



Petites chroniques de La Sylve 2016

Numéro 24



L'envol du Cygne sur fond des étangs de Commelles - photo Michel Guignard 2015

CHERCHER - DEVELOPPER – TRANSMETTRE



Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901
agrée au titre de l'article L141-1 du code de l'environnement

Siège Social : Mairie - 60580 Coye-la-Forêt

Henri ROMAGNESI †, président d'honneur, ancien président et secrétaire général de la Société Mycologique de France, attaché au
Muséum d'Histoire Naturelle de Paris, lauréat de l'Institut

Georgina COCHU †, présidente d'honneur

Jean-Marie DELZENNE, président

Michel GUIGNARD, vice-président

Alain BARDEAU, trésorier

Guitte BARDEAU, trésorière adjointe

Danièle LE MEUR, secrétaire

Pierrette SIOLY-CORRE, secrétaire adjointe

COMPOSITION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Nathalie AGUETTANT

Alain BARDEAU

Guitte BARDEAU

Roger BETHUNE

Jean-Louis BOURG

Claudie CESCA

Jacqueline CHEVALLIER

Jean-Marie DELZENNE

Pierre DUBOIS

Michel GUIGNARD

Marcel LAUNAY

Danièle LE MEUR

Pierre RICHARD

Jean-Claude RIVES

Michel SCORZATO

Pierrette SIOLY-CORRE

Muriel WILCOX

Bulletin annuel 2016

Numéro 24

Editeur : La Sylve

Comité de rédaction : Nathalie Aguetant, Yvette Ahmed, Jacqueline Chevallier, Jean-Marie Delzenne,
Pierre Dubois, Michel Guignard, Muriel Wilcox

Photos : Michel Guignard, Jean-Marie et Michèle Delzenne,
Christophe Galet, Nathalie Aguetant, Google images, Pixabay

4^e page de couverture : Patrick Chevillard

SOMMAIRE

Editorial.....	3
<i>Jean-Marie DELZENNE</i>	3
LA SYLVE EN 2016.....	4
La chronique de Sylvette III, reine de la ruche.....	4
<i>Michel GUILLERAULT-BONNET</i>	6
Douze ans (1830-1842) avec George Sand.....	7
<i>Claire LANGLOIS</i>	7
Laissez cerf.....	8
<i>Affiche annonçant la conférence de Bruno QUIGNOT réalisée par Muriel WILCOX</i>	8
Marcher, le bonheur du lundi.....	9
<i>Maurice DELAIGUE</i>	9
Le monde arctique et l'ours polaire.....	10
<i>Philippe GAUDIBERT</i>	10
Le cabaret des oiseaux, Petite chronique végétale du sentier botanique n°5.....	11
<i>Nathalie AGUETTANT</i>	11
NATURE ET PATRIMOINE.....	12
L'écureuil.....	12
<i>Extrait du Livre de la nature</i>	13
Les papillons de jour.....	14
<i>Extrait d'une plaquette du CENP (Conservatoire d'Espaces Naturels de Picardie)</i>	14
La forêt dans la vie quotidienne à Coye.....	15
<i>Extraits du dossier préparatoire à l'exposition sur les anciens métiers de Coye</i>	16
L'encordeur et le mouleur de bois.....	17
<i>Dictionnaire des métiers de Paris (extrait)</i>	17
Coye en 1810.....	18
<i>Henri MACÉ</i>	19
Histoire de Coye.....	20
<i>Jean-Charles LONGA</i>	20
Poèmes et Mémoires d'un restaurateur.....	21
<i>Georges BARON</i>	22
L'hiver en forêt de Coye.....	23
<i>Georges BARON</i>	23
La formation des corps de ferme.....	24
<i>Avec l'aimable autorisation des KIWANIS, club de Chantilly, Creil et Senlis</i>	25
Le pain.....	26
<i>Philippe JOLY</i>	27
Histoire d'un tableau : Le château de la Reine Blanche.....	28
<i>Jean-Marie DELZENNE et citation du Dictionnaire Larousse de la peinture</i>	28



Le poteau 'Michelin' de l'entrée de Coye par la route des Étangs est maintenant réparé et « presque » remis à neuf grâce à Claude Cesca, Jean-Claude Rives et Jean-Marie Delzenne



Visite du Musée de l'Aviation à Beauvais
Rando+ du 28 janvier



Visite d'une ancienne sucrerie
Rando+ du 18 février



Visite du Musée de la Nacre
Rando+ du 30 mars



Visite du jardin du peintre Van Beeck
Rando+ du 15 juin et 30 septembre



Pas de précipitation, Michel Scorzato a organisé la visite de la sucrerie... comme toutes les autres rando+

Editorial

L'éditorial de cette nouvelle édition des « Petites Chroniques de La Sylve », m'offre l'occasion de vous présenter l'actualité de notre association tout en partageant, avec vous, nos aspirations à un monde que nous voulons meilleur et joyeux.

Afin de mettre nos actions en lumière nous avons souhaité vous dédier cette revue qui reflète votre engagement fidèle à nos valeurs qui sont :

CHERCHER, DEVELOPPER, TRANSMETTRE

Née en 1992 La Sylve a vingt-quatre ans.

Que de chemin parcouru ! La Sylve est fière de figurer dans le paysage des associations qui s'évertuent, avec leurs modestes moyens, à mettre en valeur le patrimoine naturel et culturel de leur village.

Pour une bonne efficacité, nous fractionnons l'année en deux semestres nourris de nombreuses activités qui attirent de plus en plus de monde. Notre programme a pour fil rouge une véritable passion et un goût du partage insufflés par nos adhérents.

Chacune de nos actions est comme un voyage à la rencontre des autres. Nous pensons à notre dernière intervention : la restauration du poteau Michelin mais aussi au sentier botanique de Champoleux, à la source du Bois Brandin, à nos conférences, à nos randonnées, à notre grand pique-nique, à notre échange de plantes, à nos fascicules, à notre semaine de thalasso et à notre lien « Sylve infos ».

Cette année nous avons proposé à dix adhérents de l'association, en partenariat avec la Croix-Rouge de Nanteuil-le-Haudouin, un stage de secourisme intitulé « Initiation aux premiers soins ». En 2017 nous pensons renouveler cette opération qui peut être utile dans les randonnées mais aussi dans la vie de tous les jours.

La Sylve avance ! Notons deux modifications intervenues ces derniers mois, le changement de compte bancaire de l'Association. Pour des raisons de proximité nous passons de la Caisse d'Epargne au Crédit agricole, ce qui nous permet d'obtenir gracieusement des affiches pour nos conférences et notre grande randonnée d'octobre.

Deuxième changement d'importance : la création de notre Site grâce à la compétence d'un de nos adhérents.

Désormais il suffit de taper www.lasylve.fr pour être connecté avec nous et suivre toutes nos activités.

Actuellement l'homme s'aperçoit de plus en plus qu'il fait partie d'un monde fragile, complexe, qu'il lui convient de protéger s'il veut lui-même assurer sa survie.

Alors prenons le temps de nous extasier, de humer, de vivre chaque moment de la vie avec tous nos sens. Intéressons-nous aux merveilles que la nature nous offre, aux beautés de notre patrimoine culturel qu'il nous faut impérativement protéger. Regardons nos paysages, ses couleurs, ses lumières et ses ombres. Écoutons tous ceux qui font vivre La Sylve, donnent de leur temps et qui sont fiers de s'investir pour une juste cause.

Jean-Marie DELZENNE

LA SYLVE EN 2016

La chronique de Sylvette III, reine de la ruche

Conférence de Michel GUILLERAULT-BONNET, samedi 31 janvier

Chers amis, je me suis laissé dire que beaucoup d'entre vous avaient été fortement intéressés par la vie des abeilles à l'occasion d'une conférence de La Sylve. J'ai pensé que vous faire partager ma petite chronique vous serait agréable. En voici donc le premier chapitre, dicté par la Reine de la ruche en personne, heureux privilégiés !

Vous pensez peut-être que je suis une abeille beaucoup plus grosse que les autres, avec, pourquoi pas, une couronne sur la tête ! Erreur, pas de faste tapageur dans mon royaume.

Je dis bien royaume et même monarchie absolue car, malgré ma petite taille et mon allure d'abeille presque normale, je règne sans partage. Point de démocratie dans ma ruche, pas de ministres, pas d'article 49-3 pour faire passer une loi... Je suis la seule abeille fécondée, nourrie uniquement de gelée royale et mes ordres impératifs sont des messages chimiques (phéromones) qu'on ne discute pas. C'est vrai que cela peut se compliquer un peu en fin de règne, mais je vous en parlerai une autre fois...



L'HIVER

Comme je commence cette chronique en plein hiver, je vais vous raconter comment cela se passe dans ma ruche. J'ai d'autant plus le temps d'écrire que je ne ponds quasiment pas en ce moment, alors que deux mille œufs par jour en pleine saison, ça ne laisse guère de temps pour la rédaction...

Imaginez-vous : nous sommes dans le noir, il faut un minimum de 12 degrés dans la ruche. Moi qui suis si frileuse (comme les larves de mes petites), j'ai besoin d'une température constante de plus de 25, voire 30 °C pour survivre. Pas évident quand il gèle dehors. Chez moi, pas de chauffage qui rejette du gaz carbonique (CO2), mais une vieille technique mise au point par mes ancêtres depuis des temps immémoriaux. « Allez les filles, je commence à avoir froid, on fait la grappe ! » Et aussitôt, au centre de la ruche les sept à dix-mille ouvrières qui me restent (j'en ai jusqu'à soixante-dix-mille en été !) se regroupent autour de moi, abdomen contre abdomen légèrement velu pour ne pas laisser passer la fraîcheur et pour former ainsi une grappe protectrice. Protectrice mais aussi chauffante car en permanence, 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, mes petites font vibrer les muscles de leur ailes pour faire monter la température. Très rapidement elles peuvent faire monter de près de 10° la température au niveau de leur poitrine. Dur travail, j'en conviens mais c'est la seule stratégie pour la survie de la colonie... ce que ne savent pas faire nos cousins frelons et nos cousines guêpes et abeilles sauvages ! Sans me vanter, nous les *apis mellifica*, sommes très attachées aux traditions et à



nos savoir-faire... C'est sans doute pour ça que vous, les humains, vous avez toujours cherché à nous domestiquer.

Moi, Sylvette III, au centre de la grappe, je continue ma vie de reine. On me nettoie, on me nourrit, on s'occupe des quelques œufs que je ponds. Mais pour mes petites ouvrières, quel travail et quels sacrifices ! Il faut bien qu'elles mangent pour garder leur énergie. Comme elles ne peuvent pas sortir de la ruche pour trouver nectar et pollen, elles doivent puiser dans les réserves de miel de la ruche. En effet depuis les succulentes fleurs de lierre en arrière-saison, il n'y a plus de fleurs et, à part le *mahonia japonica* qui fleurit à partir de Noël, l'hellébore noire (*hellebora nigra*) et quelques perce-neige, pas grand-chose à butiner les jours ensoleillés.

Bref il faut vivre en autarcie avec, dans les alvéoles de cire, de toute petites réserves de pollen et un minimum de douze à quinze kilos de miel que doit impérativement nous laisser le « proprio ». Ce qu'il fait en ne prélevant jamais rien au niveau du corps de ruche. Il aime se faire appeler « apiculteur », mais vu le prix du loyer annuel en kilos de miel contenus dans les hausses, je dirais que je le considère avant tout comme un propriétaire exploitateur ! Je dois quand même reconnaître que pour se faire pardonner, à la fin de l'été, il nous offre du sirop vitaminé bio, il nous protège de certains prédateurs et, avant les grands froids, il pose une poche de candi sous le toit de la ruche en cas de rupture de nos stocks ! C'est vrai aussi que sous les toits en zinc il a glissé des morceaux de vieux tapis ou des plaques de polystyrène pour contribuer à l'isolation de notre logement dont les murs en bois sont réglementairement épais de 2,5 centimètres selon notre cahier des charges. Ce n'est pas un si mauvais bougre au fond... Nous ne craignons pas vraiment le froid, mais surtout l'humidité. C'est pourquoi Moi, Sylvette III, j'exige que le fond de ma ruche soit toujours un peu aéré et si possible penché vers l'avant pour l'évacuation de la condensation (quand on est dix-mille à respirer, c'est logique, non ?)

