Le PARC'est vous

LE JOURNAL DU PARC DES MONTS D'ARDÈCHE

Automne/hiver 2021

4 PARÇa bouge !
Ardèche, terre de fossiles

13 Avec PARCimonie
Nicolas Lepin, les coopératives de production d'énergie

15 PARCours
Le Montoulon à Privas

7-11 DOSSIER

À table les Monts d'Ardèche !

Bien manger pour tous

Parc naturel régional des Monts d'Ardèche

Les pieds dans le PARC*

À voir et à écouter

Grotte de cristal, la 7e œuvre du parcours artistique Le partage des eaux, imaginée par le duo d'artistes HeHe à Saint-Laurent-les-Bains-Laval-d'Aurelle.

Sur la chaîne YouTube du Parc
Reportage vidéo de 3 minutes.

En Podcast sur www.pnrma.fr
Podcast radio de 12 minutes.

*Une chronique radio et vidéo en partenariat avec Fréquence 7, Info RC, Radio des Boutières, RCF, la Maison de l'image et l'Hebdo de l'Ardèche.

ÉDITO

Cet automne 2021, chacun de nous peut ressentir combien les habitants des Monts d'Ardèche ont envie de rencontres, de nouvelles découvertes, de balades, de culture… En effet, quel succès pour notre grand pique-nique fin septembre, pour les Castagnades, pour les projections dans les villages du documentaire « Empreintes vivantes » ! Notre application de rando compte maintenant plus de 360 parcours et les téléchargements augmentent de semaine en semaine, c'est un véritable engouement pour la nature et ses trésors de biodiversité ! La proximité demeure bien sûr compliquée mais le plaisir du lien et de l'échange sont là, toujours dans le respect rigoureux des consignes sanitaires. Chacun s'est adapté rapidement pour imaginer des solutions, maintenir des évènements et continuer à partager la vie dense de notre territoire.

Cet automne également, nous lançons un cycle d'observation avec des jeunes de 13 à 30 ans auprès des élus du Parc pour encourager la place des jeunes dans les espaces de gouvernance locaux. Ils sont près d'une dizaine motivés, curieux et déjà plein d'idées pour les Monts d'Ardèche. Cet enthousiasme est communicatif.

Je vous souhaite à tous de belles fêtes de fin d'année et vous encourage à partager des repas locaux, de saison… et à savourer le plaisir d'être ensemble !

Dominique Allix
Président
du Parc naturel
régional des
Monts d'Ardèche

Ardèche, terre de fossiles

Les marnes du Jurassique moyen (175-165 millions d'années) de l'Ardèche sont réputées pour leurs richesses en fossiles. Si la découverte de restes de vertébrés marins reste un événement exceptionnel, plusieurs découvertes majeures de crocodiliens ont eu lieu depuis les années 50. Ces fossiles témoignent de la valeur internationale du patrimoine géologique ardéchois, reconnu depuis 2014 avec le label Géoparc mondial UNESCO. Les dépôts sédimentaires datent de la période où l'océan recouvrait ce qui constituera, des dizaines de millions d'années plus tard, l'Ardèche. Cet océan finira par se fermer, lors d'un épisode qui entraînera le dépôt de marnes sur sa marge : ce seront les futurs badlands qui s'étirent le long de la bordure cévenole. Dans ces milieux, plusieurs fossiles de crocodiliens jurassiques ont été découverts depuis 1958. Trois sites ont livrés des fossiles de deux genres de crocodiliens marins : l'un plutôt lié au milieu marin profond (Metriorhynchus) à La Voulte (en 1958 et 1981) et La Chapelle-sous-Aubenas (en 1986), l'autre plus proche des zones côtières dans des environnements beaucoup moins profonds (Machimosaurus) à Naves (en 1998). Ces recherches seront présentées dans la prochaine exposition à la Maison du Parc à Jaujac en 2022. Elle proposera de s'immerger dans la grande aventure de la recherche paléontologique locale et de mettre en perspective les extinctions passées et la 6e extinction actuelle. À cette occasion, le fossile de Metriorhynchus, confié au Parc en 2020 par la famille de l'inventeur, Suzy et Sylvain Meucci et en cours de restauration par le Muséum de l'Ardèche, sera présenté au public. ■

POUR EN SAVOIR PLUS

- **Visiter le Muséum de l'Ardèche, admirer le crâne du jeune crocodilien de La Voulte et assister à la restauration du crocodilien de La Chapelle-sous-Aubenas.**
- **Lire le prochain bulletin de la Société Géologique de l'Ardèche avec deux articles consacrés aux crocodiles d'Ardèche.**
- **Se balader sur le sentier de Naves et découvrir les milieux de « badlands » dans lesquels ont été conservés les fossiles.**

↑ *Restauration du fossile de crocodile au muséum de l'Ardèche.*

Le Bureau du Parc est constitué

Plus de 200 élus délégués siègent au Comité syndical du Parc qui se réunit trois fois par an. Pour les décisions à prendre au fil de l'année, 28 délégués sont élus au Bureau du Parc qui siège de manière bimestrielle. En tant qu'habitant vous pouvez les consulter tout comme votre délégué communal.

↓ *Les élus membres du Bureau du Parc en novembre 2021 (les 28 membres ne figurent pas sur cette photo).*

Communes et communautés de communes : Lynda Bouet (Barnas), Laurie Dupré (Burzet), Jean-Pierre Anchisi (Chalencon), Bérengère Bastide (Chambonas), Catherine USALA (Cros-de-Géorand), Thierry Leclerc (Freycenet-la-Cuche), Marion Houetz (Jaujac), Patrick Bohle (Jaunac), Dominique Allix (Lachamp-Raphaël), Nadia Amrane (Largentière), Baptiste Teyssier (Mézilhac), Christian Brousse (Planzolles), Raoul L'herminier (Rosières), Jean-Marie Mengin (St-Appolinaire-de-Rias), Daniel Vernol (St-Étienne-de-Boulogne), Vincent Guillo (St-Mélany), Alain Feougier (St-Michel-de-Boulogne), Pierre Tissier (St-Pierreville), Joël Boyer (Ucel), Marie-Laure Westerloppe (Vinezac).

