



Lo Parvi

La Plume de l'épervier

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

Juillet- Août 2026 - Circulaire n° 469 - 45^{ème} année -

Sommaire

1. D'autres chemins

2. L'édito de Carole :

Désespoir dans nos assiettes

3. C.A. qui se mouille ...

4 & 5. Reportage :

Le maraîcher, la graine et le sol.

6. Le Rhône: article 4, L'impact des aménagements

7 - Les Brèves, locales & bio...

- Feu Jean le botaniste
- La sortie Adhérents 2026

8 . L'AGENDA de Septembre

Réunions, Événements,
Sorties



D'AUTRES CHEMINS ...

Lo Parvi Contact :

Tél. 04-74-92-48-62

Secrétariat-Accueil :

45 place de la Mairie 38460 Trept

Courriel : contact@loparvi.fr

Site internet : www.loparvi.fr

Directrice de publication : Murielle Gentaz

Membres de la commission : Marc Bourrely, Murielle Gentaz, Viviane Adnet.

Comité de relecture : Pascale Nallet, Christophe Grangier, Raphaël Quesada, Sabine Geoffroy, Pierrette Chamberaud.

Maquette et mise en page : Marc Bourrely, Viviane Adnet

Crédit photos : Pascale Nallet, Murielle Gentaz, Marc Bourrely,

ISSN : 2607-7256

Désespoir dans nos assiettes

L'assiette, cet objet que nous retrouvons matin, midi et soir, si banal mais pourtant si important. Le siège de tout ce que nous sommes. Elle contient plusieurs fois par jour les briques indispensables de notre être. Sans tous ces aliments pas de renouvellement cellulaire, pas d'énergie, pas de battement de notre cœur... Lorsqu'un bébé grandit dans le ventre de sa mère c'est eux aussi qui permettent son développement et la création d'un organisme en pleine capacité pour devenir un adulte en pleine forme.

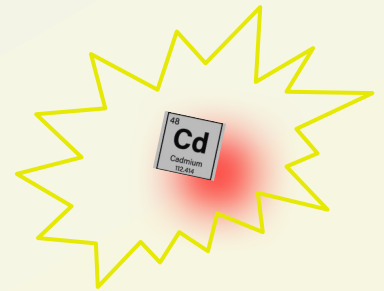
Nous sommes ce que nous mangeons, alors pourquoi est-ce si compliqué de remplir ces assiettes sainement ?

Pourquoi les briques de nos êtres sont-elles si polluées et dégradées ? En termes de pollution la liste est longue... Je ne citerai que le petit dernier, le cadmium, métal lourd et toxique. Présent naturellement dans certains sols, il est peu présent dans les sols français à l'exception de quelques régions. Ce sont les apports en engrais phosphatés provenant de pays riches en cadmium et les retombées de pollutions atmosphériques qui l'ont insidieusement introduit dans nos assiettes.

Pour ce qui est des dégradations, nos aliments n'ont jamais été aussi pauvres en nutriments, du moins pour les légumes du circuit conventionnel.

Un nombre croissant d'études scientifiques montrent que de nombreux fruits, légumes et céréales cultivés aujourd'hui contiennent moins de protéines, minéraux et vitamines que ceux qui étaient cultivés il y a plusieurs décennies.

L'origine du problème résiderait dans les procédés agricoles modernes qui augmentent le rendement des cultures mais perturbent la santé des sols.



En cause, les méthodes de culture qui bouleversent les interactions essentielles entre les plantes et les champignons du sol, ce qui réduit l'absorption des nutriments.

La sélection intensive des graines, la génération d'hybrides et la perte de l'usage des variétés anciennes y est aussi pour quelque-chose. Plusieurs études démontrent des différences très significatives de composition entre les variétés modernes et anciennes.

Alors revenons à notre question de départ, pourquoi tant de dédain, de négligence dans nos assiettes ? Le sujet est complexe mais c'est encore une fois l'argent qui décide, produire plus, toujours plus et à moindre coût, sans s'interroger sur les conséquences. Sans voir que nous nous détruisons.