L'hiver est long et comme je sais que durant l'été mes ouvrières, croulant sous les multiples tâches à accomplir, ne vivent pas plus d'un mois (pour ma part : trois à quatre ans !!! royal, non ?) et que personnellement je ne ponds presque plus en hiver, j'ai dû trouver une solution pour cette saison difficile. Par ailleurs, comme le couvain diminue, j'ai besoin de moins de nourrices. À partir du mois de septembre, pour remplacer les ouvrières qui succombent rapidement au travail, je fabrique des abeilles d'hiver. Eh oui, de grosses dondons chargées de réserves de graisses qui pourront s'occuper



de la ruche tout l'hiver et même élever les premières ouvrières du printemps. Elles vont vivre trois à cinq mois sans même avoir le plaisir de voir une fleur, car les sorties sont limitées, les beaux jours, à des vols de propreté pour se vider l'ampoule rectale (pipi et grosse commission en moins savant). Et si vous, les humains, vous êtes inconscients des risques d'avalanches en montagne, mes filles sont aussi imprudentes lorsqu'il neige. Le soleil sur la neige les invite à sortir de la ruche, mais si elles ont la mauvaise idée de se poser, le froid les paralyse aussitôt... un piège mortel. Un peu de paille sur la neige devant la ruche... merci aux proprios qui ont cette bonne idée !

Mais revenons à la grappe. Lorsqu'elles sont épuisées, mes abeilles du centre de la grappe laissent leur place et retournent à l'extérieur, le temps de se reposer un peu et de se nourrir. C'est une rotation continue entre les abeilles de périphérie qui s'enfoncent au centre de la grappe, tandis que les abeilles du centre retournent en périphérie. Malgré tout, certaines de mes filles meurent d'épuisement, jusqu'à trente par jour parfois, ce qui signifie que la grappe diminue tout au long de l'hiver et qu'il faut éviter la taille critique qui entraînerait la mort de la colonie. Quelle tristesse ! Pire que le dernier carré de Waterloo.

Surtout pas de stress... Le proprio sait bien qu'il ne faut surtout pas choquer la ruche et évidemment ne pas tenter une ouverture de contrôle qui relèverait de l'homicide (enfin...de l'apicide) par

imprudence. Un autre gêneur mortel est le pivert. Lorsque le sol est gelé et qu'il ne peut plus se mettre de fourmis sur sa langue démesurée, il a parfois la mauvaise idée de percer la ruche pour prélever quelques abeilles... À la limite je pourrais le comprendre et accepter ce sacrifice mais le problème est que si ce beau volatile ne pense pas à reboucher son trou, le froid s'engouffre dans la ruche et c'est la mort assurée de la colonie. Mon proprio a cherché une parade en tendant sur ma ruche un filet à grosses mailles afin de dissuader le perforateur récidiviste. Quelques filles se font aussi avoir lors des vols de propreté par des mésanges postées sur des arbres proches en recherche de protéines d'abeilles engourdies. Certaines même viennent provoquer mes vigiles sur la planche d'envol pour les obliger à sortir...

Les entrées de la ruche ne doivent pas dépasser sept millimètres de largeur. Avec un millimètre de plus, une petite musaraigne peut s'introduire et faire des ravages dans la ruche. Bien sûr, en tant que reine responsable, je déclenche rapidement un message chimique d'extermination de l'intrus. Comme on ne peut ressortir le cadavre et que je suis très exigeante sur l'excellence sanitaire, mes ouvrières fabriquent un sarcophage étanche en propolis (résine bactéricide mélangée à de la cire) qui permettra à la momie de musaraigne de rester sans dommage des années dans la ruche. Les anciens Égyptiens connaissaient déjà cette technique pour embaumer leurs morts...



Vous allez me dire que je ne parle que de mes filles, mes ouvrières, mes abeilles, et jamais des mâles qu'on appelle à tort des faux bourdons. Je vous raconterai un jour comment ils participent à la pérennité de l'espèce au printemps. Mais soyons réaliste et voire même un peu cynique. À quoi bon s'encombrer de bouches inutiles en hiver alors que les réserves de miel sont limitées ? Je ne suis pas très fière de vous avouer ce lourd secret. À la fin de l'automne, par une belle journée ensoleillée, tous mes fils sortent de la ruche pour profiter des derniers nectars disponibles. Insouciance fatale ! Je profite de cette absence pour communiquer à mes vigiles de l'entrée un ordre formel. Lorsque les mâles se présenteront à leur retour sur la planche d'envol, il leur sera strictement interdit d'entrer dans la ruche. Qu'ils aillent, comme la cigale de la fable, danser dans les dernières fleurs jusqu'à ce que les premiers froids les terrassent. Et s'ils insistent, ordre est donné de les trucider sur le champ. Devant la ruche, les mésanges pourront se servir dans le petit tas des cadavres masculins *génocidés*. On restera entre filles pour se partager les réserves...

Je parle, je parle mais une exploratrice vient me signaler que les chatons de saule marsault pourraient bientôt fournir du pollen frais. Je vais peut-être devoir me remettre à pondre un peu. La vie de Reine n'est pas vraiment une sinécure.

À bientôt de vous retrouver pour une autre chronique... pour vous raconter comment j'ai pris le pouvoir !



Pour Son Altesse Royale, Sylvette III, reine de la ruche,
son secrétaire particulier :
Michel GUILLERAULT-BONNET

Douze ans (1830-1842) avec George Sand

Causerie du 30 avril 2016 animée par Claire Langlois

George Sand est, soixante-dix ans avant Colette avec qui elle a de nombreux points communs, l'un des grands écrivains français, femme et féministe.



En soixante-douze ans (1804-1876), Aurore Dupin, baronne Dudevant, connut une vie mouvementée et laborieuse. De sa province du Berry, elle vint à Paris pour devenir journaliste et écrivain sous le pseudonyme masculin de George Sand. Revendiquant les droits d'un homme, elle lutta pour obtenir la garde de ses enfants après son divorce, la reconnaissance de ses positions politiques dites socialistes, sa liberté personnelle, la notoriété de ses romans.

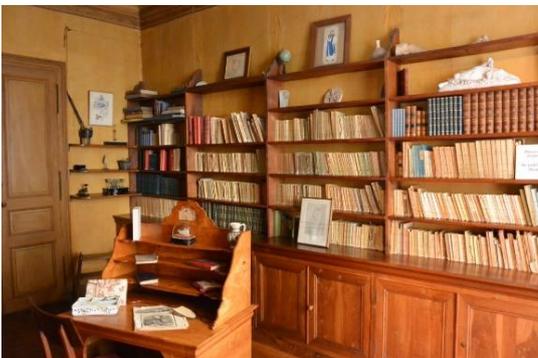


Dans les années 1830-1842, les plus brillantes de sa carrière, elle fréquenta les grands artistes romantiques, en inspira plusieurs et fut inspirée par eux.

Musset, poète et homme de théâtre, écrivit sous son influence les quatre « Nuits » et le roman « La Confession d'un enfant du siècle ». Quant à elle, cette liaison lui inspira « Elle et Lui ».

Balzac transposa l'amitié déçue de George pour la comtesse d'Agoult dans son roman « Béatrix ».

Invité au manoir berrichon de Nohant, près de La Châtre, Delacroix y peignit plusieurs tableaux, dont des paysages et des bouquets de fleurs. À Paris, il fit les portraits de George et de Chopin.



Et c'est avec Chopin, pianiste et compositeur, que George passa neuf ans de sa vie.



De George Sand, on connaît les romans champêtres : « La Mare au diable », « François le Champi », « La petite Fadette », mais

il est intéressant de relire les œuvres typiquement romantiques comme « Indiana » ou « Valentine », les romans sur la musique : « Les maîtres sonneurs » ou « Consuelo », et surtout son œuvre autobiographique : « Histoire de ma vie » ainsi que son abondante correspondance, deux témoignages irremplaçables sur sa riche personnalité.

Claire LANGLOIS

Laissez cerf

Conférence de Bruno QUIGNOT de la SAFHEC, samedi 27 février



LES CONFERENCES DE LA SYLVE

LAISSER CERF
par Bruno QUIGNOT
de la SAFHEC
(Société des Amis des
Forêts d'Halatte,
Ermenonville
et Chantilly)

Un documentaire * sur la défense des bio-corridors entre les différents massifs forestiers de notre région (de l'Isle-Adam à Laon) ayant pour but le bio-développement de la faune et la flore à l'intérieur de cet arc forestier. Toute notre région, regroupant les forêts de Carnelle, Montmorency, Chantilly, Ermenonville, Halatte, Compiègne, Villers Cotterets, est un poumon important, au nord de Paris. Comment notre région coupée par des voies ferrées, autoroutes, rivières, canaux..., peut-elle être franchissable par les animaux ?



* Documentaire, œuvre d'un Collectif des bio-corridors picards, avec la participation de la SAFHEC/ Fédération des chasseurs de l'Oise et Val-d'Oise et qui a reçu les « Honneurs » de Laurent Perrier/Groupama.

**AU CENTRE CULTUREL
DE COYE LA FORÊT
en salle Claude Domenech
samedi 27 février 2016
à 20 h 30
Entrée gratuite.**



Affiche annonçant la conférence de Bruno QUIGNOT réalisée par Muriel WILCOX

Marcher, le bonheur du lundi

Le lundi est un jour faste pour La Sylve. Entre 13 heures 30 et 14 heures, trois groupes différents se forment sur le parking du centre culturel de Coye-la-Forêt pour la traditionnelle sortie hebdomadaire. Ce ne sont pas seulement des Coyens, ils viennent de toute la région : Orry-la-Ville, Lamorlaye, Luzarches, Chaumontel, Chantilly, et même plus loin¹. Un succès mérité pour l'association et qui ne faiblit pas.

Partent d'abord les « coureurs de fond » qui traversent la forêt sans coup férir comme des chevaliers du moyen âge à la poursuite de la Toison d'or. Laissons-leur la route libre, les petites fleurs qui ornent les bordures se rangent prudemment.

Le deuxième groupe est le plus nombreux. Il s'étire comme un long serpent dans les layons de la forêt, parfois très distendu, parfois resserré aux croisements où se font les regroupements. On marche moins, on prend le temps de regarder autour de soi et d'échanger, d'évoquer les événements de la semaine, il y a toujours beaucoup à dire.

Le troisième groupe, c'est celui des « éclopés² » : ils ne marchent plus assez vite, mais ils ont quand même envie de marcher. J'en fais partie. Il fut un temps où, avec Guitte, les kilomètres ne nous gênaient pas, ni les dénivelés de 1000 mètres dans le Briançonnais, mais ce temps est révolu. Nous sommes de dix à vingt selon le temps et l'état physique des uns et des autres. La canne est recommandée comme une troisième jambe souvent bien utile. Et nous partons vaillamment pour nos deux heures de marche qui nous conduisent parfois jusqu'aux hauteurs de Champoleux (près de 100 mètres de dénivelé !).

Guitte est la bergère de la troupe qu'elle conduit avec une fausse nonchalance et beaucoup d'entregent car les participants sont parfois rétifs à l'annonce des itinéraires proposés : trop faciles, ou au contraire trop longs, pas assez originaux... Quand il le faut, Guitte fait preuve d'autorité et tout s'arrange.



Il ne s'agit pas de faire des kilomètres, mais de se promener en profitant au maximum des bienfaits de la forêt, de découvrir les différentes espèces d'arbres, et aussi les multiples fleurs qui tapissent les sous-bois. En se penchant un peu, on découvre, entre autres, la merveilleuse véronique *petit-chêne* dont le bleu éclatant en fait une princesse de la flore printanière.