Département de l'Ardèche : Cécile Duchamp, Françoise Rieu Fromentin, Max Tourvielhe.

Département de la Haute-Loire : Philippe Delabre.

Région Auvergne-Rhône-Alpes : Chloé Deleuze Dalzon, Isabelle Massebeuf, Élisabeth Ouillon Pellissier, Carine Vidal.

Trois nouvelles élues ont rejoint l'exécutif du Parc pour un mandat de vice-présidente : Chloé Deleuze Dalzon, Isabelle Massebeuf, Françoise Rieu Fromentin.

Pour les connaître : www.pnrma.fr

C'est chaud pour les marrons !

Pour les 20 ans du Parc, le fil rouge des Castagnades s'est saisi de l'actualité écologique ! Les effets du changement climatique sont déjà perceptibles dans les Monts d'Ardèche : multiplication des épisodes de canicules et de sécheresses, raréfaction de certaines espèces, évolution et dépérissement de la végétation… Les châtaigneraies sont particulièrement concernées ! Par le rire, le questionnement et la sensibilité, les artistes invités sur les Castagnades ont mis les pieds dans le plat avec des spectacles déambulatoires, dansés ou contés. Un concours du meilleur film de 30 secondes sur le sujet « Châtaigne en transition » a également permis aux visiteurs de s'exprimer sur le sujet. Là, sous le Castadôme, les animateurs de la Maison de l'image ont accompagné le jeune public comme les plus grands à s'initier de façon ludique et intuitive au montage vidéo grâce à une table « magique », la table « mash'up ». Les trois meilleures vidéos verront leurs équipes récompensées et les films seront diffusés sur la chaîne Youtube du Parc. ■

↓ *Table « mash'up » à Saint-Pierreville.*

UN GRAND PIQUE-NIQUE POUR FÊTER LES 20 ANS

Mi-septembre, l'anniversaire du Parc a réuni plus de 400 personnes, élus, habitants, partenaires et associations à la Maison du Parc à Jaujac. Tout le monde s'est rassemblé en plein air, autour de tablées conviviales pour un grand pique-nique et un concert de Baptiste Dupré. Une très belle journée gourmande, musicale, ludique, patrimoniale et surtout festive. Et si on recommençait dès l'année prochaine ?

UN FORUM POUR L'ALIMENTATION LOCALE

En septembre dernier à Jaujac, le 1er Forum local de l'alimentation organisé par le Parc et le collectif l'Assiette et le Territoire a rassemblé une centaine de personnes de divers horizons. Ce forum présentait des initiatives innovantes locales sur les produits locaux en restauration, sur l'évolution des comportements alimentaires au regard des défis liés aux changements climatiques, sur l'accès au foncier agricole afin de répondre aux besoins alimentaires du territoire, sur une alimentation de qualité pour tous, notamment pour les petits budgets.

Voir le dossier, pages 7-11.

LA GRANDE TRAVERSÉE

Pour les 20 ans du Parc, les élus délégués ont sillonné le territoire dans une marche en relai, une « Grande traversée » au départ des 4 points cardinaux (Saint-Pierreville, Saint Agrève, Le Monastier-sur-Gazeille, Les Vans) avec un lieu de convergence : la Maison du Parc à Jaujac. Route des Dragonnades, sentiers des lauzes, GR7, Dolce via… ce cheminement sur ces sentiers identitaires des Monts d'Ardèche fut aussi l'occasion de mieux se connaître pour bien travailler ensemble dans les cinq prochaines années.

Les paysages forment la jeunesse

Eh oui, nos ados sont curieux de leur cadre de vie ! Depuis plus de trois ans, des collégiens des Monts d'Ardèche sont sensibilisés aux évolutions des paysages de leur quotidien. Professeurs, paysagistes, architectes et jeunes travaillent ensemble et sortent hors de l'enceinte du collège pour observer, comprendre et surtout imaginer les transformations des paysages. Cette année, ce sont les collégiens de Lamastre et des Vans qui ont bénéficié de cette démarche. Ils ont testé différents outils : photo-montages, maquettes, dessins, prises de sons, recyclage de matériaux… pour construire eux-mêmes une exposition aux Vans, et un aménagement dans la cour du collège de Lamastre. ■

Une action réalisée par le Parc, le Conseil en Architecture, Urbanisme et Environnement (CAUE 07), en partenariat avec les services de l'Éducation Nationale et co-financée par le programme européen Leader Ardèche3, avec l'appui du Département 07, de la DRAC et de Pétale 07.

↓ *Lecture de paysage au Cirque de Chassagne avec les collégiens des Vans.*

LE CHIFFRE

COMMUNES DU PARC ONT BÉNÉFICIÉ DU COUP DE POUSSE « TOILETTES SÈCHES »

Pour équiper des sites touristiques isolés ou encore dans le cadre d'une démarche d'économie d'eau. Ces toilettes sèches fonctionnent en toute autonomie car elles ne sont pas raccordées à des réseaux d'assainissement ou d'électricité et elles nécessitent un entretien minimal pour les communes bénéficiaires. L'aide financière du Parc et de la Région permet aux communes d'accéder à des équipements performants et intégrés dans le paysage.

