aux professionnels de l'accompagnement situés sur notre territoire, de se référencer et d'échanger entre eux via un extranet.

Avant-première : Le temps de l'urgence



Extrait du film "Le temps de l'urgence"

L'association ARTIS et le réalisateur Christian Tran proposent, en partenariat avec le Parc, de découvrir le film : "Le temps de l'urgence". C'est le troisième et dernier documentaire du triptyque qu'ils consacrent depuis 2003 à la défense des services publics en milieu rural. Après "L'école en campagne", dédié à la sauvegarde d'une école publique sur le plateau ardéchois, puis "Poste restante" sur le service public postal, "Le temps de l'urgence" aborde le maintien des services de santé en milieu rural. Ces trois films ont été réalisés avec le soutien financier du programme européen Leader + et les deux premiers ont été primés dans des festivals.

Rendez-vous, le 9 novembre 2006 à 20h30, au cinéma Le Palace d'Aubenas pour l'avant-première du "Temps de l'urgence".

Deux nouveaux sites d'interprétation

Les Monts d'Ardèche sont riches d'un patrimoine géologique insoupçonné. Le Parc en partenariat avec les communes d'Aizac et du Béage a inauguré en septembre dernier, deux nouveaux sites d'interprétation. Pour le premier, la Coupe d'Aizac vous livre, grâce à un sentier de découverte et un topoguide, les secrets de l'alchimie qui s'opère entre la terre et l'eau. Pour le second, une table de lecture vous propose de résoudre les mystères de la rivière de pierres du lieu-dit le Pré des Bois.

Des propriétaires forestiers engagés

Une centaine de propriétaires, représentant près de 2600 ha, ont répondu favorablement à la charte de gestion forestière durable établie en 2004.

C'est une excellente mobilisation et le Parc souhaite valoriser cet engagement et propose 3 journées de formation :

- le 22 septembre à Jaujac avec une visite de chantiers de conversion en châtaigneraie bois,

- le 29 septembre au Cheylard avec une visite de la parcelle "irrégularisée" de Douglas,

- le 13 octobre avec une visite de chantiers de conversion en châtaigneraie bois à Beaumont

Contact au Parc : François CHIFFLET



patrimoine huguenot d'Ardèche

En 1995, quelques passionnés d'histoire locale en Boutières étudient l'histoire mouvementée de la présence protestante en Ardèche. Son passé fait de résistances, d'enracinement sur une terre difficile et aussi de violences, passionne des historiens comme les amateurs. C'est ainsi que l'association "Patrimoine Huguenot d'Ardèche" voit le jour. Son objectif est de partager cette histoire en réalisant des recherches et en recueillant la mémoire écrite et orale. Très vite, l'association s'est trouvée forte de près de 200 adhérents. Avec le soutien actif du Parc, persuadée que cette histoire est une composante de l'identité du territoire des Monts d'Ardèche, elle a fait revivre la "route des Dragonnades" de Privas au Cheylard et au-delà, jusqu'à Saint Agrève. L'association a participé à la redécouverte du tracé de cette route, à la mise en place d'une exposition au temple du Fival à Saint Etienne de Serres et à la rédaction du "Guide de Pays côté histoire" qui paraîtra prochainement aux Editions Chamina.

Disponible auprès du Parc.

Georges Verdier, "Valoriser les vergers locaux"

Retour sur la naissance d'un projet permettant de créer une animation dans les villages et de sauvegarder les variétés locales de fruitiers ...

"L'idée est née d'un inventaire des variétés locales d'arbres fruitiers sur Ajoux. Nous avons constaté une richesse patrimoniale exceptionnelle, et en même temps, une menace de disparition forte car de nombreux vergers ne sont pas ou peu entretenus" explique Georges Verdier, Maire d'Ajoux. "Des élus et des agriculteurs du secteur ont réfléchi ensemble afin de susciter l'envie de tous, producteurs mais aussi particuliers, pour assurer la pérennité de ces fruits. Sur la base d'expériences existantes en Ariège et dans le Tarn, la solution de transformer les fruits en jus avec un outil simple et mobile s'est développée.



Démonstration de pressage - Fête des fruits retrouvés en 2005

Le Parc nous a alors accompagné pour étudier la faisabilité d'un atelier de transformation de petits volumes de fruits à pépins, itinérant de villages en villages. Sur la base des études menées, l'étape suivante sera d'organiser cet hiver, avec la Communauté de communes de La Roche de Gourdon, une réunion publique pour débattre du projet."



Maurice Allefresde, Géographe du développement local

C'est le titre donné au recueil de textes qui vient d'être édité par le Parc en hommage à Maurice Allefresde qui nous a quittés en 2002. Il fut Maire de Prunet et l'un des tout premiers membres du Conseil Scientifique du Parc.