La seule solution, être vigilant, faire des choix, militer pour une agriculture plus responsable, manger bio et si possible sur sol vivant (merci Étienne ! cf reportage sur le jardin d'Étienne). Notre seul pouvoir est notre pouvoir d'achat, être consommateur, pour changer la donne dans nos assiettes !



Extraits du CR du Conseil d'Administration du 8 juin 2026

Ce Conseil d'Administration (humide) fut consacré à la visite de deux marais, les marais de Boulieu et de Sarradin. Nous étions accompagnés pour l'occasion par Leny Rimbert, chargé de projet eau et milieux aquatiques à la CCBD (Communauté de Communes des Balcons du Dauphiné).

Ces marais ont en commun d'avoir été drainés et exploités par un agriculteur dans les années 1970. Puis ils ont été abandonnés et étaient devenus des sites envahis par une végétation pour partie invasive. Les travaux réalisés récemment par la Communauté de Communes des Balcons du Dauphiné (CCBD) avec l'aide de l'Agence de l'Eau leur ont permis de retrouver leurs fonctionnalités de zones humides.



Marais de Boulieu

Il a été restauré en 2025 sous l'égide de la CCBD et s'inscrit dans le cadre global de la stratégie en faveur des zones humides qu'elle conduit.

Ce site était assez dégradé (drainage), envahi en partie par du solidage, plante invasive. Cette partie du marais n'avait pas été exploitée pour la tourbe (contrairement à l'autre partie du marais qui a fait l'objet d'une exploitation jusqu'en 2015) à cause du projet d'autoroute A48.

La décision a été prise de le restaurer, la commune de Courtenay étant intéressée par ce projet et ayant la maîtrise foncière, point important pour la conduite de ce type de renaturation.

Les travaux ont consisté surtout en la création d'un ouvrage à proximité de la route départementale, conçu pour pouvoir fixer la cote de la hauteur d'eau du secteur ; c'est donc un point névralgique pour la gestion du marais. Il a permis de supprimer l'effet drainant des canaux existants. En cas de besoin, l'ouvrage de vanne pourrait également permettre d'assécher le marais, par exemple pour faire des travaux de broyage.

Le résultat est aujourd'hui très encourageant. Les mesures réalisées avec le piézomètre spécialement installé pour mesurer le niveau d'eau dans le marais, montrent un effet positif sur ce niveau d'eau, avec un niveau significativement supérieur aux niveaux antérieurs avant les travaux. Le niveau de la nappe phréatique est même aujourd'hui légèrement supérieur au niveau initial avant drainage.

La renoncule scélérate – *Ranunculus sceleratus*, espèce protégée en Rhône-Alpes, a déjà fait son retour, le lieu est très favorable à la rainette verte – *Hyla arborea* que l'on a pu entendre, et on espère que la Chogne, dont on est en tête de bassin, connaîtra moins d'assecs que ces dernières années.

La restauration de cette surface de 4.5 ha a pu être réalisée pour un coût de 50 K€ (hors études préalables) avec le soutien financier de l'Agence de l'Eau.

Marais de Sarradin

Nous avons déjà visité ce marais en juin 2024. A l'époque, les travaux de restauration venaient d'être réalisés. Depuis cette date, les travaux d'entretien des 3 déversoirs ont été délégués à la commune de Bouvesse-Quirieu, propriétaire, et une convention de gestion pastorale a été signée avec une éleveuse de chevaux.

Nous avons pu constater une belle renaturation du site. Le solidage a régressé fortement, la roselière a bien démarré, et le pâturage et la fauche réalisés par l'éleveuse permettent un entretien du site. Le pâturage est bénéfique, car il favorise une plus grande diversité de milieux que la fauche. Il serait intéressant de refaire un état des lieux naturaliste dans quelques années pour voir l'évolution du milieu (Lo Parvi avait fait un état des lieux avant travaux).

