

N° 50 – FEVRIER 2016



# LE HERISSON CRAVENTAIS



 LE JOURNAL DE L'A.P.A.C.

~ Journal fondé en 1997 ~

Arrêté du 17 avril 1981 fixant la liste des mammifères protégés sur tout le territoire : Art. 1<sup>er</sup> – Sont interdits sur tout le territoire et en tout temps (... La destruction, la mutilation, la capture ou l'enlèvement, la naturalisation des mammifères d'espèces non domestiques suivantes (.....)  
**Hérisson d'Europe** (*Erinaceus europaeus*), Musaraigne aquatique (*Neomys fodiens*), Ecureuil (*Sciurus vulgaris*) (...)

~ - Edito - ~

Du nouveau à Cravent ! La bergerie BIO de Benjamin et Fanny, installée depuis peu en allant vers la Mondeterie, le long du chemin des Crêtes. Nous y consacrons un article en double page centrale de ce numéro du Hérisson. Mais pour bien commencer l'année, allez y faire un tour, vous serez bien accueillis.

Ainsi, progressivement, Cravent construit sa réputation de village préservant l'environnement. Nous avons déjà les légumes et les fruits BIO d'Agnès et de Richard. Les abeilles et le miel du Val Comtat, que nos écoliers et leurs enseignants connaissent bien (voir le n° 49 du Hérisson). Dans un genre différent, un gîte rural et des chambres d'hôtes ont été ouverts rue Douville, qui rendent Cravent plus accueillant encore.

Tout cela signifie que Cravent attire des jeunes pleins de bonnes idées. Et de courage ! Car innover, prendre des risques, en demande beaucoup. L'APAC ne peut que se réjouir de cette orientation qui la récompense de 40 années d'efforts. Eh oui, cette année l'APAC fêtera ses 40 ans !!

Voilà pour les bonnes nouvelles. Mais il y en a d'autres que nous devons déplorer. L'attaque de l'intérieur de l'église par un champignon lignivore appelé « mэрule » qui se fixe, si les conditions lui sont favorables, sur les bois et qui les détruit très rapidement. L'église, dernier témoin du passé lointain de Cravent, venait tout juste d'être magnifiquement restaurée, extérieur et intérieur. Un traitement approprié devrait venir à bout de ce maudit champignon, mais une partie du mobilier en bois, les planchers des bancs, devra être détruite et remise à neuf. Nous avons une pensée pour l'équipe de bénévoles craventais qui, pendant 2 saisons, avait œuvré à la restauration de l'intérieur.

Et puis, à l'échelon national, l'urbanisation qui continue de dévorer les terres agricoles. Tous les 7 ans, en France, la superficie d'un département de terres agricoles disparaît au profit du béton. A Cravent, village d'Ile de France situé en zone agricole par le schéma directeur, le phénomène reste sagement limité. Nul doute que cela contribue au charme et au calme de notre village que les visiteurs ne manquent jamais d'apprécier. Continuons donc à l'entourer de nos soins.

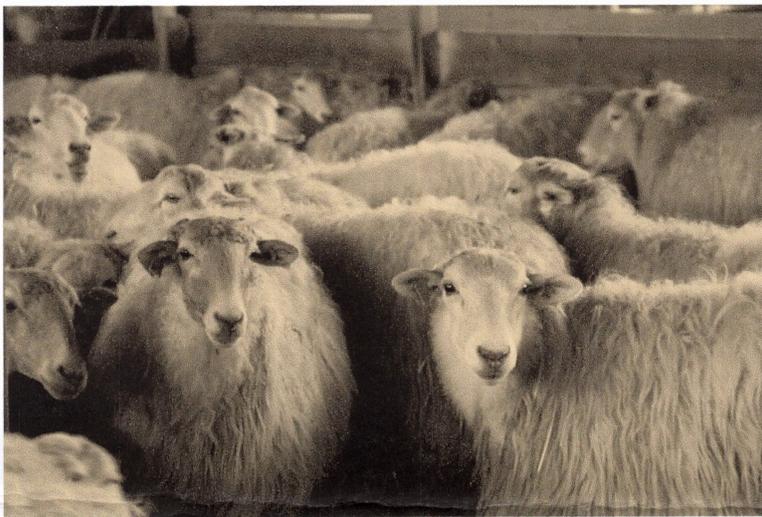
Que 2016 soit douce pour notre village. Et si vous avez des suggestions ou si vous avez envie de nous rejoindre, contactez-nous, nous en serons ravis.

