



La Plume de l'épervier

Pour connaître, faire connaître et protéger
le patrimoine naturel de l'Isle-Crémiu

MAi 2020 - Circulaire n°401 - 39^{ème} année

Publication interne mensuelle de l'Association Nature Nord-Isère

Tél. 04-74-92-48-62
Secrétariat-Accueil :
contact@loparvi.fr

www.loparvi.fr

Sommaire...

L'édito de Marcel	 1
CA d'Avril	 2
L'espèce du mois :	 3
L'Enquête bio	 4
L'Enquête bio	 5
AGENDA de Juin	.. 6



La bibliothèque dans ses nouveaux murs

Directrice de publication

Murielle Gentaz

Membres de la commission

Marc Bourrely, Murielle Gentaz
Lucien Moly

Comité de relecture

Marie Moly, Pascale Nallet,
Christophe Grangier.

Maquette et mise en page :

Marc Bourrely

Crédit photos :

Claudette Grady, Eric Jousseume
Marc Bourrely, Esther Lambert.

ISSN 2607-7256

L'Édito de Marcel,

Afin de répondre aux besoins des communes de Dolomieu, St Sorlin de Morestel, Vézeronce-Curtin et Vasselin, pour résoudre leurs problèmes d'assainissement des eaux usées et pour le développement de leur urbanisme, a été réalisée une station d'épuration sur la commune de Vézeronce au lieu dit Pillardin sur un emplacement en zone humide et théoriquement non constructible.

Les eaux des égouts de Vasselin vont continuer de suivre par gravité les trajets actuels jusqu'à la partie basse de la commune (ancien lagunage) et seront refoulées (pompes électriques) sur plus de 4 km vers la nouvelle station.

Pour respecter la législation, des travaux de compensation ont été réalisés sur la commune de Vasselin pour renaturaliser l'ancien lagunage qui a été déclaré comme obsolète.

Les mesures compensatoires retenues comprennent :

- la création ou la restitution d'une zone humide sur une surface de 8 735 m² avec l'évacuation des remblais sur une surface de 3 005 m², le traitement des espèces exotiques envahissantes (notamment Renouée du Japon), la suppression des berges des bassins de lagunage afin de créer une vaste zone humide sur 5 730 m², constituée en partie d'une roselière et de milieux de type prairies humides.

- l'amélioration fonctionnelle d'une zone humide existante sur une surface de 6 480 m² avec le comblement de fossés afin de restaurer le fonctionnement hydrologique de la zone et la coupe de la peupleraie à long terme, sans replantation pour privilégier une dynamique végétale naturelle et spontanée.

La compensation écologique, obligation depuis 1976, est un deal rarement gagnant pour l'environnement. L'objectif en 2016 était de zéro perte nette de biodiversité.

Peut-on polluer si l'on compense en plantant des arbres ? Le fait de sauver donne-t-il le droit de détruire ? Peut-on acheter le droit de polluer ?

Même si la législation le permet, je ne sais pas répondre à toutes ces questions.

Ce que je sais c'est que la commune de Vasselin qui avait une ZNIEFF de type 1 « Mare de Vasselin » détruite par la création de deux étangs et d'un boulo-drome, va avoir une zone humide de qualité sur 15 215 m² en plein milieu des maïs et du colza de la zone agricole.

C'est comme une très mini réserve indienne mais rassurez-vous on m'a certifié que c'était le progrès.

Extraits du compte-rendu ...

1. Délibération pour signer la convention de partenariat avec le Département en 2020.

Le projet de convention 2020 avec le Département a été préalablement envoyé aux membres du CA. Le Conseil d'Administration donne pouvoir à l'unanimité à la présidente pour signer la convention.

Suite à la situation sanitaire liée au coronavirus, certaines actions (animations auprès des écoles, sorties grand public) n'ont pas pu être faites ce printemps. Certaines pourront être décalées, d'autres non. En accord avec les services techniques du Département, un point sera fait lorsque la situation reviendra à la normale et le montant de la subvention sera réévalué en fin d'année.

