

Vivre le Parc

Le journal du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin



P5. Saison

Les tourbières,
trésors paléontologiques,
capital d'avenir

P8. Thématique

Une agriculture
pour nourrir le territoire

OCTOBRE 2021

P4 - Saison



- > Vibrer au son du brame
- > Mieux connaître les chauves-souris
- > Les tourbières, trésors paléontologiques, capital d'avenir

P6 - Initiatives

- > Sauver la nuit
- > La Maison sur la Place
- > Des élèves filment le Parc

P7 - Décryptage

Les bases d'un bon compost

P8 - Thématique

Une agriculture pour nourrir le territoire



« On en a vu passer du beau monde. Trois présidents de la République : Giscard, Chirac, et Hollande huit jours avant son élection ! »

P12 - Rencontre

Bienvenue à L'Oasis

P13 - Pratique

5 raisons d'utiliser Rando Millevaches

P14 - Escapade Crocq

P16 - Ludique !

Vivre le Parc

Journal du PNR de Millevaches en Limousin
05 55 96 97 00 - www.pnr-millevaches.fr
7 route d'Aubusson - 19290 Millevaches

Directeur de publication : Philippe Brugère, président du PNR de Millevaches en Limousin
Coordination : Marie Mazurier, chargée de communication du Parc
Réalisation : Emmanuelle Mayer (coordination éditoriale), Natacha Margotteau (journalisme), Hélène Richard (illustration), Emilie Lordemus (maquette)
En collaboration avec les techniciens du Parc naturel régional
Photo de couverture : Emmanuelle Mayer
Impression : Fabrègue, Saint-Yrieix-la-Perche, www.fabregueimprimeur.fr
Tirage : 20 000 exemplaires, imprimés sur papier
Dépôt légal à parution - ISSN : 1774-6876



Le monde agricole à cœur...

Le monde agricole est au cœur des préoccupations du syndicat mixte du Parc. La charte du Parc adoptée en 2018 affiche d'ailleurs une orientation dédiée à l'agriculture : « Stimuler la production et la valorisation des ressources locales ». Le dossier de ce journal y est naturellement consacré (page 8). Nous nous devons d'agir en faveur de cette activité qui, au regard du changement climatique et des nouvelles habitudes des consommateurs, est en pleine mutation.

C'est pour cela que le Parc, en concertation avec les acteurs locaux, a défini une ligne directrice pour les trois prochaines années.

Cette stratégie est née d'une consultation de producteurs, distributeurs, partenaires techniques et élus. Elle a permis de dresser le bilan des actions passées (REGAL, marque Valeurs Parc...), et mis en lumière les besoins du territoire. Elle s'articule autour de quatre axes.

Tout d'abord, la question du foncier agricole, inscrite dans la charte du Parc ; il s'agit notamment de travailler en partenariat avec les collectivités qui le souhaiteront pour favoriser, par exemple, l'installation de maraîchers et donc la production locale et les circuits courts.

La structuration des filières maraîchage, sarrasin (bio) et myrtille sauvage, doit permettre l'accompagnement des circuits de distribution locaux, de la production à la consommation, en optimisant la valeur ajoutée pour le territoire.

La valorisation des produits en fin de filière se traduit par la volonté de développer la marque nationale « Valeurs Parc » et de mettre à jour le catalogue des producteurs en vente directe. Notre volonté affirmée est que l'on retrouve chez nos commerçants, et sur nos tables, nos produits locaux !

Enfin, le Parc accompagne les agriculteurs dans le développement d'une activité viable économiquement, créatrice de produits de qualité (si possible bio) et vertueuse pour notre environnement. Pour cela nous poursuivront la

coordination des Programmes Agro- Environnementaux et Climatiques (PAEC) permettant la mise en œuvre et le financement de mesures du même nom (plus de 10 000 ha concernés depuis 2015).

Ces objectifs sont ambitieux mais largement atteignables, grâce aux efforts de chacun et au soutien de nos partenaires : Région Nouvelle-Aquitaine, Chambres d'agriculture, communautés de communes...

Nous prenons le pari !

Je vous souhaite une bonne lecture de ce 2^{ème} numéro du nouveau « Vivre le Parc » !