En été, en arrivant au jardin botanique de Champoleux, on est plongé dans la persistante senteur de l'origan qui nous accompagne tout au long du chemin ; sur le banc dédié à Georgina et Janine, il suffit de lever la tête pour découvrir la magnifique dentelle tissée par les feuilles d'un grand frêne que le soleil a bien du mal à percer dans d'étroits pertuis.

En automne la forêt prend feu, c'est une débandade de couleurs du jaune d'or au rouge des chênes d'Amérique dont les larges feuilles pendantes ressemblent à des coulées de sang.

Mais l'hiver en forêt, c'est aussi un temps exceptionnel pour le plaisir des yeux. Les arbres surgissent dans leur entière nudité. C'est un véritable concours de beauté entre les différentes essences forestières ! Je pense à cette légende maorie qui considère que les arbres ont été créés pour séparer le ciel de la terre ! Pourquoi pas ?

Dans ce groupe personne n'est pressé, on a appris à se connaître ; nous formons une petite société sans nuage, heureuse de se retrouver tous les lundis. On arrive avec des soucis, des jambes fatiguées, les pesanteurs de la vie qui marquent davantage les années passées. On en ressort après cette promenade avec un regain de vitalité, fourbus mais plus forts ! Jusqu'au prochain lundi...

Marcher, c'est mettre un pied devant l'autre ; après, tout est possible !

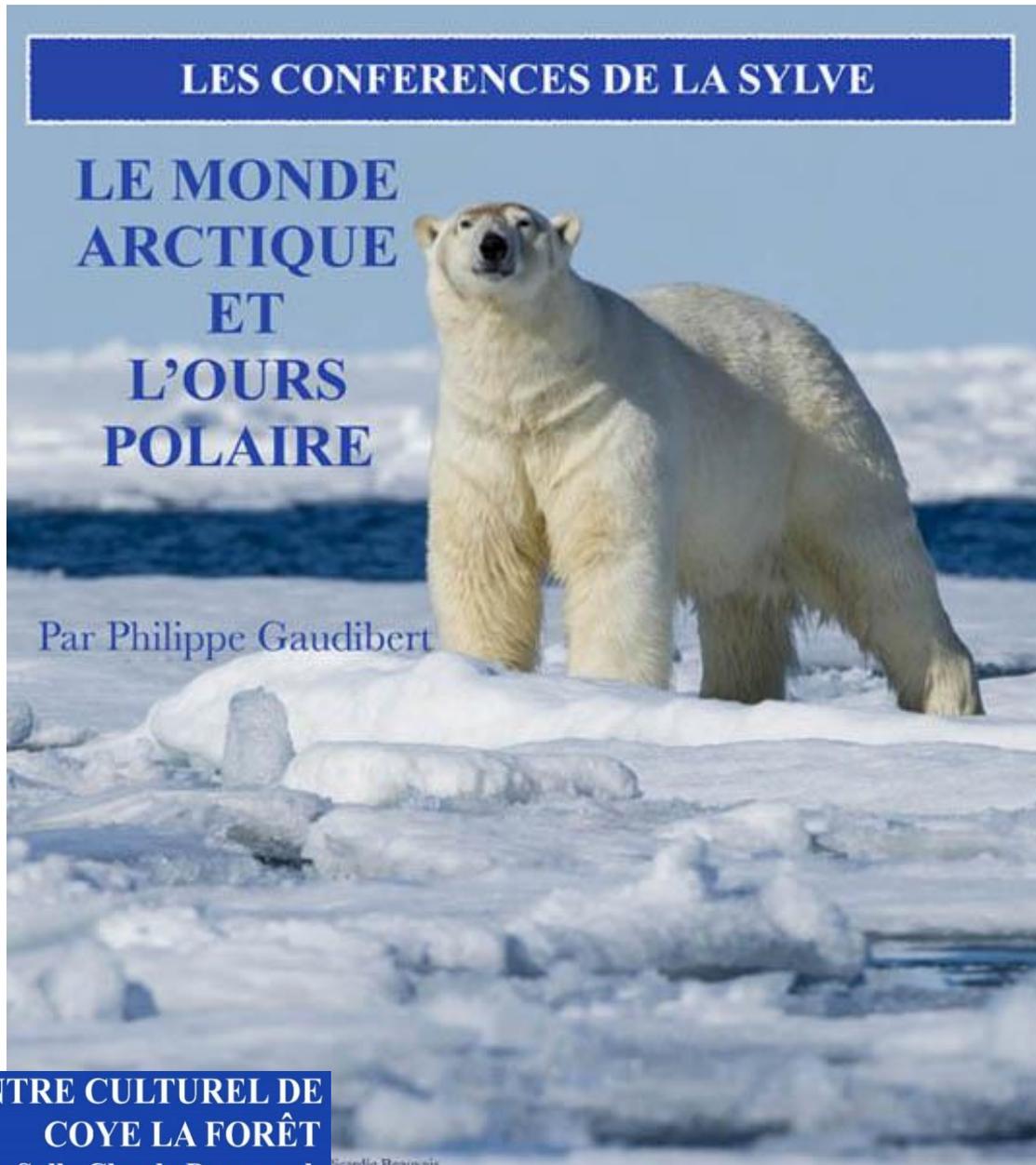
Maurice DELAIGUE

¹ 34 communes différentes au total

² Chuchotent avec un peu d'arrogance certains marcheurs des autres groupes

Le monde arctique et l'ours polaire

Conférence de Philippe GAUDIBERT, samedi 1^{er} octobre



**CENTRE CULTUREL DE
COYE LA FORÊT**
Salle Claude Domenech
Samedi 1er octobre 2016

à 20 h 30.
Entrée gratuite.



"La fonte accélérée de la banquise durant la période estivale est à la fois une bonne nouvelle pour le trafic maritime du Grand Nord et une mauvaise nouvelle pour l'ours polaire.

Nous verrons comment la géopolitique, l'évolution économique des régions polaires et la survie de l'ours blanc s'entremêlent. Aller d'Europe en Asie en contournant le Canada ou la Russie par le Nord, l'homme en rêve depuis plus de deux siècles.

La réalisation de ce rêve signifie-t-elle la disparition du "Roi de l'Arctique" ou pourrons-nous trouver un équilibre où l'ours polaire conservera une

Philippe GAUDIBERT



Sentier botanique
de Champoleux

Le cabaret des oiseaux

Petite chronique végétale du sentier botanique n°5

Le *cabaret des oiseaux* est un des surnoms couramment utilisés pour désigner la *cardère sauvage*. Ce surnom exprime la capacité étonnante de cette plante à retenir jusqu'à un litre d'eau de pluie par certaines de ses feuilles, et ainsi

abreuver une grande variété d'oiseaux et d'insectes.

La cardère offre gîte, couvert et débit de boisson à une quantité impressionnante d'animaux.

Ses feuilles alimentent les chenilles d'un papillon nocturne nommé « sphinx bourdon » en raison de sa ressemblance avec ce pollinisateur. Sa floraison attire les abeilles, bourdons, mais aussi les syrphes et papillons, notamment le paon du jour, le vulcain, la belle-dame, le tabac d'Espagne.

Les fleurs de la cardère produisent une grande quantité de graines (600 par capitule), particulièrement attirantes pour les oiseaux en raison de leur richesse en graisses (jusqu'à 22 % de lipides), manne très recherchée par les volatiles et plus particulièrement le chardonneret élégant, le tartin des aulnes ou la linotte mélodieuse. Même en fin de vie, la cardère reste accueillante puisque ses tiges creuses servent d'abri hivernal à plusieurs insectes.

La cardère sauvage est une plante bisannuelle.

La première année, elle élabore une rosette de feuilles oblongues et persistantes, puis, la seconde année, une très longue tige florale (qui peut parfois dépasser 2 m de hauteur). Autour de celle-ci, les feuilles, rugueuses, lancéolées³, sont incurvées et soudées. Elles forment ainsi des coupes qui retiennent les gouttes de rosée ou de pluie. La particularité des feuilles engainantes des cardères peut expliquer l'étymologie de son nom latin, *Dipsacus*. Il dérive en effet du grec *dipsaô* qui signifie « j'ai soif ».

La floraison, l'été de la deuxième année, est de courte durée et commence par la partie centrale. Les fleurs s'ouvrent et forment une couronne. Au fur et à mesure que les premières fleurs sèchent, d'autres s'ouvrent et la couronne se divise en deux anneaux qui s'éloignent tout doucement l'un de l'autre.

L'utilisation de la cardère remonte à l'antiquité, principalement dans la confection lainière pour la finition manuelle des draps de laine avec les peignes en cardère. On utilisait pour cela la *cardère cultivée* (une sous-espèce de la cardère sauvage) cultivée dans des pépinières à proximité des manufactures de draps fins jusqu'en 1830 ou 1900 selon les sources.

Propriétés médicinales

La racine de la cardère sauvage contient de l'acide silicique ainsi que des sels de potasse, des glucosides et des sels minéraux. Elle a été utilisée pour ses vertus diurétiques, dépuratives, sudorifiques, apéritives, stomachiques, comme protecteur de la peau en stimulant ses défenses, tonique du foie, contre de la maladie de Lyme (borréliose) – mais ne l'est plus, contre les troubles oculaires, les problèmes cutanés : impétigo, psoriasis, eczéma, verrues. Attention, on ne dispose pas d'information sur ses effets indésirables.

Sources consultées :

Cardère sauvage. (2016, mars 21). Wikipédia, l'encyclopédie libre. Page consultée le 11 août 2016 :

http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Card%C3%A8re_sauvage&oldid=124587720.

<http://laronde-cnab.be/articles/botanique/la-cardere>

Référence - Data from: Julve, Ph., 1998 ff. - Baseflor. Index botanique, écologique et chorologique de la flore de France.

Version: April 23, 2004. Mise à jour le 16/08/2016

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Cardage>

<http://www.complements-alimentaires.co/cardere-sauvage/>

<https://jardinage.ooreka.fr/plante/voir/1044/cardere>

<http://www.tassel.fr/page14.htm>,



Photos prises sur le sentier botanique le 9 juillet 2016



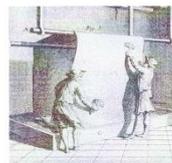
Photos prises sur le sentier botanique les 7 et 27 août

La seule fleur qui ait travaillé à l'usine ...

La cardère cultivée est la seule plante industrielle dont la fleur elle-même, une fois séchée et préparée, ait été utilisée comme outil.

... employée à peigner sans fin les draps de laine, les feutres, les lodens.

Ses crochets acérés, à la fois durs et élastiques, n'avaient pas leurs pareils pour tirer délicatement les fils de la trame, donnant à l'étoffe son aspect moelleux, ou feutré.

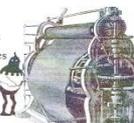


D'abord actionnée à la main ...

Des documents très anciens montrent des peignes, ou « croisées » portant des têtes de cardère.

... puis, à partir du XIX^{ème} siècle, montée sur les énormes « laineuses ».

Les têtes étaient alors coupées à leurs deux extrémités, et fixées sur de grandes règles ou des tringles d'acier.



Nathalie AGUETTANT

Image extraite du site www.lahulotte.fr

³ Une feuille lancéolée est une feuille en forme de lance.

NATURE ET PATRIMOINE

L'écureuil

S'il est un animal qui inspire une sympathie que bien d'autres pourraient lui envier, il s'agit bien de l'écureuil, familièrement connu de l'homme dès son enfance. La position qu'il prend pour manger sa nourriture entre ses deux pattes de devant, assis sur son séant en ramenant sa queue en panache derrière son dos, compose en effet un tableau des plus gracieux. Son nom savant « *Sciurus vulgaris* » vient des mots grecs « skia », ombre et « oura », queue. C'est-à-dire : qui s'assied dans l'ombre de sa queue.

On connaît soixante-dix espèces d'écureuils réparties dans le monde. Chez nous, on n'en rencontre qu'une seule.

Contrairement à la plupart des autres mammifères sauvages qui sont nocturnes, l'écureuil est strictement diurne, sauf par beau clair de lune où il en profite pour jouer.

