



# Plume de l'épervier

**Lo Parvi**

Association nature  
Nord-Isère

Publication interne mensuelle de l'Association Nature Nord-Isère – Lo Parvi -

**Mars 2023 - Circulaire n°432 - 42<sup>ème</sup> année -**

## Sommaire

2. L'édito de Joëlle
3. Les purs extraits du C.A. de février
4. L'enquête bio :  
Au four et au levain.
5. L'enquête bio :  
Au four et au levain.
6. Coup de Pousse :  
Les toilettes sèches
7. Écolocalement :
  - Stands
  - Un tram nommé ...
  - Savoir désinstaller (com.  
Aménagement du Territoire)
8. l'AGENDA
  - Sorties de printemps
  - Prochain CA



### **Lo Parvi Contact :**

**Tél. 04-74-92-48-62**

**Secrétariat-Accueil :**

**45 place de la Mairie**

**Trept Courriel :**

**contact@loparvi.fr**

**Site internet :**

**www.loparvi.fr**

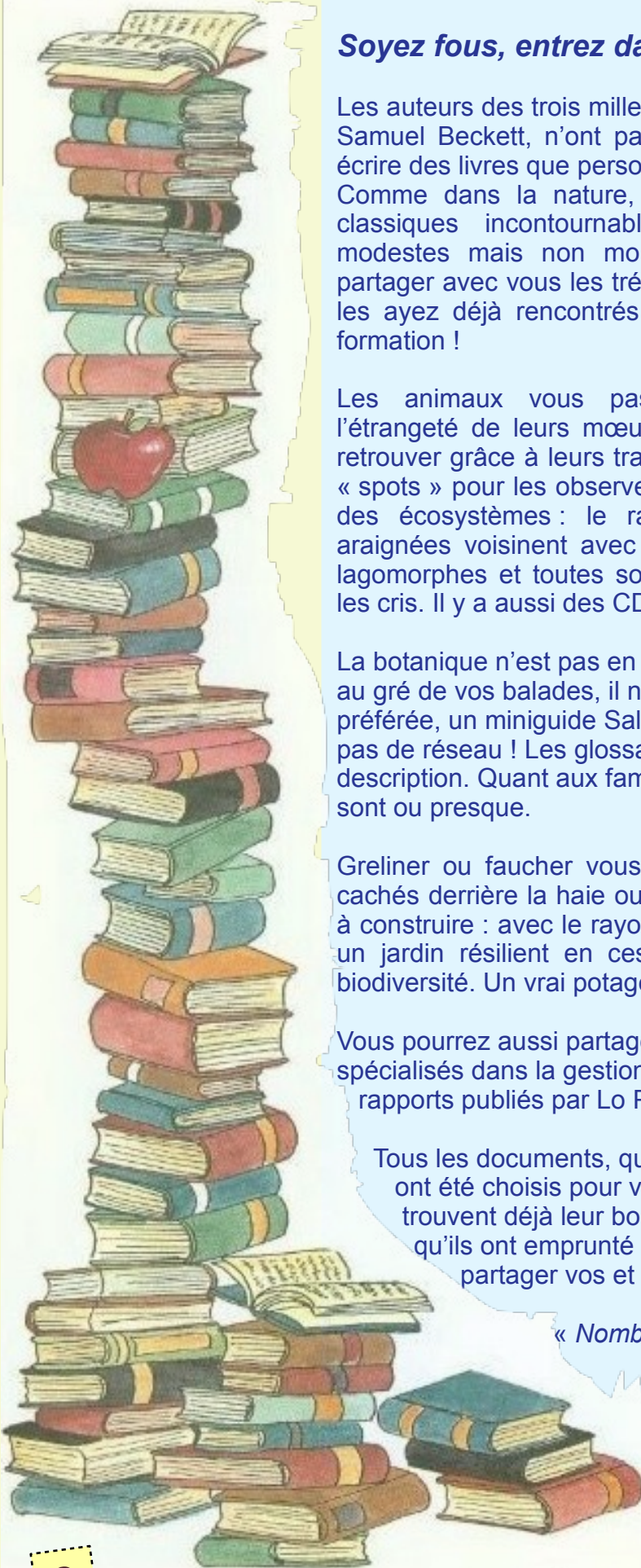
**Directrice de publication :** Murielle Gentaz *Membres de la commission :* Marc Bourrely, Murielle Gentaz, Lucien Moly