Colette Prieur, géographe, a fortement contribué à la réalisation de ce recueil. Voici un extrait de son allocution en clôture des Rencontres de Bourlatier, le 24 juin dernier. "La facette la plus connue de Maurice Allefresde est naturellement celle du militant : militant du développement, de l'éducation populaire, de l'Université hors les murs, de la géographie vivante, de l'intercommunalité... Etudier les territoires n'a jamais véritablement intéressé Maurice Allefresde ; ce qui le passionnait c'était de les recomposer et mieux encore de les créer autour d'un projet de développement ! Pourquoi s'est-il fait le chantre et l'apôtre du développement local ? Parce que le développement local c'était d'abord la souplesse opposée à la rigidité de l'aménagement du territoire centralisé. Le développement local est une démarche avant tout politique qui implique la mise en place d'une citoyenneté active et une pédagogie de la négociation.

Le but à atteindre étant une "justice spatiale", c'est-à-dire une justice sociale dans le développement, visant à réduire les inégalités territoriales. La connaissance de son identité (savoir qui on est et d'où l'on vient) a son importance dans cette réflexion, mais Maurice Allefresde n'en avait pas une conception crispée ni étroite : pour lui l'identité n'était pas la simple expression d'un passé enfoui mais une tension entre une histoire et la projection dans le futur de trois éléments : la mémoire, le projet, l'espace...".

Recueil disponible auprès du Parc.

Montselgues, préserver le patrimoine naturel du plateau



Supplément de 4 pages consacré au programme Life (l'instrument financier pour l'environnement)



Le plateau de Montselgues vient d'obtenir un important programme de préservation et de mise en valeur du patrimoine naturel. C'est le programme LIFE-Nature de "Préservation des landes, tourbières et chauves-souris du plateau de Montselgues". Mené conjointement

par le Conservatoire Rhône-Alpes des espaces naturels, le Parc, le Conseil Général au titre des espaces naturels sensibles, la Chambre d'Agriculture et la Communauté de Communes vivaroises, ce supplément lui est entièrement consacré. Au fil des pages et des prochains numéros, vous découvrirez ces richesses naturelles objet de toutes les attentions. Vous pourrez suivre les travaux réalisés sur le terrain et lire le témoignage des personnes impliquées dans le projet. Vous comprendrez alors pourquoi et comment, dans les Monts d'Ardèche, la protection d'un patrimoine reconnu à l'échelle européenne contribue au développement local et à la vie dans nos territoires.

Un site naturel remarquable, au cœur des Monts d'Ardèche



Prairies de Montselgues

Au sud-ouest du Parc, en limite avec le département de la Lozère, s'ouvre un vaste plateau couvert de landes, de prairies, de forêts et de tourbières. Perché au-dessus des vallées de la Borne et de la Thines à 1000 mètres d'altitude, le plateau de Montselgues offre sur près de 4000 hectares des paysages somptueux où fleurissent narcisses, genêts et bruyères. Les rapaces y chassent mulots et campagnols, et la loutre vient de temps à autre croquer quelques grenouilles et poissons. Cette nature a été façonnée par l'homme qui y pratique depuis plusieurs décennies une agriculture extensive, dans le respect des milieux et des équilibres naturels. Les prairies et les landes sont pâturées par des vaches et des moutons et les prairies fauchées pour la récolte de foin et de litière. C'est cette nature préservée qui a valu au plateau de Montselgues son classement en site Natura 2000 et permis l'obtention d'un programme européen LIFE.



Protéger les tourbières, c'est préserver la ressource en eau

Des landes, des tourbières, des chauves-souris... et des hommes

Un financement de 465 000 euros est prévu sur 4 ans (octobre 2005 à décembre 2009) pour le programme LIFE qui vise à préserver durablement les landes, les tourbières et les chauves-souris. Car si cette nature est encore bien préservée, elle n'en reste pas moins menacée. Et comme l'une des menaces vient de la méconnaissance de ces richesses et de leur fragilité, un important volet de communication est également prévu avec la conception d'outils pédagogiques et techniques pour les habitants, les élus, les scolaires et les acteurs socioprofessionnels.



Pâturage ovin à Montselgues

Optimiser la gestion des landes

Le plateau de Montselgues abrite d'importantes surfaces de landes (1600 ha). Qu'elles soient "montagnardes à Genêt purgatif" ou "à Callune, bruyère et genêts", elles sont reconnues d'intérêt communautaire. Car même si elles sont assez fréquentes dans les Monts d'Ardèche elles sont rares à l'échelle européenne, et en constante régression. C'est le cas par exemple des landes à Genêt purgatif qui couvrent nos pentes de belles floraisons jaune d'or à la fin du printemps. Elles n'existent dans le monde que dans le Massif central et les Pyrénées et disparaissent en raison des plantations forestières et de l'abandon du pâturage.

