

# EMPREINTES

Le journal trimestriel de Franche-Comté Nature Environnement ■ Été 2009 ■ numéro 15 ■ 2,50 €



BIO-DYNAMIE, UNE AGRICULTURE À L'ÉCOUTE DE LA NATURE



Interview de Sylvie Debras d'En Vadrouille :  
« Cette année, mettons la voiture au garage ! »

Les nouveaux envahisseurs...

## Crise : certitudes, incertitudes...

La planète est actuellement le théâtre de deux logiques à l'œuvre, l'une et l'autre interdépendantes, la première provoquant la seconde :

- une logique humaine, trop humaine, qui perdure depuis quelques millénaires et qui voit les activités économiques se resserrer sur les activités financières, avec des effets collatéraux obligés : ceux liés à la crise et qui nous parlent directement, mais ceux aussi plus diffus ou plus lointains affectant les trois-quarts de l'humanité ne pouvant user que du quart des ressources qu'on veut bien leur laisser,

- une logique planétaire, climatique, écologique, tout aussi implacable, qui fait que la disparition d'une espèce change obligatoirement le reste du fonctionnement de l'écosystème auquel elle appartient. C'est cette même logique qui explique qu'on peut prédire, et de mieux en mieux, une élévation globale de température donnée, en connaissant la concentration en gaz à effet de serre de l'atmosphère.

Pour la plupart d'entre nous, il semble que la première logique soit incontournable et que la seconde soit trop lointaine pour être prise en compte vraiment sérieusement. Ou trop difficile à accepter. Et pourtant chaque jour qui passe nous démontre l'urgence à regarder globalement les problèmes dans lesquels se débat notre humanité : pour ne regarder qu'en Franche-Comté, sur des éléments environnementaux, le Doubs a rarement été si bas, le nombre des abeilles s'est dramatiquement réduit, une pluie d'été bloque Besançon une soirée durant par sa violence...

Et pourtant, que trouvons-nous de mieux pour l'instant encore pour y répondre que ces oxymores dont raffole notre monde politico-médiatique tels que agriculture raisonnée, croissance verte, développement durable... Non, nous ne résoudrons pas de telles urgences humaines et planétaires en se voilant ainsi la face.

La prise de conscience semble pourtant se faire chez nos concitoyens, les comportements individuels évoluent doucement, mais les décisions collectives témoignant d'une nouvelle logique dans la construction du monde de demain tardent encore : les vieilles recettes éculées sont régulièrement ressorties ; en Franche-Comté, les projets d'infrastructures autant destructeurs d'environnement que de finances publiques fleurissent (grands canaux Rhin-Rhône et Saône-Moselle, TGV Rhin-Rhône, 2 x 2 voies et autoroutes, ne manque que le projet d'un aéroport géant à Tavaux ou dans les marais de Saône...). Bref, la bourse et le CAC 40 se portent mieux que la biodiversité et les paysages naturels...

Alors, que nous reste-t-il ? La famille, les amis, le jardin quand on a la chance d'en cultiver un, mais surtout la capacité à se retrouver en association, en jardin communautaire, en AMAP, en SEL, en syndicat, en lieux de rencontre divers et variés afin de partager ces préoccupations, ces espoirs et construire des logiques parallèles, économiquement parlant, mais centrées autour du fait humain, le seul qui vaille. Cette générosité, nous devons la construire, la bonifier, ce sera notre force pour demain. Et cela nous sera toujours imprenable. Bonnes vacances et plein d'entrain pour nous retrouver cet automne !

Gilles Sené,

président de Franche-Comté Nature Environnement

## SOMMAIRE



Actualité en brèves..... p3



Consommer autrement..... p4  
Jardiniers recherchent anciennes variétés potagères



Hérisson qui rit..... p5  
Les patrouilleurs de la Loue



Hérisson qui pleure..... p5  
La fin des abeilles ?



Dossier..... p6/7  
La bio-dynamie : une agriculture à l'écoute de la nature



Les écogestes au quotidien..... p8  
La nature s'invite dans votre salon

Nature en Franche-Comté..... p9  
Les nouveaux envahisseurs

La parole aux vadrouilleurs..... p10  
Interview de Sylvie Debras d'En Vadrouille : « Cette année, mettons la voiture au garage ! »

Carte blanche..... p11  
La chronique historique de Lucie  
Ecoutez... le tour de France des agriculteurs « durables »

## NOUVEAU !

Un numéro tout en couleur

### EMPREINTES n°15

Trimestriel - été 2009

Franche-Comté Nature Environnement  
MEFC - 7 rue voirin - 25000 Besançon  
Tél. 03 81 80 92 98 / FCNE@wanadoo.fr



Directeur de la publication : G. Sené  
Comité de rédaction : E. Bunod,  
L. Grandemange, M. Landry, E. Leboucher, Q. Le Tallec,  
G. Sené.

Rédacteurs : E. Bunod, L. Grandemange, J. Goepfert,  
M. Landry, E. Leboucher, E. Riat, Q. Le Tallec, G. Sené.  
Illustrations et photos : Domaine Pignier (p1,p7) S. Debras/  
En Vadrouille 2009 (p1, p10) L. Blondeau (p1, p9, p12) A.  
Maire (p1) E. Leboucher (p3) M. Landry (p3, p5) B. Dupont  
(p4) J. Goepfert (p4) L. Delafolloye (p5) P. Collin (p6)  
Domaine Tissot (p6, p7) P. Calva (p8) CPEPESC (p9) C.  
Bassaglia (p9) picagreen (p9) Bois et cartons se rencontrent  
(p9) G. Maréchal (p11).

Conception graphique et mise en page : E. Bunod  
Dépôt légal juillet 2009 / ISSN : 1779-871X



Impression : Imprimerie Simon  
BP 75 - 25290 Ormans  
Imprimé sur papier recyclé.