5 ha ont été restaurés. Il existe encore un potentiel de 16 ha, qui pourraient être remis en eau pour favoriser la tourbière, mais le foncier n'est pas maîtrisé pour l'instant, et les environs sont en exploitation et en culture. Ce serait également bien, dans le futur, de mettre en place une gestion du site comme sur une aire protégée.



Germination. Étienne est actuellement maraîcher à St Romain de Jalionas. Nous avons décidé de lui consacrer un article car il représente une approche de l'agriculture, ou plutôt du maraîchage, différente des autres pratiques culturales biologiques. Pour commencer il suivit des études de biologie ; biologie humaine en master¹ puis biologie végétale en master 2 ; l'accès en thèse qu'il aurait aimé mener sur les cultures d'algues étant bouché, il s'ensuivit une période de travail dans l'enseignement. Après quelques années, il a souhaité se reconverter, revenir à ses fondamentaux en s'orientant vers l'agriculture. Ses intérêts étaient divers : diététique, viticulture, arboriculture, mais c'est finalement le maraîchage, demandant moins d'investissements pour débiter, qui le retint. Pour cela, il a préparé et obtenu le brevet professionnel de responsable d'entreprise agricole (BPREA).

Comme une graine vagabonde, c'est le hasard qui l'amena à se fixer à Saint Romain de Jalionas où un agriculteur cherchait un jeune travaillant en agriculture biologique pour lui transmettre son exploitation.

Son exploitation s'appuie sur 1.5 hectares achetés et 2 hectares en location. De plus il lui fallut construire un vaste hangar de travail et de stockage.

De la terre à la production de légumes, il y a place pour une grande variété d'approches et de méthodes. Par conviction, son choix s'est porté sur **le maraîchage sur sol vivant** (MSV).



<https://www.agri-lyonnaise.top/et-si-on-parlait-du-maraichage-sur-sol-vivant>

L'idée du maraîchage sur sol vivant est de reconstituer dans les parcelles agricoles le cycle naturel de la fertilité des sols par des itinéraires techniques spécifiques : **arrêt du travail du sol** et **apports de matière organique au sol (MO)**.

Terre à terre.

Avec les pratiques classiques (ou habituelles), on nourrit la plante mais pas le sol et on perd les matières organiques présentes dans le sol. L'objectif de l'approche MSV est d'apporter de la matière organique. L'intérêt c'est que la cassure de la chaîne carbonée produit de l'énergie.

Cette pratique permet d'avoir des aliments riches en polyphénols et en anti-oxydants.

La pratique culturale est le premier volet de son approche, le second tient au choix des semences.

La graine. Là encore et aussi, il y a semence et semence, il y a carotte et carotte, pomme et pomme, etc... ! On a tous plus ou moins entendu parler des 'hybrides F1' (voir encadré) Parce que nous vivons dans un monde de l'image, nous pensons qu'une carotte lisse et colorée est une bonne carotte ! Grave méprise !

Avons-nous réellement connaissance de la réalité des transformations qu'ont subi les semences ? Et donc de la transformation des légumes que propose la grande distribution (et là, le problème n'est même pas que ce soit local, ou français !). Le constat est sans appel, si les semences F1 permettent des récoltes productives et homogènes, donnant des légumes de belle apparence, la déperdition des qualités gustatives et surtout nutritives est massive.

Étienne, s'appuyant sur des études précises, considère que la teneur en nutriments peut être multipliée d'un facteur 10 en fonction du type de graines et d'un facteur 2 en fonction de la méthode de culture. **Il ne s'agit donc pas d'un indice marginal, le choix de semences paysannes et des variétés anciennes, combiné à la méthode culturale, permet d'améliorer d'un facteur 20 la richesse en nutriments.**

Une semence hybride F1 est la première génération issue d'un croisement entre 2 variétés distinctes et complémentaires de la même espèce (« les parents » de l'hybride). La complémentarité est choisie sur des caractères spécifiques (par exemple : un parent a une couleur intéressante et l'autre une résistance spécifique à une maladie.). Mais, en cas de re-semis l'année suivante (année 2), la majorité des plantes obtenues sont chétives et hétérogènes. Une semence hybride F1 n'est donc pas en pratique reproductible.