Sur le plateau, ces landes sont menacées par la déprise agricole d'abord, car si la végétation n'est plus broutée les arbustes s'installent, les landes se ferment et se boisent. Une gestion mal adaptée (feux répétés, pâturage trop intense) peut aussi être néfaste à ces milieux. Le programme LIFE prévoit donc d'expérimenter, avec des agriculteurs locaux, différentes méthodes de restauration et d'entretien des landes sur 85 hectares. A l'issue du programme, un référentiel technique présentant les pratiques favorables au maintien de la biodiversité de ces milieux et à la valorisation par le pâturage sera publié et largement diffusé.

Redonner un peu d'air aux tourbières

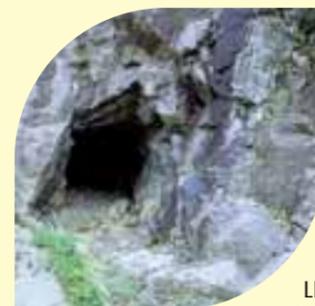
Contrairement aux landes, milieux secs par excellence, les tourbières sont en permanence gorgées d'eau. Elles se sont formées il y a plusieurs milliers d'années et offrent humidité et fraîcheur à une multitude d'espèces rares de libellules, de papillons et de plantes. Connaissez-vous par exemple ces petites plantes carnivores appelées Droséras ? Ces tourbières participent aussi au stockage saisonnier de l'eau de pluie, elles la filtrent et la restituent lentement dans les rivières. Les tourbières de Montselgues garantissent ainsi la ressource en eau du plateau et des vallées.

Mais les quatre petites tourbières du plateau sont menacées par des plantations de pins réalisées il y a une quarantaine d'années sur 600 hectares de landes et de milieux humides qui servaient autrefois d'estive pour les troupeaux. Les tourbières se trouvent aujourd'hui isolées au milieu d'une forêt de pins qui gagne du terrain et les assèche progressivement. Pour sauvegarder ces milieux fragiles, le programme prévoit l'achat de 30 hectares et des travaux de déboisement pour redonner aux tourbières un peu d'air... et de l'eau ! Ces travaux permettront, à terme, de relier les tourbières entre elles. Les insectes pourront alors de nouveau se déplacer d'un site à l'autre.



Droséra à feuilles rondes, plante carnivore des tourbières

Protéger les mines à chauves-souris



Entrée d'une mine

La commune de Sainte-Marguerite-Lafigère abrite d'anciennes mines exploitées au début du siècle dernier pour leur gisement de plomb argentifère. Aujourd'hui abandonnées, certaines galeries accueillent des chauves-souris qui y trouvent refuge dès la fin de l'automne pour hiberner.

Ces chauves-souris sont menacées, car pour des raisons de sécurité les mines sont généralement bouchées au terme de leur exploitation. Pour préserver les chauves-souris mais aussi le témoignage de cette activité passée, le programme LIFE prévoit d'autres solutions. Par exemple la pose de grilles spécialement conçues à l'entrée des galeries les plus intéressantes. Elles seront ainsi sécurisées mais les chauves-souris pourront toujours y accéder.

Zoom sur... les chauves-souris

Les chauves-souris sont des animaux surprenants : seuls mammifères capables de voler grâce à leurs mains aux doigts démesurés qui soutiennent une véritable aile, elles émettent des ultrasons pour se déplacer et chasser la nuit. Les espèces de nos régions ne consomment que des insectes qu'elles ingurgitent en quantité. Savez-vous qu'une chauve-souris de 8 grammes peut capturer 60 000 moustiques entre le 15 mai et le 15 octobre ? L'hiver, quand la nourriture vient à manquer, elles se réfugient dans des cavités souterraines et hibernent jusqu'au retour des beaux jours.

Presque toutes les espèces de chauves-souris sont menacées et en régression partout en Europe. En cause : les pesticides qui empoisonnent la nature, la destruction ou la modification des milieux naturels qui leur servent de terrain de chasse, mais aussi l'élimination des arbres morts en forêts, la rénovation des maisons ou le traitement des charpentes.

Parmi la vingtaine d'espèces présentes en Ardèche, deux espèces d'intérêt communautaire ont été recensées dans les mines de Sainte-Marguerite-Lafigère : le Grand et le Petit rhinolophe. Les prospections conduites l'hiver dernier par le CORA (Centre Ornithologique Rhône-Alpes) ont permis d'y dénombrier près de 60 Petits rhinolophes. C'est le plus important site connu en Rhône-Alpes pour l'hibernation de cette espèce ! Pour protéger ce site, un programme sera élaboré en concertation avec les services du Ministère de l'Industrie (DRIRE), ceux de la Culture (DRAC), la commune et la société propriétaire de la concession minière. A suivre dans un prochain Journal du Parc !