2. Préparation de l'AG.

Ce que nous avions prévu lors de ce CA a été modifié donc pour plus de clarté, nous nous en tiendrons à ce qui a été annoncé récemment : une AG à distance, le 27 juin.

Un moment plus convivial pourra être organisé lorsqu'il n'y aura plus de crise sanitaire.



3. Questions diverses

Fête de la nature:

Elle a été repoussée en octobre au niveau national. Les différentes animations prévues seront difficiles à organiser en cette saison. Nous annulons donc l'organisation de cet événement et notre participation pour cette année.

Voyage à Borna

Le voyage est annulé pour cette année. Il faudra discuter sur la poursuite ou non de cet échange dans les années à venir.

Sortir 2020/2021

L'imprimeur fera la maquette. (Budget estimé entre 500 et 1500€)

Déménagement

À ce jour, aucune nouvelle d'Orange pour l'installation téléphonique. Les travaux de plomberie vont être faits dans la semaine à venir.

Fusion des commissions et groupes de travail : Communication / Adhésions (GADA) / Circulaire.

Cette proposition sera débattue dans un prochain CA. Des réunions sont en cours afin de définir les modalités de cette fusion

Prochain CA

Il aura lieu le 18 mai à 19h.

Nouveaux locaux : un déménagement en pointillé, mais qui sera terminé fin juin.

La partie 'bénévoles' des locaux, demandait une rénovation ! 3 ou 4 de ces bénévoles se sont attelés à la tâche, sans se ménager.



Claudine et Joëlle, avec leurs conjoints ont pris les choses en main, avec rigueur et efficacité pour déplacer la bibliothèque en 2 jours.



L'Espèce du mois

Couleuvre à collier (Nom scientifique : *Natrix helvetica helvetica*)

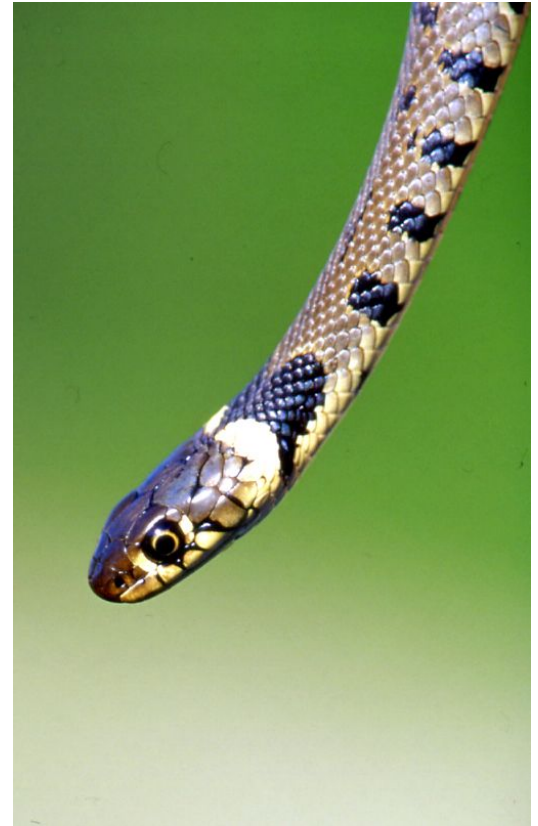
La Couleuvre à collier est la couleuvre la plus fréquente en France. Elle est assez commune en Isle Crémieu. Mesurant en moyenne 1,20 mètre de long à l'âge adulte, la peau de son corps est d'une couleur qui varie entre le gris et le marron-gris. Elle est aussi marquée par des taches noires en forme de barres verticales. La présence d'un anneau jaune-blanc autour de sa tête, visible surtout durant son stade juvénile, est à l'origine de son nom.