**Comité de relecture :** Marie Moly, Pascale Nallet, Christophe Grangier, Raphaël Quesada.

**Maquette et mise en page :** Marc Bourrely

**Crédit photos :** Pascale Nallet, Gauthier Brasseur, Marc B., Murielle Gentaz, Laurence Barillot, Chloé Lepoutre.

**ISSN : 2607-7256**



### **Soyez fous, entrez dans la bibliothèque !**

Les auteurs des trois mille ouvrages qui sont sur nos rayons, comme Samuel Beckett, n'ont pas envie de passer le reste de leur vie à écrire des livres que personne ne lira !

Comme dans la nature, la diversité est préservée. Les auteurs classiques incontournables côtoient les auteurs locaux plus modestes mais non moins passionnés et érudits, soucieux de partager avec vous les trésors de l'Isle Crémieu. Il se peut que vous les ayez déjà rencontrés et appréciés au gré d'une sortie, d'une formation !

Les animaux vous passionnent ? Leur forme, leur couleur, l'étrangeté de leurs mœurs vous intriguent ? Vous cherchez à les retrouver grâce à leurs traces, vous aimeriez connaître les meilleurs « spots » pour les observer, savoir quel est leur rôle dans la gestion des écosystèmes : le rayon zoologie est fait pour vous. Les araignées voisinent avec les chauves-souris, les castors avec les lagomorphes et toutes sortes d'oiseaux dont vous pourrez écouter les cris. Il y a aussi des CD.

La botanique n'est pas en reste. Pour identifier les fleurs printanières au gré de vos balades, il n'y a pas que votre application Smartphone préférée, un miniguide Salamandre marchera aussi, surtout s'il n'y a pas de réseau ! Les glossaires feront de vous un pro de la description. Quant aux fameuses clés de détermination, toutes y sont ou presque.

Greliner ou faucher vous ont fatigués, assis sous votre pommier, cachés derrière la haie ou au bord de la mare que l'on vous a incité à construire : avec le rayon jardinage vous trouverez de quoi obtenir un jardin résilient en ces temps de sécheresse et accueillant la biodiversité. Un vrai potager de frimeur !

Vous pourrez aussi partager avec les salariés les ouvrages spécialisés dans la gestion des ENS et mesurer, en empruntant les rapports publiés par Lo Parvi, tout le travail mené par l'Association.

Tous les documents, qu'ils soient spécialisés ou de vulgarisation, ont été choisis pour vous instruire ou vous divertir. Certains y trouvent déjà leur bonheur au point d'oublier de rapporter ce qu'ils ont emprunté ! Au plaisir de vous accueillir pour partager vos et nos coups de cœur.

*« Nombreux sont ceux pour qui la lecture d'un livre a été un tournant dans leur vie. »*  
Henry David Thoreau, poète naturaliste

JOËLLE GARDIEN



## **CA du 20 février 2023**

### **1. Volet Protéger de notre projet associatif**

Le nouveau volet 'Protéger' pour 2023-2032 sera présenté lors de notre Assemblée Générale. La rédaction en a été simplifiée et sera sous forme de 42 actions.

Il sera présenté à l'Assemblée Générale en mettant en avant les trois principales thématiques qui s'en dégagent :

- Protéger en mettant à l'écart des espaces, en créant des réserves
- Protéger en maintenant des réseaux de circulation des espèces
- Protéger en limitant l'impact sur la nature de nos modes de vie, voire en modifiant certaines habitudes

Lien vers le document du projet Protéger 2018-2022 :

[https://loparvi.fr/wp-content/uploads/2022/07/Volet\\_protection\\_2018\\_2022-400x567.png](https://loparvi.fr/wp-content/uploads/2022/07/Volet_protection_2018_2022-400x567.png)



### **2. Questions diverses.**

Les PCAET (Plan Climat Air Energie Territorial) ont été votés.