L'oreillard gris

Petits rhinolophes dans les mines de Sainte-Marguerite-Lafigère

Natura 2000 : un réseau écologique européen

Natura 2000 est un réseau de sites mis en place à l'échelle européenne pour protéger les éléments les plus remarquables de la nature en Europe. Chaque pays de l'Union participe à ce réseau en proposant un certain nombre de sites abritant des habitats naturels et des espèces dits "d'intérêt communautaire". Loin d'être mis sous cloche, ces sites sont gérés de manière équilibrée et durable en tenant compte des préoccupations économiques et sociales. Le plateau de Montselgues fait ainsi partie des 1300 sites désignés par la France et des 9 sites inclus pour tout ou partie dans le Parc.

LIFE-Nature : un instrument financier européen pour la biodiversité

LIFE, c'est l'Instrument Financier pour l'Environnement mis en place par la Commission européenne pour financer la mise en œuvre des politiques communautaires dans le domaine de l'environnement. LIFE-Nature est un outil destiné à la mise en œuvre de Natura 2000 à travers des programmes financés pour moitié par l'Europe. À ce jour, LIFE-Nature a cofinancé 84 projets en France représentant un investissement de 120,5 millions d'euros, dont 57,7 millions émanent de la Commission européenne.

Actualité

Découvrez le site et le programme lors de l'après-midi organisée à Montselgues le samedi 28 octobre. Au menu : conférences, diaporamas, visites de terrain... et goûter.

Contact : Communauté de Communes des Cévennes Vivaraises au 04 75 35 56 31.

Petits ou grands, en famille ou en groupe, partez à la découverte de l'histoire, des richesses et de la vie du plateau de Montselgues en compagnie de Marie-Noëlle DURY, accompagnatrice diplômée d'État.

Contact : Association La Fage à Montselgues au 04 75 36 94 60 www.lafage.chez-alice.fr

Retrouvez toute l'actualité du programme LIFE sur le site Internet du Parc : www.parc-monts-ardeche.fr

Les partenaires du programme



Communauté de communes Cévennes Vivaraises



Rencontre avec Joël Fournier, Maire de Montselgues

Montselgues compte 79 habitants. Ses 3600 hectares s'étagent de 500 à 1200 mètres. L'agriculture compte douze exploitations principalement d'élevage. Le tourisme est la seconde activité. C'est une commune dynamique avec une population jeune. L'école est à nouveau ouverte après 20 ans de fermeture. Joël Fournier est l'un des principaux animateurs de la candidature de sa commune au programme LIFE. Maire, agriculteur, engagé dans les procédures de développement local, il témoigne.

Pourquoi avez-vous toujours soutenu Natura 2000 ?

Nos populations sont très méfiantes quand on parle d'écologie. Elles imaginent qu'au nom de la protection de la nature, on va interdire toutes les activités humaines. Pourtant le maintien de la diversité biologique dans l'espace rural et forestier dépend souvent de la présence, voire de la réinstallation d'activités humaines. C'est la désertification rurale qui conduit à la fermeture et à l'appauvrissement des milieux naturels. La concertation autour de Natura 2000 a permis à tous les partenaires locaux de s'approprier ce patrimoine : il s'agit, en règle générale, de bien informer plutôt que d'interdire. C'est grâce au bilan très positif de notre travail engagé dans le cadre d'un premier programme LIFE sur les tourbières que nous avons pu expliquer et mettre en œuvre Natura 2000. Ce nouveau programme est une chance pour notre territoire : le référentiel technique de gestion intéresse les éleveurs pour le pâturage ovin, l'association "La Fage" assure la valorisation pédagogique du site, les chasseurs sont gagnants puisque l'espace ouvert favorise l'installation du petit gibier.

Vous avez même demandé à étendre le périmètre du site Natura 2000 ?

Le périmètre d'étude du site Natura 2000 comportait initialement 30 hectares. Il a été agrandi à l'initiative des acteurs du territoire et compte aujourd'hui 3990 hectares sur 4 communes. Nous avons créé la Communauté de communes des Cévennes Vivaraises qui a entre autres compétences, la gestion de Natura 2000. La prise en compte des espaces naturels nécessite un changement de mentalité de tous qui passe par l'appropriation locale et la démonstration concrète sur le terrain. Le programme LIFE que nous venons d'obtenir va dans ce sens.

* dossier

Le châtaignier : arbre ressource

La châtaigneraie est le socle commun, géographique et historique du Parc des Monts d'Ardèche. Sa préservation au titre de patrimoine remarquable, mais également la reconnaissance de son rôle dans l'économie locale, sont au cœur des enjeux de notre territoire.