Il pèse environ une demi-livre, mesure vingt-cinq centimètres, auxquels s'ajoute la vingtaine de centimètres de sa queue. La couleur de son pelage va du brun rouge en plaine au brun noir en



montagne. La poitrine et le ventre blancs tranchent nettement. Son œil noir est saillant et brillant. Les touffes de poils en pinceaux qui terminent les oreilles se rencontrent chez les adultes et durant la saison froide. Sa denture, composée de vingt-deux dents, est caractérisée par quatre incisives colorées en rouge orangé qui s'usent constamment et repoussent régulièrement. Ses pattes antérieures comptent cinq doigts, les postérieures, quatre, toutes munies d'ongles forts, recourbés et crochus.

La queue de l'écureuil est son plus bel ornement. Cependant, l'esthétique n'a sûrement joué aucun rôle dans la formation de cet élégant panache. Il s'agit d'un appendice utile en de nombreuses circonstances. Elle est, tour à tour, balancier lorsqu'il évolue sur les branches, parachute lorsqu'il se jette d'un arbre, enfin parapluie ou... parasol. On comprend qu'elle soit l'objet de soins multiples : en effet, l'écureuil passe des heures à la brosser, à l'ébouriffer et à la peigner.

L'existence de l'écureuil est obligatoirement liée à celle des arbres. Trop léger pour marcher, il progresse ordinairement par petits sauts ou par bonds. Il est toujours en l'air. Comme les oiseaux, il demeure sur la cime des arbres dans lesquels il construit son nid. Il parcourt la forêt en s'élançant d'une branche à l'autre.

C'est dans ses exercices de voltige que l'écureuil est le plus surprenant : il glisse le long des troncs, tête la première, grimpe jusqu'aux cimes, saute sur un autre arbre en franchissant parfois des distances de quatre à cinq mètres, avançant sur les branches jusqu'aux rameaux les plus flexibles.

Ainsi que l'a dit un naturaliste campagnard, c'est un quadrupède qui fait son apprentissage d'oiseau !

Justement, parlons de son « nid ». Généralement perché assez haut dans les branches, il est formé d'un savant entrelacement de branches et de brindilles, chaudement garni de mousse, et encastré dans une fourche d'arbre. La porte de son logis est toujours dirigée vers le bas.

La nourriture de l'écureuil varie selon les saisons. Au printemps, il se nourrit principalement de pousses et de bourgeons. Ceux des conifères étant ses préférés, il cause parfois des dégâts dans les plantations en coupant le bourgeon de tête. En été, l'écureuil recherche les fruits, les baies, les graines de conifères et les insectes. L'automne est la période d'abondance, avec les glands, faines, noix et noisettes, graines de résineux qu'il extrait adroitement des cônes. Il est friand de champignons, allant même jusqu'à consommer des espèces dangereuses pour l'homme. C'est pendant cette période de surabondance qu'il va passer la majeure partie de son temps à amasser des provisions qu'il dissimule dans de nombreuses cachettes. Il les consommera en hiver... s'il les retrouve.

Les écureuils se reproduisent de janvier à mai. Après une gestation de quatre à cinq semaines, les petits naissent nus et aveugles. Leur nombre varie de trois à cinq par portée. La femelle les défend courageusement et, si leur retraite lui paraît menacée, elle les transporte dans un nid de rechange.

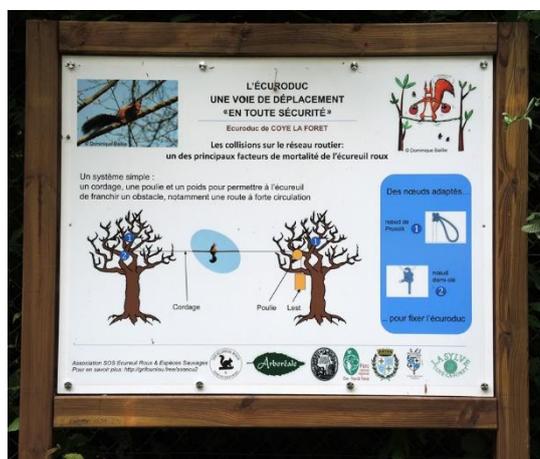
Mais cet animal gracieux ne compte pas que des admirateurs. La martre est son ennemi le plus cruel et le plus rapide, davantage encore que l'épervier. Maintenant que sa fourrure n'est plus guère cotée sur les marchés, la chasse à l'écureuil a été complètement abandonnée.

L'écureuil semble plus intelligent que les autres rongeurs : sa mémoire et la ruse qu'il emploie pour dérouter ses ennemis en sont les preuves. Quand il cherche refuge sur un arbre, il prend la précaution de toujours grimper du côté opposé à celui par lequel arrive son ennemi, en tournant autour du tronc en même temps que lui.

Son cri « doux, doux, doux » ou bien « tchouk, tchouk, tchouk », lui permet de communiquer avec ses congénères. Il pousse aussi des cris aigus ou des sifflements.

Disons pour terminer que l'écureuil peut vivre en captivité : en effet, il est propre, gai, vif et reconnaît facilement son maître. Mais il faut bien prendre soin de lui donner de quoi ronger, sinon ses dents s'allongent au point qu'elles l'empêchent de se nourrir.

Extrait du Livre de la nature
Éditions Solar 1983 Paris



Panneau qui signale l'écuroduc installé en 2016. Il permet aux écureuils de traverser la départementale, un peu après la sortie ouest de Coye-la-Forêt, en toute sécurité

Les papillons de jour

Plus d'une centaine d'espèces de papillons de jour ont été recensées en Picardie. Certaines d'entre elles sont aujourd'hui menacées de disparition, d'autres ont déjà disparu et d'autres sont arrivées récemment. Les menaces qui pèsent sur les papillons sont nombreuses : destruction de l'habitat des chenilles et des imagos⁴, isolement des populations par la fragmentation des milieux naturels, raréfaction de plantes-hôtes⁵ pour les espèces les plus spécialisées, utilisation de pesticides, parasitisme...

Le Conservatoire d'espaces naturels de Picardie (CENP) met en œuvre des actions en faveur de la conservation des habitats et des nombreuses espèces rares et menacées qui leur sont associées. Il conduit des études dans le but d'améliorer les connaissances sur l'écologie de plusieurs espèces et le fonctionnement de leur population. Puis, il met en place des actions de gestion sur les sites favorables à la conservation et au développement du patrimoine naturel dont les papillons bénéficient. Il accompagne la mise en place de divers projets et mesures, dans l'objectif de restaurer des continuités écologiques permettant les échanges



entre les différentes populations. Avec la présence de 95 % des espèces menacées en Picardie sur les sites gérés par le Conservatoire, celui-ci a un rôle majeur dans la préservation des papillons de jour.



fourmilière où elle est "nourrie et logée" en attendant de se transformer en papillon...

Les papillons sont des insectes ayant deux antennes sur la tête, trois paires de pattes et deux paires d'ailes sur le thorax. Tous possèdent des écailles sur les ailes. On distingue les papillons de jour (les Rhopalocères) des papillons de nuit (les Hétérocères) par la forme de leurs antennes. Les antennes des papillons de jour sont toujours en forme de massue alors que celles des papillons de nuit, de formes très variables, ne le sont jamais.

Saviez-vous que certains papillons ont besoin des fourmis ? Chez certains papillons de jour, la chenille émet une substance qui fait croire aux fourmis qu'il s'agit de leur descendance ! Les fourmis l'emmènent alors dans leur

*Extrait d'une plaquette du CENP
(Conservatoire d'Espaces Naturels de Picardie)*

⁴ Imago : Forme définitive, adulte, d'un insecte sexué, devenu apte à la reproduction (*Entomologie*)

⁵ La plante hôte est le symbole s'il en est de la relation végétal-animal. On désigne par ce terme une espèce végétale qui constitue à la fois l'aliment et le lieu de croissance d'un insecte, souvent des Papillons. La plante hôte est ainsi l'endroit où sera déposée la ponte de l'insecte et où grandira et se nourrira sa larve jusqu'à sa croissance vers un nouveau stade (*source : la naturedepres.fr*)

La forêt dans la vie quotidienne à Coye

En dehors de ses grands arbres, la forêt offrait encore bien des richesses aux villageois de Coye : bois mort pour se chauffer, châtaignes, fraises, champignons, gibier et poisson (en braconnage), pour compléter l'ordinaire souvent très simple. Fougères pour les litières, et enfin toutes les fleurs, comme le muguet, les jonquilles, les jacinthes, le gui, que l'on pouvait vendre.

L'accès à tous ces produits de la forêt était extrêmement réglementé, et les 11 gardes de Coye distribuaient sévèrement les amendes en cas d'infraction. Par exemple, le ramassage de bois mort était autorisé certains jours de la semaine, mais il ne fallait pas être pris une serpe à la main car *on n'avait pas le droit de couper, seulement de ramasser* !

Tous les jeudis, les enfants allaient *au bois*, et ils essayaient donc de cacher leur serpe sous leur petite brouette... s'ils étaient pris, le garde confisquait la serpe, et c'était le père qui devait aller la chercher moyennant une amende de 5 F (soit une journée et demie de travail).

La cueillette des champignons



On trouvait dans la forêt, en abondance, une grande variété de champignons : girolles, bolets, cèpes, mousserons dans les clairières, pieds de mouton, trompettes de la mort dans les emplacements de charbonnier, morilles le long de la voie ferrée, etc.

Les champignons étaient considérés comme un appoint non négligeable à la cuisine familiale. Les girolles et les cèpes étaient les plus appréciés.

Le braconnier

Il se faufilait sous les fourrés, la musette au dos, les soirs où les quelques malheureux sous ramassés en journée ne suffisaient pas à nourrir sa nichée. Le silence s'imposait, pour éviter de se faire prendre, et son chien devait obéir, non à la voix, mais *au doigt et à l'œil*, d'où l'expression !

Les cueillettes

Jonquilles (*Aillots* ou *Ayots*)

Le signal de la floraison était donné par les commerçants du pays. C'était à qui mettrait le premier un bouquet d'aillots fleuris dans sa boutique.

Les familles entières partaient alors à la *Croix de Pontarmé* pour la cueillette.

Sur les bords des routes nationales (N.16 et N.17), les vendeurs se postaient sous des parasols colorés devant un éventaire chargé de bouquets d'aillots : jaunes ou rouges lorsque les fleurs avaient séjourné dans l'encre rouge.

C'était le démarrage du printemps.

Aujourd'hui encore, on peut voir dès les premières jonquilles, des vendeurs de bouquets rouges et jaunes, parsemés tout au long des routes de la région.

Jacinthes (*Glés*)

Sitôt que les aillots étaient fanés, les familles repartaient aux glés⁶, en bas de la *butte des Brûlis*. Un tapis bleu et odorant s'étendait à perte de vue.



⁶ Référence aux terres inondables où des limons se déposent ?

Source : onvqf.over-blog.com/landes-40/balade-promenade-peche/lac-de-gles-labatut.html

On revenait avec d'énormes bouquets suspendus sur un bâton que l'on portait à deux sur les épaules (l'un devant, l'autre derrière).

Fraises des bois

Puis, les Coyens partaient *aux fraises*. Au fur et à mesure du ramassage, on les mettait dans des laitières de fer blanc. Comme il y avait plusieurs heures de route (la cueillette avait lieu *au-dessus des étangs*), au retour, toutes les fraises étaient écrasées dans le fond des gamelles. On dégustait les fraises avec du sucre ou du vin rouge. On les recouvrait de vin longtemps avant le repas pour que celui-ci s'imprègne du parfum des fraises.

Le muguet

Les Coyens vendaient leur cueillette, ce qui arrondissait les fins de mois.

Ils partaient tôt le matin avec les enfants au *poteau des Grandes Ventes* et la cueillette commençait.

Le muguet était cueilli en grains, mis en vrac dans des paniers et déposé, le soir, dans la cave où il fleurissait doucement pour être *à point* le jour du 1^{er} mai. La veille de ce jour, on confectionnait les bouquets. C'était un jeu de patience... toutes les fleurs étaient à l'intérieur et les feuilles autour, cela ressemblait à des choux.