## DANS LE MONDE

### Des oliviers en péril

Comment rendre son jardin plus attractif ? En y plantant un olivier multiséculaire ! Il n'est pas rare en descendant vers le sud de croiser de grands semi-remorques chargés d'oliviers fraîchement arrachés d'Espagne, Italie, Portugal ou Grèce. Ce commerce florissant est la conséquence d'une politique agricole européenne qui subventionne les plantations intensives de vergers « modernes », très serrées sur sol nu et très irriguées. En arrachant ces arbres nourriciers, vénérés depuis l'Antiquité et particulièrement adaptés à la culture extensive en zone sèche, on détruit les habitats naturels d'une avifaune diversifiée en plus de créer de graves problèmes hydriques puisqu'on détourne de grandes quantités d'eau des fleuves et rivières alentours. Quel paradoxe pour ce symbole de la Sagesse ! *Source : Les 4 saisons du jardinage bio*



## EN FRANCE

### Le 95-E10, un carburant à côté de ses pompes !

Avez-vous remarqué le nouveau venu des stations-service ? Le 95-E10, un carburant composé de sans plomb 95 et jusqu'à 10 % d'éthanol (alcool à base de betteraves ou de céréales). Une révolution verte alors ? Sûrement pas, France Nature Environnement dénonce « cette arnaque... comme une opération marketing où l'on rajoute 2 ou 3 % d'éthanol au 5,75 % déjà présents dans le SP95 ordinaire, pour l'appeler carburant vert ». Malgré la multiplication des rapports sur les dangers des agrocarburants, la France a choisi de prendre de l'avance sur les objectifs européens (avec 7 % d'ici 2010 et 10 % d'ici 2015) en distribuant un carburant que l'Allemagne vient d'interdire (en raison de la corrosion des moteurs). Le débat sur les « agrocarburants » et non les « biocarburants » est donc bien présent : un plein de 4x4, c'est 250



kg de céréales, soit la ration d'un homme pendant un an. Avec en plus une surconsommation de 1,7 %, ce n'est pas sûr que le consommateur aussi s'y retrouve...

Pour en savoir plus, retrouvez le dossier sur les agro-carburants sur [www.fne.asso.fr](http://www.fne.asso.fr)

## EN FRANCHE-COMTE



### En manque d'arbre ?

#### Parrainez ou louez-en un !

Vergers Vivants instaure sur le Pays de Montbéliard le concept de parrainage et de bourse d'arbres fruitiers. Deux façons originales pour les propriétaires d'entretenir les vergers de production. Le principe du parrainage est simple. Toute personne désireuse de soutenir les actions de l'association (restauration écologique des vergers traditionnels) peut le faire en contribuant financièrement au coût des interventions effectuées dans ces vergers. Ce parrain (ou marraine) reçoit en échange l'équivalent du montant de son parrainage sous forme de produit du verger (jus de pomme, confiture...).

La bourse à l'arbre a pour objet, quant à elle, de mettre en relation des personnes recherchant des fruits avec des propriétaires de fruitiers ayant des « excédents de production » à gérer. Il suffit de contacter l'association qui mettra offrant et demandeur en relation.

Contact : Vergers Vivants, 03 81 37 82 26, [vergers.vivants@orange.fr](mailto:vergers.vivants@orange.fr)

**Précision :** dans le dossier sur les vergers du précédent numéro d'Empreintes, nous avons omis de préciser que l'essentiel des actions développées par l'association Vergers Vivants sur le Pays de Montbéliard se fait dans le cadre du programme Action Vergers mis en place et financé par la Communauté d'Agglomération du Pays de Montbéliard, service Agence de l'Environnement.



### Vous avez dit combien ?

**970** euros : c'est le prix d'un hectare de forêt française selon le rapport présidé par

- l'inspecteur général de l'agriculture Bernard Chevassus-au-Louis.
- Ce rapport prolonge et complète les travaux du banquier indien Pavan Sukhdev, chargé d'une étude mondiale sur l'économie des écosystèmes et de la biodiversité qui tente de donner un prix à la nature afin de mieux la défendre. Le rapport a essayé de répondre à une question fondamentale : comment élaborer des valeurs de référence pour les services écologiques rendus par la biodiversité ? Ce sont par exemple pour la forêt, les prélèvements, les services de régulation comme le stockage de carbone et les activités culturelles et récréatives. La perte des services écologiques induite par la dégradation de l'environnement pourrait représenter jusqu'à 7 % du PIB mondial en 2050, ou encore 13 938 millions d'euro par an. Selon Arnaud Gossement, porte-parole de France Nature Environnement : « parler d'approche économique ne signifie pas donner un prix à la nature comme à un baril de lessive. Adopter une approche économique ne signifie pas tomber dans l'excès inverse : la compensation de la biodiversité doit rester exceptionnelle. Elle ne peut devenir un 'droit à détruire' ».

### Anachronique, incohérent et destructeur, le grand canal évidemment !

Après de nombreuses péripéties, la liaison fluviale entre la Saône et le Rhin figurera finalement dans la loi Grenelle 1 adoptée par l'Assemblée

- nationale le 17 juin dernier. Un accord a été trouvé entre le gouvernement et les parlementaires alsaciens, francs-comtois et lorrains pour mettre sur un pied d'égalité les projets concurrents de canaux Rhin-Saône et Rhin-Moselle (voir plaquette ci-jointe pour les abonnés). « Un passage par la vallée du Doubs, tel que le prévoyait le Rhin-Rhône, n'est pas exclu » signale Françoise Branget, députée UMP du Doubs qui se bat pour le retour de ce projet abandonné en 1997. Il avait été alors prouvé que celui-ci était aberrant pour de nombreuses raisons : projet économique non viable, impacts environnementaux irréversibles, hydrologie insuffisante...

- L'amendement reste une simple déclaration d'intention mais la présence du canal dans la loi signifie déjà des subventions de l'Etat pour la réalisation des études techniques.

## Jardiniers recherchent anciennes variétés potagères...

Les variétés potagères sont en danger ! Pour faire face à l'uniformisation des catalogues officiels et surtout à la main mise des semenciers sur ce patrimoine vivant, un groupe s'est créé en Franche-Comté. Josiane Goepfert du « Potager d'une curieuse » en fait partie.

La conservation des variétés anciennes de semences potagères et agricoles serait-elle un leurre ? Quelles que soient les directives européennes et les applications décidées par le ministère de l'agriculture, dont la dernière date du 6 janvier 2009 et ouvre un registre « variétés de conservations » pour les semences agricoles, les instances n'ont toujours pas compris qu'à lister les semences élues au droit de la conservation et d'exiger d'elles homogénéité et stabilité dans la reproduction, on tue leur culture ! Mettez-les dans un musée, elles n'évoluent plus ! Ce qui fait justement la richesse des variétés anciennes, c'est leur diversité génétique qui leur permet de s'adapter aux changements climatiques et aux autres évolutions de leur environnement.

### Haricot de Dédé, navet et laitue suisse...

En Franche-Comté, comme ailleurs, il existe un groupuscule de particuliers et d'associations (dont le Réseau Semences Paysannes) qui recherche les vieilles variétés de haricots, de maïs, de laitues et autres semences locales qui ne sont inscrites dans aucun catalogue. C'est ainsi qu'au Potager d'une curieuse, certains visiteurs apportent des semences avec leur histoire, pour qu'elles continuent de vivre.