Même si pour beaucoup la culture de la châtaigne est teintée de nostalgie, voire de ruralité profonde, il n'en demeure pas moins qu'elle est la production emblématique de nos pentes. Le couvert de châtaigniers quant à lui fait l'originalité de nos paysages. Un tel capital se préserve et se valorise. Le Parc a choisi d'être aux côtés de celles et ceux qui misent sur cet atout pour l'avenir des Monts d'Ardèche : les producteurs, transformateurs, restaurateurs, hébergeurs, menuisiers... comme aux côtés des associations et communes organisatrices des Castagnades d'automne, point d'orgue de l'année dans les Monts d'Ardèche. Ce dossier est un panorama des actions menées en ce sens par le Parc.



pour récolter les premiers fruits lorsqu'on greffe ou plante un châtaignier. L'A.O.C., au-delà de la qualité et de l'origine qu'elle garantit, est la consécration des variétés traditionnelles locales, reflet de la diversité des terroirs et paysages du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche.

Quelques repères :

- 65 variétés traditionnelles ardéchoises,
- 188 communes ardéchoises dont 90 % sont situées sur le territoire du Parc,
- 6 produits labellisés : la châtaigne fraîche et les 5 formes traditionnelles de

conservation : les châtaignes sèches, les brises de châtaignes sèches, la farine, la purée et les châtaignes entières épluchées.

www.chataigne-ardeche.com

Appellation d'Origine Contrôlée

A.O.C., 3 lettres d'or pour couronner un produit de terroir et de qualité ...

Le nom "châtaigne d'Ardèche", devient la référence d'un patrimoine et d'une identité : les châtaigniers, la châtaigneraie, les castanéiculteurs, les castagnades ... Cette reconnaissance en AOC est le fruit d'une longue démarche des producteurs, aussi longue que les 8 années



Logo de l'A.O.C.

L'emblème du parc

C'est une châtaigne stylisée dont le trait symbolise également les pentes, les sucs, les rivières ou les chemins de notre territoire.



Rencontres gourmandes

Dans la poursuite des concours gastronomiques sur la châtaigne, le Parc organise au Centre de Formation des Apprentis de Lanas, le 13 novembre 2006, une rencontre pour les professionnels des métiers de bouche.

Le but est de sensibiliser les artisans des métiers de bouche du territoire et de mettre en valeur les savoir-faire sur les possibilités de travailler la châtaigne sous de multiples formes et tout au long de l'année, dans des préparations et des plats innovants. Des apprentis, producteurs, entreprises et acteurs de la filière seront également conviés pour échanger et assister aux démonstrations et dégustations.



Les stagiaires autour de Jean-François Chanéac

Lors des stages pratiques, les professionnels ont appris à mieux connaître leurs produits, à perfectionner leurs savoir-faire et ont imaginé des recettes multiples, traditionnelles et parfois même très innovantes, comme la châtaigne confite. En les accompagnant, le Parc souhaite développer leur créativité, leur permettre de diversifier leurs menus, leurs gammes de produits, et aussi d'échanger entre eux. Prochainement, vous pourrez donc déguster des recettes originales qui mettent à l'honneur la châtaigne des Monts d'Ardèche !



La châtaigne à la pointe de la gastronomie

Confiture, purée, soupe... les recettes traditionnelles sont nombreuses autour du fruit du châtaignier, longtemps demeuré rustique. Mais aujourd'hui, la châtaigne est devenue un produit recherché et même haut de gamme. Les castanéculteurs se sont attachés à mieux valoriser les variétés et la qualité de leur culture. Les restaurateurs, de leur côté se sont emparés de la châtaigne dans leurs recettes toujours plus créatives. Pas de doute, l'une des meilleures façons de valoriser le fruit du châtaignier, c'est dans l'assiette.

Des idées nouvelles dans les marmites des "ambassadeurs" de la châtaigne

Que ce soit dans la cuisine de Jean-François Chanéac à la Table du Terroir ou dans l'atelier de transformation de la CUMA de Ladenne à Jaujac, douze restaurateurs et huit producteurs se sont formés cette année autour de la châtaigne.

Les menus castagnades

Trouver de la châtaigne en automne à la table des restaurateurs, c'est la moindre des choses ! Mais découvrir de nouvelles recettes, avec de la châtaigne sous différentes formes, c'est ce que le Parc encourage à travers le réseau des menus Castagnades. Les restaurateurs, auberges rurales, fermes auberges, tables d'hôtes répartis sur le Parc, s'engagent à mettre en valeur les châtaignes et à les associer à d'autres produits de saison et du terroir. Alors poussez leur porte, ils ont quelques surprises pour vos palais !