Le jour du 1^{er} mai, on prenait le train pour arriver le plus tôt possible à la Gare du Nord. Ce jour-là, la vente était libre et les vendeurs étaient nombreux, ils ne venaient pas seulement de Coye. Il fallait donc se poster aux meilleurs points de vente. Il fallait également ne pas être timide et savoir haranguer les clients.

La vente se faisait dans le hall de la Gare du Nord et sur les trottoirs avoisinants. Le prix du bouquet était différent suivant sa taille : le petit, le moyen et le gros. La journée était fatigante, mais quel plaisir de rentrer le soir avec un petit pécule !

Les bouquets qui n'avaient pas été vendus étaient déposés sur le rebord des fenêtres et proposés à un prix très bas aux gens du pays.

Après la guerre, 10 000 voyageurs arrivaient de Paris et de la banlieue pour la cueillette du muguet. Un arrêt de train spécial était aménagé entre la gare d'Orry et le viaduc (*au pont noir*).

Les châtaignes

En octobre, sitôt que quelqu'un annonçait « les châtaignes sont mûres », les familles partaient dans les *Côtes d'Orléans*.

Les hommes lançaient des branches dans les châtaigniers pour faire tomber les bogues. Gare aux enfants qui ramassaient des châtaignes pas assez mûres (des culs blancs). Il fallait les jeter séance tenante ou l'on était traité de *ramasseurs de culs blancs* par les grands-mères !



C'était la fête, la forêt résonnait de cris d'enfants, de rires, d'appels. Et le soir chacun pesait sa récolte.

Pendant cette période, pas de souci pour choisir le menu du soir : châtaignes cuites à l'eau, châtaignes grillées dans une vieille poêle percée de trous, purée de châtaignes, gâteau de châtaignes.

Extraits du dossier préparatoire à l'exposition sur les anciens métiers de Coye

L'encordeur et le mouleur de bois

Encordeur de bois

Enfant, j'entendais mes parents commander au bûcheron une *corde* de bois pour le chauffage et la cuisine. Adolescent, pendant les vacances d'un bel été, pendant la guerre, j'ai mesuré dans mes biceps ce que pouvait représenter une corde de bois pour en avoir scié une à la scie à main et l'avoir ensuite débitée à la hache. Mais j'ignorais qu'il pouvait exister un métier consistant à mesurer et certifier les cordes de bois. À la réflexion, cela se comprend, car, autant il est facile de mesurer un volume de bois sur le quai de la Somme, autant il est difficile de le faire dans un appartement, une fois qu'il est livré à domicile, surtout s'il est déjà débité !

C'est pour cela que Louis Brunel, en cette première moitié du XVII^e siècle, a dû jurer d'accomplir honnêtement son office qui consistait à passer les bûches dans un *moule* constitué de quatre pieux fichés en terre et de hauteur constante. La *corde*, quantité de bois contenue dans le moule, représentait environ 96 bûches le 20 avril 1667.

En 1659, à Amiens, par accord entre les fournisseurs de grumes (troncs ou bûches) et les *encordeurs*, l'office d'encordeur devint héréditaire. C'est pourquoi Louis Brunel, le 4 novembre 1653, a transmis par acte notarié sur parchemin, sa charge à son fils Claude. Hélas, après une courte réflexion, le 5 décembre 1653, ledit Claude refuse l'office et le rend à son père, dont on ne sait ce qu'il en a fait. Pourquoi avoir refusé ? Claude avait-il déjà une profession plus rémunératrice ? S'est-il estimé inapte physiquement à remplir la charge ? Nous ne le saurons jamais, d'autant que les actes de 1653 n'existent plus...

Mouleur de bois

Le bois à brûler était autrefois mesuré au *moule* ou à la *corde*. Toutes les bûches devaient avoir trois pieds et demi⁷ de longueur, et l'on employait, suivant leur grosseur, l'une ou l'autre des deux mesures. Le *moule* était un anneau de fer qui avait dix pieds et demi de diamètre. Il était marqué d'une fleur de lys, et l'étalon s'en conservait à l'Hôtel de ville. Il servait à mesurer les bûches qui avaient au moins dix-sept pouces⁸ de grosseur. En général, il entraînait environ seize bûches par moule, et trois moules auxquels on ajoutait douze bûches faisaient la charge d'une charrette. Aussi appelait-on le gros *bois de moule* ou *bois de compte*, et le nom de *compteurs de bûches* était souvent donné aux mouleurs. L'édition publiée en 1500 de la grande ordonnance de février 1415 renferme⁹ une gravure qui représente un mouleur de bois occupé à remplir un moule.



Les bûches d'une grosseur inférieure à dix-sept pouces se mesuraient à la *corde*. La corde était composée de quatre pieux fichés en terre et formant un quadrilatère de huit pieds sur quatre¹⁰. C'est en 1641 seulement que, par ordre de la municipalité, fut construit l'étalon de cette mesure, membrure en charpente à laquelle on ne donna que quatre pieds en tous sens. Elle contenait environ 96 bûches⁵. Delamarre croit qu'il existait des mouleurs de bois dès l'année 1170¹¹. Je les trouve mentionnés pour la première fois dans la *Taille de 1292*, qui en cite un seul, dit *conteur de busches*. L'ordonnance de janvier 1351 veut qu'il n'y ait à Paris que 50 *mesureurs de busches tant seulement*, et l'ordonnance de février 1415 fixe leur nombre à 40 *jurez, compteurs et mouleurs de busches*.

Après avoir prêté serment, chaque mouleur devait bailler au clerk de la ville cinq sous, et verser six livres dans la caisse de la confrérie. Il offrait ensuite un *past* ou repas à ses confrères : le clerk de la ville n'y assistait pas, mais il avait droit à « deux pains, un mets de chair et deux pots de vin ». Les mouleurs étaient tenus de « faire continuelle résidence à jours ouvriers » sur les ports de la Grève, de l'école Saint-Germain et de la Bûcherie, « afin que le peuple en soit diligemment servy ». En cas de maladie, la corporation fournissait à celui de ses membres qui était incapable de travailler quatre sous par semaine. Le nombre des mouleurs de bois fut porté à 51 par l'édit de 1633, à 100 par l'édit de 1644, à 160 par l'édit de 1646. Louis XIV créa en outre des offices de contrôleurs de la bûche, qui furent rachetés par les mouleurs, et ceux-ci purent alors prendre le titre un peu prétentieux de *jurés mouleurs-compteurs-cordeurs-mesureurs et visiteurs de toutes sortes de bois, à brûler, à bâtir et d'ouvrages*. Les mouleurs avaient pour patronne sainte Geneviève dont ils célébraient la fête le 3 janvier à l'église Saint-Jean en Grève. L'ordonnance de février 1415 les nomme *moleurs et molleurs*.

Dictionnaire des métiers de Paris (extrait)

⁷ Environ 1 mètre 15 centimètres

⁸ Environ 50 centimètres

⁹ Page XXXII

¹⁰ Environ 2 m 64 sur 1 m 82

¹¹ Delamarre, *Traité de la police*, t. III, p. 836



Coye

en

1810

C'est un bien intéressant document que nous avons eu la bonne fortune de retrouver grâce à M. Henri Nicolas, que nous remercions bien vivement. Il s'agit d'un cahier de 36 pages un peu mangé aux vers, à l'écriture un peu délavée et intitulé (nous citons) « Commune de Coïe - Population faite en Février 1810 ».

Suit la nomenclature de tous les habitants du pays entre cette date et le 7 avril 1810, date à laquelle M. Mathieu, 50 ans, employé à la filature et maire de la commune, achève sa liste et la paraphe.

Coye (ou Coÿe, avec un tréma sur l'Y, ou Coïe, car les trois orthographes se trouvent curieusement mélangées au fil des pages) comptait à l'époque 662 habitants répartis en 141 maisons, car il faut noter qu'à cette époque les noms de rue n'existaient pas encore, chaque maison était dotée d'un numéro d'ordre, le n° 1 étant réservé au château et à la filature [...] et les n°s 140 et 141 aux deux « écarts de la commune », le Moulin du Bois et le Moulin de la Loge. À ces 662 habitants, il faut ajouter 3 ouvriers ambulants, tisserands et serruriers. L'un d'eux ayant une femme et deux enfants, cela portait la population totale à 668 habitants, soigneusement répertoriés avec leur âge, leur lieu de naissance et leur « époque de séjour dans la commune ». L'immense majorité des Coyens a droit d'ailleurs pour cette colonne à la mention « toujours », c'est-à-dire qu'ils sont nés à Coye et qu'ils y sont restés depuis parfois de longues années, ainsi Pierre Guibert, le berger, 75 ans, né à Coye sous le règne de Louis XV et n'en ayant pas bougé. Les autres lieux de naissance des habitants de Coye sont d'ailleurs le plus souvent très proches de la commune : Orry, Lamorlaye, Le Lys, Pontarmé, Viarmes, Luzarches. Quelques-uns viennent de Paris, de Passy, de Blois même.

Ce qui frappe ensuite, c'est la grande quantité de noms qui sont toujours des noms d'habitants de Coye-la-Forêt. Au fil des pages, nous relevons en effet Sagniez, Casse, Mazille, Delbergue, Longa (ou Longha), Champagne, Audier, Lemoine, Guibert, Lépinette, Mirville, Tardif, Graux, Lesur, Debeuf, Cochu, Lardier, Vaast, Caillotin, Langignard, etc., installés donc à Coye depuis près de six générations. À lire la liste qui va suivre, on comprendra très vite quelles étaient les activités principales du pays. Sur 270 personnes environ dont on nous indique la profession, il y a 69 cordiers (c'est-à-dire plus d'un dixième de la population totale), 41 bûcherons, 47 ouvriers en coton ou en dentelles, 12 tisserands, 16 dentellières, 6 ouvrières en chambre, 9 manouvriers.

Puis on trouve 5 cabaretiers (deux d'entre eux sont tisserand et cordier en même temps, il est vrai), 5 maçons, 5 menuisiers, 4 marchands de bois, 3 serruriers, 2 équarisseurs, 2 charretiers, 2 meuniers, bien sûr et leurs femmes qualifiées de « bourgeoises », 2 couturières, 1 graveur, 1 boucher, 1 charcutier, 1 fripier, 1 vacher, 1 cultivateur, 1 berger (le « berger de la commune », précise-t-on), 1 marchande, 1 garde forestier, 1 garde champêtre. Nous n'avons pas trouvé de boulanger dans cette liste, les habitants faisant leur pain eux-mêmes au four banal (transformé depuis deux ans en bibliothèque municipale) et nous n'avons pas non plus trouvé le nom du curé Blot, que M. Bréhamet indique pourtant dans sa monographie comme desservant à Coye de 1804 à 1826. Sachant d'autre part que les habitants avaient demandé un desservant en 1809, nous avouons que l'histoire religieuse de cette époque nous semble confuse. Toujours est-il qu'aucun prêtre ne figure sur cette liste de 1810.

À noter également qu'un seul habitant est signalé comme étant à l'armée. C'est un chiffre qui nous semble faible car 1810, c'est l'année de la guerre d'Espagne. Wagram est encore tout récent et les « conscrits de l'an 1810 » sont restés célèbres grâce à une vieille chanson. Faut-il croire que les jeunes gens de Coye qui servaient Napoléon à l'époque n'ont pas été recensés sur cette nomenclature ? Faut-il croire que Coye avait été oublié ? C'est un point d'interrogation de plus.

Il faut relever également que Coye possède un instituteur, Quentin Devaux, 31 ans, maire par intérim cinq ans plus tôt. Combien avait-il d'élèves ? Nous l'ignorons, mais nous comptons que Coye possédait à cette époque 84 enfants de 6 à 12 ans. Quel était le degré de fréquentation scolaire en 1810 ? Nous ne le savons évidemment pas, mais nous n'avons pas pris l'âge maximum de 12 ans au hasard, car nous constatons que la majeure partie des enfants de cet âge travaillaient à ce moment-là. Les garçons sont cordiers, les filles ouvrières en coton. Par exemple, dans la maison n° 37, vit une famille dont la sèche énumération indique bien la situation : Mme Gabrielle d'Orléans, veuve Renard, 39 ans, venue de Saint-Martin deux ans plus tôt, y vit avec ses trois enfants, Françoise, Gabriel et Céline, 14, 12 et 10 ans, tous trois ouvriers en coton.