S Quiers-Valette et Ph Vincent

## Les Brebis de Cravent

Il y a toujours eu des moutons à Cravent (Chomaud/Monod), à Longuemare (Charpentier), au Val Comtat (Potel/Giraud). Leur présence n'a jamais été prépondérante. La grande affaire, comme dans les communes de Normandie alentour, c'était les vaches. Jusqu'au milieu des années 80, l'heure de la traite, chez les Gouyette rue Douville, réunissait tous les enfants munis de leur bidon à couvercle hermétique. Le grand jeu, sur le chemin du retour, c'était de faire tourner son bidon plus vite que les copains, avec parfois le résultat qu'on imagine ! Pendant que Madame Gouyette trayait, son fin profil appuyé sur le flanc de la vache, les papotages allaient bon train. La traite était un moment fort de convivialité dont certains se souviennent.

L'établissement des quotas laitiers au milieu des années 80, a porté pendant plus de 30 ans un coup fatal aux élevages. Les bovins ont disparus de nos prairies. Les pâtures, devenues inutiles, ont été converties en grandes cultures. Le parcellaire semi-bocager, irrégulier, ponctué de pommiers à cidre ou d'arbres isolés, et bordé de haies, a laissé la place aux vastes parcelles céréalières, plus productives certes, mais dont on mesure aujourd'hui l'impact sur l'environnement (érosion des sols, pollutions). Quelques moutons et équidés de loisir seulement ont maintenus pendant presque 40 ans une discrète présence animale.



A présent, le promeneur qui emprunte le « chemin des crêtes », limite entre Cravent et Lommoye et en direction du château d'eau, est observé attentivement par 120 paires d'yeux obliques et mordorés. Il perçoit une ample et mouvante masse laineuse, des piétinements et des clochettes. Cet heureux promeneur traverse les 43 hectares valorisés par Fanny et Benjamin Chassagne qui, en 2013, ont choisi Cravent pour y implanter un beau projet porteur d'avenir, unique dans les Yvelines, rarissime en Ile de France : un élevage biologique à vocation essentiellement laitière.

Les débuts n'ont pas été simples. Bergerie et habitation en cours de construction, un abri d'appoint pour les bêtes, un *mobil home* pour Fanny, Benjamin, Yann (4,5 ans) et Yelena (2,5 ans). 66 brebis pleines fraîchement arrivées de leur pays basque natal, qui ont agnelé en novembre/décembre 2013 par des températures glaciales. Pourtant, grâce à un savant dosage de compétence, de passion, de courage et de soutien de Craventais solidaires de l'entreprise, le résultat est là, aisément vérifiable. Cravent, qui pouvait déjà se réjouir et peut-être s'enorgueillir de plusieurs activités BIO, est désormais en mesure de produire, selon les saisons, plusieurs variétés de fromages et yaourts délicieux et plébiscités par les diététiciens ! Et bien sûr, de la viande d'agneau, tout cela élaboré dans le respect scrupuleux de l'environnement. Avouez que c'est réjouissant !

Alors, un samedi ou un mercredi après-midi, prenez un panier et empruntez la route des crêtes, avec vos enfants et petits enfants. Plus qu'une ballade, et au-delà du simple achat alimentaire, vous retrouverez une part de cette authenticité rurale que vous pensiez éloignée de notre région, chroniquement menacée par une urbanisation et/ou industrialisation galopante. Fanny et Benjamin ont la passion de leur métier et vous la feront partager.



## Petit lexique

**Agneau, agnelage :** Condition première de la production laitière, l'agnelage qui a lieu le plus souvent en février ou mars, après 5 mois de gestation, est une phase-clé de l'élevage. La présence des bergers est indispensable au moment de la mise-bas, car une naissance trop difficile, en particulier chez les primipares, peut déboucher sur la non-reconnaissance du petit par sa mère, avec pour conséquence l'abandon, voire l'eugénisme. La moyenne nationale de mortalité pendant les naissances se situe entre 10 et 15%, et peut atteindre 40% si la surveillance est insuffisante. En 2015, les conditions étaient bonnes, Fanny et Benjamin n'ont eu à déplorer que 7% de pertes.