La Lysed (Communauté de communes, Lyon Saint Exupéry en Dauphiné) est très active dans sa mise en oeuvre.

Pour la CCBD (Communauté de Communes des Balcons du Dauphiné), les actions démarrent avec une nouvelle responsable.

La CCVD (Communauté de Communes des Vals du Dauphiné) rencontre actuellement des problèmes politiques.

Une réunion de l'association PARFER (Projet de prolongement du Tram T3 jusqu'à Crémieu), visant à réunir les associations pour soutenir le projet de mise en place de cette liaison vitale, aura lieu le 21 mars à 19h à Pont de Chéry.

### **3. Préparation Assemblée Générale**

L'Assemblée Générale se tiendra à Vignieu.  
8h30 – Accueil

9h – début de l'Assemblée Générale

9h30 – Présentation du Rapport moral

9h45 – Présentation du rapport financier

10h – Présentation du budget prévisionnel

10h15 – Vote des rapports

10h30 – Pause

10h45 – Reprise : délibérations

Vote du montant des cotisations (pas de changement)

Présentation et vote du volet 'Protéger'

Présentation des nouveaux statuts, du règlement de la bibliothèque, et du règlement intérieur

En lien avec le rapport d'activité : présentation du nouveau site internet, des formations et de Géonature (volet Connaître), des Sentinelles de la Nature (Volet Protection)

Administrateurs : 6 administrateurs arrivent en fin de mandat. Marcel et Pascale reconduisent.

*Nous recherchons de nouveaux administrateurs, un mail sera envoyé aux adhérents.*

12h10 : Fin des travaux  
Auberge Lo Parvienne

14h : Visite du sentier botanique de Charray

### **4. Fête de la Nature**

Elle aura lieu le 3 Juin 2023. Le programme sera diffusé lors de l'Assemblée Générale.



### Le pain de la biodiversité.

La diversité dans le domaine alimentaire comme dans celui du vivant est en régression.

Plus les productions augmentent, plus c'est pareil.

L'uniformité gagne avec ses risques :

pain standardisé, trop riche en gluten et en sel ; une chance qu'en France la tradition boulangère reste vivace ; mais la blondeur rebondie des baguettes n'est pas une garantie du contenu.

Alors, comme pour le lait, les légumes, le vin, certains aventureux parient sur la qualité biologique, de produits infiniment plus variés, riches en goûts et en nutriments, tournant le dos à la standardisation et à l'industrialisation des pratiques ; standardisation et industrialisation coûteuse en énergie et en adjuvants divers.

Ceci demande de tout changer et de s'investir personnellement dans les mises en œuvre. Le temps de travail est multiplié par deux ou trois, mais l'impact environnemental est significativement réduit, ce qui ajoute encore au plaisir de consommer ces produits là.

Ce choix d'un produit vivant, unique, nourrissant et plaisant à déguster, c'est celui qu'a fait Gauthier Brasseur, boulanger à St Victor de Morestel depuis 2020.

IL nous a reçus dans son labo un vendredi après-midi, quand l'affluence est faible. Ce labo est sis sur la place du village, à côté du four communal qu'il utilise en locataire et qui fait aussi office de magasin. Si vous passez par là vers 11h du matin un jour de grande fournée, outre les effluves envoûtantes de la mie encore chaude et fumante, si la bise souffle vous pourrez vous réchauffer autour du brasero qui a recueilli les braises de la chauffe.