À parcourir d'ailleurs cette liste, on a parfois un peu l'impression de pénétrer dans les foyers de cette époque. Maison n° 29, le maçon Louis Boichu, 37 ans, sa femme, 36 ans, et ses six filles de 17 ans à 4 mois, et un infirme de 64 ans. Maison n° 39, un bûcheron de 39 ans, sa femme et ses six enfants de 11 ans à 1 jour. Maison n° 68, une veuve de 60 ans et sa fille, 21 ans, ouvrière en dentelles, etc.

Que sont devenues toutes ces maisons ? Il en existe encore quelques-unes, mais rien ne permet pour l'instant de les fixer avec précision. Tant de documents ont disparu, hélas, et la nomenclature que nous venons de citer semble bien être la rescapée d'un grand nettoyage qui fut fait en mairie entre les deux guerres.

Peut-être dans certains greniers coyens dorment encore des pièces qui permettraient de continuer la mosaïque. Mais tout ce travail ne peut être qu'un travail collectif. Un jour, sans doute, des bonnes volontés se réuniront pour tenter de mener à bien cette œuvre de patience.

Ce ne serait pas un travail inutile, car la préparation de l'avenir commence sans doute par la connaissance du passé.

Henri MACÉ

Paru dans le Bulletin municipal de Coye en 1970

Histoire de Coye

Je tiens à revenir sur l'article « Coye en 1810 » présenté par M. MACÉ dans le dernier Bulletin Municipal.

Le point sur lequel je tiens à apporter des précisions est celui des noms des rues car, en effet, si les numéros n'existaient pas, par contre, les noms des rues existaient, et depuis longtemps.

Je pense donc que les indications numériques portées sur le cahier mentionné ne sont à considérer que comme numéro d'ordre dans le relevé.

Il me semble d'ailleurs que l'ancien cadastre contemporain de ce cahier fait état des rues que nous connaissons actuellement.

De plus, je possède copie d'un Papier Censier de Coye en 1657. Il s'agit d'un relevé des « cens » ou impôts que les propriétaires devaient payer à leur seigneur, en l'occurrence Toussaint Rose.

Sur ce relevé, le propriétaire était situé, du fait de l'absence de numéro, par la rue d'une part et par son environnement d'autre part.

La formule était de la forme de celle employée par Anthoine Simon et que nous vous livrons ci-dessous :

« Anthoine Simon Marchand demeurant à Coye pour une maison cour jardin et clos derrière contenant un arpent ou environ sis audit Coye en la Rue de Tilly tenant d'un côté à François Hervé d'autre aux hoirs Anthoine Duquesne d'un bout à la Rue qui conduit au moulin et d'autre bout sur la dite rue doit dix sols de cens une mine d'avoine et un chapon payables pour chacun an audit jour de Noël »

Nous pouvons remarquer en passant l'absence de ponctuation.

Ce relevé permet de constater que nos plus anciennes rues existaient déjà et regroupaient la plus grande partie de la population : rue de l'Abreuvoir, Grande Rue, rue Blanche ainsi que la rue de Tilly dont le nom a disparu.

Quelques habitants se situaient : dans la ruelle qui conduit à Hérivaux, dans la ruelle derrière la Grande Rue, dans la rue qui conduit à l'église.

Il est assez difficile de faire une statistique des professions car elles ne sont pas toujours indiquées et, de plus, ce relevé ne touche que les propriétaires. Nous remarquons toutefois beaucoup de marchands, de manœuvriers, un « masson », un tisserand, un serrurier, un boulanger, un marchand boulanger, un scieur de long sans oublier un curé qui était à l'époque Jacques Harasse.

En ce qui concerne les noms de famille, ceux-ci sont quelquefois très torturés dans leur orthographe, tel Antoine Hodye qui, je crois, correspond aux Audier actuels.

Je donne quelques noms qui sont peut-être peu connus mais qui se rattachent à un niveau assez lointain à ma famille : Louis Cleret, Jacques Meunier, Claude Devouge, Pierre Denis, Tristan Champagne. Il existait probablement à cette époque des noms connus mais le manque de biens de ces personnes ne les a pas fait apparaître sur le Papier Censier.

Jean-Charles LONGA

NB : Dans ce même article, M. MACÉ demande de faire la recherche des anciens documents qui dorment dans nos greniers. Je pense, en effet, qu'un grand nombre d'anciens du pays doivent avoir en leur possession des pièces relatives au pays et qui pourraient enrichir l'histoire.

Poèmes et Mémoires d'un restaurateur

C'est avec intérêt que nous avons pris connaissance d'un livre écrit par Georges Baron, ayant pour titre : *Poèmes et Mémoires d'un restaurateur*.

Georges Baron avait acheté en 1946 à monsieur Darras « l'Hôtel des Étangs » situé à Coye-la-Forêt, sur la route des Étangs qui mène à la Loge de Viarmes et à son petit château de la Reine Blanche.

C'est sous son impulsion qu'une bonne renommée s'attacha à son restaurant. Il se permit même d'obtenir, pendant plusieurs années, une étoile au guide Michelin.

Créateur culinaire, il lança la spécialité *Les Oignons Baron* bien connue des Coyens ainsi que *La potée d'escargots forestière*. Elle se composait d'escargots, de beurre d'escargot et de champignons : cèpes, girolles, morilles que madame Baron allait cueillir en forêt lorsque c'était la saison. Le dressage du plat était présenté dans une jolie coupelle.

En 1980, André et Gino Colagiacommo reprenaient les rênes du prestigieux Hôtel des Étangs qu'ils rebaptisèrent Auberge des Étangs. Jusqu'en 2007, la renommée du restaurant ne fit que croître grâce au travail acharné d'une équipe compétente au service d'une cuisine traditionnelle et savoureuse.

Aujourd'hui le restaurant a fait place à une agence immobilière.

Nous publions un court extrait du livre écrit par Georges Baron qui évoque quelques anecdotes, suivi d'un poème (page suivante).

Une anecdote

Après avoir été pendant un demi-siècle loué ou critiqué, un ancien restaurateur, à son tour, sans choisir ses mots, évoquant simplement des lointains et proches souvenirs, fait revivre son métier en louant ou critiquant tous ceux qui l'ont fait vivre.

Un demi-siècle au service des clients en cherchant, comme le dit Claude Terrail dans son livre si vrai « Je suis restaurateur », à acquérir l'art difficile de complaire sans être un laquais ni un cabotin.

Étudier le client, reconnaître l'homme du monde au premier de ses gestes, le voir retirer ses gants, regarder ses mains soignées et remettre son chapeau avec gentillesse à la dame du vestiaire.

Quel plaisir pour le maître d'hôtel de prendre sa commande ! Pas de mots inutiles ni d'explications concernant un plat classique. Son éducation, ses fréquentations, ses rendez-vous d'affaires dans les grands restaurants lui ont fait connaître les appellations des mets et surtout des vins. S'il est seul, inutile de l'importuner par des commandes à la troisième personne.

– Monsieur est-il satisfait ? Monsieur désire-t-il un café ?

Laissez-le tranquille, il connaît mieux que vous ses besoins, il se repose et s'il est venu chez vous, c'est qu'il a confiance dans votre maison. Soyez simplement attentif à ses désirs, mais de loin.

Ne le laissez pas attendre s'il demande son addition un peu brusquement. C'est simplement qu'il vient de se rappeler qu'il a un rendez-vous, oublié dans l'euphorie du beau repas que vous lui avez servi.

La dame du vestiaire s'apercevra au royal pourboire qu'il laissera, pour son chapeau, qu'il sort satisfait de chez vous.

Le hasard a voulu que je serve dans ma vie tous les grands de la terre entre les deux guerres. Georges V à Boulogne-sur-Mer accompagné de Poincaré. Le Prince de Galles à l'Hermitage du Touquet. Il était jeune encore et sa vie paraissait pour beaucoup un peu dissipée. Mais quelle délicatesse dans ses relations avec le personnel. J'ai eu l'occasion de lui porter son petit déjeuner dans ses appartements. Bien entendu, vu la personnalité du client, j'essayais que rien ne manque sur le plateau et le service. Il se levait et gentiment me disait :

– Laissez Georges, je me servirai moi-même.

Le roi Emmanuel d'Italie au Royal de San Remo était un peu plus difficile à servir mais comme j'étais français, on préférait que son service soit assuré par un maître d'hôtel italien.

Alphonse XIII, roi d'Espagne en exil, avait souvent rendez-vous au Régina de Paris avec des personnalités sud-américaines. Comme nous savions qu'il était malade du foie, il suffisait, en prenant la commande, d'aiguiller toute la table sur des plats simples sans danger pour lui. Ce bon regard de reconnaissance qu'il nous adressait et ce discret merci en quittant la table valait mieux que tous les pourboires.

Georges BARON

Jean Grassin éditeur, 1973



L'hôtel des Étangs en 1932



L'hôtel des Étangs en 1990

L'hiver en forêt de Coye

Le ciel est gris, la terre est blanche.

Le givre pend à chaque branche.

La poésie d'antan, que tous nous avons lue,
Sur un banc communal ou dans un lieu connu.
Mais depuis de longs jours, le givre à chaque branche
A la vaste forêt fait une robe blanche.

Profondeur des sous-bois où tout semble irréel,
Floraisons de glaçons s'élançant vers le ciel.
On ne distingue plus le chêne du bouleau ;
La nature a fleuri l'ensemble du coteau.



Le sanglier a faim, on peut suivre sa trace,
Car son groin a fouillé et la neige et la glace,
Pour trouver sous la feuille, un pauvre petit gland
Qu'ont bien voulu laisser le merle ou le faisan.

Mais bientôt de janvier, l'immaculée parure
Fera place aux bourgeons et toute la verdure
Doucement renaîtra. Déjà, malgré le froid,
Le beau muguet s'étire pour décorer nos bois.

Futaies mystérieuses du pays de Sylvie,
Paysage adorable où un peu de ma vie
S'est passé sans nuage, et, quand la mort viendra.
C'est dans ton cimetière que mon corps dormira.

Georges BARON
Janvier 1953.



La formation des corps de ferme

La plaine que ses abondantes moissons rendent la plus belle de l'Île-de-France...

C'est ainsi que l'Intendant de Paris qualifiait le Pays de France en 1694. Le fait est que cette plaine fertile, s'étendant au nord de Paris sur le Pays de France et le Valois, réunit les conditions optimales pour la culture des céréales.

Dès le haut Moyen Âge, une organisation cohérente se met en place dans ces plaines, sous l'égide souvent des abbayes propriétaires d'une partie importante du foncier. Au XII^e siècle, de grandes exploitations sont déjà constituées. Ainsi entre 1136 et 1148, l'abbaye de Chaalis édifie des bâtiments pour trois domaines qu'elle possède, de 250 hectares chacun : à Vaulerent (près de Villeron), à Choisy-aux-Boeufs (près de Vémars), ces deux lieux à la limite actuelle du Parc régional, et à Stains, près de Villeneuve-sous-Dammartin. Elle demeurera propriétaire de ces fermes jusqu'à la Révolution, où les propriétés seront vendues comme biens nationaux en 1791.

Mais, en dehors de ces exemples extrêmes, la plaine de France et le Valois se couvrent de fermes d'importance différente, le plus souvent de 20 à 90 hectares.

Quelle que soit la dimension de l'exploitation, ses bâtiments devaient pouvoir abriter le propriétaire ou le fermier et son personnel, ainsi que le bétail et les récoltes. Dès le Moyen Âge, ces fermes sont souvent à cour fermée. Un mur de pierres enclot les espaces entre les différents bâtiments. Cette enceinte bien fermée constitue une protection contre le vol, les pillages. À l'intérieur se trouvent également le potager, le verger, qui doivent répondre aux besoins de la ferme. La surface ainsi occupée à l'intérieur des murs peut atteindre, pour les fermes les plus importantes, 4 à 5 hectares.