### Le Potager d'une curieuse

Si vous aussi possédez une variété ancienne de semence, avec sa petite histoire (origine, usages...) contactez le Potager d'une curieuse (tél. 03 81 93 33 87) qui se fera un plaisir de la cultiver, de la cuisiner, pour la proposer à table à ses visiteurs. Par ailleurs, les visites ont déjà démarré depuis le mois de mai, elles se font uniquement avec repas (ou dégustations en été) et sur rendez-vous. Pour en savoir plus, consultez leur tout nouveau site : <http://potagerdunecurieuse.free.fr>



Au Pays de Montbéliard, en Haute-Saône et dans le Territoire de Belfort, subsiste encore la tradition de semer une variété de navet essentiellement destinée à la lactofermentation (choucroute de navet). Du Jura suisse, on nous a rapporté des graines de laitue, qui « *si elle est heureuse, elle est grosse comme ça !* » (mais non homogène !). C'est surtout une montagnarde qui, semée en automne, passe l'hiver à -20°C sans faillir. Une famille haut-saônoise détient depuis 1870 un « haricot de Dédé » dont on consomme les grains secs et la cosse verte en même temps.

### Des vieilles variétés 3 étoiles ?

Ce n'est que lorsque des cuisiniers inventent une nouvelle recette, avec comme base un légume ancien, que la semence semble sauvée. C'est ce qui historiquement était arrivé au cardon (cardon à la moelle ou à la béchamel, à Lyon et Genève), au panais, lorsque les grands restaurateurs l'ont réinscrit sur leurs menus. En revanche, notre fameux « pois des champs » au grain jaune, destiné à la réputée soupe au pois, n'est quasiment plus trouvable qu'à... Orléans, où il est cultivé sur des milliers d'hectares... comme nourriture pour les pigeons !

### Les maïs bressans en voie de disparition... ou d'AOC ?

Dans le pays de Bresse, de nombreuses sélections de maïs ont permis d'enrayer les disettes, au début du XVII<sup>e</sup> siècle. Les maïs jaunes étaient consommés sous forme de gaudes, sortes de bouillies à base de maïs torréfié, agrémentées de lait ou de beurre, mais aussi de nombreuses autres recettes, dont certaines sont

depuis peu proposées à nouveau dans quelques restaurants locaux. Il paraît que ceux qui ont goûté une seule fois à une polenta réalisée avec ces maïs anciens, n'en veulent plus d'autres !

D'autre part, la volaille de Bresse se fit une excellente réputation grâce aux grains de maïs blancs, qui évitent à la chair et la graisse de prendre une teinte jaune et qui donnent une viande savoureuse. D'autres variétés de maïs eurent des utilisations précises, comme le maïs riz qui nourrissait les pigeons et les poussins.

Dans la sélection des grains pour la semence, on associait des épis rouges, aux jaunes et aux blancs. Pour assurer une diversité génétique, il fallait au moins 300 à 500 pieds de maïs consacrés à la semence. Depuis avril 2006, une action intitulée « pour que vive le maïs blanc de Bresse » regroupe toutes les bonnes volontés pour multiplier cette variété, afin de disposer de suffisamment de semences pour les attribuer à des agriculteurs bio désireux de lancer une nouvelle production AOC. (Semences, infos et contact : gilbert.froidevaux@wanadoo.fr)

Josiane Goepfert



# HÉRISSON QUI RIT HÉRISSON QUI PLEURE



Depuis 2002, les vacanciers du Val d'Amour peuvent croiser, au détour d'un chemin de berge, deux cavaliers bien particuliers. Ce sont les patrouilleurs équestres, ou éco-gardes, mis en place par la communauté de communes du Val d'Amour pour sensibiliser les estivants au respect de l'environnement. Constatant que les secteurs accessibles de la rivière étaient jonchés de déchets, notamment pendant la saison d'été, les élus de la communauté décident de mettre en place en 2002 une opération originale de sensibilisation. « L'objectif est d'aller à la rencontre des personnes, des touristes aux gens du voyage nombreux dans ce secteur ; les gardes n'ont pas vocation à pénaliser » indique Jean-Marie Sermier, président de la Communauté de communes. Ils leur rappellent les règles de bonne conduite et les renseignent sur le contrat de rivière Loue.

## Les patrouilleurs de la Loue

Ils signalent également les dépôts d'ordures repérés, qui vont du sac poubelle d'après feu de camp au vieux frigo ou aux pièces de voiture, tout ceci est ensuite ramassé par l'équipe emplois verts du Val d'Amour et évacué par le Sictom de Dole.

« L'opération a été mise en place dans le cadre du Contrat de rivière Loue » précise Jean-Marie Sermier « nous avons pu bénéficier d'aides financières du Conseil régional de Franche-Comté et du Conseil général du Jura. Depuis 2004, nous travaillons avec un centre équestre qui nous fournit personnel et chevaux ».

A partir du 6 juillet et jusqu'au 16 août 2009, Maud et Gaëlle vont ainsi chevaucher de Port Lesney à La Loye, de midi à 21h du jeudi au lundi. Les chevaux sont acheminés en van, ce qui permet une modulation des parcours, avec un point de départ différent chaque jour. Les gardes sillonnent les berges et, tous les soirs, rendent compte par fax de leur journée : personnes rencontrées, sujets abordés, dépôts d'ordures repérés.

« Nous avons constaté une réelle amélioration de la situation, nous sommes passé de 30 m<sup>3</sup> de déchets récupérés au début de l'opération à 12 m<sup>3</sup> actuellement » conclut Jean-Marie Sermier.

Martine Landry

### Contacts

Communauté de Communes du Val d'Amour

59, Grande Rue 39380 Chamblay

Tél. : 03 84 37 74 74

Site : [www.valdamour.com](http://www.valdamour.com)



## La fin des abeilles ?

Ce printemps, le nombre des abeilles observées en Franche-Comté et au-delà, a été dramatiquement réduit. Les apiculteurs voient leurs ruches s'affaiblir et finalement disparaître. Leurs occupantes montrent des états de faiblesse alarmants, restent à la ruche, ne sortent plus. Des millions de ruches ont déjà disparu (29 % des ruches en moins en France durant le seul hiver 2007-2008, 45 % en Franche-Comté) et le monde des apiculteurs est extrêmement inquiet. Plus largement, nous devons l'être aussi, car les abeilles participent pour beaucoup à la composition de nos assiettes par leur travail de pollinisation : fruits, confitures, amandes et même le lait verront leurs productions se réduire et donc leur prix s'élever. 35 % du tonnage mondial d'aliments végétaux (fruits, légumes, oléagineux, café, cacao...) et la survie de plus de 80% des espèces végétales dépendent directement de la pollinisation par les insectes ! Il ne s'agit donc pas d'un mince problème.