« Notre volonté affirmée est que l'on retrouve chez nos commerçants, et sur nos tables, nos produits locaux ! »



Philippe Brugère, Maire de Meymac
Président du PNR de Millevaches en Limousin



Photo : G. Rodier

Vibrer au son du brame

À l'automne, tendez l'oreille ! Le moment est venu pour les cerfs de lancer leur joute sonore : le brame. Il s'écoute du crépuscule à la tombée de la nuit et a lieu généralement de mi-septembre à mi-octobre, parfois plus tôt si l'été a été chaud. Les cerfs en rut sont à l'apogée de leur forme physique, ils sont aussi moins discrets et ne pensent qu'à leur reproduction. Il est alors plus facile de les apercevoir. Le brame permet aux cerfs d'attirer les biches, d'intimider leurs concurrents et ainsi de défendre leur territoire. Parfois leurs cris ne suffisent pas et des luttes physiques spectacu-

lares ont lieu, en témoignent les bruits de bois qui s'entrechoquent. Avant d'en arriver à ce stade, parfois sans retour pour certains mâles, deux adversaires effectuent une marche parallèle pour jauger leur corpulence, puissance vocale, bois... Le plus faible peut alors renoncer au combat. Cette période est très énergivore pour les cerfs qui se sont affaiblis et ont perdu beaucoup de poids. Le moindre dérangement peut impacter leur reproduction, soyez donc prudents en restant à bonne distance sur les sentiers principaux des forêts. Et rendez-vous en fin d'hiver (février-mars) pour chercher leurs bois tombés au sol. Les petits faons naîtront vers les mois de mai et juin. Ils arboreront un pelage moucheté, leur permettant de se camoufler !



Photo : M. Mazurier

Mieux connaître les chauves-souris

Animal nocturne, c'est également le seul mammifère capable de voler activement. Les espèces de chauves-souris - ou chiroptères - présentes en France sont exclusivement insectivores.

Seules 3 espèces d'Amérique latine consomment le sang du bétail. En France, on compte 35 espèces, dont 26 sont présentes en Limousin et toutes sont protégées nationalement !

Contrairement aux « on-dit », les chauves-souris ont une excellente vue, notamment de nuit. Mais leur point fort est l'ouïe, qui leur permet d'entendre leurs ultrasons. Elles pratiquent ainsi l'écholocation, c'est-à-dire que les ultrasons émis font office de sonar. Concrètement, l'écho de leurs ultrasons leur permet de percevoir leur milieu et leurs proies. Certains de leurs cris sont audibles par l'oreille humaine.

Les chauves-souris ont une durée de vie variable selon les espèces, entre 12 et 30 ans. Elles ont également une morphologie très différente d'une espèce à une autre : de la taille d'un pouce pour la Pipistrelle commune à une dizaine de centimètres pour la Grande Noctule (la plus grande chauve-souris d'Europe).

Toutes les espèces ne vivent et ne chassent pas dans les mêmes endroits et une même espèce change d'endroit selon les saisons. Certaines apprécient les vieux et gros arbres des forêts, d'autres les grottes, ou encore les combles, clochers ou autres constructions humaines favorables à leur tranquillité. En effet, les chiroptères sont sensibles aux dérangements et certaines espèces sont très sensibles à la lumière. La pollution lumineuse oblige ces petits mammifères à changer leurs pratiques de chasse, voire les empêchent d'installer une colonie. Le PNR travaille sur ces thématiques depuis quelques années en partenariat avec le Groupe Mammalogique et Herpétologique du Limousin.

Si vous êtes en contact avec des chauve-souris, n'hésitez pas à contacter o.zappia@pnr-millevaches.fr ou le GMHL gmhl@gmhl.asso.fr pour adapter vos habitudes de travail, limiter leur dérangement, pour obtenir plus d'informations ou si vous souhaitez installer un gîte à chauves-souris chez vous.

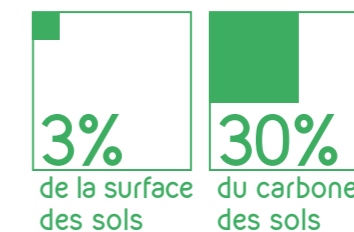
Les tourbières, trésors paléontologiques, capital d'avenir

64% des surfaces de zones humides mondiales ont disparu au XX^{ème} siècle, jusqu'à 80% sur certains territoires français, et 50% estimés sur le Parc. Aujourd'hui, ces milieux représentent encore plus de 15% de l'occupation du sol du territoire, contre 2,5% pour la France (métropolitaine). Parmi ces zones humides, zoom sur les plus emblématiques : les tourbières ! Les tourbières sont une catégorie particulière de zones humides. Température basse, acidité et pauvreté extrême des eaux forment un écosystème contraignant et singulier. Les espèces présentes sont donc spécialisées et souvent inféodées à ces milieux, telles les sphaignes, les plantes carnivores (Drosera) ou encore le lézard vivipare.