La Couleuvre à collier fréquente généralement les zones humides stagnantes (mares, étangs, lacs, etc.) mais aussi les cours d'eau. Elle nage avec aisance, la tête hors de l'eau. Elle peut également plonger et rester tout de même une quinzaine de minutes sous l'eau. Les sujets adultes sont parfois amenés à quitter ces milieux humides pour vivre à l'écart de points d'eau, ce qui explique sa présence presque partout en France.

Le régime alimentaire de ce reptile est surtout composé d'amphibiens (grenouilles, crapauds, tritons), que ce soit des larves ou des individus adultes. Il lui arrive également de se nourrir de petits poissons mais aussi de rongeurs et de lézards.

Cette espèce est ovipare, c'est-à-dire qu'elle se reproduit par des œufs dont l'éclosion s'effectue hors du corps de la femelle, comme la plupart des espèces de serpent. Elle s'accouple généralement 2 fois par an : une fois au printemps, entre les mois d'avril et mai et une fois à l'automne. Ayant un mode de vie solitaire, la femelle est capable de retarder la fécondation après l'accouplement en gardant en réserve des spermatozoïdes. Chaque femelle peut pondre en moyenne 10 à 30 œufs qui éclosent à la fin de l'été. La Couleuvre à collier passe l'hiver dans des galeries ou des abris naturels.

Malgré son mode de vie solitaire, ce reptile hiverne souvent à plusieurs, toutes générations confondues.



Photos : Esther Lambert

Le nom de ce genre, *natrix*, vient du latin *natator*, « nageur », car ce sont de bonnes nageuses.

L'enquête bio par M & M

1. Les lieux.

St Sorlin de Morestel. samedi matin post-confinement, nous avons rendez-vous avec Philippe Allagnat, dans sa ferme. L'exploitation forme un GAEC, (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) rassemblant trois associés.

La production est proposée, entre autre, en vente directe et par le réseau 'Mes Voisins de Panier'. Nous sommes bien dans une démarche de circuit court et de produits bios.

2. L'histoire du GAEC de l'Abreuvoir.

Si les choses aujourd'hui, paraissent assez simples; si la vente directe rencontre un grand succès, et plus encore dans la période de confinement qui vient de s'écouler, l'histoire pourtant est longue et pleine de rebondissements, si ce n'est d'embûches. C'est l'histoire, comme le dit Philippe Allagnat, d'un cheminement et d'un apprentissage.

Dans le contexte agricole des années 70, ce qui va de soi, c'est l'agriculture intensive; autrement dit, la production avant tout ; la production par dessus tout. Tel est l'impératif qui semble aller dans le sens du progrès et qui s'impose aux agriculteurs. Le salut serait dans l'augmentation (l'intensification) des productions. La ferme familiale, comme les fermes des alentours vivaient dans ce contexte. Le bio, cela va sans dire, était à l'époque, marginal, dans tous les sens du terme. Le 'local', au sens de la vente directe ou à proximité, apparaissait comme un reliquat des temps anciens.

Philippe A. a fait des études d'agronomie et de socio-économie ce qui l'a amené en Afrique, à rechercher les moyens de vivre sur la terre, et à observer l'influence des projets de développement rural sur les familles de paysans à l'échelle de la microéconomie. À son retour il a repris des études sur l'Économie du développement en milieu rural et a travaillé sur ces dimensions sociales.

Durant ces années son temps était partagé entre les études sur ces questions sociales et le travail à la ferme. Son installation sur l'exploitation familiale fut donc progressive et sa réflexion mûrit lentement, toujours guidée par l'idée de coopération, de mise en commun des moyens et des ressources; par une certaine rationalisation des outils, en procédant, par exemple, à des échanges de parcelles.

Du début des années 90 à l'aube des années 2000 son projet se précise: trouver un associé pour reprendre la ferme familiale; produire, mais sans croire aux dogmes de la croissance quantitative; transformer la production pour ne pas être un simple fournisseur de matière première; rénover les locaux en auto-construction; mettre aux normes les outils d'épuration.

