

La plume des Montseveroudères



**Gazette annuelle des habitants de la commune de Montseveroux
Année 2021 - Numéro 6**



Document édité par la commune de Montseveroux
Conception : commission communale communication

SOMMAIRE

L'AVENIR DE MONTSEVEROUX VU PAR LE CMJ EN 2002	3
AMENAGEMENT DES ABORDS DU CHATEAU	4
LE CHATEAU DECRIT PAR M. ULYSSE POIZAT	5
VITAL NICAISE, SA VIE POUR LES AUTRES	6-7
SOUVENIRS ET REALITES D'AUJOURD'HUI	8-10
MONSIEUR PIOTROWSKI, L'HISTORIEN DE MONTSEVEROUX	11
PROJET DE JUMELAGE ENTRE MONTSEVEROUX ET SREBRENIK	12-13
SAVOIR CUEILLIR LES CHAMPIGNONS	14-15
LA BOUILLABAISSE, PAR JEAN GEYMET DIT JEANNOT	16
RECETTE DE LA FERMENTATION	17
LES INCIVILITES	18
POEME ET JEU, RAYMOND CARRAS	19

Solution Jeu page 19

S	E	S	N	S	V	N	E	T	E
L	O	L	S	A	N	O			
L	E	S							
T	A	R	E	S	N	N	Z		
B	C		G	V	A	T	O	V	T
N	I	O	S	E	M	E	S	O	N
A	S	A	T	E	L	U	I	L	U
N	E	N	E	L	E	N	A	H	S
E	S	W	L	E	M	E	S	A	I
S									
A	S	M	A	S	H	P	A	L	E
S									
S									
L	E	S	A	B	C	E	S	E	
C	E	G	L	E	R	E	I	P	E
C	L								
L									
L									
A	L	N	N	A	V	S	E	I	P
P	I								
E									
I	S	U	A	M	V	P	E		
S									
L	E	S	C	A	S	I	M	A	K
O									
P									
O									



L'AVENIR DE MONTSEVEROUX VU PAR LE CMJ EN 2001

LES ENTRETIENS DU CMJ

Quelques habitants du village se sont gentiment prêtés à ces entretiens autour du thème :

COMMENT VOYEZ-VOUS VOTRE VILLAGE DANS 10 ANS ?



Rodrigue, collégien, 14 ans

Je vois plus de maisons et d'habitants. Je souhaite moins de discorde, un skate-park mieux aménagé, plus grand, une salle pour les jeunes entre 10 et 16 ans et les autres aussi, genre salle des fêtes, un stade de foot, des éclairages dans les abris-bus, des passages piétons, des dos d'ânes dans le village. Je vois des bals à Montseveroux, comme avant, pour un village plus vivant.



Jean-Noël, agriculteur, 38 ans

Du fait du PLU (Plan Local d'Urbanisme), le village s'agrandira avec plus de population venue de l'extérieur, donc plus de taxes d'habitation. Dans 10 ans, je ne vois pas de développement de commerce, pas une grosse dynamique. Montseveroux risque de devenir un village-dortoir. Je verrais bien une salle polyvalente avec autour quelque chose pour les jeunes et pourquoi pas un magasin de producteurs.



Rosa, retraitée, 80 ans

Je parle du centre du village. Il est ancien et restera médiéval (10ème - 11ème siècle), ce qui lui donne son caractère. Dans 10 ans, le village vivra, les maisons anciennes seront consolidées, entretenues, rénovées dans les formes de l'art et resteront des résidences principales, avec des enfants, des jeunes, de la vie, de la joie, de la solidarité : la terre est en marche. Les gens auront du temps libre pour se parler, pour aider les autres, pour faire du bénévolat. Ils prendront conscience de la qualité de vie à la campagne pour moins de maux et de stress. Je crois à ce message d'espoir.



Aurélie, étudiante, 20 ans

Dans 10 ans, le village sera modernisé. Espérons qu'il y aura toujours l'épicerie. Les habitants seront plus nombreux avec moins d'agriculteurs vu la baisse depuis plusieurs années. L'école devra s'installer hors du château, si le nombre d'élève augmente. Il y aura peut-être un terrain de sport pour les jeunes et une salle polyvalente.



Nicole, commerçante, 55 ans

Dans 10 ans, le village sera bien triste : il n'y aura plus de prêtres, plus de passage de boucher, plus d'épicerie, plus d'habitants, moins d'enfants. Ce sera un village vieux (le centre) à cause du nombre de résidences secondaires. La solidarité d'avant n'existera plus. C'est une autre vie, où le lien se distend. Le commerçant voit plus que n'importe qui un village se dégrader. Mon village me fait peur.



Thomas, écolier, 10 ans

Dans 10 ans, Montseveroux aura plus de maisons, d'habitants, de commerces, mais moins d'agriculteurs. Il y aura plus de divertissements pour les jeunes à cause de la salle des fêtes et du terrain multi-sports. Par manque de place, l'école devra déménager du château. En attendant, une pelouse comme cour de récréation ce serait bien !

AMENAGEMENT DES ABORDS DU CHATEAU

Depuis que les photographies existent, nous pouvons tracer l'historique des abords du château.

C'est ainsi que nous savons que le porche d'entrée a été rehaussé au début du XX^{ème} siècle, qu'à cette époque, les douves existaient encore, qu'il y avait des jardins dans ces douves (sans doute étaient-ils bien abrités du vent) qu'un « pont » permettait l'accès au château.

Puis, après la première guerre mondiale, les douves ont disparu, le pont a été démoli, un monument aux morts a été érigé sur la place devant le château. Beaucoup de discussions ont permis de le déplacer sur la place des Dauphins.

On a créé des carrés, à la manière des jardins médiévaux sur la place libérée, des lauriers tins ont été plantés devant la façade ouest.

Les lauriers ont beaucoup poussé, les cadres des carrés se sont détériorés, la nécessité d'arroser en ces temps de sécheresse, les difficultés pour manœuvrer aux abords du château ont poussé à prendre une décision quant à l'aménagement de cet espace.

Dans un premier temps, les carrés sont retirés pour faire place nette et permettre une

meilleure vision du chantier futur. D'ores et déjà nous pouvons dire qu'un accès au pied des murailles sera maintenu pour faciliter d'éventuels travaux sur la bâtisse. Sera également protégé l'ancien abri de la bascule.

La Maison Familiale Rurale (MFR), d'Eyzin-Pinet, a été sollicitée pour imaginer et proposer différentes possibilités d'aménagements paysagers. La MFR accueille et accompagne des jeunes en formation, dans les métiers des espaces verts. Quoi de mieux, dans le cadre de la relation au territoire de l'association, pour l'équipe pédagogique, d'avoir une réflexion sur un cas concret à proposer à leurs étudiants. D'autant que le château a gardé son aspect de forteresse, ce qui motivera fortement, soyons en sûrs, les jeunes en formation BTS (brevet de technicien supérieur) qui seront chargés de proposer plusieurs projets. L'architecture classique du château fort doit être prise en compte.

Les relations entre les élus et les formateurs permettent d'envisager un partenariat. Le centre de formation organisant des concours de composition florale, il serait intéressant d'envisager le château comme lieu d'exposition. Gageons que tout cela sera source de réussite commune.



LE CHATEAU DECRIT PAR M. ULYSSE POIZAT

70°

Le château

Le château ne remonterait qu'au 12^e siècle et serait donc postérieur à l'Église et au couvent. Il semblerait toutefois qu'il ait été construit en plusieurs fois surtout dans sa partie intérieure. En tous cas la construction des écoles sur les vieux murs fut un véritable désastre et on se demande comment un ~~un~~ architecte si peu intelligent fut-il autorisé à permettre une chose pareille. On dut pour ce faire opérer des destructions infiniment regrettables.