Depuis 2006, différentes études scientifiques tentent d'expliquer ces pertes : les colonies souffrent apparemment de combinaisons de plusieurs facteurs. Maladies virales ou fongiques, substances de soin des ruches contre le varoa (un acarien parasite de l'abeille), empoisonnements suite aux cultures OGM propageant un insecticide bactérien, aux pesticides, nourriture trop peu variée et pauvre en vitamines et oligoéléments (vivent les monocultures intensives !) et même ondes électromagnétiques perturbant leur sens de l'orientation. Les différents facteurs sont tous vraisemblables, mais ce sont leurs différentes combinaisons qui seraient les causes du syndrome d'effondrement des ruches, variables d'une ruche à l'autre,



sans raisons connues. Une chose semble certaine : la responsabilité humaine. Une autre aussi, c'est que l'espèce Abeille domestique ne doit pas être la seule espèce pollinisatrice à ainsi souffrir et perdre en vitalité... D'où la nécessité de participer à toute action pouvant réduire tel ou tel des facteurs biocides possibles, telle la campagne de France Nature Environnement sur le Cruiser, par exemple. Utilisé en France depuis janvier 2008 en enrobage de semences de maïs, le Cruiser (produit proche du Gaucho et du Régent), est un insecticide classé dangereux pour l'environnement, dangereux pour les abeilles, les oiseaux et les mammifères sauvages, et très toxique pour les organismes aquatiques. Signez la pétition sur [www.fne.asso.fr](http://www.fne.asso.fr)

Gilles Sené

# LA BIO-DYNAMIE : une agriculture à l'écoute de la nature

De la tisane pour les plantes, des préparations à base de bouse de corne, une culture selon les rythmes cosmiques et lunaires... Les agriculteurs en bio-dynamie sont parfois vus comme des hurluberlus. Cette pratique a pourtant été élaborée par des scientifiques et testée grandeur nature. Exemple avec deux viticulteurs reconvertis en bio-dynamie.

## Un peu d'histoire...

C'est dans les années 1920, en Allemagne, que des philosophes, des scientifiques, des agriculteurs ont eu la volonté de repenser l'agriculture de leur époque. Cet ensemble d'activités humaines était en train de se transformer : de simple mode de subsistance, il devenait une économie avec l'objectif essentiel de produire des bénéfices. L'irruption du pétrole dans les pratiques agricoles soit sous forme d'engrais (les nitrates), soit sous forme de mécanisation, était la cause profonde de ces changements.

L'exploitation des sols et des espèces s'en est trouvée bouleversée avec des déséquilibres que les décennies suivantes ne firent qu'amplifier. Aujourd'hui, il est acté qu'aucune agriculture, même biologique autre que celle en bio-dynamie, ne garantit sur le long terme la fertilité des sols : les sols européens, forestiers pour l'essentiel, s'appauvrissent dès lors que l'agriculture remplace la forêt ; les équilibres sont perturbés, l'humus, pièce maîtresse d'un sol, négligé par les pratiques actuelles intensives, disparaît plus ou moins rapidement, participant d'ailleurs à l'excès de CO<sub>2</sub> atmosphérique.

En 1924, ces agronomes et agriculteurs, conscients de ces déséquilibres, demandèrent à Rudolf Steiner, un philosophe et scientifique autrichien, un des esprits les plus brillants de son époque, de les aider à concevoir des pratiques alternatives, permettant de mieux prendre soin de la vie. Un comte allemand mit à leur disposition un domaine afin de valider expérimentalement leurs nouvelles pistes. C'est d'ailleurs ce qui donne à la bio-dynamie toute sa valeur : élaborée par de grands scientifiques, testée grandeur nature, elle constitue une démarche parfaitement validée, même si parfois, les pratiques qu'elle propose peuvent surprendre.

## De la lune au sol

Les pratiques de bio-dynamie nécessitent de repenser complètement le contexte où nous vivons : la biosphère et l'homme ne sont pas



Application de préparation bio-dynamique sur le domaine de Bénédicte et Stéphane Tissot.

isolés dans l'univers, mais doivent y être complètement intégrés. Ils en reçoivent donc les effets, même si aujourd'hui les sciences n'en donnent pas d'explications. Les influences en particulier de la lune, des planètes, de leur position changeante dans le ciel, mois après mois, année après année, ont été démontrées par des expérimentations nombreuses et répétées. Si l'on sème des plantes dont la partie intéressante est la racine en un jour où ces influences sont censées favoriser les parties feuillées ou fleuries, la qualité et la taille des racines, leur conservation seront moindres. Des calendriers très précis ont donc été élaborés, mettant en conjonction lune, planètes et autres données astronomiques permettant de trouver les dates les plus favorables pour tel semis ou tel travail du sol.

A côté de ces aspects où se retrouvent les relations entre la vie et l'univers, la bio-dynamie a aussi développé des pratiques et produits permettant de travailler sols et espèces dans un plus grand respect de la vie : il s'agit de travailler avec la vie et non de la contraindre par des molécules biocides. Les purins d'ortie et de prêle par exemple trouvent leur origine dans la bio-dynamie. D'autres tisanes et macérations sont aussi confectionnées, toujours en se conformant strictement aux cycles astronomiques, afin de s'en aider dans le travail agricole. Et même si cela peut sembler contraignant et bizarre, ces pratiques font leurs preuves par la qualité de leurs produits, végétaux ou animaux, ce qui ne peut que forcer, en toute honnêteté intellectuelle, à persévérer et à développer la bio-dynamie.

Gilles Sené

## La famille Pignier, des viticulteurs passionnés et « bio » dynamiques !

Le domaine Pignier de 15 ha en AOC Côtes du Jura s'étend sur les pentes de Montaignu dans le Jura, avec ses 7 ha de chardonnay, 4 ha de savagnin et 4 ha de rouge (trousseau, pinot noir, poulsard). « Avec ma sœur et mon frère nous avons repris en 1984 le vignoble familial en GAEC » explique Jean-Etienne Pignier. Le vignoble était en viticulture conventionnelle mais dans les années 90, ils ont commencé à mettre en place une production raisonnée (herbe dans les vignes, moins d'engrais, etc.). « Puis très vite, avec l'aide d'Yves Herody, géologue et spécialiste mondial en terre viticole, et après une formation sur la bio-dynamie en 1998, nous avons commencé à travailler une parcelle, puis deux, ensuite des préparats et en 2002, c'est tout le domaine qui est devenu certifié Demeter\* ».

« La bio-dynamie, c'est un changement du système d'approche de la plante, plus proche de la nature, de la vie et des réactions de la plante... Ce n'est pas la même organisation du travail, on suit le calendrier lunaire et le rythme de la plante ! » explique Jean-Etienne. Il existe donc des jours « fruit » et des jours « fleur » où il est conseillé de mettre en bouteille le

vin rouge ou le vin blanc et les jours de nœud lunaire (moment où se croisent les plans des trajectoires de la lune et de la terre), où il ne faut gérer que ce qui n'est pas lié à la plante comme les piquets, le matériel, les livraisons...