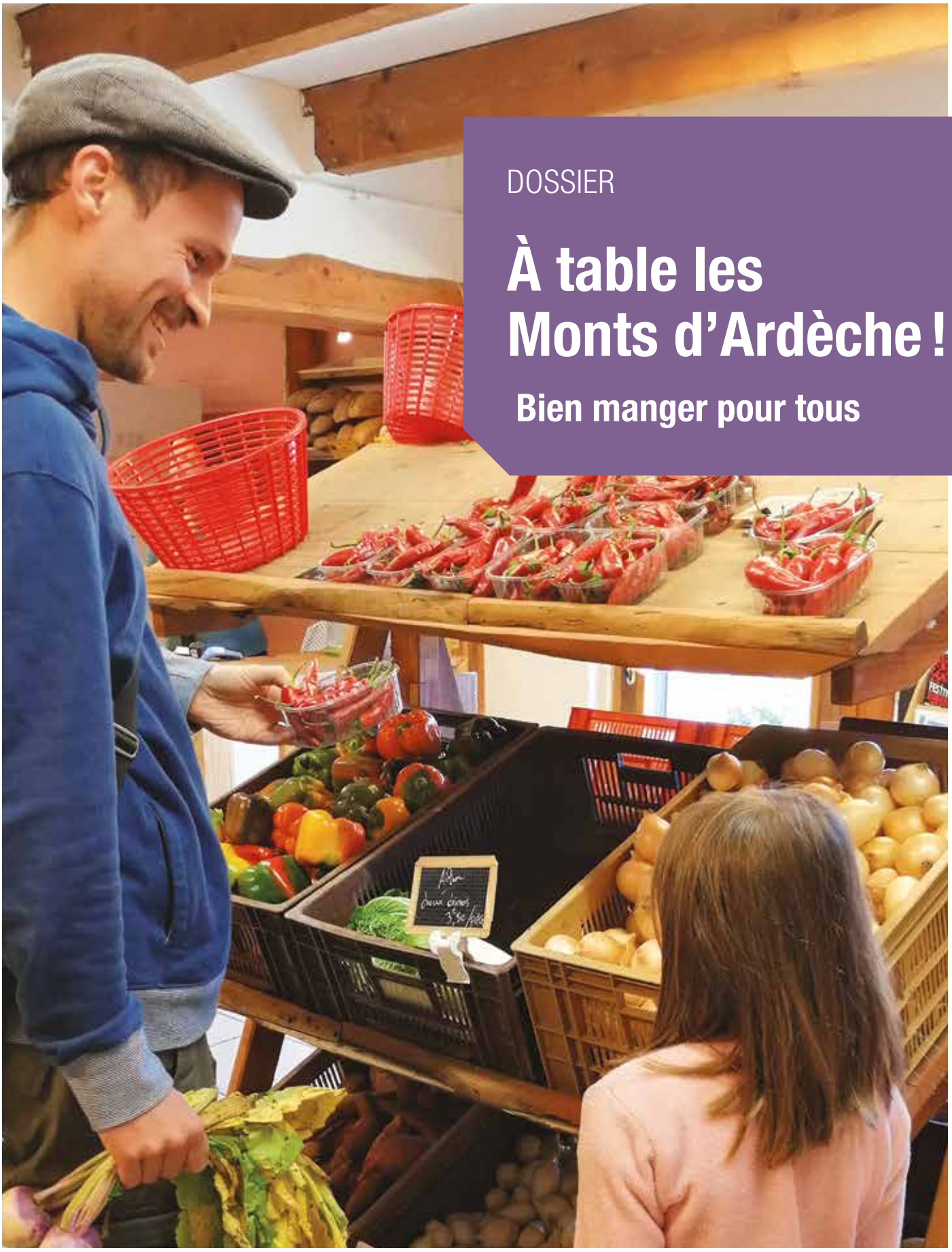
SUIVEZ LE PARC !

Retrouvez l'actualité et découvrez les photos des Monts d'Ardèche réalisées par les chargés de mission sur notre compte Instagram.
@parc_monts_ardeche

Apollon, si beau mais si fragile

Ce papillon nommé Apollon est une espèce de montagne que l'on retrouve dans le massif Central, sur des sites basaltiques à environ 1400 m d'altitude. Depuis 10 ans, le Parc étudie les deux uniques populations des Monts d'Ardèche installées au Mézenc et au bois de Cuze. Les effectifs sont en forte baisse; il ne reste plus qu'une dizaine de papillons sur chaque site. Le climat de montagne se réchauffe et les Apollons ne sont pas adaptés à ces températures trop douces. Une étude génétique est en cours pour voir si la population est viable localement. Espérons que l'Apollon demeure encore longtemps dans nos monts ! ■

← *Observation des Apollons sur le Mézenc.*



DOSSIER

À table les Monts d'Ardèche !

Bien manger pour tous

Un dossier rédigé par
Pauline Duclos

EN SAVOIR PLUS
Florence Dodet, coordinatrice agriculture/forêt/urbanisme du programme européen LEADER Ardèche³
f.dodet@pnrma.fr

↑ *Pain de campagne du Fournil de Rocles.*
← *En ouverture : magasin de producteur à Jaujac.*

Des pépites gourmandes, les Monts d'Ardèche en recèlent. La châtaigne, le Fin gras, la myrtille, le Chatus ou encore l'agneau se sont faits une place de choix dans nos menus. Aujourd'hui, le Parc et ses partenaires se penchent aussi sur la « gastronomie du quotidien » pour donner accès au plus grand nombre à une alimentation saine, de qualité et issue des exploitations locales.

Depuis fin 2019, le Parc a mis la main à la pâte pour contribuer à la transition alimentaire du territoire. Comment se nourrir bien au quotidien quelque soit son budget ? Comment bien manger en limitant son impact environnemental ? Comment garantir un revenu au producteur local ? Des initiatives émergent sur le territoire, portées de plus en plus conjointement, par les associations les intercommunalités et les chambres consulaires. Le Parc souhaite valoriser et apporter son soutien à ces dynamiques. Des marmites à partager, des épiceries citoyennes, des cantines où on se régale… Ce sont ceux qui font cette transition alimentaire qui en parlent le mieux, voici leurs témoignages pour inspirer demain d'autres initiatives à retrouver dans notre assiette !