Le superbe chemin de ronde sur le mur au matin fut entièrement démoli, j'allais à l'école en ce moment, les vestiges s'en voyaient encore au ras du sol.

Que de vieux livres et vieux papiers n'ai-je pas vu brûler au milieu de la cour, on a tout détruit par un vandalisme.

La construction du bâtiment dans le jardin est horrible, elle emprisonne une des tours que'il aurait bien fallu laisser à l'angle comme ses trois sœurs.

M. Ulysse POIZAT, né en 1902, décédé en 1965, a été un passionné de Montseveroux.

Ses écrits nous laissent des traces sur le passé récent du village. On peut savoir que la cour du château n'apparaissait pas du tout dans sa forme actuelle. Une bâtisse était construite.

Le mur était visiblement encore debout.

La lecture de ses documents vous fera voyager dans le temps.

71°

Ce qui est fait est fait malheureusement mais Montseveroux n'y a pas gagné en beauté. Une remarque assez étonnante, l'une des tours d'angle n'est pas semblable aux trois autres, elle est d'un plus grand diamètre et elle a un rebord à peu près à deux mètres en plus de hauteur qui ne se voit pas sur les autres en démolissant elle est de construction plus soignée.

Pour la maison Bernard les vieux escaliers. Le château lui-même jusqu'à deux mètres a été lui aussi plus soigné sur la façade du portail mais à partir de cette hauteur les pierres ont été disposées en désordre. Il ne semble pas que la porte ait été soufflée d'un démantèlement et les deux pierres qui reposait le fronton sont bien visibles et ^{plus} plus. Une question se pose, comment accédait-on aux meurtrières au ras du fossé? Il n'y a pas de couloir et elles sont presque toutes obstruées, une énigme de plus.

Les vieilles maisons du village. D'abord la Boulangerie Bernard qui était il n'y a pas très longtemps encore la résidence des curés, la maison en face

VITAL NICAISE, SA VIE POUR LES AUTRES

Hommage au Maire honoraire de notre commune, qui nous a quittés le 24 juillet 2020



Lorsque des élus du conseil municipal m'ont demandé si je pouvais rendre un hommage à Vital Nicaise au travers de la gazette communale, j'ai d'abord longuement

hésité du fait que je ne suis pas la personne à l'avoir le plus côtoyé durant sa longue vie d'élu; mais à l'inverse, je suis un des rares à avoir eu ce lien de proximité, d'abord comme conseiller municipal durant son dernier mandat de maire et aussi dans la sphère privée, avec la maladie qui l'a frappé et écarté de la vie publique en 2006, jusqu'à son départ quelques jours après ses 81 ans, le 24 juillet dernier.

Ainsi, après accord de sa famille, je me suis risqué à rédiger ces quelques lignes, pour cet homme que j'ai eu la chance de rencontrer.

Ce sont sans doute nos racines rurales, aux conditions familiales modestes, qui ont permis de nous rapprocher et d'avoir cette même vision partagée, notamment sur la solidarité entre les hommes.

Mais comment résumer ce que Vital Nicaise a été pour nous tous habitants de Montseveroux et bien au-delà, sur tout un territoire... ou à l'échelle départementale.

Faire la synthèse de sa vie qu'il a consacrée pour les autres, sera forcément réducteur.

Solidarité, Engagement, Tolérance, Gentillesse, Fidélité, Vision, Altruisme, tels sont les mots qui le caractérisent.

Solidarité, parce que oui, s'il y a bien une valeur qu'il défendait chevillée au corps, c'est bien la solidarité. Oh non, pas la solidarité qui est aujourd'hui entre toutes les bouches et qui ne veut plus rien dire, mais une solidarité vraie, celle qui apporte une valeur ajoutée à la vie de chacun, celle qui rend service, celle qui ne laisse personne au bord du chemin.

Ce n'est pas un hasard si c'est à Montseveroux qu'est né le SIVOM, prémices de ce qu'allait devenir l'intercommunalité d'aujourd'hui. Pour lui, le principe était simple et il tombait sous le sens : faire à plusieurs communes ce que l'on ne pouvait pas faire seul. Mutualiser les moyens pour que toutes les communes bénéficient d'un développement au même rythme et de manière uniforme.

Avec ses collègues Maires de l'époque, dont son fidèle compagnon de route Christian Nucci, ils sont sur la même longueur d'ondes et avancent dans cette même direction.

Nombreux sont les soutiens, mises en œuvre ou réalisations que nous lui devons : maison de retraite de Beaurepaire, école maternelle intercommunale du Gontard, SE38 qui est devenu l'incontournable Territoire d'Energie de l'Isère, Bièvre Valloire, Déchetterie intercommunale basée à Montseveroux ; sans compter tous les syndicats intercommunaux comme par exemple celui des Eaux Dolon-Varèze, Voirie intercommunale, SIE de Montseveroux Cour et Buis Primarette, SEMIG.

Il sera également au rendez-vous de cette solidarité lorsqu'il fera adopter par son conseil municipal l'engagement de la commune de Montseveroux à soutenir la construction du gymnase du Gontard, faite par des bénévoles, en abondant pendant 20 ans à hauteur de 5000 Francs de l'époque par an, par le biais de subventions à l'UJMM. Cofinancer un bâtiment qui n'était pas situé sur la commune, mais qui était utilisé par tous les sportifs de la vallée : c'était cela la vraie solidarité.

Est-ce que cela serait possible aujourd'hui ? Pas si sûr...

Vital Nicaise était également un homme d'engagement. D'abord l'engagement politique, mais là encore, pas la politique de bas niveau, mais la politique avec un grand P, celle qui défend les plus faibles, celle qui nous fait grandir, celle qui sert au plus grand nombre. Mais l'engagement c'était aussi lorsqu'il défendait des dossiers, rien ne pouvait l'arrêter ; si la cause était juste à ses yeux, il allait jusqu'au bout.

En complément de cet engagement, il y a bien une autre valeur qui le caractérisait, c'était la tolérance et surtout sa lutte contre l'intolérance. Lutter contre l'extrémisme sous toutes ses formes, défendre les droits de l'homme, c'était l'un de ses combats et il n'y avait pas de négociation possible : il avait ô combien raison. Cette défense de la tolérance il n'avait plus à la démontrer au regard de son implication avec l'ORCIV et de son festival international des nuits de Montseveroux qui existe depuis 1968.

Combien de groupes venus du monde entier il a rencontré, combien de conversations il a engagé avec ces femmes et ces hommes venus de pays différents, avec des cultures différentes.

Et ceci toujours dans le respect mutuel, le respect de la différence et cette envie de partage.

Au fil du temps, nous nous connaissions davantage ; j'ai alors découvert un homme profondément gentil. Je sais que ce mot est à proscrire dans notre société actuelle et qu'il ne faut plus être dans le camp des « gentils »... Mais est-ce d'être trop gentil que d'écouter les autres ?

Mais est-ce d'être trop gentil que de placer l'humain au centre de ses préoccupations ? Mais est-ce d'être trop gentil que de comprendre les difficultés de son voisin ?

Pour Vital Nicaise, il ne le croyait pas ; car c'est bien cette gentillesse et cet humanisme qui l'ont animé

durant tous ses mandats de maire et qui font partis des prérogatives pour accéder à cette fonction.

Mais être maire c'est aussi prévoir, anticiper et je peux dire qu'en la matière il était un visionnaire. D'abord sur l'orientation de la commune, avec son choix volontariste sur le patrimoine, le tourisme et la culture. Si aujourd'hui Montseveroux est clairement identifiée en termes de lieu culturel et patrimonial : c'est bien en partie grâce à lui.