Passer en bio-dynamie a été une décision longuement réfléchie et prise à l'unanimité par les trois membres. « C'est plus dur, plus contraignant, avec plus de surveillance, de travail en équipe et à la main... mais quand on voit le produit fini, c'est un vrai bonheur ! ». La vigne plantée avec son père n'a plus le même aspect en bio-dynamie. Les méthodes ont changé : travail du sol, interceps, silice, préparats à base de bouse de corne, de petit lait bio, de tisanes, d'argile, etc. Dans les rangées, il y a des fleurs nouvelles ainsi que des talus et des haies qui favorisent les insectivores et autres petites faunes si utiles à un équilibre des systèmes culturaux : « il y a une vie dans le sol et dans la vigne. »



© Domaine Pignier

Côté cave, il existe une cuvée spéciale « sans soufre » avec un « vin plus perlant, plus vivant », le soufre étant un antibactérien qui arrête l'activité du vin. Pour la vinification, l'objectif est de continuer le travail de la vigne en rentrant un raisin impeccable, avec vendange à la main exclusivement, tri puis pas d'ajout de levure, vieillissement en fut de chêne et aucune intervention jusqu'à la mise en bouteille. « On veut un vin nickel au départ car il doit se suffire à lui-même » précise Jean-Etienne Pignier.

Emilie Leboucher

\* Label qui authentifie le travail en bio-dynamie.



Aux portes d'Arbois, dans le village viticole de Montigny-les-Arsures, Stéphane et Bénédicte Tissot exploitent un domaine de 40 ha. Avec une production en bio depuis 1999, ils ont souhaité aller plus loin dans la démarche et ont franchi le pas en 2004 : le passage à la bio-dynamie. « De façon simple, je dirais que le bio c'est « ne pas » (aucun produit chimique). La bio-dynamie, c'est au contraire intervenir et essayer d'aller plus loin dans une agriculture saine de façon à influencer la plante et le sol afin d'arriver à un équilibre. » explique Stéphane Tissot.

Deux axes ont donc été développés, remplaçant les pratiques et le métier sur ses

fondamentaux : le travail du sol et l'intervention sur la plante d'une part, et d'autre part, une vinification renouvelée, sans ferments industriels, d'où des vins très particuliers, exceptionnels parfois, en fonction des conditions de fermentation et de la qualité des moûts.

On ne produit pas deux années de suite le même vin !

Ces pratiques impliquent aussi un usage rigoureux du calendrier pour le travail dans les parcelles les plus prestigieuses du domaine ou pour la mise en bouteille : les 15 employés du domaine doivent pouvoir travailler chaque jour. Ainsi, il s'agit par exemple de tailler la vigne en lune descendante ou d'éviter les nœuds lunaires pour la taille ou la mise en bouteille. Les sols sont travaillés, labourés, au cheval pour certaines parcelles pentues, amendés par le marc et fumier de cheval compostés sur place. Ils sont aussi stimulés par les préparations propres à la bio-dynamie, achetées et dynamisées sur

place ou préparées intégralement sur la propriété : ces préparations sont pensées comme des informations permettant à la plante de mieux répondre aux aléas et aux maladies.

Pour finir, les traitements classiques de la vigne sont particulièrement faibles, pensés en fonction des observations, des prévisions météorologiques, afin de les réduire le plus possible, l'objectif global étant de favoriser les capacités propres de défense de la vigne : évidemment sans pesticides, il s'agit d'1,5 à 2 kg/ha/an de bouillie bordelaise (sulfate de cuivre) au lieu des 7 autorisés. « Considérée au départ comme un moyen d'aller plus loin qualitativement, le choix de cette viticulture saine s'est peu à peu imposée comme une évidence. Aujourd'hui nous nous sommes pris au jeu d'exploiter 40 ha de vignes en bio-dynamie avec tous les efforts et satisfactions que cela engendre » confie Stéphane Tissot.

Gilles Sené

## Le domaine Tissot : du bio à la bio-dynamie

## LA NATURE s'invite dans votre salon

L'été est propice aux petits travaux dans la maison et permet de prendre le temps de revoir sa déco... Mettre un petit zeste d'éco-tendance dans son mobilier, sur ses murs ou grâce à des objets insolites c'est possible ! Petit tour d'horizon...

Emilie Leboucher

également le cadre ou tableau végétal. Il est plus facile à réaliser soi-même car il ne nécessite pas de système d'irrigation : une planchette, un film plastique, du feutre, une goulotte en alu, un peu de « fibre bricolo » et le tour est joué ! Sinon, des modèles tout prêts font leur apparition dans les jardineries ou sur Internet (flowerbox, wallflower, les jardins de Chloé...).

Vous pouvez aussi tout simplement faire une étagère de verdure avec... de l'herbe ! Metaphys, une entreprise japonaise l'a fait...



La récup' attitude ou l'art du recyclage

Avec un brin de créativité et d'huile de coude, il est possible de transformer des objets récupérés, de les détourner de leur usage originel pour avoir un « nouvel » élément ou meuble déco. Les brocantes et vide greniers sont donc de retour. Il existe des milliers de possibilités : une lampe avec un sac en papier, un pot en carton ondulé, un tamis devenu lampe, un simple habillage bambou sur une boîte, une corbeille à fruits en fil de téléphone...

### Côté murs...

Envie de changer d'ambiance, un petit coup de pinceau sur les murs et hop ! C'est toute une pièce qui se transforme ! La peinture écologique, composée d'huiles végétales (lin, ricin, tournesol, etc.), de résine naturelle, de caséine, de craie et de pigment naturel, est désormais beaucoup plus accessible et présente dans les grandes surfaces de bricolage. Veillez toutefois à bien lire les étiquettes... Les peintures ne doivent pas contenir d'hydrocarbures, d'éthers de glycol, de cadmium ou solvants avec des composés organiques volatils (COV), choisir donc de préférence une peinture avec un écolabel. Il est aussi possible de faire soi-même sa peinture à base de chaux ou même de pommes de terre (pour le bois).

### L'éco-design

De plus en plus tendance, les designers ont pris la fibre « écolo » et rivalisent d'imagination pour allier création et développement durable : meubles, objets déco comme ces stickers écologiques de Cocobohème, sans solvant et biodégradables à 70 % à base de biopolymère (féculé de pomme de terre) avec une surface ardoise... ou dans notre région avec tous simplement.com, implanté à Morteau, et leurs stickers, porte-photos et pince-sachet en bois.