Les fermes et leur enceinte comprennent généralement les éléments suivants :

- **Une porte charretière** qui constitue le plus souvent la seule entrée. Elle est assez large et haute pour laisser passer les attelages et les charrettes des récoltes.
- **Le corps d'habitation** qui abrite le propriétaire ou le fermier et sa famille. Les servantes y dorment également dans une « petite chambrette » ou dans le fournil.
- **L'écurie** qui abrite les chevaux, lesquels tiennent la première place dans l'exploitation. Ils sont indispensables pour les travaux agricoles et les transports. Les charretiers et les garçons de ferme couchent à l'écurie, soit dans une chambre séparée des chevaux par une cloison, soit sur des châlits scellés dans le mur.
- **Les différentes étables** qui abritent :
 - les bovins : leur élevage important jusqu'au xvii^e siècle, décline ensuite. Le beurre et le fromage fabriqués dans la laiterie sont une source de revenus.
 - les moutons : ils ont tenu très longtemps la deuxième place après les chevaux. Après les récoltes, ils étaient parqués dans les chaumes et les jachères et participaient à la fumure des terres. Leur vente apportait un supplément de revenus appréciable.
 - les porcs : leur élevage a été important jusqu'au milieu du xvii^e siècle. Les propriétaires imposaient souvent, en complément de fermage (en « suffrage »), la livraison de porcs gras. Cette pratique disparut peu à peu à partir des années 1650.
- **Les granges** dont la dimension varie avec l'importance de l'exploitation. Pour une ferme d'une trentaine d'hectares, la grange de trois travées est la plus courante. Elle abrite les récoltes et comporte l'aire de battage.
- **Les granges aux dîmes**, couramment appelées granges dîmières, où était entreposé le produit de la dîme.

La dîme, ancien impôt en faveur de l'église, consistait en un prélèvement obligatoire sur les récoltes. En général inférieur au dixième des récoltes, elle en représentait environ 1/14^e ou 1/15^e. Les granges dîmières étaient parfois d'une taille imposante. Celle de Vaulerent construite par l'abbaye de Chaalis, avec treize travées, mesure 72 mètres de long. La grange dîmière de Fourcheret se rapproche de ces dimensions.

- **Les colombiers** qui représentent une particularité dans le bâti de certaines fermes.

À l'origine le « droit de colombier » était reconnu « à tout seigneur ayant fief, censive et domaine de cinquante arpents de terres » (environ 20 hectares). Il avait donc droit à un colombier à pied « avec boulines jusqu'au rez-de-chaussée » (bouline : trou pratiqué dans un pigeonnier, sorte de pot de terre destiné à faire nicher les pigeons). Ce droit était donc uniquement un droit seigneurial.

« Cette famille habitait une métairie qui n'attestait sa noblesse que par un colombier » (Chateaubriand, Mémoires d'Outre-Tombe)

Par la suite, les propriétaires de même importance, mais qui n'étaient pas « siège de fief », se firent reconnaître ce droit. Cela représentait pour eux la reconnaissance de leur position au village. Il existe encore des pigeonniers sur le territoire du Parc naturel régional, comme celui de la ferme Bocquillon à Baron, construit au-dessus de la porte cochère.

• Enfin le **potager et le verger** qui fournissent les légumes et les fruits pour les repas des fermiers et des serviteurs. Inclus dans l'enceinte du corps de ferme, ils peuvent atteindre un hectare dans les plus grandes exploitations. Une partie de la production est alors vendue.

Du Moyen Âge à la Révolution, les fermes et leurs bâtiments subirent des épreuves, voire des destructions causées par les conflits : guerre de Cent Ans, guerres de religion, Fronde, dommages qu'il fallut réparer la paix revenue. La couverture en chaume du Moyen Âge a été remplacée progressivement par la tuile à partir du milieu du milieu du **xvi^e** siècle.

La structure de ces corps de ferme demeura stable au cours du **xix^e** siècle, car il n'y a pas eu d'évolution majeure dans le mode de culture et dans le matériel agricole. Les chevaux sont l'unique moyen de traction, les récoltes se font manuellement à l'aide d'une main-d'œuvre nombreuse. Il faudra attendre la motorisation et la mécanisation du matériel au **xx^e** siècle pour que les bâtiments existants cessent de correspondre aux besoins.

Fourcheret, situé sur le territoire de Fontaine-Chaalis, dans la plaine à mi-chemin entre cette commune et Montépilloy, représente un exemple-type de corps de ferme à cour fermée. L'ensemble est contenu dans un espace de 40 000 mètres carrés, entièrement clos par un mur de pierres.

Dans cette région, dès le haut Moyen Âge, les moines de l'abbaye de Chaalis défrichaient la plaine pour la mettre en culture. Ils commencent d'édifier les bâtiments nécessaires aux 140 hectares que devait atteindre l'exploitation : les écuries, les étables, les granges, le logement pour les moines qui faisaient valoir le domaine.

Puis, au début des années 1200, l'abbaye abandonne le faire-valoir direct et met son exploitation en fermage. Une grange dîmière, destinée à recevoir les récoltes prélevées pour la dîme due à l'abbaye, est construite dans l'enceinte.

Cette grange dîmière de Fourcheret, remarquablement conservée, est impressionnante par ses dimensions : 62 mètres de longueur, 26 mètres de hauteur au sommet de sa charpente. Elle comporte 10 travées de chaque côté, qui ont emmagasiné pendant des siècles les gerbes de céréales. Les granges trouvent aujourd'hui leur utilité en abritant les cellules de stockage de grains.

En 1791, l'exploitation atteint une surface de 210 hectares. Elle est vendue comme bien national et est achetée par un propriétaire foncier qui y installe un laboureur, ancêtre de l'occupant actuel, Monsieur Patria. Huit générations se sont succédé dans cette ferme depuis 1802.

Jusqu'au milieu du xx^e siècle, l'ensemble du bâti a été utilisé. L'évolution du matériel agricole depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, le remplacement des chevaux par les tracteurs, l'arrivée des moissonneuses-batteuses et de matériels aux dimensions de plus en plus importantes ont rendu les bâtiments existants inadaptés. Il a donc fallu en construire de nouveaux, correspondant mieux aux besoins, implantés de façon à ne pas rompre l'harmonie de la ferme ancienne. Une maison d'habitation, construite vers 1870, a remplacé le logement du fermier compris dans les constructions primitives, déjà agrandies.

Depuis 1971, la production est uniquement végétale et se fait avec une main-d'œuvre réduite : 3 personnes actuellement pour 475 hectares, contre 4 en 1971 pour une surface nettement moins importante, et, plus loin dans le temps, avant la mécanisation, peut-être 40 commis, tout au moins au moment des récoltes.

Cette ferme, avec son grand mur d'enceinte, sa belle grange dîmière, son bâti ordonné entourant la cour, représente bien les corps de ferme créés depuis près d'un millénaire dans notre région, et elle peut raconter son histoire ; autre détail, chaque parcelle a un nom qui lui est resté au cours du temps, et qui existe encore aujourd'hui.



*Avec l'aimable autorisation des KIWANIS,
club de Chantilly, Creil et Senlis*

Le pain

Pour un Français, rien n'est plus banal qu'un morceau de pain. Mais rien n'est plus primordial aussi, car, personne dans notre pays ne saurait concevoir un repas sans pain. Le Français réputé « gros mangeur de pain » a bien du mal à s'accommoder des régimes alimentaires anglo-saxons ou germaniques où le pain — une tranche mince par personne et par repas — n'est considéré que comme un accessoire.

Aliment banal, commun même, indispensable pourtant chez nous, le pain n'est pas aussi bien connu qu'il le mérite et que l'on pourrait le croire. Les enfants, si friands de « tartines » savent bien peu de choses à son sujet. En compensation, ils sont capables à son égard de découvertes, d'émerveillements, de curiosité et d'enthousiasme qui nous ont incité à consacrer quelques pages à ce sujet.

Nous souhaitons que vous puissiez y trouver des connaissances que vous ignoriez vous-mêmes, des précisions ou des idées utilisables.

Le pain vous offre une mine d'activités. Sachez l'exploiter.

Histoire du pain

Au cours des premiers siècles de l'ère qui précéda la nôtre, les hommes consommaient les produits de leur chasse et de leur cueillette.

Leur rôle était passif. Puis, de chasseurs ils devinrent pasteurs et plus tard laboureurs, faisant une place de plus en plus importante aux céréales et plus particulièrement à l'orge et au blé (froment). D'abord consommées crues, puis grillées, et enfin cuites, ces céréales ne subissaient alors aucune préparation préalable.

Il semble que ce soit en Orient que l'on eut la première fois l'idée d'écraser le blé pour en tirer une poudre fine, qui, grossièrement tamisée servait à confectionner des bouillies et des galettes.



Du blé...

En tout cas l'Écriture contient une quantité d'allusions au pain et à la farine et à leur consommation par les peuples du Proche-Orient.

1700 ans avant notre ère, Joseph, arrière-petit-fils d'Abraham, esclave en Egypte puis intendant de Pharaon, sauvera le peuple de la famine grâce aux stocks de céréales qu'il avait prudemment constitués pendant les bonnes années : « Il y eut la famine dans tous les pays, mais dans toute l'Egypte il y avait du pain. »

Déjà à cette époque, on savait faire du pain au levain et l'on attribue généralement aux Hébreux la découverte et la vulgarisation de cette pratique. Comme bien des grandes découvertes, elle fut sans doute due au hasard.

Par suite d'un oubli, ou d'une négligence (comme pour la découverte de la pénicilline par Fleming), une pâte faite de farine et d'eau fut abandonnée par mégarde dans un milieu à la fois chaud et humide, après avoir été par bonheurensemencée naturellement par des ferments. Sous l'influence de la fermentation alcoolique, la pâte se mit à « gonfler »... Mais la ménagère distraite savait aussi observer et ne devait pas manquer d'imagination puisqu'elle eut l'idée de prélever un fragment de cette pâte fermentée pour la réensemencer dans une pâte neuve et « plate », avec l'espoir qu'elle communiquerait ses propriétés à sa nouvelle pâte. Ainsi naquit sans doute le pain au levain.

L'usage du pain, la technique de sa fabrication se répandirent ensuite de proche en proche pour gagner finalement l'Occident.

Les Grecs, excellents boulangers pleins d'imagination, firent faire de grands progrès à la fabrication du pain, perfectionnèrent les techniques et en vulgarisèrent l'emploi. Les Romains commencèrent à s'y intéresser beaucoup plus tard (vers 600 à 500 avant J.-C.), mais créèrent une école spécialisée et firent de la boulangerie une corporation privilégiée.

Trente ans avant J.-C. il n'y avait pas moins de 329 boulangeries à Rome, qui toutes produisaient à la fois leur farine et leur pain.

C'est vers cette époque que les légions romaines, en occupation en Gaule apportèrent « en prime » à nos ancêtres les éléments de l'art de faire du pain. Le problème à cette époque restait celui de la cuisson car, si les Romains avaient fait de la boulangerie une vraie profession, ce qui encourageait le progrès et avait abouti en particulier à la construction de fours en maçonnerie, chez les Gaulois au contraire, la fabrication du pain demeura longtemps familiale, les pains étant simplement cuits sous la cendre.



... Au pain

Les choses restèrent en l'état jusqu'à l'arrivée des Wisigoths et des Francs (V^e siècle) et progressèrent peu pendant toute la période du Moyen Âge (V^e au XV^e siècle). A la campagne, la fabrication du pain demeura familiale tandis que, dans les villes, une véritable profession s'organisait. Au VIII^e siècle, Charlemagne s'en préoccupa et ordonna « que le nombre de boulangers soit toujours tenu au complet et que le lieu de travail soit toujours tenu avec ordre et propreté »

C'est seulement sous Philippe-Auguste (fin du XII^e siècle) que les boulangers sont autorisés à posséder un four, ce privilège étant précédemment réservé au roi et aux seigneurs, ce qui, il faut le reconnaître, freina longtemps le progrès.