Après l'implication de bénévoles dès le milieu des années 60 sur le patrimoine, il emboîte le pas avec ses différents conseils municipaux qu'il va conduire : rénovation du château, toiture, classement à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques des façades et de la toiture du château. Plus récemment, en 2004, le jointolement des façades intérieures, le rehaussement de la cour intérieure et la mise en lumière.

Mais son implication sur le patrimoine communal ne se limite pas au château ; dans la première partie des années 80, c'est sur l'église qu'il va engager, avec d'autres, une rénovation importante et ce, afin qu'elle retrouve son apparence originelle.

Le patrimoine de l'ORCIV ne le laissera pas non plus indifférent, car après l'acquisition par l'association en 1974 de l'ancienne métairie à la famille Châtain, des travaux considérables menés entre autres par de nombreux bénévoles conduiront à la naissance du centre culturel Charles CARRAS-Maurice CARAZ.

Mais cette attitude visionnaire ne s'arrêtait pas là, il l'avait de manière permanente au travers des conseils municipaux successifs qu'il a conduit. En effet, lors de son premier mandat de Maire en 1977, la commune de Montseveroux est encore très rurale et les habitants qui composent le conseil municipal sont principalement des agriculteurs ; mais dans les années 80, les choses changent et il voit progressivement des nouveaux arrivants s'installer sur la commune dont l'activité professionnelle est à l'extérieure de la commune ; il comprend alors rapidement que le développement de la commune passera par l'intégration de ces nouveaux habitants.

Il n'hésitera pas un instant à faire entrer dans ses conseils municipaux successifs des femmes et des hommes venus d'horizons différents car c'est dans la diversité que l'on peut construire pour demain ; en trouvant ce juste équilibre entre les habitants « du cru » et les « nouveaux arrivants ».

Faire pour les autres, sans sectarisme, sans préjugé : c'était sa marque de fabrique... rien n'aurait été pire à ses yeux que la commune se replie sur elle-même. Je ne peux parler de lui sans évoquer aussi la fidélité ; fidélité en politique, fidélité dans ses actes, fidélité durant mon mandat de Maire.

Malgré ses difficultés de santé et grâce à son entourage familial, il tenait à être présent en fauteuil roulant ; que ce soit lors des différentes inaugurations du terrain multisports, de l'école, de la nouvelle salle culturelle, aux cérémonies des vœux ou encore au 50^{ème} festival des nuits de Montseveroux.

Cette volonté farouche... de ne rien lâcher... jusqu'au bout.



Éclats de rire entre Marie-Amélie LE FUR (Championne du Monde Paralympique) et Vital NICAISE, lors de l'inauguration du terrain Multisports de Montseveroux, le 14 octobre 2016

Pour terminer mon propos, je ne peux parler de Vital Nicaise sans évoquer l'altruisme qui l'animait. Combien de personnes il a aidé, combien d'associations il a accompagné, que ce soit pour leur création ou en fonctionnement, combien d'événements culturels et sportifs il a soutenu : ACM avec le sanglier, FNACA, ACCA, ADMR, CCAS, SSIAD, Club de l'amitié, ORCIV, Fou du roi, Sou des Ecoles, Association de la cantine, Champiflore, PRELE, L'AMA, Boules du Château, APA, Cru de paille, salon de peinture et artisanal...

C'est sa vie... une vie entière... qu'il a consacré aux autres.

Une action publique qui s'est terminée brutalement en 2006 à cause d'un accident vasculaire et où Marc Bonnet, alors 1^{er} adjoint, dû le remplacer au pied levé avant de lui succéder comme Maire aux élections municipales de 2008.

Durant ces 14 dernières années, Vital Nicaise se tenait informé de la vie communale, nous échangeons régulièrement, mais ce qui était le plus difficile pour lui, c'était de constater progressivement qu'il y avait un « avant » et un « après » la vie publique. Les appels des « soi-disant » nombreux « fidèles » ont diminué jour après jour et ont fait place aux vrais amis, qui se comptent sur quelques doigts. Difficile constat parfois de la vie d'élu...

Heureusement, il a pu compter sur son épouse Eliane, qui a toujours été à ses côtés, que ce soit tout au long de sa vie politique ou sur la fin de sa vie. Entouré de ses filles, gendres et petits enfants ; ce cercle familial soudé qui lui a permis d'affronter toutes ces difficultés jusqu'à son dernier jour à son domicile.

Aujourd'hui, je conserve précieusement son écharpe de Maire qu'il m'avait confiée lors de mon élection en 2014, en lui exprimant ma profonde gratitude et dire combien nous sommes collectivement redevables de son engagement au service des autres.

Au revoir Monsieur le Maire, au revoir l'ami...

Stéphane CARRAS
Maire de Montseveroux de 2014 à 2020

SOUVENIRS ET REALITES D'AUJOUR'HUI

Plongés dans la modernité, on a bien du mal à imaginer le monde rural d'il y a 60 ans, on a bien du mal à concevoir également la rapidité avec laquelle ce monde a changé. Hommes, machines, paysages, nous nous sommes adaptés à un nouveau mode de vie.

A l'heure où tout va très vite, arrêtons-nous sur une période de vie dans les années 1950 1960.

L'exode rural était bien une réalité, il apportait des changements de vie. La ferme ne suffisait pas à fournir du travail à la famille bien souvent nombreuse. Certains des enfants partaient pour être embauchés soit dans l'industrie, soit dans le commerce. Ils fournissaient une main d'œuvre volontaire, pleine de bon sens.

Les gens se formaient sur le tas comme on dit et étaient heureux de leur évolution. Leur salaire était fixe, ils pouvaient acheter la voiture, comble de la modernité, ils en étaient très fiers. Cependant, dans les villes, le logement n'était pas toujours très confortable.

Le retour à la ferme, de temps en temps était comme un bol d'air, on retrouvait le rythme d'avant, les petits enfants étaient gardés par les grands parents pendant les vacances et jouissaient à ce moment là d'une liberté salutaire.

Les parents revenaient à la ferme le samedi après-midi parce que l'école fonctionnait encore le matin et ils donnaient un coup de main.

Le temps de vivre était différent, on allait encore en champ, on partait l'après-midi dans des prés, on emmenait le troupeau paître dans des lieux dont on connaissait les noms. Le chien aidait au voyage des bêtes, il ne fallait pas oublier le bâton, non pour battre les animaux mais pour leur faire comprendre qu'on était là, qu'elles n'auraient pas l'occasion de s'échapper. Une vigilance à tout instant était nécessaire pour surveiller les chèvres de nature gourmandes et promptes à aller voir si l'herbe est plus verte ailleurs. Les fils de fer barbelés, invention américaine et utilisée en France en premier lieu pendant la guerre, ont changé le rythme de la journée en milieu rural et les paysages. Dès lors qu'on les a utilisés pour clore les champs, il devenait inutile de surveiller le troupeau, ils ont libéré du temps.

La journée était rythmée par la traite des vaches et des chèvres, les vaches avec une machine très bruyante qui réveillait ! et les chèvres à la main. Le lait était mis dans des bidons qui deviennent des vrais objets de brocante, il s'en suivait beaucoup de manipulations de charges lourdes.

Le lait était collecté par le laitier chaque jour, imaginez son travail, il devait soulever des centaines de bidons qui étaient très lourds vides, imaginez quand ils étaient pleins.

De la traite à la main, on est passé à une traite à la machine avec malgré tout, de la manutention. Puis, est arrivée l'invention de la stabulation.