Desserts : tarte, lauze et amandes, confitures de lait de châtaigne, madeleine et caramel de châtaigne



Le châtaignier, l'essence en éveil

Connu pour son fruit, le châtaignier constitue également la troisième essence feuillue française et représente la première essence du Parc avec près d'un quart de la surface forestière.

Entretenir pour produire...

Comme dans tout verger, l'élague est une opération indispensable à une bonne récolte. Aujourd'hui les maladies du chancre marquent fortement nos paysages et les "têtes sèches" de châtaignier sont nombreuses ! Le Parc, en lien avec le syndicat des producteurs et la chambre d'agriculture notamment, a lancé une opération d'aide à l'élague des vergers de châtaigniers. 40 % de la facture d'un élagueur professionnel est ainsi prise en charge par la collectivité. Reste ensuite à nettoyer sa parcelle au sol ce qui n'est pas toujours facile. Durant l'hiver 2005/2006, plus de 1 700 arbres ont été taillés. L'opération est reconduite pour l'hiver 2006/2007 et s'adresse aux agriculteurs (inscrits à la MSA).



Scie mobile



Châtaignier non élagué



Châtaignier élagué

Une essence à réexploiter

Parmi les 30 000 hectares de châtaigniers ardéchois, 5 000 à 10 000 ha constituent des vergers productifs. Le reste peut, sur les terrains les plus favorables, produire du bois de qualité à condition là aussi d'intervenir. A l'instar du chêne, cette essence doit être considérée comme un arbre très précieux, doté de nombreux atouts si l'on sait bien l'utiliser. Berles (petites armoires traditionnelles), charpentes, ruches de nos aïeux en témoignent. La conversion en châtaigneraie bois constitue donc un véritable pari. Le châtaignier ardéchois n'a pas bonne réputation, poussant nos menuisiers à "importer" du châtaignier pour faire nos meubles ! Plusieurs chantiers expérimentaux ont été conduits par le Parc chez cinq propriétaires, avec le Centre Régional de la Propriété Forestière ; jeunes taillis, vieux vergers ont été travaillés pour produire du bois d'œuvre et vont être suivis de près !

un bois dans tous ses états !

Le bois de châtaignier a plusieurs cordes à son arc. A chaque âge correspond une utilité : vannerie, piquets, charpente, ameublement... et la bûche de châtaignier, même largement décriée, reste une source de chauffage importante. Pour découvrir de nouveaux débouchés, le Parc a réuni les professionnels du bois des Monts d'Ardèche lors d'un voyage d'étude dans le Parc Périgord Limousin. Ils ont visité un territoire "de pointe" sur le bois de châtaignier avec la parqueterie, le mobilier extérieur, les bardeaux... et ramené des idées dans leurs bagages.

Bois traditionnel, le châtaignier s'affirme de plus en plus comme un bois d'avenir et d'innovation. Fort de ce constat, le Parc accompagne différents projets : la scie mobile qui est régulièrement sollicitée et le traitement des tanins par bains d'huile. Cette technique, développée par une entreprise de St-Michel de Boulogne, semble aussi très prometteuse. De nombreux équipements en châtaignier ont été réalisés sur le territoire du parc : kiosque de Rocles, aire du col de Sarrasset, mobilier d'accueil de la maison du Gerboul. Sans aucun doute, le châtaignier est une ressource essentielle pour les Monts d'Ardèche !

Rendez-vous

sentier de Désaignes

Découverte d'une châtaigneraie en compagnie d'un producteur

En 2005, le Parc a inauguré le sentier d'interprétation de la châtaigneraie de Bonnefond à Désaignes. Ce sentier long d'1 km, mis en place avec le producteur propriétaire des lieux David Loupiac, vise à démontrer de façon concrète que "la châtaigneraie est un verger !". Le parcours est à découvrir soit accompagné par le producteur lui-même, soit avec un disque de visite ludique.



C'est un bel exemple de développement durable. Ce sentier permet à la fois d'apporter un revenu complémentaire au producteur, de renforcer l'offre touristique locale et de diffuser un message essentiel auprès des visiteurs.

Renseignements : Syndicat d'initiatives de Désaignes 04 75 06 61 19

Les castagnades entrent en scène

Les castagnades, ce sont les fêtes de la châtaigne en automne, celles qui se terminent inmanquablement par la rôtie de châtaignes grillées, la castagnade. Lancées en 2000, elles regroupent, à l'initiative du Parc, plusieurs manifestations, du nord au sud, toutes animées par des bénévoles passionnés qui ont à cœur de mettre en valeur leur terroir. C'est dans ces moments-là que se révèlent les liens intimes tissés au fil du temps entre le châtaignier, son fruit et les hommes et femmes de ce territoire.