Boulangier n'était pas son destin premier, mais quelques années d'études initialement entreprises l'ont paradoxalement aiguillé vers le simple, le concret, le terrestre. Après avoir tracé quelques sillons dans le maraîchage, c'est la boulange, le pain, qui vont le captiver et l'entraîner à tout apprendre des secrets des farines, des levains, des pâtes et des fours. Après le CAP indispensable, il travailla un temps au Moulin d'Arche, dans la région, avant de découvrir, étant en quête d'un lieu pour s'installer, ce four banal ayant toutes les caractéristiques d'un bon four à pain : voûte point trop haute, et capacité pour 50 kg de pain par cuisson. La mairie de St Victor qui désirait voir s'installer un boulanger a financé sa réfection, la sole en particulier, nécessitant d'être refaite.



### PAINS AU LEVAIN NATUREL, FAÇONNÉS A LA MAIN

Ici tous nos produits sont faits maison et cuits au feu de bois, dans ce four banal datant du 19<sup>ème</sup> siècle.

Notre approvisionnement est essentiellement local et en direct des producteurs (farines, œufs, noix, graines...).

#### *Types de pains :*

Campagne / Graines / Complet / Noix / Petit Epeautre / Seigle / Sarrasin (sans gluten) / et le Pain du moment (selon les envies).

#### *Mais aussi :*

- Brioches pur beurre aux œufs frais.
- Tartes au sucre / Kouign Aman
- Fougasses / Pizzas

*Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.*

f Au vieux four  
t 06.13.14.37.80

St Victor de Morestel





### Le temps du levain.

L'utilisation d'un levain pour la pâte à pain est un facteur de diversité des bactéries qui vont produire la fermentation, avec de nombreux avantages. À l'encontre de l'utilisation d'une levure (de boulanger) qui s'appuie sur une souche unique de bactérie et produit une fermentation alcoolique, le levain produit une fermentation lactique et donne un pain d'index glycémique moindre ; de plus certaines bactéries pré-digèrent le gluten, ce qui permet à certains intolérants de consommer ce pain sans inconvénients.

Si on y ajoute un goût plus agréable et une meilleure conservation, on pourra penser que le levain n'a que des avantages.

Pour le boulanger c'est une autre affaire, car le travail demandé est bien plus important. 6 à 8 heures de pousse pour que le levain soit incorporé à la pâte pour le pétrissage ; la masse de pâte est ensuite laissée à lever pendant 12 à 18 heures. C'est donc en moyenne de 2 à 3 heures d'intervention avant cuisson.

### Le temps du four.



L'autre facteur très important concerne la cuisson. Four à bois, n'est pas four électrique thermorégulé ! Il faut connaître son four et ses réactions liées aux conditions externes : humidité, chaleur, chauffe précédente, qualité du bois. Il a fallu environ une année pour bien le maîtriser.

La mise à température initiale réclame 2 heures de chauffe, ce qui permettra d'enfourner 70 kg de pâte pour 50 kg de pain. La deuxième fournée ne nécessitera qu'une heure de chauffe. En démarrant à 4 h, le pain sortira vers 8h30. La chaleur résiduelle suffira pour une fournée de brioches, pizzas, sablés qui sera prête à 11h.

Mais pas question de faire des baguettes qui ne seraient pas rentables avec ce four, ni des viennoiseries qui nécessitent une cuisson spéciale.

### Le temps de la vente.

La vente sur place ne suffirait pas à assurer la viabilité de l'activité. Il faut donc se tourner vers les points de vente de produits bio de la région.

Aujourd'hui deux personnes peuvent vivre de cette production et connaître les plaisirs d'un travail qui a du sens, qui respecte les produits et les consommateurs.



Remerciements à Gauthier Brasseur pour sa disponibilité.