Les tourbières constituent donc un conservatoire biologique de reliques postglaciaires ! La sphaigne constitue la majorité de la matière organique qui s'accumule au rythme de 1 à 5 cm par siècle... sans se dégrader.

Les tourbières ne peuvent prédire l'avenir... mais elles sont un outil naturel et gratuit pour s'y préparer. Les tourbières, 3% de la surface des terres émergées de la planète, emprisonnent environ 500 gigatonnes de carbone : c'est 30% du carbone des sols mondiaux et près de la moitié du CO² atmosphérique ! Sur le Parc, les tourbières absorbent pour plus de 8 millions de tonnes de carbone, c'est-à-dire 9 fois les émissions annuelles de gaz à effet de serre émis sur le territoire ! De plus, la sphaigne est capable de stocker en eau 30 fois son propre poids. 1 m³ de tourbe, c'est 800 litres d'eau, soit un outil précieux de régulation des crues et des étiages telle une éponge. Pour la sauvegarde d'un patrimoine génétique unique, pour nos paysages, pour l'histoire du territoire et son adaptation à l'avenir, la conservation des tourbières est un enjeu à la hauteur de nos responsabilités globales. La restauration des zones humides détruites par le passé est donc l'un des outils d'adaptation au changement climatique.

Les tourbières représentent :
À l'échelle mondiale
comme à l'échelle du Parc.



C'est le temps suffisant pour drainer / faire une rigole dans une tourbière et perdre les fonctionnalités et aménités constituées en plusieurs millénaires.

1 à 5 cm /
de croissance /
siècle !

6% de la flore
française inféodées
aux tourbières

9%
de la flore protégée
en France sont typiques
des tourbières

les habitats tourbeux sont
tous d'intérêt communautaire
en Europe...

le tout pour
0,2 %
de la surface de la France

La petite histoire



Les tourbières les plus profondes, comme celle de Rebière-Nègre à Peyrelevade qui fait plus de 6 m et fut exploitée industriellement jusqu'en 1997, sont une véritable bibliothèque d'archives ! Les informations stockées strates par strates durant les millénaires permettent de reconstituer via les pollens le paléoclimat et le paysage floristique passé, ou encore de restituer des outils, des corps humains de civilisations du mésolithique à l'âge de fer. N'hésitez pas à parcourir le sentier de la tourbière de Rebière Nègre ! Livret d'interprétation livrant de nombreuses informations sur l'histoire de la tourbe disponible à la mairie de Peyrelevade.



Photo : R. Bourliot

Sauver la nuit

Ouvrez grand vos yeux et admirez les étoiles au creux de la nuit. 17 nouvelles communes du Parc viennent d'être reconnues pour la qualité de leur ciel nocturne par l'ANPCEN (Association nationale pour la protection du ciel et de l'environnement nocturnes). Leur label « village étoilé » distingue les efforts réalisés pour favoriser les lumières dirigées vers le sol, éteindre l'éclairage public pendant au moins 5 heures et sensibiliser les habitants à la pollution lumineuse.

L'enjeu est de rendre les ciels nocturnes à leur beauté mais aussi aux espèces dont la vie dépend. Préserver l'alternance jour-nuit contribue au bon fonctionnement physiologique et au rythme naturel de la faune, de la flore et des êtres humains, tout en permettant d'économiser l'énergie et les finances publiques (avec une facture d'électricité pouvant être divisée par deux !). Autant de bons présages pour la candidature du PNR Millevalches à devenir la 4^{ème} Réserve internationale de ciel étoilé (RICE) de France !

www.anpcen.fr

Des élèves filment le Parc

Partenaire d'un projet à l'échelle de toutes les écoles des PNR de France, le Parc donne l'occasion aux enfants de raconter leurs paysages dans des « ateliers documentaires », grâce à un appel à candidature proposé aux écoles. Cette année, c'est l'école de Magnat-l'Étrange qui s'est lancée dans l'aventure filmique. Accompagnées par Arnaud Jamin, auteur documentariste, les classes de CE2, CM1 et CM2 ont réalisé de A à Z un court-métrage intitulé « Gardiens des Sources ». Inspirés par le thème de l'eau et du livre « Sans famille » d'Hector Malot, les élèves donnent à voir et à entendre, avec leur sensibilité, l'histoire de leurs paysages, etc. À terme, les différentes créations seront rassemblées dans un grand documentaire traitant des thématiques de l'environnement avec les enfants (8-13 ans) du monde rural de plusieurs régions de France.