**Alimentation :** En plus d'une herbe riche et variée (les parcelles concernées étaient en jachère depuis 20 ans), les brebis sont nourries 2 fois par jour au foin, à l'orge et à la luzerne, produits par l'élevage selon les critères de l'agriculture biologique.



**Benjamin** est né en 1983. Après un BTS agricole à Rambouillet, il suit une formation d'aide berger, puis part à Dignes les Bains suivre une formation à l'école de fromagerie de Carmejane. Issu d'une famille de médecins, il a grandi dans un univers impliqué dans la protection environnementale qui a approuvé chaudement son projet.

**« Bisou de Brebis » :** Appellation strictement craventaise d'un délicieux petit fromage de type « crottin ». Fabriqué et vendu entre mars et fin août.

**Brousse :** « Fromage » frais obtenu à partir du petit lait entre mars et octobre.

**ECOCERT :** Organisme certificateur qui contrôle les conditions d'élevage, de production et leur caractère biologique. L'agrément délivré est à renouveler chaque année.



**Fanny :** Née en 1984, fille aînée de la ferme de Feucherolles, non loin de Versailles, passée au tout BIO en 2000. Son père a longtemps présidé le Groupement des Agriculteurs Biologiques. Sa grand-mère est une Guitel de Lommoye. Fanny est infirmière anesthésiste, actuellement en congé parental.

**Inspection :** La Direction Départementale de la Consommation et de la Protection des Populations vient 2 fois par an inopinément contrôler la salubrité des locaux et de la production. Par ailleurs, les éleveurs vérifient plusieurs fois par an l'absence de bactéries toxiques dans la production laitière et fromagère (dépistage de brucellose).

**Manech à tête rousse :** C'est la variété de brebis pour laquelle ont opté nos jeunes éleveurs. Cette espèce laitière originaire du pays basque est sous représentée dans notre pays. Les éleveurs ont tendance à lui préférer la « Lacaune », plus productive, mais aussi plus sélectionnée et plus fragile. Les Manech sont rustiques et « bien dans leurs sabots ». De plus elles sont belles et expressives.

**Plan de maîtrise sanitaire :** Emanant du ministère de l'agriculture, c'est la bible de la prophylaxie. Ce document présente tous les points de contrôle de la production et les éleveurs y inscrivent tous les protocoles de nettoyage et de désinfection. En plus de ce document, il convient de citer le « guide des bonnes pratiques d'hygiène » (institut de l'élevage) et le « vade mecum lait et produits laitiers » auxquels se réfèrent constamment les éleveurs.

**Soins saisonniers :** Le parage, taille des ongles, 2 fois par an. La tonte 1 fois par an, en mai-juin (la laine des manech n'est pas particulièrement douce et s'utilise surtout pour la fabrication du feutre). Le vermifuge en automne et printemps.

**Tomme :** Elle se conserve bien et se bonifie avec le temps. C'est la seule production qui se commercialise toute l'année.

**Viande :** Il faut réserver le plus possible à l'avance sa caisse d'un demi-agneau.

**Yaourt :** Nature ou vanillé. De mars à septembre. Ils sont succulents.

**Yann, Yelena, Yaël :** Ce n'est pas la faute de la rédactrice si ces 3 fleurons de l'élevage Chassagne arrivent en fin de liste ! Agés respectivement de 6,5 ans, de 5 ans, et de 1 an. Formons pour eux des vœux de bonheur et de réussite dans notre monde instable. Puissent-ils, eux aussi, contribuer à l'améliorer !



## Les chemins de randonnée

Pour permettre la pratique et le développement de la randonnée pédestre, la Fédération Française de Randonnée (FFR) a créé un « stade » qui compte aujourd'hui près de 65.000 kms de sentiers de Grande Randonnée (GR<sup>®</sup> et GR de Pays<sup>®</sup>) auxquels s'ajoutent 115.000 kms d'itinéraires de Promenade et Randonnée (PR<sup>®</sup>), soit 180.000 kms reconnus et entretenus par quelques 7000 baliseurs bénévoles de la Fédération. Lors de vos randonnées, respectez la nature.