L'ÉPICERIE « AU FOURNIL » FAIT BATTRE LE CŒUR DE LA VALLÉE

Un boulanger qui cherche à passer la main, des jeunes boulangers qui veulent s'installer mais travailler différemment, un projet d'épicerie associative dans une vallée de petites montagnes, une volonté de travailler en respectant l'environnement et l'humain : tels sont les ingrédients de l'épicerie de Rocles. Des habitants et des producteurs qui s'emparent du projet : l'Épicerie au Fournil a ouvert ses portes en novembre 2017 à Rocles. « L'idée est que les gens ne soient pas obligés d'aller à Aubenas pour faire leurs courses », explique Aurélie Dumortier, la boulangère, l'une des personnes à l'origine du projet. « Dans le magasin, nous proposons les produits issus de 26 fermes locales, complétés par des produits d'achat revente ; la participation des bénévoles et producteurs permet de limiter les charges. Donc tout le monde s'y retrouve. » L'épicerie emploie deux personnes et des saisonniers, une vingtaine de bénévoles s'y impliquent. Son ouverture a ainsi permis de consolider une activité agricole, de permettre l'installation de nouvelles activités comme la biscuiterie et la brasserie et de proposer un service de proximité. L'épicerie est aussi un lieu de vie, de rencontres. De nombreux événements y sont organisés. Des liens y sont créés, notamment entre consommateurs et agriculteurs. Le projet rencontre un tel succès qu'un agrandissement est à l'ordre du jour.

↓ *Atelier d'échange de pratiques en cuisine.*

Nous coopérons !

DE NOMBREUX PARTENAIRES IMPLIQUÉS AUX CÔTÉS DU PARC

Les communautés de communes avec notamment les démarches de Plan Alimentaire Territorial, les associations (Pétales 07, CIVAM 07, Ardèche le Goût…) historiquement très impliquées sur le sujet, la chambre d'agriculture, le Département et l'INRAE.
Ils financent les actions Alimentation du Parc : Conseil départemental de l'Ardèche, Leader Ardèche³, Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt.

De nouvelles activités pourront également y être accueillies. Le capital est ouvert à tout souscripteur afin de permettre au plus grand nombre de s'inscrire dans le projet. « Et cela permet de proposer une épargne différente » explique Aurélie Dumortier.

Épicerie de Rocles
04 69 22 68 59 | lepicerieaufournil.fr

DES MARMITES QUI BOUILLONNENT D'IDÉES

L'un des moteurs de la Passerelle des vallées, espace de vie sociale sur plusieurs vallées, de l'Eyrieux, Auzène ou Glueyre, c'est la volonté de permettre à tous, un accès digne à une alimentation saine de qualité produite localement et dans le respect de l'environnement. Y sont ainsi proposées les Marmites partagées, nées d'une initiative citoyenne, pour apprendre et cuisiner ensemble. Aujourd'hui, ces marmites sont en itinérance dans 18 communes couvertes par la Passerelle. Mais il y a aussi les Paniers solidaires. Un panier de légumes et d'œufs locaux proposé à 12 €. Ceux qui peuvent paient le prix. Ceux qui ne peuvent pas, donnent ce qu'ils veulent. La Passerelle paie la part manquante, grâce à des financements de l'État et du Secours catholique. Là encore, l'enjeu est aussi de tisser du lien social entre les personnes inscrites (notamment des personnes en précarité, souvent isolées) avec le monde agricole. Dans chaque panier, des recettes ou conseils, « pour que chacun retrouve son autonomie », explique la présidente de l'association Nathalie Malet-Torres. C'est aussi dans ce but que la Passerelle a créé un jardin collectif et solidaire aux Ollières. •••

« Ce que nous voulons, c'est développer le pouvoir d'agir et l'autonomie de chacun. »

Nathalie Mallet-Torres, Passerelle de vallées

UN PAT AU MENU

Les deux communautés de communes, Bassin d'Aubenas et Val de Ligne, sont engagées dans un PAT, Projet Alimentaire Territorial. « Il y a une grande complémentarité entre nous avec une même ambition sur la qualité alimentaire. Nous avons un objectif : donner accès à tout le monde, partout sur le territoire à des produits de qualité », explique Sandrine Genest, vice-présidente de la communauté de communes du Bassin d'Aubenas (CCBA). « Notre territoire est riche : il y a de tout, producteurs, consommateurs, ateliers de transformation… Mais il faut que tout le monde se parle. Le PAT permet de fédérer, structurer, d'avoir une logique et de l'ambition » explique l'élue. Pour mener à bien cette politique, la CCBA portera par ailleurs « une attention particulière sur le volet foncier agricole ».

↑ *Atelier de réflexion pour relocaliser notre alimentation.*

UNE TRANSITION ALIMENTAIRE JUSTE ET ÉCOLOGIQUE

« La transition alimentaire est en route ici en sud-Ardèche depuis longtemps ». Claire Lamine, sociologue à l'INRAE, l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'alimentation et l'Environnement l'a bien constaté. « Il y a déjà une présence très forte des circuits courts sur ce territoire. Cela résulte de deux dynamiques : une autour de la valorisation des productions de qualité, comme les AOP (Fin gras du Mézenc, Picodon, châtaignes…) ou de marques comme Goûtez l'Ardèche, et une autre davantage centrée sur l'agriculture et l'installation paysannes. » L'enjeu est aujourd'hui « de penser inclusion et solidarité : que les produits locaux de qualité comme l'installation agricole soient accessibles à tous, ce qui suppose une forte coordination des acteurs locaux ».

↑ *Village de Loubaresse.*

On y apprend à jardiner, en tenant compte des enjeux climatiques. « Ce que nous voulons, c'est développer le pouvoir d'agir et l'autonomie de chacun ».