L'été n'était pas le temps des vacances pour tout le monde, au mois de juin, les foin demandaient beaucoup d'énergie, de la coupe à la faux, on passait à la coupe avec un tracteur, c'était plus rapide et moins fatigant, cependant il restait à hisser les bottes de foin sur la charrette, à bout de bras, de quoi être fourbu et passer une nuit sans problème d'insomnies, Les bottes pesaient 30,40,50KG, il fallait les mettre sur la charrette, puis les emmagasiner dans la grange à foin, la manutention était importante. Mais les hommes ne risquaient rien ! Ils enveloppaient leur dos dans une ceinture de flanelle. Puis en juillet, août, venait le temps des moissons, aux hommes le travail de coupe, d'empilement du blé, de la batteuse, aux femmes de préparer le repas pour tous ces hommes qui se solidarisaient pour fournir le travail en peu de temps. Pas d'annonce de météo pour savoir si c'était le bon moment.

Cependant, là où l'homme intervenait avec de petits outils, le tracteur ne passait pas toujours à cause des terrains trop accidentés, il était également plus facile avec un tracteur d'opérer sur une grande surface sans obstacles comme les haies, on a donc coupe les haies. Les terrains abrupts, qui autrefois, était entretenus par le travail manuel de fauche ne sont plus possibles avec le tracteur, les zones trop difficiles d'accès sont laissées à l'abandon, S'en suivent friche, taillis, bois et réduction de la surface cultivable, c'est la déprise agricole.

Il fallait aussi subvenir aux besoins de toute une population, les agriculteurs ont été soumis à la

PAC, ils n'avaient pas le choix, voir document suivant :

<https://chambres-agriculture.fr/agriculteur-et-politiques/tout-savoir-sur-la-pac/historique/>

Une politique historique de la construction européenne

Première politique commune de l'Union européenne, la Politique agricole commune (PAC) créée en 1962 est le symbole de l'ambition européenne et du choix des Etats européens de mettre en commun leurs ambitions et leurs moyens pour nourrir l'Europe exsangue de l'après-guerre.

Cette politique a permis de relever le défi de l'autosuffisance alimentaire à l'échelle de notre continent. Elle a contribué à développer une offre alimentaire européenne qui constitue par sa qualité, son abondance et sa diversité, notamment en France, une composante essentielle du patrimoine historique et culturel. En mettant en œuvre la PAC, les Etats européens se sont également dotés d'outils puissants permettant d'orienter l'agriculture en fonction d'objectifs stratégiques répondant aux attentes des citoyens.

Elle a également eu des résultats en matière de performance économique de l'agriculture et de l'industrie agroalimentaire en Europe. Au fil des réformes, elle s'est adaptée au contexte de plus en plus ouvert des échanges agricoles, en faisant le choix de maintenir un modèle d'exploitations familiales présent sur l'ensemble des territoires, y compris les plus défavorisés.

L'histoire récente de l'agriculture en Europe est ainsi indissociable des politiques d'accompagnement qui ont été mises en place successivement.

La commercialisation des produits se faisait sur les marchés,

Les paysans gardaient une partie de leur production de lait de vache qui était ensuite mise au repos pour l'écémage en vue d'en faire du beurre. Puis on l'emprésurait pour fabriquer le fromage. Le lait de chèvre, lui, était systématiquement transformé en fromage.

Pour certains, chaque fin de semaine était une fête, une rencontre avec les citadins, avec les collègues paysans du même village ou d'ailleurs, on y parlait rendement, réussite ou échec de certaines cultures. Les fromages, quelques volailles étaient vendues au marché de Vienne. Il fallait partir très tôt, bien souvent en 2CV fourgonnette, elle était remplie de toutes ces victuailles, les petits enfants n'étaient pas toujours les bienvenus,

toute une matinée derrière un étal, c'était long !! Si toutefois, ils avaient la chance de descendre à Vienne, on les calait entre les sacs de pomme de terre, les fromages en faisselle, les fromages secs, les œufs, les poulets, le plus souvent vivants, un virage trop serré et ils piquaient du nez dans les victuailles, ils se cramponnaient comme ils pouvaient. Le grand service, donné avec beaucoup de plaisir, était de rouler les œufs dans des papiers journaux soigneusement découpés dans la semaine. Plus tard, on a inventé la boîte à œufs toujours trop petites, ou les œufs toujours trop gros, si bien qu'on n'arrivait pas à la fermer. C'était cela, le modernisme, on y adhérait sans toutefois avoir l'esprit critique.

La génération suivante n'a pas voulu continuer la commercialisation, elle vendait ses productions à des professionnels alors qu'aujourd'hui, on assiste au mouvement inverse. Vendre à la ferme est beaucoup plus rentable. Un contact direct avec la clientèle est plus gratifiant, mais à l'heure où le client est roi, c'est un vrai savoir faire

Le mois de septembre, les petits citadins reprenaient le chemin de l'école et rêvaient de l'été qu'ils venaient de passer auprès des animaux, dans les prés.

La vie, cependant, continuait à la ferme, traite, transformation du lait, travail de la terre.



Un autre moment festif regroupait les familles pendant les vendanges. On invitait amis, cousins, frères, sœurs, oncles, tantes, on donnait à chacun un sécateur, on partait assis au bord de la remorque, les enfants, eux savouraient ce moment, et c'était parti pour la cueillette.

On empilait le raisin dans une « seille », on le transportait jusqu'à la cuve et les hommes le piétinaient pour obtenir le jus. On expliquait aux enfants le danger, furtivement on leur montrait le bouillonnement provoqué par la fermentation. C'était le moment de goûter ce liquide un peu âpre qui leur donnait l'impression de boire le vin défendu.

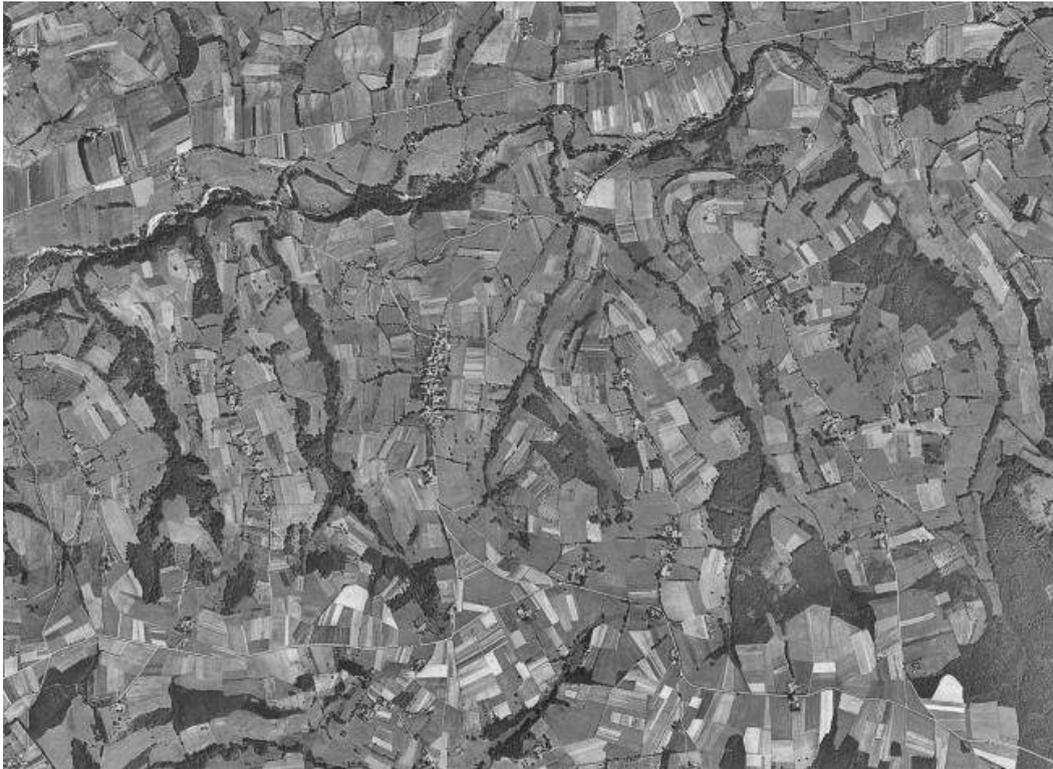
Etait-ce un bon cru, on ne saurait dire, les paysans n'avaient pas pris de cours d'œnologie, on appelait ce vin, le plus souvent piquette.