Il en résulte un double bénéfice pour le consommateur : élimination des résidus de pesticides et amélioration de la valeur nutritionnelle, et pour l'environnement, la qualité du sol est améliorée ainsi que la biodiversité.

Ce type de culture, s'il économise le travail du sol proprement dit, demande beaucoup de temps (environ la moitié du temps total) pour couvrir le sol. La faiblesse des prix de vente des légumes a récemment conduit Étienne à se séparer de son salarié, et en conséquence à diviser par deux sa production (de 20 T à 10 tonnes). Les effets de sa pratique culturale sont pourtant probants, même si elle demande de la patience, puisqu'en 8 années l'amélioration des sols est manifeste, jusqu'à obtenir une salade de 3 kg. Ce n'est pas un but en soi, mais c'est un bon indicateur. D'autre part, il fallut environ 5 années pour obtenir une meilleure résistance des plantes aux maladies fongiques...



Un exemple technique : la culture des pommes de terre. Le sol sur lequel les pommes de terre sont posées n'est pas retourné ; on ajoute une couche de paille souillée (mélangée à du fumier), puis une épaisse couche de paille. Le ramassage de la récolte s'en trouve aussi grandement facilité.

Vendre. Cette conception du métier passe par la vente directe, mangeuse de temps. Face à ce souci, Étienne a renoncé à son étal sur le marché de Crémieu (sauf en cas d'excédents de production) pour se concentrer sur la vente à la ferme, le vendredi, et aux paniers.

Comment ne pas être conquis par une telle démarche, dont les avantages sautent aux yeux ? Comment ne pas être étonné qu'il ne se trouve pas plus d'essais et de tentatives pour développer ces pratiques ? Économe en énergie fossile, respectueuse des sols et donc de la biodiversité, ignorante des intrants chimiques, bénéfique aux consommateurs. Le recul permis par plusieurs années de pratique permet d'en constater la pérennité.

On ne peut qu'encourager Étienne dans sa démarche, - *peut-être en lui achetant des légumes* – qui par ailleurs, cherche aussi à cultiver les esprits et apaiser les moeurs en proposant régulièrement des concerts et des animations.



Informations recueillies par Murielle Gentaz, Viviane Adnet et Marc Bourrely et rédigées par le dernier nommé.



L'impact des ouvrages hydroélectriques sur le Rhône

(Article 4) *Raphaël Quesada*

Les conséquences de la réalisation des ouvrages hydro-électriques sur l'hydrosystème fluvial sont bien documentées grâce aux travaux réalisés par l'Université de Lyon I, notamment :

- **La modification des débits liquides** : régime hydrologique annuel naturel perturbé avec diminution des débits de saison chaude et hausse des débits de saison froide, suppression des petites crues qui assurent l'entretien naturel régulier du lit du fleuve, ralentissement général du courant entraînant un déficit du transit sédimentaire et une modification globale de la biodiversité aquatique (développement d'espèces d'eau calme (limnophiles) au détriment d'espèces de courant rapide (rhéophiles).
- **La modification des débits solides** : blocage des sédiments par les barrages et comblement des retenues participant à l'érosion du littoral méditerranéen, au colmatage des fonds, à la réduction des possibilités de reproduction des espèces rhéophiles, à la réduction de la capacité de filtration naturelle des berges qui pourrait à long terme entraîner une altération de la qualité des eaux de nappe en lit majeur.
- **L'artificialisation du lit** : la chaîne de barrages édifiée sur le fleuve a profondément modifié son cours, le transformant en une succession de retenues. Les impacts écologiques majeurs dus à l'artificialisation du lit sont d'une part la réduction de la longueur de berges naturelles et d'autre part le cloisonnement du cours.
- **L'isolement de l'axe fluvial de sa plaine alluviale** : disparition des milieux annexes, modifications des confluences, effets induits sur l'urbanisation.
- **L'impact sur la nappe alluviale** : modification des niveaux de nappe, réduction des échanges entre le fleuve et la nappe, modification de la végétation rivulaire et alluviale et de la biodiversité associée, assèchement de zones humides, tassement des terrains.
- **L'impact sur l'alimentation en eau** : impacts quantitatifs et qualitatifs, colmatage de la zone interstitielle compromettant la survie de la faune invertébrée qui joue un rôle de filtre naturel.