### Un cadre verdoyant dans sa maison...

Finie la plante seule dans son pot au coin d'une pièce ! La maison se met au vert : cadre mural, pelouse, mur végétal... Après le musée du quai Branly à Paris, les plantes aromatiques, fougères, chlorophytum, ficus, dracaena et autres, trôneront fièrement sur le mur du salon ou de la cuisine, tout en dépolluant votre intérieur. Une telle utilisation nécessite



• L'art du recyclage par l'association franc-comtoise « Bois et carton se rencontrent » © Pierre Calva

toutefois quelques connaissances (choix des plantes selon les besoins nutritifs et la luminosité, installation d'un système de pompage de l'eau, étanchéité pour protéger le mur, etc.). Il existe aussi des systèmes prêts à l'emploi (<http://www.flowall.com>).

Si l'on ne souhaite pas que son mur soit entièrement paré de vert, il existe

### Quand bois et carton se rencontrent...

Une association franc-comtoise récupère tout élément en bois ou carton afin de les réutiliser pour fabriquer de nouveaux objets

comme des meubles, des jouets, des objets décos, des aménagements de stand, de magasin, des signalétiques, etc. « Un objet trouvé, cela m'inspire. J'aime bien voir la qualité du bois ou du carton, le tâter, l'utiliser ; c'est en fonction de l'objet que je crée les choses. » explique Norbert Cuenot, président de l'association, bénévole passionné et débordant de créativité. « Les palettes et cartons ondulés sont récupérés grâce à un circuit interne auprès des entreprises, les recycleries de cartons et dans la rue quelquefois ». La philosophie de l'association : éviter le gaspillage et promouvoir la réutilisation de l'objet. « Les objets de valeurs simples portent la trace du designer, de l'artisan ou simplement de souvenirs de famille ; l'objet est chargé d'histoire » souligne Norbert Cuenot.



Contactez-les pour découvrir leurs créations ou passer une commande : Association « bois et carton se rencontrent » : 16 bis rue des broches - 25000 Besançon – tél. : 03 81 80 01 25 ou 06 75 40 70 30

## Les nouveaux envahisseurs...

Tortue de Floride, coccinelle asiatique, écrevisse américaine... que font ces espèces en Franche-Comté ? Pourquoi sont-elles arrivées dans notre région et sont-elles dangereuses pour les écosystèmes locaux ? Explications...

Quentin Le Tallec

Un animal est considéré comme invasif lorsqu'il provient d'une contrée lointaine et dont la présence gêne le bon fonctionnement des écosystèmes locaux. Il peut s'étendre naturellement, par exemple provenir du sud de l'Europe, et, favorisé par des conditions climatiques changeantes, s'étendre vers le nord. Les espèces invasives peuvent aussi avoir été introduites involontairement, profitant des différents moyens de locomotions modernes. De manière volontaire, elles sont amenées par les collectionneurs d'animaux (comme la grenouille taureau) ou pour leur utilisation commerciale (aquariophilie, animaux domestiques, etc.).

### Des invasions néfastes...

Les écrevisses de Franche-Comté à pieds blancs subissent l'invasion de certaines écrevisses issues des Etats-Unis. Ces dernières ont été privilégiées pour l'élevage car elles sont moins sensibles aux pollutions et à différentes autres contraintes. Importées sans mauvaise pensée, leur présence induit des problèmes écologiques à l'échelle européenne. Plus petites, plus aventurières, moins spécialisées d'un point de vu alimentaire, elles ont damé le pion aux indigènes, plus exigeantes quant à la qualité de l'eau, de la température, du type de milieu. Des élevages, elles ont colonisés nos ruisseaux. Les américaines véhiculent de plus un champignon, dénommé la peste des écrevisses, qui a décimé les quelques populations d'écrevisses locales.

La coccinelle asiatique est tout aussi embarrassante. Sélectionnée par les Hollandais pour lutter contre les pucerons dans les serres, elle s'est échappée et a colonisé depuis 2002 pratiquement la moitié de l'Europe de l'ouest (France et Benelux). Elle consomme plus de pucerons que les coccinelles françaises. Et lorsque ceux-ci manquent, elle mange ces dernières. « *La raréfaction des pucerons peut poser des problèmes d'existence aux différentes espèces qui les consomment, non seulement les coccinelles mais aussi les syrphes, les chrysopes ou encore le pouillot véloce* » explique Jean-Yves Cretin, membre de l'Office pour les insectes et leur environnement de Franche-Comté. « *Si un pan de ce pseudo équilibre disparaît, nous n'en connaissons pas les conséquences* ».

Certains invasifs peuvent aussi gêner le monde agricole. C'est le cas du frelon asiatique qui est arrivé il y a quatre ans dans le sud-ouest de la France. Sa forte augmentation pourrait avoir à terme un impact sur la population d'abeilles et sur la pollinisation.

Coccinelle asiatique  
© Cécile Bassaglia



L'écrevisse à pieds blancs de Franche-Comté ci-dessus est menacée par l'invasion de l'écrevisse américaine dans nos cours d'eau. En Franche-Comté, les ruisseaux des bassins de l'Ain, de la Bienne, de l'Orbe, de la Seille sont maintenant peuplés par les espèces américaines. © CPEPESC

### Les animaux domestiques... invasifs ?

Nombreux sont les enfants qui ont voulu une tortue de Floride. Au début, sa petite taille la rend agréable. Avec le temps, elle grossit, mord ses propriétaires qui se demandent comment il faut la nourrir. Elle termine souvent son parcours domestique jetée dans un milieu aquatique tel un étang, une rivière où elle est régulièrement trouvée. Localement, la concurrence avec la cistude d'Europe n'existe plus



Tortues de Floride rencontrées à Roset-Fluans (25). © Lysandre Blondeau

car cette dernière a disparu ; mais puisqu'elle existe dans le sud de la Dombes, la tortue autochtone pourrait revenir, sauf en cas d'empêchement par l'espèce invasive.

« *La suppression de ces espèces invasives paraît impossible. Les actions s'apparentent à un coup d'épée dans l'eau.* » constate Jean-Yves Cretin. En ce qui concerne les insectes, leur taille, leurs aptitudes à se cacher et leurs moyens de camouflage rendent les invasifs presque invisibles. Malgré tous les traitements imaginables, il restera toujours quelques rescapés qui permettront le redéveloppement de leurs populations. Et puis faut-il vouloir supprimer toutes les espèces invasives ? « *Par exemple, devrait-on éradiquer le cygne tuberculé qui a été apporté sous François I<sup>er</sup>, si nous étions puristes ? Ce bel oiseau fait maintenant partie de notre faune.* »

« *La nature a été modifiée par l'homme et il est bien tard pour en prendre conscience. Nous sommes presque trop prudents à l'égard de ce problème. Tant que nous ne sommes pas sûrs qu'une espèce est invasive ou le sera, il n'y a point de pronostic possible ; c'est la rigueur scientifique* » précise Jean-Yves Cretin. L'anticipation est donc difficile. Mais est-elle seulement possible ?