Le rendez-vous de l'automne 2006 est capital puisque ce sera l'occasion de parler de la toute nouvelle et tant attendue A.O.C. "châtaigne d'Ardèche", et de faire partager la reconnaissance d'un savoir-faire et d'un terroir remarquables.

Les fêtes :

■ 14-15 octobre à Jaujac
Châtaignes et châtaigniers en vogue
L'alliance de la fête de la châtaigne et de la fête populaire.

■ 16-21 octobre à St-Laurent-les-Bains
Semaine de la châtaigne
La cité thermale affiche les couleurs de la châtaigne pendant toute une semaine ! A déguster sans modération.

■ 21-22 octobre à Privas
Châtaignes et saveurs d'automne, 10^{ème} édition
La Fête de la châtaigne investit les rues et places du centre historique de Privas.

■ 22 octobre à Désaignes
Foire de la châtaigne
Faites vos provisions pour l'hiver avec les producteurs du terroir et venez déguster bombine et rôtie de châtaigne.



■ 28-29 octobre à Antraïgues
Fête de la châtaigne du pays d'Antraïgues
Deux journées d'animation autour du fruit, la fameuse "bouche rouge" et du bois.

■ 28-29 octobre à Joyeuse
Salon gourmand et artisanal
Tout ce que l'Ardèche méridionale compte de créateurs et producteurs seront au rendez-vous du salon, dans le bourg ancien de Joyeuse.

■ 5 novembre à St Pierreville
La comballe fête l'AOC "châtaigne d'Ardèche"
Fêter la variété phare des Boutières et découvrir la châtaigne dans tous ses états.

■ 12 novembre à St André Lachamp
La castagnade des crouvels
Cette castagnade fait la part belle aux savoir-faire, témoignages et animations.

Les partenaires :

Comité des fêtes de Jaujac, Office de tourisme de St-Laurent-les-Bains, Mairie de Privas, Comité de la foire à la châtaigne de Désaignes, Randamont à Antraïgues, Salon Gourmand et Artisanal à Joyeuse, Maison du châtaignier à St-Pierreville, Comité des fêtes de St-André Lachamp.
Soyez aux rendez-vous, à leurs côtés !

Infos : carnet de route des Castagnades dans les mairies, offices de tourisme et sur : www.castagnades.fr



2006

Organisé par le Parc

octobre

■ 16/09 au 11/11
> **Exposition de céramiques**
"Hommage à Ann DANGAR" - St-Pierreville
La Fabrique du Pont d'Aleyrac - 04 75 66 65 25

■ 01 > **Salon du livre**
St-Martin de Valamas - Ass. Amis de Rochebonne
04 75 29 31 85 ou 06 76 83 22 12

■ 07 > **Samedi découverte du Parc**
Pont de Labeaume - La faune sauvage et les cours d'eau - 04 75 94 35 20

■ 07 > **Chemins de musique**
St-Martin de Valamas - Quatuor Itinérance "d'un monde à l'autre" - 04 75 94 35 20

■ 08 > **Chemins de musique**
Planzolles - Quatuor Itinérance "d'un monde à l'autre" - 04 75 94 35 20

■ 08 > **Trail des dragonnades**
Du Cheylard à Privas (course) - 04 75 64 57 90

■ 16 au 22 > **Semaine du goût**
Lamastre - O.T. et Agribio - 04 75 06 48 99

■ 16 au 22 > **Semaine du goût**
Joyeuse - Musée de la châtaigneraie - 04 75 39 90 66

■ 19, 20, 21 et 22
> **Journées des métiers d'art** - Sema
04 75 07 54 10

■ 21 et 22
> **Festival de la BD d'humour**
Buzet - Thème de l'abeille - S.I. 04 75 94 43 99

■ 26 > **Réunions publiques** - Montselgues

■ 28 > **Montselgues à l'honneur**
Conférences, visites de terrain et goûter
04 75 35 56 31

novembre

■ 4, 5, 10, 11, 12, 17 et 18
> **Rencontres des cinémas d'Europe au village**
Monts d'Ardèche - 04 75 94 35 20

■ 04 > **Samedi découverte du Parc**
Vesseaux - La toponymie - 04 75 94 35 20

■ 11 et 12 > **Fête des Fruits Retrouvés d'Ardèche** - Ucel - Ass. L'Oeil Dormant
04 75 36 90 36

■ 17 > **Journée thématique Parc**
Les musées, maisons et autres pôles thématiques : quelle place dans le paysage touristique et culturel des Monts d'Ardèche ? - Ste-Eulalie - 04 75 94 35 20

■ 20 au 26
> **Rencontres des cinémas d'Europe**
Aubenas - La Maison de l'Image - 04 75 89 04 54

■ 23 > **Réunions publiques** - Sainte-Eulalie

■ 24 au 26 > **Festival Divers**
Payzac - L'Art Scène - 04 75 39 99 73

décembre

■ 02 > **Samedi découverte du Parc**
Payzac - L'agriculture et l'olive - 04 75 94 35 20

■ 15 > **Réunions publiques** - Planzolles

■ 16 > **Stage rénovation d'un verger d'arbres fruitiers**
Pont-de-Labeaume - Ass. L'Oeil Dormant
04 75 94 35 20

Que pensez-vous du journal du Parc ?