Passerelles de vallées • Contact : Nathalie Mallet-Torres
06 98 55 88 83 | lapasserelledesvallees.fr

À LOUBARESSE, ON INSTALLE DES AGRICULTEURS

En 2008, le dernier agriculteur du village de Loubaresse s'apprêtait à prendre sa retraite. Pour que les terres ne restent pas inexploitées et qu'une activité perdure, l'équipe municipale s'est mobilisée. Avec la Chambre d'agriculture et le Parc des Monts d'Ardèche, ils ont œuvré pour évaluer le potentiel en fourrage des terres disponibles, communales (une cinquantaine d'hectares) comme privées, afin de déterminer le type d'installation à privilégier. Les propriétaires privés ont été sollicités pour signer des baux agricoles de façon à permettre une installation agricole sur le long terme. La commune a facilité l'accueil d'une exploitation par la viabilisation d'un terrain… Et en 2012, une chèvrerie a vu le jour. Un couple s'est installé et au bout de trois ans, a fait construire sa propre maison. En 2021, ils ont passé la main à des repreneurs, une famille avec trois adolescents et un bébé. Une aubaine pour ce village de 43 habitants ! « Cela a permis que les terres continuent à être exploitées, que d'autres soient libérées et permettent l'installation d'un jeune agriculteur, se réjouit le maire Julien Goube. Quand on accepte de dialoguer, entre collectivités et privés, les choses avancent. »

Mairie de Loubaresse • Contact : Julien Goube, Maire
04 75 88 96 93 | mairieloubaresse@orange.fr

LES CUISINES NOURRICIÈRES VEULENT REDONNER DE LA VALEUR À LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les Cuisines Nourricières, c'est un mouvement national qui a essaimé, y compris en Ardèche, à l'initiative du Mat « pour se former, partager les pratiques », explique Marie Simon de l'association basée au Viel Audon à Balazuc. Le but des Cuisines Nourricières ? « Aller vers plus de sens, améliorer la qualité des repas en restauration collective, accompagner ceux qui cuisinent à transformer

des denrées de qualité, de saison et de proximité, utiliser des techniques culinaires simples et efficaces, réussir des plats gourmands déclinables selon la saison, les approvisionnements et les envies. Mais aussi « placer l'acte culinaire au centre des politiques de transition, pour renforcer les liens entre producteurs, décideurs, cuisiniers et mangeurs ».

Cuisines nourricières • Contact : Association Le Mât, Marie Simon
04 75 38 92 51 ou 06 79 40 18 05 | facebook : cuisinesnourricieres49

« QUE TON ALIMENTATION SOIT TA PREMIÈRE MÉDECINE »

Pour Jean-Claude Dufaud, chef de cuisine à l'Ehpad du Roussillon aux Vans, « ce qui est annoncé aujourd'hui dans bien des cuisines comme nouveau, le recours aux circuits courts, aux produits issus de l'agriculture raisonnée, est en fait ce qu'on faisait avant et qu'on a oublié ! ». Depuis 35 ans, le chef applique la même méthode : « vouloir cuisiner du bien manger, tout en étant rigoureux dans la maîtrise des coûts ». Il se fournit en partie au sein du groupement d'achat de La Mutualité française qui gère l'Ehpad, le chef de cuisine fait aussi appel aux producteurs locaux pour confectionner ses 160 repas / jour. « Nous travaillons avec le territoire pour les fruits et légumes, les jus de fruits ou le vin. Avec des produits frais, on prend plaisir à cuisiner, tout en adaptant nos plats aux spécificités de nos résidents ». Et de citer Hippocrate : « Que ton alimentation soit ta première médecine ».

Centre du Développement Agroalimentaire
Contact : Marie-Pierre Hilaire, directrice
04 75 20 28 08 | contact@ardechelegout.fr

LEXIQUE

AOP → Appellation d'Origine Contrôlée garantissant une origine et le respect d'un cahier des charges qualitatif au produit.
Circuits courts → Mode de commercialisation direct entre le consommateur et le producteur (vente à la ferme, marchés locaux…).
PAT → Le Plan Alimentaire Territorial regroupe les actions initiées et soutenues par les intercommunalités pour favoriser une alimentation locale de proximité.
Transition alimentaire → Changement de notre alimentation en considérant la proximité des achats, la saisonnalité, les impacts environnementaux, les enjeux de changements climatiques…

CHIFFRES CLÉS

En Ardèche

17 % du budget *des ménages consacré à l'alimentation* *(contre 15.6 % au niveau national)*

22,1 commerces de proximité *pour 10 000 habitants* *(contre 15,6 en France)*

LES SIGNES DE QUALITÉ

7 AOP vins *(Côtes du Vivarais, Saint-Joseph…)*

3 AOP produits *(Châtaigne d'Ardèche, Fin Gras du Mézenc, Picodon)*

22 % des fermes en Agriculture biologique *(9.5% en France)*

LES OUTILS DE TRANSFORMATION

13 ateliers collectifs de transformation végétale
11 ateliers de transformation « viande »
5 abattoirs de proximité
4 moulins

LES LIEUX D'ACHATS ET DE CONSOMMATION DE PRODUITS LOCAUX

86 marchés de plein vent
27 magasins à la ferme
17 points de vente collectif de produits fermiers
1 drive fermier bio
11 AMAP (Association pour le maintien d'une Agriculture Paysanne)
1 Plateforme logistique d'approvisionnement de produits locaux (d'Ardèche et de saison)
16 bistrots de Pays

Sources : Diagnostic du système alimentaire ardéchois, Terralim, Terro, juin 2020.