Il faut attendre la moitié du XVIII^e siècle pour trouver des relations écrites sur la technique de la fabrication du pain tel qu'il était fait à l'époque. Parmentier, plus connu chez nous pour ses efforts dans la vulgarisation de la culture et de l'emploi de la pomme de terre, écrit, vers 1778, un ouvrage intitulé « Le Parfait Boulanger » où sont décrites très en détail toutes les opérations successives de la panification et, en particulier, celles ayant trait à la préparation du « levain-chef ».

C'est à cette époque qu'apparaissent les premiers pétrins mécaniques et la généralisation de l'emploi du sel dans la pâte à pain. On prétend que l'usage de la levure de bière était déjà connu des Grecs et des Romains et qu'il y eut une première tentative d'emploi de celle-ci, dans le courant du XVII^e siècle, pour la fabrication d'un pain de luxe, le pain « mollet », mais seulement comme ensemencement d'appoint.

Vers le milieu du XVIII^e siècle, la chimie vient au secours du pain : on découvre la présence, dans la farine, de l'amidon et du gluten ; on les sépare, et l'on peut alors comprendre le rôle de chacun de ces éléments.

Vers 1840, on commence à fabriquer à Paris du pain de luxe « levé » uniquement avec de la levure. Enfin, au moment de la guerre de 1914-1918, les progrès s'accroissent : l'emploi de la levure, les pétrins mécaniques se généralisent, les fours se modernisent et le gaz puis le mazout remplacent le bois, tandis que des générateurs de vapeur d'eau injectent de la buée dans le four au long de la cuisson, permettant d'obtenir de beaux pains dorés et luisants comme ceux que nous connaissons aujourd'hui. Il faut noter qu'au fur et à mesure que l'industrie de la boulangerie progressait, la fabrication familiale du pain disparaissait petit à petit.

Philippe JOLY
À la découverte du milieu naturel et humain

Histoire d'un tableau : Le château de la Reine Blanche

Tableau de Dominique Paul Peyronnet (1872-1943) exposé au Musée d'Archéologie et d'Art de Senlis

Avant de devenir peintre, Dominique Peyronnet était ouvrier lithographe, ce qui explique la qualité et la précision graphique de ses dessins. Cet artiste français n'était pas prolixe puisqu'il ne peignit qu'une trentaine de toiles. Ses sujets favoris demeurent les marines ou les paysages sylvestres nocturnes. Son trait est vif et précis, ses vagues semblent être tracées au couteau et figées dans le temps, ses couleurs restent attrayantes. La précision de ses traits qui semblent suspendre le temps au bord de la toile donne à ses œuvres une sensation de merveilleux et d'étrangeté. La dilatation qui existe entre l'intention et la réalisation crée, chez les naïfs et chez Peyronnet en particulier, un sentiment étrange et poétique. Du décalage naît l'inattendu. Cette atmosphère trouble distingue ses œuvres et leur donne un souffle que peu d'artistes surent conserver. Force est de comprendre pourquoi les surréalistes, pour qui la peinture doit « renforcer notre connaissance abstraite proprement dite », s'intéressèrent à la peinture naïve.



On appelle « peintures naïves » celles qui étant l'œuvre d'exécutants instinctifs, ne manifestent que peu d'affinité, tant sous le rapport de l'inspiration que sous celui de la technique, avec le plus grand nombre de créations plastiques de leur temps.

C'est vers le milieu du XIX^e siècle, sous l'influence du Romantisme, que l'on commence à s'intéresser aux arts pratiqués par les gens du peuple. Ce sont des poteries, des ouvrages de menuiserie ou de serrurerie, des tissus, des broderies. Ce sont aussi des peintures, enseignes, ex-voto, portraits, emblèmes corporatifs, brevets et certificats illustrés. Ce sont encore, coloriés au pochoir sur feuilles volantes, ce que l'on appelle communément images d'Épinal. Presque tous les auteurs de ces pièces sont demeurés anonymes.

Les peintres naïfs en France

On peut supposer qu'au premier Salon libre, sans jury, de Paris, en 1848, des peintres exposèrent des œuvres comparables à celles des poètes ouvriers. Il en fut de même, peut-être, au Salon des refusés de 1863. Mais ce n'est qu'en 1885, lors du Salon des artistes indépendants, que se fit connaître l'art naïf avec Henri Rousseau, dit le Douanier.

Au début du XX^e siècle, Alfred Jarry puis Guillaume Apollinaire et, à leur suite, les marchands Bernheim, Wilhem Uhde, Ambroise Vollard et Paul Guillaume commencent à mobiliser l'opinion non seulement sur l'œuvre du Douanier, mais aussi sur celle des primitifs et des autodidactes. Parallèlement, avec l'avant-garde cubiste et pré-abstraite, des personnalités comme Picasso, Robert Delaunay, Kandinsky, Brancusi accordent une attention privilégiée à l'art des enfants et des aliénés comme à celui des naïfs. Et lorsque, en 1927, la collection des peintures naïves réunie par Georges Courteline est mise en vente, ce n'est plus de « musée des horreurs » que l'on parle, mais de « musée du labeur ingénu ».

La première grande exposition consacrée aux naïfs à Paris date de 1937. Sous le titre « Les maîtres populaires de la réalité », elle révéla, à côté du Douanier Rousseau, Louis Vivin, Camille Bombois, André Bauchant, Dominique-Paul Peyronnet, Séraphine Louis, dite Séraphine de Senlis, Jean Êve, René Rimbert, Adolf Dietrich, tous ouvriers ou artisans, ainsi que Maurice Utrillo, le fils de Suzanne Valadon. Ce titre, choisi par les organisateurs, souleva de vives discussions révélatrices, en un sens, de la difficulté reconnue à classer l'art des peintres représentés. D'aucuns lui préféraient l'expression « primitifs modernes », d'autres, celle de « peintres naïfs » ou de « peintres du dimanche », de « peintres autodidactes » ou « instinctifs ». Succédant aux grandes expositions de Knokke-le-Zoute en 1958, Baden-Baden en 1961, Paris en 1964, galerie Charpentier et Rotterdam, la même année, l'exposition « Die Kunst der Naiven » de Zurich en 1975, regroupe encore sous la même terminologie des arts aussi différents que l'art primitif, l'art des Aborigènes, des enfants ou des aliénés, confirmant ainsi l'impossible insertion de ce genre nouveau dans un cadre traditionnel.

Jean-Marie DELZENNE et citation du Dictionnaire Larousse de la peinture

Le fascicule n°8 *Les commerçants à Coye* de Jean PRIEUX a eu un grand succès. Après une nouvelle réédition, il est maintenant disponible chez Guitte Bardeau (0344586415)

Jean PRIEUX

LES COMMERCANTS A COYE

de 1925 à 2000

« **SOUVENIRS D'ENFANCE** »



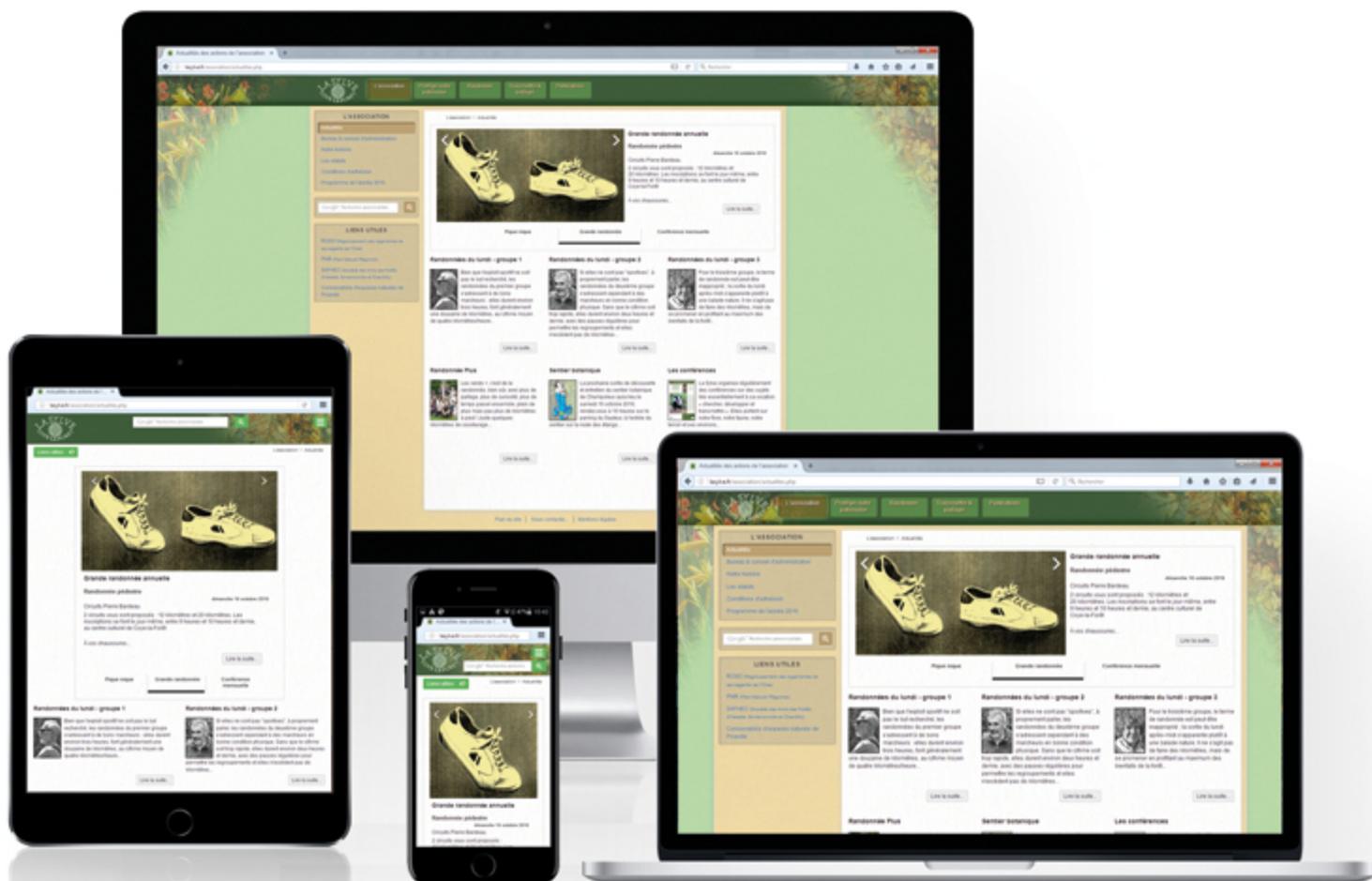
LES DOSSIERS DE LA SYLVE

Fascicule 8

Troisième édition – 2016

Les deux premières éditions datent des années 2001 et 2002

Retrouvez dès à présent toute l'actualité de l'association, mais aussi son histoire ainsi que ses réalisations passées, inscrivez-vous en ligne aux randos+, téléchargez l'ensemble des petites chroniques déjà parues ou commandez en ligne les fascicules des *Éditions de la Sylve*.



Plan du site

L'association

- Actualités
- Bureau & conseil d'administration
- Notre histoire
- Les statuts
- Conditions d'adhésion
- Programme de l'année 2016

Protéger notre patrimoine

- Sentier botanique
- Échange de plantes
- Source du bois Brandin
- Actions réalisées par le passé
 - Protection des batraciens
 - La section jardinage
 - Protection du petit patrimoine

Randonner

- Randonnées du lundi
 - 1^{er} groupe
 - 2^{ème} groupe
 - 3^{ème} groupe
- Rando +
- Grande randonnée annuelle

Transmettre & partager

- Conférences mensuelles
 - Année 2016
 - Année 2015
 - Année 2014
 - Année 2013
 - Année 2012
- Expositions
 - La Sylve fête ses 20 ans
 - Histoire de nos jardins
 - Gravures & cartes postales anciennes
 - Papillons – Insectes
 - Les anciens métiers de la forêt
- Voyages (thalasso)
- Pique-nique

Publications

- Petites chroniques
- Fascicules