Création de digues et de pompes en lien avec l'aménagement du barrage de Sault-Brenaz

Le barrage de Sault-Brenaz, situé 20 km à l'aval de la lône des Chèvres (confluence de la Save et du Rhône), a été inauguré en 1986. Il a eu pour incidence de remonter le niveau du Rhône en amont de l'ouvrage jusqu'à la plaine alluviale traversée par la Save.

Ces travaux ont donc été accompagnés par la création de digues pour éviter l'inondation notamment des plaines de Brangues et du Bouchage (traversées par la Save) lors des petites et moyennes crues du Rhône.



Barrage de Sault-Brenaz

Toutefois, ces digues n'empêchaient pas la remontée du Rhône par le lit de ses affluents. C'est pourquoi, un système de vannes et de pompes a été mis en place notamment à la lône des Chèvres. Il a pour but d'empêcher des inondations en cas de petites et moyennes crues du Rhône (environ jusqu'au débit de crue de retour biennale). Par contre, pour les crues plus importantes, l'ouvrage est transparent : la plaine retrouve alors son rôle d'expansion des crues pour protéger l'agglomération lyonnaise. Dans cette configuration, le Rhône remonte dans un premier temps par le lit des cours d'eau.

L'ouvrage fonctionne donc comme suit :

- lorsque le Rhône présente une cote inférieure à 203,8 m, les vannes sont ouvertes, les affluents sont connectés au Rhône.
- Lorsque le Rhône présente une cote entre 203,8 m et 205,95 m, les vannes sont fermées et l'eau de la lône est pompée pour être restituée au Rhône. Dans ce cas de figure, la lône des Chèvres est barrée pour éviter une remontée du Rhône dans les cours d'eau (Save, Huert, Reynieu), les affluents ne sont plus connectés au Rhône.
- Lorsque la cote du Rhône est supérieure à 205,95 m, les pompes sont arrêtées et les vannes sont ouvertes pour inonder la plaine des Basses-Terres. Le débit de 1600 m³/s est alors atteint et cela peut provoquer des crues pouvant aller jusqu'à une crue centennale (2 300 m³/s) comme celle du 14 février 1990 qui sert désormais de crue de référence dans ce secteur.

Ces ouvrages sont gérés par le Syndicat Intercommunal de Défense Contre les Eaux du Rhône (SIDCEHR) créé en 1986.

Le fait que les petites et moyennes crues soient empêchées a profondément modifié le fonctionnement écologique entre le fleuve et ses annexes fluviales ainsi que le paysage agricole (disparition des prairies au profit des cultures de céréales et des plantations de peupliers).



L'ami **Jean Collonge** vient de nous quitter. Nous sommes plusieurs à l'avoir côtoyé durant de longues années à Lo Parvi et nous sommes tristes d'avoir perdu cette figure attachante. Comme Alain Roux, hélas disparu lui aussi auparavant, Jean avait la passion de la botanique. Il avait de grandes connaissances dans ce domaine et pas seulement sur la flore européenne. Car il avait voyagé de par le monde, notamment au sein de sa chère Société Linnéenne de Lyon dont il avait présidé la section botanique. De son passé professionnel d'expert-comptable, il avait gardé une rigueur qu'il savait utiliser pour organiser réunions, plannings, sorties, formations..., ce qui nous a bien aidés. Mais tout cela sans perdre son sens de l'humour, nous le moquions gentiment sur son insistance à rédiger des comptes-rendus de tout cela. Cependant, c'est lui qui avait raison et nous avons gardé cette habitude, notamment au sein de la Commission Naturaliste aux travaux de laquelle il a participé pendant de longues années. Comme il avait aussi le goût de transmettre ses connaissances, c'est sur son initiative qu'ont été montées des séances de formation, notamment sur comment déterminer les plantes, et qu'a été créé le Groupe d'Auto-Perfectionnement Botanique au sein de cette commission. Le Groupe Botanique persiste toujours, brillamment repris depuis par Amélie Claustre puis par Sabine Geoffroy. Merci à toi, Jean, pour tout ça : les graines que tu as semées ont bien germé à Lo Parvi.