Aller à la rencontre des habitants, témoigner de la richesse et de la diversité des actions de chacun au sein du Parc, partager les initiatives du Parc et de ses partenaires sont nos objectifs pour ce journal. Edité deux fois par an et envoyé à tous les habitants du territoire du Parc, ce journal doit être "votre journal". Pour cela, nous avons besoin de connaître votre avis de lecteur, vos suggestions et vos idées ! Merci d'avance pour vos réponses à ce rapide questionnaire.

1. Avez-vous reçu le premier numéro du journal du Parc ?
 oui non

2. Lorsque vous recevez le journal du Parc, vous le lisez ?
 immédiatement pendant le week-end suivant
 quand vous avez le temps
 quand vous cherchez une information

3. Vous lisez le journal :
 dans son intégralité en partie, selon vos intérêts
 seulement les titres jamais

4. Quelles sont les rubriques qui vous intéressent le plus ?
 actualités portraits spécial Life dossier
 rendez-vous l'éphéméride du parc aucune

5. Les illustrations sont-elles :
suffisantes ? oui non / de qualité ? oui non

6. Le journal paraît 2 fois par an, est-ce ?
une bonne fréquence oui non
sinon, quelle fréquence aimeriez-vous ?
 4 fois par an tous les 2 mois 1 fois par mois

7. Quelles autres sujets souhaiteriez-vous voir développés dans le journal du Parc ?

8. Pour vous informer sur l'actualité du Parc, connaissez-vous le site www.parc-monts-ardeche.fr ? oui non

9. Quelle commune habitez-vous ?

Éloge culinaire de la châtaigne

Un livre de recettes qui rend hommage au fruit de "l'arbre à pain"



Cet éloge rassemble seize recettes qui montrent que la châtaigne n'est plus seulement un fruit rustique, mais bien un fruit noble et élégant pour une cuisine créative. Ne cherchez pas les basiques de la châtaigne dans cet ouvrage, car ici les chefs rivalisent d'originalité, de mélanges audacieux et de technicité. Ils livrent leurs idées et leurs savoir-faire pour que vous puissiez, à votre tour, cuisiner la châtaigne comme un chef !

Bonnes adresses

Vous trouverez également, dans cet ouvrage, les adresses des restaurants, des producteurs et transformateurs, des idées de sorties découvertes ainsi que les nombreux événements organisés autour de la châtaigne, au cœur du Massif Central.

Au sein du Massif Central, les Parcs naturels régionaux des Monts d'Ardèche, du Haut Languedoc, du Périgord-Limousin et le Parc national des hautes Cévennes ont un arbre fétiche, le châtaignier. Les hommes et les femmes de ces trois territoires ont partagé leurs savoir-faire de castanéiculteurs et leur créativité gastronomique. Ensemble, ils ont dépassé les obstacles géographiques qui séparent les vallées pour faire l'éloge de la châtaigne. Ce recueil de recettes, transmises par leurs plus fameux restaurateurs, en est une illustration.

8 chefs nous livrent leurs secrets

"Dos de chevreuil aux cinq parfums de châtaignes, soufflé glacé à la châtaigne au coeur fidèle, croustillant d'agneau, ravioles de châtaignes au foie gras, millefeuille de tuiles à la châtaigne..."

Comment vous procurer le livre ?

- www.parc-monts-ardeche.fr bon de commande à télécharger.
- **Après du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, tél. : 04 75 94 35 20**
- **Offices de tourisme, sur le territoire du Parc.**

Prix de vente : 12 euros (+ frais de port : 3.88 euros)



La Prade
BP 3 - 07560 Montpezat-sous-Bauzon
Tél. 04 75 94 35 20
www.parc-monts-ardeche.fr
accueil@parc-monts-ardeche.fr



Rhône-Alpes Région



Avec le soutien de l'Europe (Programme Leader + Monts et Montagne d'Ardèche), de la Région Rhône-Alpes et du Département de l'Ardèche.



ECOPLI

M 20 g
Valable jusqu'au
31/12/2006



Synd mixte PNR Monts Ardèche

AUTORISATION 46178

07560 Montpezat-sous-Bauzon Cedex