Entretien et texte par Murielle Gentaz & Marc Bourrely



### TOILETTES SECHES AU JARDIN et usage du fumier humain Laurence Barillot

Moi qui travaille depuis 30 ans dans l'assainissement et la valorisation des boues de station d'épuration, il a fallu attendre l'année de la Covid + une mission humanitaire où j'ai beaucoup appris sur la réutilisation du « fumier » humain au verger pour reproduire à la maison la démarche... En avril 2020, on profite donc des WE confinés pour aménager des toilettes sèches dans le jardin en vue de récupérer les déjections pour nos arbres fruitiers, ce qui n'est pas courant dans notre culture occidentale contrairement à certains pays asiatiques ou africains. Pour mettre de côté nos a priori : il n'y a pas de problème particulier d'odeur, ni de prolifération de mouches, ni de problème sanitaire si un minimum de précautions sont prises. De plus, il n'y a pas de contact direct fruit-déjection pour un usage au verger, et nous utiliserons nos toilettes classiques le jour où on sera malade. Cela fait maintenant 3 ans, que nous employons directement notre « fumier » contenant matière organique, azote et phosphore sans passer par une étape de maturation ou compostage.

**Emplacement des toilettes :** A proximité de la maison (20m) côté jardin (notre verger étant trop éloigné) et intégrées dans une haie donc +/- à l'ombre. L'exposition au vent n'a pas été forcément prise en compte car les toilettes sont suffisamment éloignées de la maison et des voisins. En général, on fait en sorte pour que le vent dominant emmène les odeurs à l'opposé des maisons. Là, c'est le cas pour le vent du Sud, pas pour le vent du Nord, sans que cela ait posé problème.

**Matériaux :** quasi tout de la récupération

10 palettes constituent la cabane. Les espaces entre les planches ont été obstrués à l'aide d'autres planches. Seules les espaces du bas et du haut ont été conservés pour assurer une « ventilation naturelle ».

Tuiles de récup mais il a fallu mettre une bâche sous les tuiles suite à une petite fuite constatée.

Bouts de sangle et anneaux de vieux licols pour les charnières de la porte rabattante et pour la maintenir ouverte le temps d'évacuer la poubelle.

Poubelle qui réceptionne les déjections (liquide et solide). Pour éviter la prolifération de mouches, prévoir un tulle fixé à la planche OSB (qui sert d'assise) à l'aide d'un tasseau et suffisamment large pour que les 2 bouts se superposent.

Carrelages de récup posés sur un lit de sable pour isoler les palettes de l'humidité du sol.

Emplacement de la caisse de copeaux de bois issus de nos broyats. Nous ne disposons pas de sciure qui absorberait mieux les « jus » mais cela va bien aussi : Copeaux épandus au fond de la poubelle vidée, puis une bonne poignée à chaque usage pour couvrir notamment les selles.

2 planches OSB (dont une pour l'assise) fixées sur les palettes à l'aide de tasseaux. Bien étudier à quelle hauteur sera fixée la planche OSB d'assise pour permettre une manutention aisée de la poubelle.

*Le plus : lucarne rabattante pour profiter à fond du moment de repos*

**USAGE :** Lors de la vidange (2 fois par an) de notre poubelle moitié pleine (plus facile pour la manutention), le « fumier » est étalé au pied d'un arbre fruitier puis recouvert avec la terre dégagée au préalable. Ou nous creusons un trou pour vider la poubelle, le couvrons de terre, et dans 6 mois environ nous y planterons un jeune fruitier, comme ils font en Afrique ou Asie.

*Photos : tas juste après la vidange de la poubelle (gauche) et après 6 mois (droite) avec des vers de terre présents.*

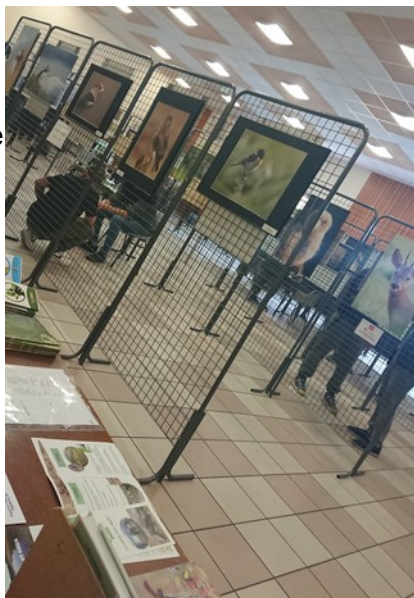




## Les 18 et 19 mars, Lo Parvi était à l'expo des Louvards,

Nous n'étions pas retournés poser notre stand au festival de photos nature des Louvards à Cessieu depuis 4 ans. C'est avec grand plaisir que nous avons retrouvé la très bonne ambiance et bien sûr les images magnifiques de ces photographes passionnés de vie sauvage, d'affut et de traque.