C'était en juillet ! *Le weekend des adhérents en Vanoise - 10-11-12 juillet 2026*

Récit de Pascale Nallet

Le vendredi après-midi, nous visitons **l'exposition du Lyon-Turin, à Modane**. Nous essayons d'appréhender - grâce à de belles maquettes, des vidéos et des schémas - la complexité de ce chantier titanesque et assez imprévisible. Il est géré par des bâtisseurs investis de leur mission : perforer la montagne sur 57 km pour y faire passer des millions de camions en limitant le CO2.

Puis les 22 adhérents sont retranchés au **Fort Marie-Christine** (imprenable !) à AUSSOIS en Savoie...

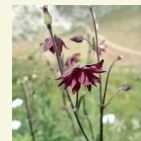
Samedi matin, départ pour **la boucle du refuge du Thabor** depuis Le Lavoir. Paysages grandioses et flore magnifique !

Le Pin cembro (l'un des rares dont les aiguilles ont le toupet de se grouper par 5) côtoie l'Aulne vert, l'Alisier et des érables (Merci Alain)... ... Et des fleurs par milliers !

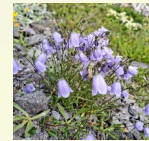


*Homo sapiens
botanicus loparviensis !*

... L'alerte est donnée par les marmottes en vigie qui nous ont repérés et identifiés !



*Ancolie
noirâtre*



*Campanule
fluette*

Christopher T. nous montre les oiseaux, il les entend, les repère et les braque avec la lunette ornitho (Tarier des Prés, Linotte mélodieuse, Sizerin flammé...) ou avec les jumelles (Faucon crécerelle, Aigle royal...).

Martine R. identifie les papillons, il y en a beaucoup ! (Azuré sp, Cuivré de la verge d'or, Moiré des pâturins...).

Et après une dernière grimpe dans des éboulis et de petits névés, nous voilà arrivés au refuge du mont Thabor pour pique-niquer sur une terrasse idyllique à 2500 m. Une petite excursion vers le Lac Rond avant de redescendre sous une pluie rafraîchissante. Trèfle alpin, Grande astrance...

Au retour, visite de **la Chapelle de Notre-Dame-du-Charmaix à Valfréjus**, creusée dans les gorges spectaculaires du Grand Vallon. Et un arrêt devant une curiosité : **La Maison penchée à Modane**, ancien blockhaus littéralement projeté par une explosion en 1944 et retombé entier mais incliné selon 2 angles, c'est très déstabilisant.

Le dimanche matin, nous partons pour la **Forêt d'Orgère**, qui est en libre évolution depuis 1943. Son exploitation a toujours été difficile à cause du relief peu accessible, et c'est un peu ce qui l'a préservée... avant les mesures de protection, très difficiles à négocier. Elle compte beaucoup d'arbres multiséculaires et de fortes proportions de bois mort, ce qui la rapproche d'une forêt primaire. Alain E. connaît bien cette forêt, il nous montre le Genévrier nain, des rhododendrons ferrugineux, des myrtilles (la vraie et la fausse), des aïrelles, des aulnes et des saules rampants...