# LA PAROLE AUX VADROUILLEURS

## LA PAROLE AUX VADROUILLEURS

### INTERVIEW de Sylvie Debras :

« Cette année, mettons la voiture au garage ! »



Sylvie Debras est la créatrice du magazine *En Vadrouille* qui propose chaque année de découvrir la Franche-Comté et la Suisse romande à petits pas. 25 itinéraires de randonnées pédestres de 3 à 20 km sont détaillés grâce à une carte et un descriptif accompagné de zoom sur le patrimoine naturel ou humain.

*Elvina Bunod, d'après une interview réalisée par Quentin Le Tallec*

#### Pourquoi avoir créé *En Vadrouille* ?

Pour donner envie aux gens de découvrir leur bout de territoire et les liens qui existent entre les humains et les paysages. Les balades permettent de comprendre le paysage qui a façonné les activités humaines mais qui a aussi été lui-même transformé par les humains.

#### *En Vadrouille* n°7 est un spécial train...

Oui, cette année mettons la voiture au garage ! En cette période il faut apprendre à consommer moins et mieux, à respecter la terre empruntée à nos enfants. *En Vadrouille* détourne les moyens de transport de leurs usages fonctionnels pour en faire des alliés du tourisme pédestre. Ce numéro incite à suivre l'exemple de la Suisse qui est sillonnée de trains régionaux ou de cars postaux que les randonneurs utilisent couramment pour gravir une montagne ou remonter les gorges de l'Areuse ou de l'Orbe par exemple.

#### Et les balades en allers simples offrent encore plus de paysages à traverser !

C'est le cas par exemple de la randonnée extraordinaire entre les gares de Gilley et Morteau qui emprunte la

ligne des horlogers (on peut même partir depuis Besançon). Je vous conseille aussi de prendre la faramineuse ligne des hirondelles de Dole à Saint-Claude qui propose une concentration d'ouvrages d'art extraordinaire. Après la jolie balade entre Morez et Morbier, vous emprunterez en train toute une série de viaducs ainsi que le tunnel de la Frasse, unique au monde car il dessine une boucle presque fermée de 220 mètres de long. Encore plus impressionnant qu'un tour de grand-huit !

#### *En Vadrouille* se penche aussi sur le passé ferroviaire de la Franche-Comté...

Autrefois, la Franche-Comté était une des régions les plus riches en voies ferrées. La Haute-Saône au 19<sup>e</sup> siècle possédait près de 1 000 km de voies ferrées alors qu'aujourd'hui il n'y en a même pas 1 000 km à travers toute la région. Cheminer sur les voies désaffectées, c'est voir l'avenir où les transports, espérons-le, redeviendront communs. En Suisse, on a gardé ce réseau. En proposant des balades chez nos voisins helvétiques, je voulais faire un pied de nez à la France pour qu'elle regarde de l'autre côté de la frontière...

dinosaures ont été découvertes dans la région et en Suisse romande. J'ai donc proposé un spécial « mémoires du passé » qui empruntait ces traces et s'arrêtait sur les tourbières, véritables témoins de l'évolution des paysages de proximité. Puis en 2008, on était en pleine crise pétrolière, cela m'a donc donné envie de faire un spécial train pour cette année.

#### Selon vous, qu'est ce qu'une bonne rando ?

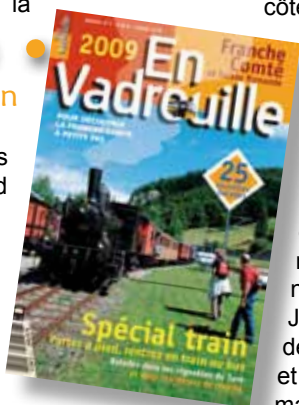
Une rando où je ne m'ennuie pas. J'imagine que je me promène avec mes enfants qui au bout de 3 km de sous-bois en ont ras-le-bol. Je choisis donc une balade dont les paysages varient et qui propose des éléments forts le long du parcours : une cascade, un sapin géant, une cabane de berger, un château en ruine... Je ne veux surtout pas marcher pour marcher mais pour découvrir.

#### Vous vous nommez vadrouilleuse en chef, en quoi consiste votre rôle dans cette revue ?

C'est un nom que je me suis donnée parce que je suis femme à tout faire dans le magazine. Cela va de mettre le capital de départ il y a sept ans en passant par faire les balades, prendre les photos, faire la TVA, s'informer, rédiger les textes, etc. C'est une aventure exceptionnelle qui génère à peu près trois équivalents temps-pleins et qui n'existerait pas sans le soutien des médias et des marchands de journaux.

#### *En Vadrouille* en chiffres par numéro

26 000 exemplaires édités  
De 600 à 700 km à pied parcourus  
40 à 50 balades réalisées pour en garder 25  
5 000 photos prises pour 200 publiées  
10 000 tonnes de papier équitable



#### Comment choisissez-vous les thèmes d'*En Vadrouille* ?

Je m'amuse avec l'actualité car je suis journaliste au départ. En 2007, année d'élection, j'avais envie de faire passer le message : luttons contre le discours de haine et de racisme. Je me suis demandée à qui devait-on notre liberté ? Eh bien aux résistants. J'ai donc fait un spécial « dans les pas des résistants » car la Franche-Comté et la Suisse romande sont totalement marquées par la résistance.

L'année dernière, des traces de



*En Vadrouille* est disponible chez tous les marchands de journaux en Franche-Comté et Suisse romande. Contact : 6 avenue de Montjoux 25000 Besançon – Tél : 03 81 25 53 71 – [envadrouille@wanadoo.fr](mailto:envadrouille@wanadoo.fr) - [www.en-vadrouille.fr](http://www.en-vadrouille.fr)





## La chronique historique de Lucie : Bon comme le bon pain !

l'aliment de base qui apporte équilibre alimentaire (glucides, vitamines et minéraux). Il formait l'essentiel du repas de nos ancêtres. Seul ou en accompagnement d'un potage chez les paysans francs-comtois de l'époque moderne, il pouvait s'obtenir de différentes manières.

Les plus riches des paysans l'achetaient chez le boulanger possédant un four à pain. Certains ouvriers le gagnaient en échange de travail ; c'est le cas des faucheurs employés par les moines de Baume-les-Messieurs qui recevaient un pain et demi par famille et par jour en plus de vin, fromage et potage. Quant aux plus pauvres qui n'avaient pas de terre, ils pouvaient se contenter de poires sèches cuites à l'eau en remplacement du pain.