Face aux difficultés pour s'accorder avec son associé sur les finalités de l'activité (vendre la matière première (le lait) ou vendre un produit laitier transformé), il redémarre seul, dans cette perspective de transformation, au début des années 2000. Mais avec une idée-force : remettre les vaches au pré.



3. Echapper à un modèle inadapté.

Philippe A. ressent fortement le caractère illogique de l'agriculture telle qu'elle est promue, enseignée et soutenue par le modèle productiviste de l'époque. Ces pratiques lui paraissent aussi dommageables au niveau de la qualité.

Il note que l'usage de l'ensilage (fermentation lactique anaérobie d'un fourrage humide), donne une acidité et un goût dont le produit final ne se déprend pas.

Il pointe l'utilisation de tourteaux de soja importés d'Amérique, pour compléter la ration des bêtes, ainsi que l'utilisation générale d'intrants dans les cultures (engrais chimiques, semences hybrides et produits de traitements « phytosanitaires »). Dans ces conditions, le bétail est souvent soigné aux antibiotiques, et le recours à d'importants moyens mécaniques s'imposent.

Autant d'éléments qui ont un coût très important, qui commandent la nécessité de produire et de vendre pour équilibrer, si possible, les comptes.

Pour résumer, cette agriculture qui se caractérise par une course aux volumes produits, s'accompagne d'un volume de dépenses tout aussi conséquent. Une course à la rentabilité, dont le résultat est à la fois mince et incertain. La plupart des subventions européennes, les subventions de la PAC (Politique Agricole Commune) ont contribué largement à maintenir ce système productiviste sous perfusion.



4. Inventer autre chose.

L'inventivité ne semble pas avoir fait défaut à Philippe A. , et quitte à prendre le modèle dominant à contre-pied, il caresse le projet de remettre les bêtes au pré !

Nourrir un troupeau de vaches laitières à l'herbe ! Il faut se représenter ce qu'une telle idée a pu avoir d'iconoclaste. C'était briser les idoles de l'agriculture moderne.

Pour cela il fallait une surface de terrain suffisante, d'un seul tenant (ce qui demandera des échanges de terrain avec des voisins); ce sera sur les hauts de St Sorlin; puis il faudra mettre en place la traite mobile, comme dans les alpages; avec encore une fois un large recours à l'auto-construction.

Ce nouveau modèle va démarrer à partir de 2004. À tous les étages, il s'agit de restreindre le recours aux moyens mécaniques et chimiques; il s'agit de mettre en place un système intégré, soucieux de la valeur du produit final, mais aussi, du bien-être des producteurs premiers : les animaux. Les bêtes seront soignées selon les principes de l'homéopathie et nourries principalement par les produits de l'exploitation !

Sans être encore certifié en 'bio', tous les éléments sont pourtant progressivement mis en place, par l'abandon de ces substances pudiquement appelées 'phytosanitaires'.

La nourriture des animaux durant l'hiver et en complément des périodes de pâtures, est fournie par le foin engrangé durant l'été, dont on verra la particularité, et par un mélange de céréales, le méteil (un mélange de seigle, de blé ancien, d'avoine et de pois fourrager), produit dans l'exploitation. Ce type de culture illustre bien le principe de la complémentarité entre les plantes - ce qui est une application de la biodiversité - chacune ayant une hauteur différente va avoir l'espace et le moment propice à son développement et le pois fourrager va utiliser les tiges de céréales comme tuteurs pour se développer. Dans une culture de ce type, l'avoine couvrant le sol, il n'est pas nécessaire de désherber. Un semis de prairie qui se développera après la moisson, pourra même se faire dans le méteil au début du printemps.

Le recours au maïs est réduit. Comme on l'indiquait plus haut, le foin fait l'objet d'un soin particulier. Il n'est pas ensilé (système de fermentation humide) il n'est pas non plus simplement séché au sol. Le problème du foin séché et mis en bottes ou en balles, réside dans la déperdition de matières azotées, les feuilles du trèfle, par exemple, étant particulièrement fragiles. Le foin est ramassé après un ou deux jours, alors qu'il est simplement flétri, et avant qu'il soit sec; il est transporté en vrac là où il sera stocké, et séché par pulsion d'air réchauffé par un toit solaire (tôles sombres). C'est le séchage en grange. Ce procédé limite les manipulations et les pertes de feuilles (riches en azote) et permet d'avoir un foin pour l'hiver de très bonne qualité.