### LES TYPES DE BALISAGE

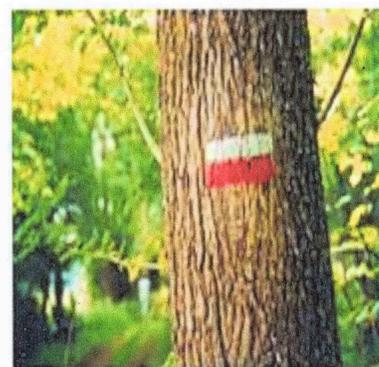
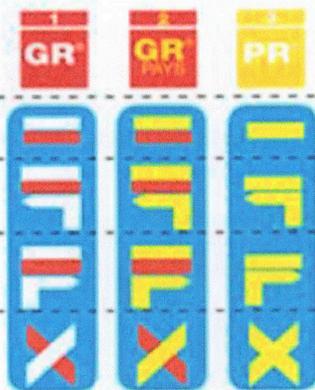
Type de sentiers

Bonne direction

Tourner à gauche

Tourner à droite

Mauvaise direction



Balisés en « blanc et rouge » les GR<sup>®</sup> sont principalement des sentiers linéaires.



Boucles destinées à valoriser un territoire, les GR de Pays<sup>®</sup> sont balisés en « jaune et rouge ».



Les PR<sup>®</sup> (Promenades et Randonnées) proposent des itinéraires inférieurs à une journée de marche.

## Disparitions

A plusieurs reprises, nous avons évoqué dans ces colonnes la personnalité exceptionnelle de Claude Monod Broca (née Debré), notamment à l'occasion de son centenaire en 2013. Durant 18 ans, de 1976 à 1995, elle administra le village avec compétence et sagesse, réalisant sa nécessaire modernisation tout en préservant l'environnement. Elle réalisa un équilibre entre son engagement à l'APAC et son action de maire en s'appuyant sur la notion d'intérêt général. En mai 2015, nombreux furent ceux qui l'accompagnèrent à sa dernière demeure, son imposante famille d'abord et ses nombreux amis de tous bords. Car cette grande dame était avant tout une grande âme.

En octobre 2015 disparaissait sa belle-sœur, Madame Hélène Bacot, autre figure marquante du village, membre de notre association, très attachée à Cravent où sa famille a fait souche depuis plus de 100 ans. Là encore, les témoignages d'affection et d'amitié fidèles abondèrent.

Une semaine plus tard, Jean-Louis Gaulle nous quittait à l'âge de 76 ans, ce qui est relativement jeune pour notre époque. Craventais de longue date, il a présidé l'APAC entre fin 1998 et le printemps 2001, alors que le village connaissait une période difficile et conflictuelle. Homme de conviction et d'engagement, Jean-Louis privilégiait la politique de la main tendue, le plus souvent sans résultats. Il en était conscient et, une certaine limite atteinte, l'autorité reprenait ses droits. Après la défaite, aux élections municipales de 2001, de la liste soutenue par l'APAC, il remit sa démission prenant ainsi loyalement la responsabilité de cet échec. Mais il demeura fidèle à l'APAC et à ses valeurs car il aimait Cravent. Son grand-père, Louis Vincent, y avait acheté une maison (Les Sapins, près de l'église) dans les années 1930 et il fut maire de Cravent avant la guerre. Le père de Jean-Louis, Henri Gaulle, poursuivit cette tradition : il fut longtemps l'adjoint de Mme Claude Monod Broca et organisa sous l'égide de l'APAC de très beaux concerts dans l'église. Souhaitons qu'une 4<sup>ème</sup> génération poursuive cette lignée craventaise. Jean-Louis a été inhumé le 16 octobre 2015 dans notre apaisant petit cimetière, accompagné par son épouse Brigitte, sa nombreuse descendance et ses fidèles amis. Nous ne l'oublierons pas.

A.P.A.C. Association pour la Protection et l'Animation de Cravent  
25, Rue André Mojard 78270 CRAVENT  
Adresse e-mail : contact.APAC.78@gmail.com