Les céréales utilisées pour confectionner le pain différaient selon la situation géographique, les aléas climatiques et le milieu professionnel ou social. Ainsi les cultivateurs de céréales préféraient vendre ces dernières et faire leur pain de boige, pain noir et lourd à digérer. Le montagnard n'ayant point de chemins pour aller au loin chercher du blé ou de la farine, faisait du pain d'avoine, compact, d'un goût amer, d'une digestion difficile. Un dire populaire affirmait qu'en lançant le pain contre la muraille, il y restait attaché comme du mortier ! Mais c'est surtout le millet qui se place en tête de la consommation parmi les céréales ; que ce soit dans la Petite Montagne, à Besançon,

Qu'il soit à la farine de blé, d'épeautre, de sarrasin, de seigle, d'orge, de froment, le pain est

Montbéliard ou Pesmes, on le consommait surtout en galette ou en bouillie. Pendant les périodes de misère, on se nourrissait du « blé de Turquie » ou maïs au fort rendement qui fut introduit dans le Jura avant le milieu du XVIIIe. Il arrivait même que l'on confectionne des pains de glands, comme lors de la famine de 1636 ou du pain avec des pommes de terre durant la disette qui sévissait en Haute-Saône pendant la Révolution française.

Toutes ces farines reviennent au goût du jour, notamment pour faire du pain bio, sans additifs ni conservateurs ; histoire de retrouver le goût naturel, traditionnel et brut du bon pain !

Lucie Grandemange

Source : Bibliothèque d'Etude et de Conservation de Besançon.



## Recette ancienne du pain à la pomme de terre :

« Une dame qui habite un pays où le maïs est commun, est parvenue à faire un pain de bonne qualité, composé de pommes de terre et de maïs, par le procédé suivant : on prend quatre livres de farine de maïs et cinq livres de pommes de terre cuites à l'eau ; on écrase les pommes de terre encore toutes chaudes, et on les mêle avec la farine sans y ajouter d'eau ; on démêle un morceau de levain avec de l'eau chaude, et en quantité suffisante pour éclaircir la pâte, on verse cette eau sur la pâte, on la pétrit, on la laisse lever, et on la met au four comme le pain ordinaire. Ce pain est très bon ; il est moins sec que le pain fait avec la farine de maïs sans mélange ; on y ajoute une petite quantité de sel pour en relever le goût. »

A vos cuisines et bonne dégustation !

## Écoutez...

### Le tour de France des agriculteurs « durables »

Deux amis bretons, Goulven Maréchal, l'ingénieur agronome, et Alexis Lis, le technicien son, se sont lancés en novembre 2008 et jusqu'à juin 2009 dans un tour de France particulier : vivre avec 20 acteurs de l'agriculture durable. Le but, retranscrire leurs expériences et l'environnement sonore en réalisant un portrait humain et intime de chaque paysan, de ses produits, ses pratiques et motivations, son histoire... Ils rencontrent des passionnés qui mettent en pratique des solutions alternatives, très loin des excès de l'agriculture intensive (agriculture biologique, bio-dynamique, Terre de Liens, accueil paysan, AMAP, reprise d'exploitation, etc.). « Dans le milieu rural, il y a des choses très intéressantes, des expériences alternatives, un retour à la terre » explique Goulven. Pour chaque exploitation, ils se retrouvent en immersion totale pendant une semaine, « on a envie de s'impliquer et des liens se créent ».

Vous pouvez écouter les épisodes de 23 minutes et découvrir notamment leur passage en Franche-Comté sur leur site : [www.duvertdanslesoreilles.fr](http://www.duvertdanslesoreilles.fr)



• Alexis à la ferme bio de They en Haute-Saône  
• © Goulven Maréchal

Emilie Leboucher



## Manifestation

### > Samedi 3 octobre

Participez à la grande manifestation européenne à Colmar le samedi 3 octobre à 14 heures pour sortir du nucléaire.

Fessenheim est un symbole pour tous ceux qui réclament la sortie du nucléaire. En octobre 2009, la plus vieille centrale nucléaire de France sera mise à l'arrêt pour sa troisième visite décennale. Cette inspection devra décider de l'arrêt définitif des deux réacteurs...

ou de leur prolongation pour dix ans supplémentaires. EDF veut prolonger la vieille centrale de Fessenheim, dangereuse et non rentable, malgré tous les risques qu'elle fait peser sur les populations. Quelques semaines avant la Conférence Internationale sur le climat à Copenhague, profitons de ce rassemblement pour envoyer un message fort : le nucléaire n'est pas une énergie propre !

Inscrivez-vous dès aujourd'hui pour profiter des bus au départ de Lons-le-Saunier et Pontarlier avec des arrêts à Dole, Besançon, Montbéliard, Belfort. Covoiturage possible depuis Vesoul et Saint-Claude (tarif 10 euros).

Contact : Hervé Prat – Tél. 03 84 70 52 55 – rv.prat@wanadoo.fr

## Les rendez-vous nature

### > Samedi 1<sup>er</sup> août : Des châteaux de sable pour les insectes

Partez à la recherche des étonnantes bourgades des « abeilles des sables » sur les dunes de Quitteur.

Inscription et renseignement :

Conservatoire des espaces naturels de Franche-Comté – Tél. 03 81 53 04 20

### > Samedi 19 septembre : Sensa'Sol

Quels sons produit un insecte qui se déplace sur le sol ? Quelles sont les odeurs liées au sol ? Palpons-nous mieux avec les pieds qu'avec les mains ? Venez résoudre ces énigmes relatives au sol à travers différentes activités sensorielles.

Inscription et renseignement :

Franche-Comté nature environnement – Tél. 03 81 80 92 98



## Vital'été

### > du 20 juillet au 14 août

Dans le cadre de Vital'été, mis en place par la Ville de Besançon, retrouvez l'animateur de Franche-Comté Nature Environnement à Besançon à la Malcombe de 14 à 19 heures.

Au programme : découverte des insectes, art et nature, musique verte...



## Nous avons besoin de votre soutien



Pour agir, Franche-Comté Nature Environnement a besoin de fonds. Les aides publiques sont en voie de disparition, les associations des espèces très menacées !

Aidez-nous à continuer notre combat pour un environnement sain et une nature préservée.

Pour soutenir l'action de FCNE en faveur de l'environnement, je fais un don de :

20€  30€  50€  100€

autre montant : .....

Je recevrai 4 numéros d'*Empreintes*, un livret sur la récupération des eaux pluviales et un reçu fiscal (votre don est déductible de vos impôts à 66 %, un don de 75 euros ne coûte en réalité que 26 euros).

Je m'abonne à *Empreintes* pour un an (4 numéros)

à partir du n°15 (été 2009)

à partir du n°16 (automne 2009)

Je joins un chèque de **10 euros** à l'ordre de Franche-Comté Nature Environnement, maison de l'environnement - 7 rue voirin - 25000 Besançon

Mes coordonnées :  Mme  M.

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Ville : ..... Code postal : .....

E-mail : .....