À gauche : Jean-Claude Dufaud, chef de cuisine de l'Ehpad Le Roussillon aux Vans. À droite : bœufs fin gras du Mézenc. →

Dimitri Moine

Accompagnateur en montagne pour Ardèche randonnée

Cet automne, Dimitri a encadré 50 km de randonnée pour la Grande traversée des Monts d'Ardèche avec les élus du Parc. Un très beau relais de Saint-Pierreville à Saint-Julien-du-Serre, de vallée en vallée, d'élu en élu, qui nous a donné envie de mieux connaitre son métier.

— Quel est ton parcours ?

Originaire du secteur d'Aubenas, j'ai passé un BTS Gestion et Protection de la Nature puis une licence professionnelle « Ressources et Qualité de l'Eau dans l'Environnement ». En parallèle, j'ai effectué la formation du Brevet d'État d'Accompagnateur en Moyenne Montagne que j'ai obtenu en 2011. Depuis j'exerce ce beau métier en tant qu'indépendant au sein d'Ardèche Randonnées et du collectif Pétale 07.

— Peux-tu parler en quelques lignes de ton métier, de ton quotidien ?

Au-delà d'assurer la sécurité des personnes que j'emmène en randonnée, mon métier consiste à faire découvrir le patrimoine naturel et humain du territoire, à prendre le temps d'admirer, de profiter de la beauté des paysages, de la nature, à sensibiliser à la fragilité des écosystèmes. Ce métier est également fait de rencontres, d'échanges et de découvertes. Il résulte d'un travail de documentation, de formation, de repérage de terrain, de relationnel avec les partenaires…

— Quelle est la saisonnalité de ton activité ?

Au fil de l'année, les publics changent. L'été, j'accompagne essentiellement un public de visiteurs, de touristes. Au printemps et l'automne c'est surtout des sorties avec les scolaires, les associations de randonneurs extérieures au département, ou de balades liées à des évènements (castagnades, fêtes de la rando). L'hiver est la période creuse mais quelques balades en raquettes sont possibles quand la neige est au rendez-vous.

— Quels sont tes coins préférés en Ardèche ?

Question difficile, il y en a tellement et avec une telle diversité… Je citerais la Gravenne de Montpezat, le sommet du champs de Mars, le secteur des Sucs, les rivières escarpées où l'on peut pêcher des heures sans croiser personne d'autre que les cincles et les loutres, et… ma petite châtaigneraie traversée par son ruisseau.

— Pourquoi te reconnais-tu dans la Marque Valeurs Parc ?

Faire partie de la Marque Valeur Parc c'est afficher un objectif commun qui est de mettre en valeur le patrimoine de ce territoire ainsi que les gens qui y vivent et leurs savoir-faire. Mon métier va de fait dans ce sens et pouvoir s'appuyer sur un réseau de professionnels aux profils et compétences divers est toujours enrichissant.

— Qu'as-tu bien aimé de la grande traversée lors des 20 ans du Parc ?

Les paysages bien sûr. Et puis les échanges avec les élus en baskets – c'est nouveau pour moi comme public – le partage de points de vue et de connaissances sur ce territoire aux milles facettes.

CONTACT
Bureau des Accompagnateurs
Ardèche Randonnées
7 rue Jean Jaurès, 07600 Vals-les-Bains
07 86 433 181
contact@ardeche-randonnees.fr

Coopérative d'énergie, chacun pour tous !

Nicolas Lepin est salarié et associé de la coopérative Énergie Renouvelable et Environnement en Haute-Loire (ERE43). Il réalise une thèse sur les coopératives de production d'énergie renouvelable au sein des territoires ruraux. Nous lui avons posé 3 questions.

— Qu'est-ce qu'une coopérative de production d'énergie renouvelable ?
C'est une entreprise dans laquelle chaque associé possède des parts et participe aux décisions. Dans le cadre de la production d'énergie renouvelable, la coopérative rassemble des consommateurs (salariés, autres entreprises) ainsi que des producteurs d'énergie renouvelable (soutiens, bénévoles). Ils se regroupent autour d'un projet commun qui est de produire de l'énergie renouvelable localement en mobilisant des ressources territoriales (soleil, vent, eau, bois…). La ressource est transformée en énergie (électricité, chaleur,) pour le territoire.

— Est-ce un modèle économique pérenne ?
Oui. Les différents sociétaires prennent des parts et constituent le capital de la coopérative qui permet de développer des installations et de proposer ses services. Le capital coopératif permet de mobiliser des fonds sur le long terme. La rémunération des parts est très encadrée et tous les bénéfices réalisés sont injectés dans de nouveaux projets.

— Peut-on parler d'un nouveau service public en construction ?
Oui, il y a ça dans l'air en ce moment. Le contexte est tendu, les grandes entreprises ont été privatisées, les inégalités sociales se creusent et l'accès à l'énergie de manière égalitaire n'est plus assurée. Les coopératives s'associent de plus en plus avec les collectivités en se posant la question : comment peut-on assurer ce service à tous les habitants du territoire, sans exception, sans inégalités sociales ? Elles permettent de sortir d'une gestion de l'énergie centralisée et individualisée en s'orientant vers une démarche collective et locale, en se mettant en réseau, en proposant des installations collectives. Avec les différentes crises que nous venons de traverser, on note une recherche d'autonomie. Au contraire d'une autonomie du chacun pour soi, les coopératives proposent une autonomie collective et égalitaire, locale. Les coopératives de productions d'énergie renouvelable pourraient contribuer à définir de nouveaux services publics d'accès à l'énergie en zone rurale.

Le Parc des Monts d'Ardèche compte plusieurs sociétés coopératives de production d'énergie renouvelable, autour du photovoltaïque et du bois énergie.