Aujourd'hui, on ne va plus garder les vaches, elles sont enfermées dans des parcs entourés de barbelés, il n'y a plus de vigne, et rares sont les

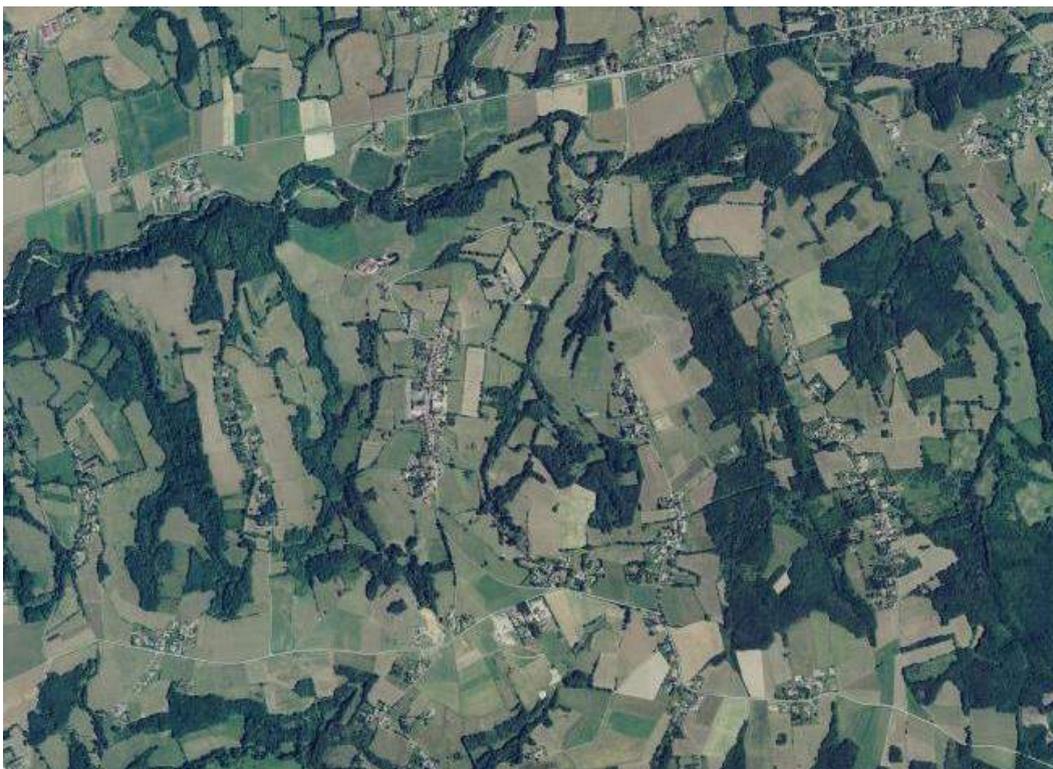
agriculteurs qui se rendent au marché vendre leur production.

La mécanisation a permis de supprimer une partie de la manutention, on ne se regroupe plus pour vendanger. Les paysans ont un travail plutôt solitaire.

Source : Géoportail IGN, Remonter le temps. Vue aérienne 1953.



Source : Géoportail IGN, Remonter le temps. Vue aérienne 2018.



Déprise agricole et avancée de la forêt.

MONSIEUR PIOTROWSKI, L'HISTORIEN DE MONTSEVEROUX



Grand voyageur, curieux de nature, c'est après avoir bourlingué dans le monde que M. PIOTROWSKI s'est installé à Montseveroux. Inspecteur d'académie au Ghana, il a travaillé comme enseignant d'anglais au lycée Robin. Son parcours exceptionnel

est relaté ainsi par son fils Denis :

Il était humble mais discrètement très fier d'avoir ce titre d' « Ancien Combattant ». Peu de gens le savent, à 18 ans il avait rejoint clandestinement l'Angleterre, à l'appel du Général de Gaulle. Engagé dans les forces armées polonaises basées en Angleterre, il fera le débarquement de Normandie. Gravement blessé, il est rapatrié en Angleterre et plusieurs années plus tard il sortira Major de promotion de la célèbre université de Cambridge en Angleterre et après l'Afrique avec femme et enfants...Et bien des années après, arrivée à Montseveroux...

Homme d'engagement, son érudition, sa volonté de connaître les acteurs locaux ont été d'une grande aide ; il n'a pas hésité lorsqu'un groupe d'agriculteurs voulant lutter contre l'exode rural et faire vivre Montseveroux qui ne comptait en 1968, que 398 habitants, 78 au cœur du village et 322 dans les hameaux lui ont demandé son soutien. Ils avaient l'intuition que c'était l'homme qui pourrait les accompagner dans le projet ambitieux d'ouverture vers le monde.

C'est ainsi qu'il a été président de l'association ORCIV (Organisation Rurale Culturelle Inter Vallées) dès la première année de sa création. Sa ligne de conduite était la suivante : **extrait de l'intervallée n°3** *Notre politique est : pas de politique, pas de discrimination sous aucune forme, qu'elle soit religieuse, raciale ou autre. Au contraire, c'est sur le respect des opinions personnelles de chacun, sur la volonté de comprendre le point de vue du voisin, qu'un groupement tel que le nôtre (association) doit se poser.*

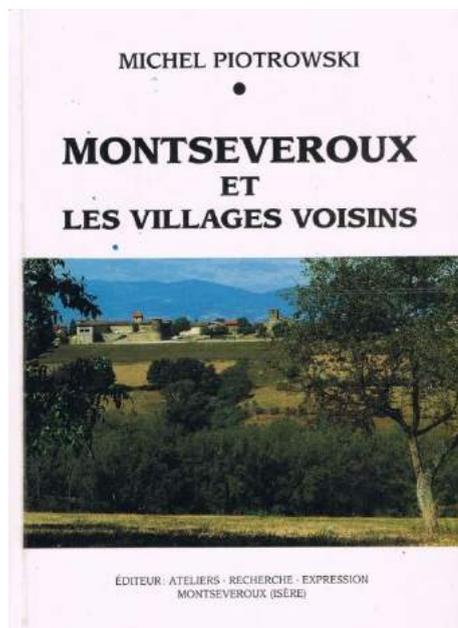
Il a grandement participé à l'aboutissement des objectifs de l'ORCIV : mise en valeur du milieu naturel et restauration des vestiges intéressants, et à l'organisation de spectacles et expositions. C'est

bien à partir de 1968 que les Montseveroudères ont valorisé leur patrimoine.

Michel PIOTROWSKI a étudié le cartulaire de Saint André le Bas, les archives, pour aboutir à une somme de connaissances énoncées dans le livre **Montseveroux et les villages voisins. 1991.** Internet n'existait pas, on n'avait pas d'informations sous la main, il a passé beaucoup de temps à la bibliothèque de Vienne à lire et déchiffrer de nombreux ouvrages. Il y a puisé beaucoup d'informations.

Comme il est toujours intéressant de se pencher sur l'histoire du lieu où l'on habite, le livre permettait aux habitants investis dans des actions pour faire revivre la commune, de prendre connaissance et de comprendre l'Histoire du village. Le livre est toujours d'actualité, il est d'un grand recours pour quiconque s'intéresse au village. Malheureusement il n'est plus édité, si vous en possédez un que vous ne voulez pas garder, faites-vous connaître en mairie.