5. La qualité dans tous ses états...

Le certification bio sera obtenue en 2010; l'exploitation fonctionne désormais sur 95 hectares, avec une soixantaine de vaches, et permet de salarier 4 équivalents plein temps.

Deux chiffres seulement permettent de réfléchir à ce modèle : une vache dans les conditions que nous avons décrites, donne environ 4500 litres par an (pour 8000 à 9000 litres dans un système conventionnel).

Sur une année, ce sont 1000 heures de tracteurs qui ont été économisées (sachant que l'heure coûte environ 15 euros pour le matériel et 10 pour le conducteur).

Les 3/4 du lait produit par le GAEC de l'Abreuvoir est collecté par la coopérative 'Biolait' ; celle-ci mène une réflexion sur les valeurs sociales et humaines associées à son travail.

Le reste du lait est vendu directement, en partie transformé en yaourts et fromages blancs.

Pour bien comprendre et caractériser le fonctionnement cette exploitation, il faut avoir en tête tous les éléments qui semblent avoir permis d'atteindre un certain équilibre.

C'est le respect de l'animal qui passe 7 mois de l'année en pâtures et le reste dans une vaste étable aérée dans laquelle il peut se déplacer.

C'est la qualité des produits qui ne s'appuie pas seulement sur le respect d'un label, aussi intéressant soit-il, mais qui résulte de choix profondément pensés quant aux moyens mis en oeuvre.

C'est le bon usage du sol, de l'herbe, des associations végétales.

C'est le recours le plus réduit aux moyens mécaniques.

C'est une réhabilitation du local et d'une certaine autonomie.

C'est le plaisir retrouvé des exploitants de travailler dans ces conditions et d'être plus en harmonie avec la nature.

On pourrait ajouter le plaisir des consommateurs à bénéficier de tels produits; qui font du bien aux humains et même à la nature !

Entretien réalisé par Murielle & Marc,

En remerciant Philippe Allagnat pour sa disponibilité.

A.G. 2020

Elle se tiendrait le samedi 27 Juin à 10 heures, de manière 'dématérialisée'.

La convocation que vous avez reçue par mail donne les détails de son déroulement ainsi que les modalités des votes, qui devront intervenir au plus tard le 15 juin.

Notre nouvelle adresse :

Lo Parvi
Association Nature Nord-Isère
1a Rue de la gare
38460 TREPT

C.A. de Juin

Le Conseil d'Administration de juin se tiendra lundi 29 juin à 19 h. Probablement à distance, mais ceci reste à confirmer.

Ordre du jour :

- Élection du bureau,
- Mise en place des responsables des commissions
- Calendrier des réunions.
- Règles de fonctionnement dans le local bénévoles.
- Déménagement suite et fin !
- Questions diverses



ATTENTION, Les sorties et les formations Lo Parvi prévues en juin sont annulées !



Il est désormais possible d'adhérer à Lo Parvi, ou de ré-adhérer, en ligne, par l'entremise de la plateforme helloasso.



Pour que vive la nature : le guide pour agir de 14 ONG

22 mai 2020

Ce vendredi 22 mai 2020, journée mondiale de la biodiversité, France Nature Environnement et 13 associations et fondations...

À VOIR SUR LE SITE F.N.E.

Le concours Photo 2020 est lancé, et le Rhône change tous les jours...

Association Nature Nord-Isère



LO PARVI

concours photo 2020



Le Rhône dans tous ses états

... en Isle-Crémieu et communes limitrophes.

Règlement disponible sur www.loparvi.fr

1er prix : Autour de la photo, un stage ou un bon d'achat.