EN SAVOIR PLUS
Pascaline Roux, chargée de mission énergie au Parc
proux@pnrma.fr

Modul'R : silo réceptionnant du bois déchiqueté pour une chaufferie bois de la coopérative du Mazet-Saint-Voy (SCIC ERE43) →

J'agis

CHÂTAIGNERAIE, ÉVITER DU BRÛLAGE

Comme toutes les forêts, qui fixent par la photosynthèse le CO2 de l'atmosphère, la châtaigneraie stocke du carbone et contribue ainsi à la régulation climatique. Louise Rouxel, lors d'un stage co-encadré par la Chambre d'Agriculture et le Parc, a évalué ce stockage. Si globalement, les anciennes châtaigneraies (autours de 100 ans) stockent plus de carbone que les jeunes plantations, ce sont surtout les pratiques qui sont importantes !
Il faut en particulier éviter de brûler les résidus de récolte et d'entretien des vergers. En plus d'appauvrir à long terme les sols, le brûlage annuel des rémanents peut représenter des émissions équivalentes à 25 000 km parcourus en voiture !

Et vous, vous êtes plutôt Atlantique ou Méditerranée ?

Le collectif PetitPoisPrincesse, basé en Drôme-Ardèche, parcourt les territoires ruraux et fabrique à partir des lieux et des habitants des spectacles, des expositions photos, parfois des livres, des installations visuelles ou sonores…

Ce sont toutes ces paroles issues des campagnes françaises au fil des années qui ont conduit le Parc à commander au collectif la création d'un spectacle autour de la ligne géographique du partage des eaux entre Atlantique et Méditerranée. À l'été 2021, Georges Braconnay, Nohémie Chouteau et Fanny Poujade sont ainsi partis à la rencontre d'habitants le long de cette ligne sur la Montagne ardéchoise. Ils ont questionné tour à tour les personnes rencontrées côté Méditerranée ou côté Atlantique. A ainsi vu le jour, une petite forme théâtrale pluridisciplinaire et de plein air, « Lignes de mire », conçue comme un essai de géographie sensible, présentée au public à trois reprises au cours de l'été 2021 au pied de trois mires du parcours artistique Le partage des eaux. Avec dans leur valise une corde symbolisant la ligne de partage des eaux, et une installation photographique au sein de laquelle chaque spectateur est invité à prendre part, les artistes convoquent, comme sur un plateau de radio imaginaire, de faux habitants (mais de vraies paroles) d'ici et d'ailleurs. Ces points de vue entrechoqués résonnent avec le décor naturel, la ligne de partage des eaux, mais parlent tous d'un « Ici », à la fois local et universel.

↑ *Habitants de la montagne ardéchoise participant au spectacle Lignes de mire.*

PAROLES COLLECTÉES

« Un consensus ! Vous parlez d'éoliennes, vous parlez de foncier, c'est la meilleure façon de faire se disputer les gens… Alors que vous parlez de Ligne de partage des eaux, qu'il y a une partie qui part sur l'Atlantique, une autre sur la Méditerranée, personne ne conteste ! »

« La Ligne de partage des eaux… Ça fait penser au Dahut : le truc qu'on cherche et qu'on voit pas ! »

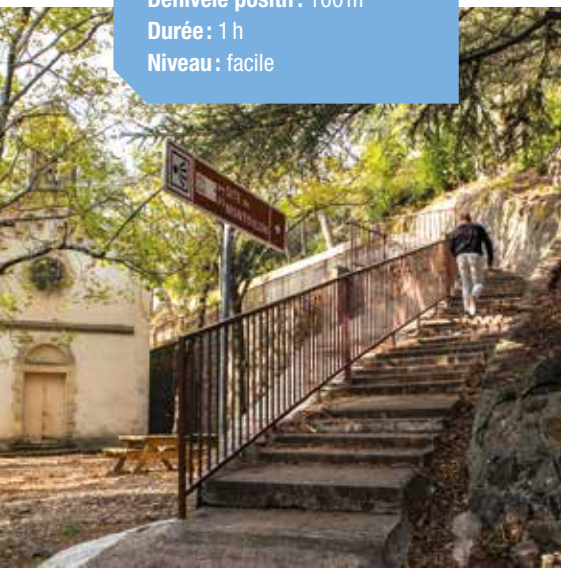
« C'est pas "je suis à fond de ce côté ou de ce côté". Moi je me sens de la ligne de partage des eaux. »

C'est ma tasse de Thélème !

← *Le Thélème à Beaumont.*

Le village de Beaumont encourage l'accueil d'actifs et d'activités. Après la construction des logements locatifs des Bogues du Blat, la commune s'est lancée dans un nouveau projet pour la dynamisation du village avec la réhabilitation de l'ancien presbytère. Élaboré à partir d'une démarche participative conduite avec les élus, habitants et associations, ce projet a été l'occasion de créer un restaurant, un logement, des hébergements touristiques et une médiathèque, le tout au cœur de la place centrale retrouvant ainsi toute sa convivialité. Le restaurant s'appelle le Thélème en écho à l'abbaye utopique imaginée par Rabelais. La réhabilitation réalisée par Tamtam architecture – Pascale Guillet concilie la valorisation du patrimoine bâti et une approche contemporaine avec des matériaux sains et du bois local. Le projet a été lauréat Urba Innov initié par le programme européen LEADER Ardèche[3] qui a souligné son caractère exemplaire et innovant.

Départ/arrivée :
Place de l'Hôtel de Ville
de Privas
Longueur : boucle de 1,8 km
Dénivelé positif : 100 m
Durée : 1 h
Niveau : facile



Le géosite du Montoulon à Privas, ville porte du Parc

Cette balade depuis le centre-ville vous conduira tout en haut de la « capitale » de l'Ardèche, au sommet du Montoulon. Depuis les 427 m d'altitude de ce site étonnant : un promontoire basaltique, un ancien fort protestant, un lieu religieux, on domine Privas et la Vallée de l'Ouvèze et la vue est panoramique sur le Coiron, le Vercors, et les derniers contreforts des Monts d'Ardèche avant le Rhône.