Si nous parlons de Michel PIOTROWSKI, c'est parce que son fils a légué à la commune sa bibliothèque et les archives, nous l'en remercions. Denis exprime ainsi ce qui a motivé son don : **« Son amour de la culture et sa quête incessante de la partager, sa grande affection pour les habitants de Montseveroux et leur village, il m'a paru naturel que ses livres soient maintenant au château »**



PROJET DE JUMELAGE ENTRE MONTSEVEROUX ET SREBRENIK



Lors des dernières élections municipales, la liste « Poursuivons l'élan » proposait dans le cadre de son programme la possibilité de créer un jumelage. Cette liste a été retenue par les électeurs de Montseveroux, et le Conseil Municipal, a été installé le 25 mai 2020.

La COVID 19, nul ne l'ignore, bouscule tout un chacun dans son quotidien, et le Conseil Municipal de Montseveroux, n'échappe pas non plus, à cette difficulté. Les priorités ont évolué mais les projets aucunement abandonnés.

Interrogeons-nous sur les raisons qui ont poussé à la création des jumelages.

Après la Seconde Guerre Mondiale, les jumelages entre villes Allemandes et villes Françaises ont été mis en place pour favoriser la paix et la réconciliation. Au fil des années, les jumelages se sont développés dans une perspective d'une Europe fondée sur la citoyenneté. C'étaient des jumelages culturels axés autour des échanges de jeunes, d'actions culturelles... Aujourd'hui, ce sont des liens entre collectivités locales qui se créent sous l'appellation de « jumelages multilatéraux ». Cela leur permet de contribuer aux relations internationales de la France, mais aussi, de renforcer leur action de « coopération décentralisée ». Ce sont donc, actuellement, des relations qui se construisent entre les collectivités locales de la France et leurs homologues au Sud ou à L'Est. Le projet que le Conseil Municipal se propose de conduire, s'inscrit, dans ce cadre. Montseveroux serait la porte principale et l'entrée culturelle. La Communauté de Communes, EBER, pourrait trouver sa place sur le volet économique et les échanges d'expériences, entre autres. Tout cela bien sûr reste à définir de manière plus précise.

Les Montseveroudères sont déjà sensibilisés à l'international, pour eux c'est déjà une réalité. Depuis plus de cinquante ans «les Nuits de Montseveroux» animent les étés de la commune, mais également de tout le territoire. Cette manifestation mobilise les habitants par les spectacles de danses et musiques du monde mais aussi et surtout par l'accueil dans les familles des délégations étrangères. Ces moments partagés, entre membres de différents horizons, participent fortement à cet ancrage de la relation à l'autre, de la

compréhension de sa culture ainsi que de son acceptation.

Récemment les enfants de l'Ecole primaire ont découvert la Pologne, à la suite de trois ans de correspondance avec des élèves polonais. Pour accompagner cet échange, l'équipe enseignante, parents et élus furent mis fortement à contribution. Les échanges internationaux commencent dès le pas de notre porte et dès le plus jeune âge! Ces jeunes, ces personnes, pourront à travers un jumelage, vivre d'autres rencontres et d'autres fraternisations qui contribueront à toujours plus d'ouverture au monde et aux autres.

Le jumelage proposé n'est pas le fruit du hasard. Un jumelage est bien souvent la résultante d'une rencontre, d'une relation et d'une confiance mutuelle. C'est aussi, pour certains, la volonté de partager avec d'autres, une expérience à l'international vécue de manière positive. Un membre du Conseil Municipal a eu l'opportunité de porter différentes actions de coopération concernant la formation et le développement en milieu rural à SREBRENIK dans le canton de Tuzla en Bosnie-Herzégovine.



Personne n'a oublié la guerre de Bosnie qui a eu lieu à notre porte, faisant suite à l'éclatement de la Yougoslavie. Celle-ci dura presque quatre ans entre 1992 et 1995 et se termina par les accords de Dayton. Cette guerre a aussi été une guerre ethnique. La région des Balkans, de par sa situation géographique a toujours eu un rôle géopolitique complexe entre Europe et Orient. La région de Tuzla où se situe SREBRENIK a été, dans ce conflit, un lieu de tolérance avec une réelle volonté de défendre le vivre ensemble. Cela est toujours vrai aujourd'hui et SREBRENIK est dans la recherche d'harmonie.

Commençons à voyager ! Allons à Srebrenik.

La ville intra-muros compte 7 163 habitants et le regroupement de communes 42 762. La différence de population entre MONTSEVEROUX et SREBRENİK ne doit pas inquiéter... Notre Communauté de Communes trouvera sa place. A titre de comparaison, la Communauté de Communes entre Bièvre et Rhône, compte 67 546 habitants. La ville est à 252 mètres d'altitude et sa superficie couvre 248 km².

Srebrenik, en langage local, signifie « l'argent » mais aucune mine n'existe sur la commune. Cependant, un château magnifique de 1333, véritable nid d'aigle, domine la ville et brille au soleil comme de l'argent ! Ceci explique peut-être cela... Ce sera, pour le moins, le premier lien culturel avec Montseveroux.



Où en est le projet de jumelage aujourd'hui ?

Il est évident que le contexte sanitaire, que nous vivons actuellement, n'a pas facilité l'avancée du projet. La municipalité de SREBRENİK, par les contacts qui existaient déjà, a été questionnée quant à l'idée d'un rapprochement dont les conditions seraient à définir. Srebrenik a répondu favorablement et avec enthousiasme à la proposition du Conseil Municipal de Montseveroux.

La Mairie de SREBRENİK a d'ores et déjà détaché une personne pour suivre et accompagner la réflexion. Il s'agit de Dedic ESAD, Conseiller du Maire avec qui nous sommes régulièrement en lien.

Le 8 septembre 2020, le Conseil Municipal de Montseveroux a délibéré quant à l'adoption du principe d'un rapprochement avec la Commune de Srebrenik. La délibération a été adoptée à l'unanimité, cependant la forme de ce partenariat reste à déterminer.

L'ambassade de France, à Sarajevo, suit de très près cette action. Sylvain RIGOLLET, actuellement attaché culturel de cette ambassade, s'est proposé pour accompagner et faciliter le travail de rapprochement des deux communes.

Tout processus qui conduira à une relation, quelle qu'en soit la forme, entre les deux municipalités, ne pourra se faire sans rencontre physique des différents acteurs porteurs du projet.

Les uns comme les autres attendent ce moment avec impatience.

Une organisation est nécessaire à l'aboutissement du projet.

Sans rentrer dans les détails techniques inhérents à une démarche de ce type, le Conseil Municipal de Montseveroux sera amené à proposer la constitution d'un groupe portant et animant le rapprochement des deux communes (association communale, comité de pilotage...). Des membres du Conseil Municipal en feront partie mais, pour des raisons juridiques et fiscales, n'en seront pas les responsables. Nous proposons aux personnes intéressées par « l'aventure » de se faire connaître auprès du secrétariat de Mairie ou d'un élu municipal.

Ce groupe d'animation devra être représentatif du dynamisme de la commune. La présence du tissu associatif, culturel, sportif, environnemental, activités artistiques, Conseil Municipal des Jeunes, etc... sera indispensable pour construire un échange entre nos deux communes le plus riche possible.

Nous laisserons l'éventuelle dimension économique à la Communauté de Communes...