Ah ! Ici le roi de la forêt est le Mélèze d'Europe. On en trouve d'énormes, de plusieurs centaines d'années. Un panneau nous explique devant une souche que celui-là a été abattu en 1960 à l'âge de 500 ans. L'autre célébrité est le Pin cembro. Nous entendons justement le Bec croisé qui se nourrit de ses graines et d'autres oiseaux : le Casse-noix moucheté, le Pouillot véloce, le Pipit spioncelle... Nous avons bien mérité notre verre de l'amitié au refuge des Portes de l'Orgère !



*Mélèze
d'Europe*

Sur la route du retour, nous aurons 2 visites guidées très intéressantes :

Le poste du télégraphe de Chappe... ou quand l'armée accélère les communications et que Napoléon rêve déjà des réseaux sociaux ! Puis, avant de nous séparer, **le Moulin à blé de Pralognan les Moulins**, bien rénové et toujours fonctionnel, alimenté par un petit torrent. Orgère doit son nom à la culture de l'orge.

Nous organiserons une **soirée en fin d'année** pour présenter les 84 espèces botaniques identifiées par Alain, Martine, Christopher, Isabelle et, tous les participants qui en ont envie pourront faire leur compte-rendu.

Quatre publications sont déjà sur notre page Facebook : <https://www.facebook.com/loparvi>

RÉUNIONS, réunions, rÉuNiONS



C.

LUNDI 14 SEPTEMBRE à 19 H

A.

Ordre du jour :

- Point adhérents
- AGE
- Bilan annuel du volet 'Faire connaître' du projet associatif
- Questions diverses

La participation au C.A. est ouverte à nos adhérents.
Mais il est bon de prévenir auparavant.

Réunions des commissions

- NATURALISTE : 07/09 à 18 h
- AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE : 10/09 à 12 h
- VEILLE ÉCOLOGIQUE : 14/09 à 14 h
- COMMUNICATION : 14/09 à 16 h 30

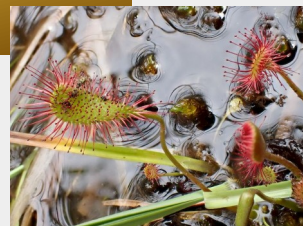
FORUMS DES ASSOCIATIONS

Samedi 29 août 9 h à 18 h	<u>Siccieu St Julien et Carisieu</u> Ecole Henri Dès
Vendredi 4 septembre 17 h à 20 h 30	<u>Morestel</u> Salle de l'Amitié
Samedi 5 septembre 8 h 30 à 12 h 30	<u>Les Avenières</u> Salle Roger Durand à Veyrins
Samedi 5 septembre 9 h à 12 h	<u>Frontonas</u> Halle des Sports
Dimanche 6 septembre 9 h à 18 h	<u>Crémieu</u> Sous la halle

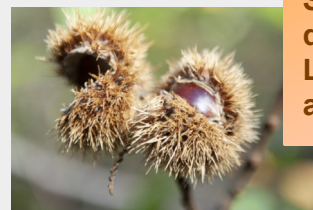


Sorties Et balades...

Mercredi 23 septembre 2026,
de 14 h à 17 h :
Entretien d'une tourbière à
droséras (CHANTIER)



Samedi 3 octobre 2026,
de 14 h à 17 h :
Les fruits des arbres et
arbustes



Mardi 29 septembre
19 h - 21h

CAFE PHILO

Au Buisson Partagé à
Villemoirieu

*Penseurs des
possibles ; pensées
impossibles ...
Pourquoi les progrès
attendus ne se
réalisent pas ?*

Proposé et animé par
Marc Bourrely

Samedi 26 septembre
**VILLAGE DES
POSSIBLES**

Au Parc Grammont à
Pont-de-Chéruf
De 9 h à 18 h

**Lo Parvi sera
présent sur un
stand !**

Plus d'informations
sur <https://fete-des-possibles.org/rdv/fete-des-possibles-2026/>

**BIBLIOTHÈQUE
LO PARVI**

« On tourne la page »

Samedi 19 septembre 2026
De 10 h à 12 h

Et à cette
occasion...

Lancement
du livret « SORTIR »
2026-2027 !