PAS-À-PAS

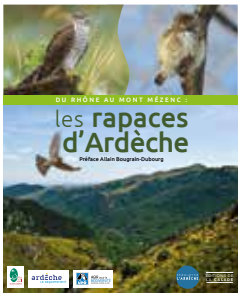
1 De dos à l'entrée de l'Hôtel de Ville, marchez environ 300 m toujours tout droit en traversant la place de l'Hôtel de ville, la place Adelbert, la Grand Rue et la rue Hélène Durand. Vous passez devant l'entrée de l'Église à 200 m, continuez toujours tout droit sur la rue Hélène Durand (en passant à gauche de la maison de Privas) pour rejoindre la place des Récollets entre les entrées de la maison d'arrêt et du conservatoire / maison des associations. 2 En traversant le parking devant la maison d'arrêt, prenez l'escalier menant au boulevard du Montoulon. Traversez et continuez tout droit sur la rue du Montoulon pendant 300 m. 3 À environ 300 m, ne continuez pas tout droit sur la voie romaine, mais prenez à gauche pour rejoindre le Montoulon. Vous longerez la lisière d'une forêt où deux ruches de la Ville ont été installées. Continuez tout droit jusqu'à la place de la chapelle du Montoulon. 4 Prenez à droite les escaliers pour rejoindre les trois croix. 5 Après avoir fait le tour du sommet, pour profiter du panorama, de dos aux trois croix, prenez l'escalier à droite et rejoignez la place de la Chapelle du Montoulon. Puis, continuez à descendre en prenant l'escalier à droite de la chapelle. Dans la descente, vous pourrez profiter d'un petit espace à droite dans lequel des voûtes ont été découvertes durant le débroussaillage du site. Continuez toujours à descendre jusqu'à retrouver le boulevard du Moutoulon. 6 Arrivée sur le Boulevard, prenez à gauche pour descendre le boulevard jusqu'à revenir sur la place des Récollets. De là, prenez à nouveau la Rue Hélène Durand pour revenir à l'hôtel de ville, votre point de départ.

Découvrez 356 randonnées avec l'Appli gratuite « Rando Monts d'Ardèche ».

↑ *À gauche : sur le chemin du Montoulon.*
↑ *À droite : panorama sur Privas et la vallée de l'Ouvèze depuis le Montoulon.*

Du Rhône au Mézenc, les Rapaces d'Ardèche

Pour la première fois en Ardèche, un guide d'identification tout public offre l'opportunité de découvrir un groupe d'oiseaux fascinants : les rapaces. Partant de leurs caractéristiques communes et de la description des entités paysagères ardéchoises qu'ils occupent, cet ouvrage rassemble des informations actualisées et rigoureuses. Pour chaque espèce, description de l'oiseau, aire de répartition, cycle de reproduction, effectifs et statut de conservation viennent enrichir nos connaissances. De somptueuses photos et des cartes détaillées enthousiasmeront le lecteur, qu'il soit passionné de rapaces, amoureux de l'Ardèche ou tout simplement curieux.



24,90 € I Aux éditions La Calade en partenariat avec le Parc et la LPO
Financé par le Département de l'Ardèche et la DREAL Auvergne Rhône-Alpes.
Préface d'Allain Bougrain-Dubourg, rédaction de Nicolas Duroure (LPO).

À VOUS DE JOUER

La géologie à l'origine des paysages

Arriverez-vous à associer l'espèce végétale à la roche qui compose le sol sur lequel elle pousse en Ardèche ?

1. Vigne

2. Châtaignier

3. Hêtre

4. Chêne vert

A. Granite

B. Marne

C. Calcaire

D. Basalte

Solution : 1B, 2D, 3A, 4C.

À voir et à lire

EMPREINTE VIVANTE, LE PATRIMOINE INDUSTRIEL EN ARDÈCHE
Les patrimoines se dévoilent cet automne avec la sortie d'un film documentaire et d'un mémento.
Le documentariste ardéchois Christian Tran nous invite à une traversée de l'Ardèche, entre architecture industrielle emblématique et savoir-faire ; un voyage à la rencontre d'aventures humaines et de vestiges méconnus, jusqu'au temps présent du renouveau.
Suivez toutes les projections sur l'agenda web du Parc et n'hésitez pas à proposer l'organisation d'une projection près de chez vous ! Et pour ceux qui souhaitent aller plus loin (élu, propriétaire d'un patrimoine industriel, associations…), un mémento « Le patrimoine industriel au service du développement du territoire » est à votre disposition sur le site du Parc ou à la demande en version imprimée.

Tout savoir sur le Parc

Une petite vidéo présente le Parc, son fonctionnement, son action et son territoire. En trois minutes chrono vous saurez tout sur les vocations du Parc nature régional que vous habitez. Incontournable !

L'OFFRE ÉDUCATIVE DU PARC
Enseignants, animateurs de centre de loisirs, éducateurs spécialisés… Vous souhaitez organiser une sortie ou une animation avec le Parc ?
Pour préparer votre projet : 04 75 36 38 60

Journal du Parc naturel régional des Monts d'Ardèche
Directeur de la publication et de la rédaction : Dominique Allix
Rédaction : équipe du Parc
Secrétariat de rédaction : Vanessa Nicod
Conception, création et réalisation graphique : Bureaunota
Crédits photos : M. Dupont, Museum de l'Ardèche, B. Zimmermann, Ouvèze Photoclub, J. Boyer, Le MAT, D. Cocatre, A. Bérat, M. Ducoudray, N. Salinas, V. Suzac, E. Jaffrennou, N. Klee, P. Roux.
Couverture : Merci à Camille Sanders et à la Biasso de Jaujac.
Impression : Fombon. **ISSN :** 1953-1370

Parc naturel régional des Monts d'Ardèche
50 allée Marie Sauzet
07380 JAUJAC
Tél : 04.75.36.38.60
www.pnrma.fr