Nos sociétés traversent actuellement un période des plus anxiogène, serait-ce une raison pour en oublier de construire un futur ? Cet avenir peut s'imaginer à l'entrée du village ou de l'autre côté de la planète. La rencontre de l'autre, sa compréhension par l'échange culturel et la connaissance de son histoire permet de relativiser nos difficultés, d'envisager un avenir bien souvent occulté par un quotidien que l'on juge trop lourd. La relation internationale est un temps de respiration formidable à tout âge. Elle permet par quel qu'action que ce soit, d'ouvrir une fenêtre qui permettra, en particulier à notre jeunesse de voir plus loin et de manière plus large. La relation internationale fait grandir la personne et est source d'optimisme et de confiance dans l'avenir de tout un chacun.

Préparons-nous à vivre des moments chaleureux et à partager des rencontres des plus amicales. N'en doutons pas !



SAVOIR CUEILLIR LES CHAMPIGNONS

Un rappel sur les bonnes pratiques de cueillette et de consommation des champignons

Quel que soit le but poursuivi (reconnaissance, consommation, étude spécifique), les cueilleurs doivent prendre un certain nombre de précautions élémentaires et disposer d'un matériel convenable, (panier et couteau).

LA RECOLTE

La première règle de base est de bien séparer les espèces comestibles de celles qui ne sont pas identifiées.

Les spores des amanites mortelles sont toxiques et peuvent contaminer une récolte.

Il est conseillé de ne pas ramasser les champignons en cas de doute.

Il ne faut pas cueillir les espèces de petites tailles, celles qui sont trop mûres, défraîchies ou en état de décomposition.

Il est préférable de ne pas cueillir les champignons en bordure de route ou à proximité des endroits pollués.

Un champignon comestible peut-être contaminé par des pesticides (engrais, insecticides organiques, fongicides organiques, herbicides et rodenticides (raticides) dont l'intoxication se traduit par un syndrome digestif de latence et de durée courte.

ATTENTION !

Notez qu'une espèce consommée par les insectes ou des animaux n'est pas obligatoirement comestible pour l'homme.

Compte-tenu de leur composition, la consommation de champignons "en parfait état", soit d'une quantité excessive, soit de la succession de repas, peut provoquer des indigestions.

Ainsi il est préférable de ne pas consommer plus de 250 g de champignons par semaine.

Malgré un aspect engageant, l'état d'évolution avancé du champignon peut également provoquer des intoxications par le développement de produits de décomposition

(acides, ammoniacaux, phénols et dérivés, amines diverses et produits azotés analogue aux alcaloïdes). C'est le phénomène d'autolyse (autodestruction des cellules).

Les champignons accumulent les métaux lourds de leur environnement. Cela concerne particulièrement certains champignons comestibles : l'agaricus campestris (rosé des prés) qui concentre le cadmium et le mercure minéral, le lepista nuda (pied bleu) qui concentre le plomb, et laccaria amethystina (mousseron bleu des bois) qui concentre l'arsenic.

Concernant la contamination par les radioéléments : les champignons contaminés par les isotopes radioactifs ne rendent pas malade sur le court terme (aucun symptôme n'a été décrit) cependant il persiste une augmentation du risque de développer un cancer à long terme. (Trois espèces analysées par la CRIIRAD confirment une contamination correcte et acceptable).

TRANSPORTER SA RECOLTE

Privilégier le panier, préalablement tapissé de fougères.

Proscrire les sacs en plastique afin d'éviter le tassement et la fermentation rapide.

Les champignons doivent être cueillis entiers.

Le pied ne doit pas être coupé, ni cassé, il faut l'arracher avec précaution. (Très important pour la détermination).

DETERMINATION

Noter le lieu de récolte et son environnement:

Sur quel substrat pousse-t-il ?

Sous quel arbre, parmi quelles mousses, le type de paysage, type d'habitat naturel... ? L'identification la plus certaine serait d'avoir plusieurs champignons à différents stades de

développement. Néanmoins il est préférable de laisser en place quelques exemplaires pour la pérennité de l'espèce.

Ne pas hésiter à prendre une photo du champignon sous plusieurs angles ainsi que de son environnement.

LA CONSOMMATION

Les champignons sont des « mets » naturels. Cueillis et perçus comme une récompense, ils présentent un risque de confusion qui peut mener à une intoxication grave, voire mortelle. Malgré leur faible valeur nutritive, ils sont appréciés pour leur qualité gustative.

La consommation d'espèces clairement identifiées est vivement recommandée.

Au cours de la préparation, il est conseillé de peler la cuticule qui a des propriétés laxatives. Il faut veiller à une cuisson suffisante : particulièrement pour l'amanite rougissante (*amanita rubescens*), le bolet à pied rouge (*boletus erythropus*) et les morilles (*morchella esculenta*) minimum 20 minutes à plus de 75°C car on peut aboutir à une hémolyse (destruction des globules rouges libérant l'hémoglobine dans le plasma sanguin).

Concernant la population consommatrice, il est préférable de ne pas consommer des champignons sauvages en cas de maladie

chronique des reins, de l'intestin ou du système immunitaire.

De la même façon, il est fortement déconseillé aux adultes et parents de faire consommer aux enfants de bas âges des champignons cueillis dans la nature.

LA CONSERVATION

Il est conseillé de conserver au réfrigérateur un spécimen des espèces cueillies afin de pouvoir procéder à une identification en cas de réactions d'intolérance ou d'intoxication.

La fraîcheur des champignons une fois cueillis s'altère rapidement, c'est pourquoi il faut les préparer dans les meilleurs délais.

Les champignons séchés, au contraire, peuvent se conserver longtemps dans des récipients hermétiques en gardant toute leur saveur initiale.

La cuisson devra se faire le plus rapidement possible après avoir été préalablement triés, lavés, séchés et conservés au réfrigérateur en attendant d'être cuisinés.

EN CONCLUSION

Au moindre doute sur l'état ou l'identification d'un des champignons récoltés, faire contrôler par un pharmacien ou association de mycologie.

Michel ROMEAS
Association CHAMPIFLORE



LA BOUILLABAISSE, PAR JEAN GEYMET DIT JEANNOT

Les poissons :

- Rassembler le poisson nécessaire et disponible chez le poissonnier (rascasse, grondin, vive, saint pierre, baudroie, congre, loup, étrilles).
- Les écailler et les vider, si besoin.
- Couper en tronçons et séparer poissons fermes et poissons tendres dans deux plats différents.

Mettre dans une casserole la base de la soupe :

- 3 oignons émincés, 4 gousses d'ail écrasées, 2 tomates pelées et coupées en gros morceaux.
- Un brin de thym, un fenouil coupé en quatre, une branche de céleris, 2 feuilles de laurier, le vert d'un poireau, et un morceau d'écorce d'orange.
- Déposer dessus le poisson ferme.
- Arroser d'un verre d'huile d'olive puis mouiller un peu plus qu'à hauteur avec de l'eau bouillante.
- Assaisonner avec sel, poivre, safran (pour le sel: toujours à moitié pendant la cuisson, puis on rectifie l'assaisonnement à la fin), porter à ébullition, puis laisser mijoter doucement. Enfin remonter en température le bouillon puis cuire le poisson tendre 5 min. Retirer du feu.
- Servir avec du bon pain grillé, des pommes de terre, et une rouille.

Voici une petite recette, qui se transforme, qui se modifie !

On cuisine comme on aime en fait, donc vous avez la base, y'a plus qu'à !

Et on boit quoi sur la Bouillabaisse ? La vraie question est....

Vous aimez quoi ?

"Ah ! Que c'est bon la bouillabaisse !
Ah ! Mon dieu que c'est bon bon bon.
Ah ! Que c'est bon la bouillabaisse !
Ah ! Mon dieu que c'est bon.

Pour faire une bonne bouillabaisse,
Il faut se lever de bon matin,
Préparer le pastis et sans cesse,
Raconter des blagues avec les mains"

Fernandel



RECETTE DE LA FERMENTATION

Utilisez-vous la fermentation comme moyen de conservation ?