Notre stand a été très fréquenté, par des visiteurs et visiteuses déjà acquis à la cause de la protection de la nature. Beaucoup connaissaient déjà notre association, même si certains habitent un peu loin de l'Île Crémieu. Merci à tous les bénévoles grâce à qui nous avons pu assurer une présence à 3 sur ce week-end des 18 et 19 mars.



## Et les 8 & 9 à Courtenay

"Lo Parvi animait un stand à l'occasion de la journée rando la Courtoise le 19 mars à Courtenay.

Nous en avons profité pour informer sur l'outil "les sentinelles de la Nature" de FNE. Outil et appli qui permet d'alerter sur les atteintes à l'environnement.

Atteintes que l'on peut constater en circulant dans la nature.

Un excellent accueil nous a été réservé".



**LYON CRÉMIEU PARFER**  
Pour le prolongement du Tram T3 sur l'ancienne voie de Chemin de Fer de l'Est de Lyon (CFEL)

L'association PARFER qui milite depuis 30 ans pour la mise en place d'une liaison par tram entre Lyon et Crémieu, en utilisant l'ancienne ligne de l'est lyonnais, a organisé une réunion le 22 mars à la mairie de Pont de Chéruy dans le but de rassembler les associations concernées par cette équipement éminemment sensé, dont Lo Parvi bien sûr.

Alors que la Région a désormais la responsabilité des transports, le projet de liaison devant prolonger la ligne T3 jusqu'à Crémieu semble acté sauf qu'il faut encore que celui-ci soit inscrit au CPER (Contrat de Plan Etat Région) de 2023. C'est là que la bât risque de blesser et les délais de s'allonger... Il paraît urgent de montrer l'urgence en mettant en avant cet équipement qui devrait être la priorité des priorités.



## La commission Aménagement du Territoire

poursuit son travail de bénédictins concernant le recensement des anciennes stations services susceptibles de polluer les sols par la présence d'anciennes cuves de carburant non vidangées.





## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

À

VIGNIEU

1<sup>er</sup> AVRIL, 8H30

1<sup>er</sup> Avril  
Assemblée  
Générale

- 12 h fin des travaux, auberge loparvienne
- 13h30, rangement puis visite du sentier botanique de Charray (possibilité de s'y rendre à vélo).

### C.A en AVRIL

Lundi 3 à 19 h.

À l'ordre du jour :

- Adoption du compte-rendu du CA du 13 mars 2023
- Election du bureau suite à l'assemblée générale
- Désignation des responsables de commissions et du suivi du projet associatif
- Désignation des référents bénévoles
- Organisation des travaux du Conseil d'administration – Calendrier et programme indicatif
- Répartition des éditoriaux de la Plume de l'Epervier
- Retour sur l'assemblée générale
- Questions diverses

### Ça sort au printemps...

- Fleurs des arbres et des arbustes (et leurs usages)  
Le 8 avril à 14h

- Les amphibiens le 14 avril à 20h30

- Botanique : détermination des premières fleurs du printemps le 15 avril à 14h

- Initiation à la photographie le 19 avril à 9h.

- Balade sensorielle le 26 avril à 9h



Et notez dès maintenant dans vos agendas:

Fête de la nature de Lo Parvi !

- le 2 juin à 20h: ciné-échange à Morestel: "Le cas du castor"

- le 3 juin, animations non-stop:

des sorties, des jeux, des présentations par les

Commissions, ...