Si on vous dit choucroute, yaourt, levain..... vous connaissez ? Alors pourquoi ne pas l'utiliser pour d'autres aliments ?

Prenons un exemple, les betteraves rouges : Vous les lavez, vous les épluchez, vous les râpez, vous les pesez.

Ensuite, vous ajoutez 1% du poids des betteraves en sel non iodé, non fluoré, sans ajout d'additifs. Par exemple si vous avez 1000g de betterave, vous ajoutez 10g de sel.

Vous pouvez ajouter également du persil, des épices : du carvi.

Vous mélangez bien. Vous attendez ¼ heure puis remplissez des bocaux, attention des bocaux à fermeture avec joint en caoutchouc. Mettez le jus qui s'en est écoulé.

Autre précaution, remplir à 2 ou 3 centimètres du bord. La betterave fermente beaucoup et on assiste à des débordements. Il

est préférable de mettre une assiette ou un plateau en dessous.

Surtout, n'ouvrez pas le bocal, attendez au moins 3 semaines et vous pourrez les déguster, ne mettez pas de sel, ni vinaigre, ajoutez un peu d'huile, votre salade est prête.

Une autre recette essayée cette année : des tomates cerise, une branche de céleri, du basilic, des gousses d'ail épluchées, et de la saumure à 30% c'est-à-dire 30g de sel pour 100g d'eau (il est préférable d'utiliser l'eau que vous aurez mise en attente une nuit, il ne faut pas d'additifs là aussi.)

Vous attendez que la fermentation se fasse au minimum 15 jours.

Avec des pâtes, un pot au feu, c'est original !!! Et vous pouvez utiliser le liquide de fermentation comme vinaigre.

Pour plus d'informations, visitez le site www.nicronicuit.com



LES INCIVILITES



07/12/2020



10/12/2020



14/12/2020



28/12/2020



11/01/2021

Comment bien trier ?

Les emballages

Emballages métalliques Briques alimentaires Cartonnettes

Bouteilles, flacons, pots et barquettes plastiques Sacs et films plastiques

Les papiers

Journaux et magazines Catalogues et annuaires Cahiers et livres Enveloppes, courriers et lettres Publicités, Prospectus

Le verre

Bouteilles et flacons en verre Pots et bocaux en verre

Le compost

Déchets de cuisine (Épluchures fruits et légumes, marc de café et de thé, restes de repas...)

Sciures, assiette-tout

Déchets de jardin (Feuilles mortes, tontes pelouses, branchages, paille...)

CHEZ VOUS, TOUS LES EMBALLAGES SE TRIENT

NON

Emballages avec des restes

Papiers gras et sales

Essuie-tout, mouchoirs en papier

Coques culottes

Vaisselle

POEME ET JEU, RAYMOND CARRAS

JE SUIS LA VAREZE

Je suis la Varèze
 A la cime d'une colline de bruyère,
 l'étang du Grand Albert,
 étoffé de joncs et de roseaux, ouvre une fenêtre
 sur la verdure.
 Le soleil ardent donne des baisers aux rideaux
 d'émeraude tissés par la nature.

Dans ce cadre aquatique, je nais
 et mon premier lit se borde de genêts.
 Plus loin, je suis enserrée au cœur d'un bois
 et, visitée par l'astre du jour au rayon oblique,
 mon passage étroit
 brille d'un éclat métallique.

Dans la vallée, je m'amplifie
 et, en musique, je me dis :
 « je suis la Varèze ».

Je rythme sur le sable, sur la pierre
 et contre la roche calcaire des falaises,
 la sonorité et l'harmonie des lumières.

Comme une flèche irisée, la truite meunière
 remonte mon cours dans sa croisière.
 Le soleil perfore l'atmosphère,
 me troue, se perd, puis semble renaître.
 Sur mon lit de pierres
 ses rayons altérés vont se repaître.

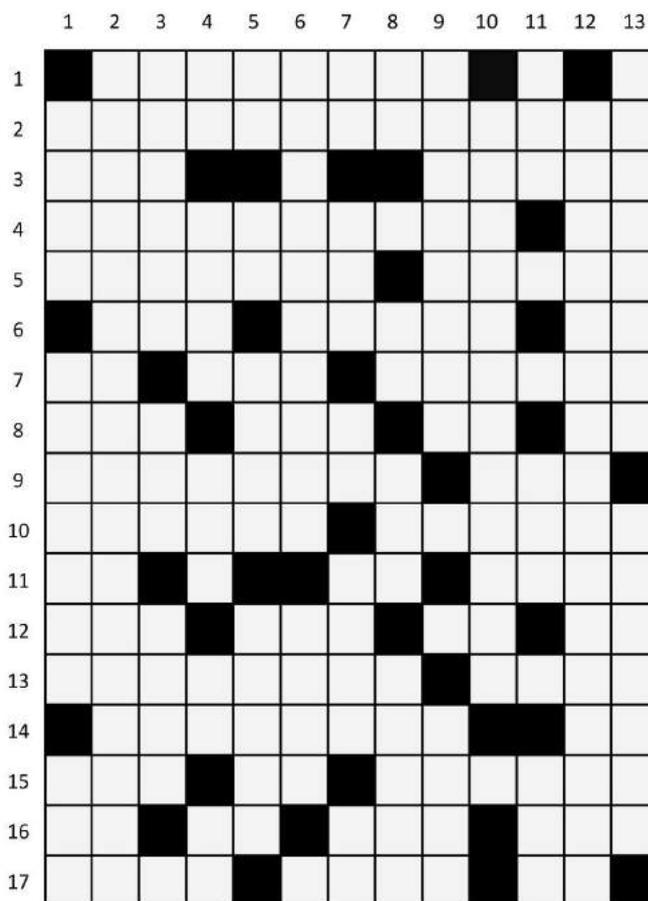
Baignant de riants villages
 dans un long et sinueux voyage,
 je vais me perdre aux « îlons ».
 Moi, si vive, je suis noyée dans la triste attente
 Des eaux polluées et stagnantes
 Que va engloutir le Rhône

Horizontalement

1. Habitants de l'Asie - 2. Association Montseveroudère
 - 3. Baie de Nagoya au Japon - Divertit - 4. Dans les
 eaux de la Sanne - 3,14 - 5. Courbe plane - De l'année -
 6. Diode - Danse - Début de classe - 7. Démonstratif -
 Haut de blé - Acquittée - 8. Articles - Base d'un art -
 Voyelles - Sécurité Sociale - 9. Bitume - Maison du Midi
 - 10. Tronçonnage - Pales - 11. Début de shose - Article -
 Sein - 12. Élément vital - II - Liaison - Possessif - 13.
 Admiration particulière - Attention - 14. Dessin sur le
 corps - Bon chic - 15. Calme - Cardinaux - Sirop canadien
 - 16. Les gens - Le meilleur - Prénom masculin - Article
 pluriel - 17. Volcan sicilien - Direction - Précède le
 Docteur.

Verticalement

1. Prénom féminin - Triés - Impératrice byzantine - 2.
 Association - 3. Petit crustacé - Voile - Noua en
 désordre - 4. Oui - Epaulé - Dynastie chinoise -
 Commence et termine le bâtiment - Fleuve côtier - 5.
 Possessif - Audio layer - Dans le placage - Fauves - 6.
 Sans émotion - Droit d'un bien - 7. En veine - Natif de -
 Dans une côte - Capitole du Pérou - Article - 8.
 Cardinaux - C'est presque la mer - Dans l'Ebu - De la
 Mer Egée - 9. Coléoptère - Dieu de l'amour - 10.
 Transformation d'un espace - 11. Ancien parti politique
 - Conscience - Céréale - 12. Tels les bords de Sanne - 13.
 Plante potagère acide - Réunions



Solution page 2