Teaser : www.lesateliersdocumentaires.fr/2021/07/03/gardiens-des-sources-un-film-des-enfants-de-magnat-letrange

Delphine Moreau 05 55 96 97 26
d.moreau@pnr-millevalches.fr



Photo : La maison sur la place

La Maison sur la Place

Ambrugeat, petite commune de Corrèze de quelques 200 habitants. Le café-épicerie « Chez Paulette » était fermé depuis une dizaine d'années. Motivés pour faire vivre leur bourg, des habitants ont eu l'idée de faire quelque chose de ce lieu qui fut le cœur de la vie du village pendant 120 ans. En 2018, s'est créée une association qui compte aujourd'hui près de 200 adhérents. Le projet : « en faire un lieu de vie chaleureux où il fait bon se rencontrer, échanger, se détendre ». L'équipe a été accompagnée par l'Arban* pour la coordination des travaux, la mise aux normes et l'acquisition de la bâtisse contre loyer. C'est ainsi qu'en juin 2021, a ouvert La Maison sur La Place, avec des idées à tous les étages ! Le lieu, tenu par des bénévoles, est ouvert les vendredis, samedis et dimanches avec un café qui valorise les productions du coin pour la dimension économie locale, un volet culturel et social avec une programmation mensuelle de deux soirées et une journée d'animation thématique, des projets d'ateliers. Une initiative inspirante pour faire revivre nos cafés !

*Société coopérative d'Intérêt Collectif basée à Faux-la-Montagne qui soutient les projets immobiliers participant la revitalisation du territoire et au développement local

www.lamaisonsurlaplace.org



Les bases d'un bon compost

Décryptage

Jusqu'à janvier 2022, les felletinois participent aux défis de la transition : diagnostiquer les choses à changer en faveur du climat, se former sur les thématiques retenues, fixer des objectifs et enfin transmettre les leçons de ces défis. Un des premiers leviers, ce sont les poubelles : elles comptent environ 30% de déchets organiques qui sont en fait des ressources. Se mettre au compostage, c'est sage ! Mais est-ce si simple ? Amandine Dewaele, maîtresse composteuse qui intervient ponctuellement pour le PNR, nous livre les bases d'un bon compost et déjoue quelques idées reçues sur le sujet.

ON Y MET QUOI ?

La question à se poser, c'est : ... est-ce de la matière organique ?

OUI ça se composte

- Restes de légumes
- Herbes
- Même la viande, le lait, les coquilles, granulés de bois...

NON ça ne se composte pas

- Pierres, lièze minérale, boules d'argile...

TOUT CE QUI EST ISSU D'UN ORGANISME VIVANT SE COMPOSTE.

Même les citrons ?

Oui!

Aucune étude n'a pu prouver que les agrumes acidifiaient le compost, même en grandes quantités !

LES "DÉCHETS" ORGANIQUES SONT DE 2 TYPES:

① Très humides et lourds

- + AZOTÉS
- + ANAVANTAGES : se décomposent vite
- INCONVÉNIENTS : odeurs fortes, attirent les insectes

② Légers, secs

- + CARBONÉS
- + ANAVANTAGES : peu d'odeurs
- INCONVÉNIENTS : se décomposent lentement

IL FAUT ENTRE 8 MOIS ET 1 AN POUR UN COMPOST MÛR

CONSEIL N°1 : ÉQUILIBRER

1 seau de compost humide pour 1 seau de matière sèche

feuilles, tontes, broyat de branches...

COMPOST EN TAS ou BAC À COMPOST ?

⊕ simple!

⊖ Risque d'éparpillement par les animaux
Ne pas faire sur la voie publique

ouverture en bas pour étaler le compost mûr.

⊕ Facile à maîtriser (ouvrir ou fermer si pluie, si animaux...)

⊖ Il faut le fabriquer ou l'acheter.

CONSEIL N°2 : AÉRER

Brasser une fois par mois, pour apporter de l'oxygène

(La matière sèche aide à aérer...)

ÇA AUSSI ON LE MET ? oui, MAIS ...

Plantes malades : ok mais faire sécher

Déjections, litières : composter à part, durant 2 ans.

Adventices, invasives : OK, avant montée en graines.

COMMENT UTILISER CE COMPOST ?

En paillage, avant de planter ou semer, étaler une fine couche de compost.



ET SI ON N'A PAS DE JARDIN ? Débuter un compost partagé, c'est peut-être le début d'un jardin partagé...

C'EST PRÊT ?



quand le compost est uniforme et brun, avec une bonne odeur de forêt !



Photo : E.Mayer pour Ma Green Cantine



Photo : E. Mayer



3 questions à...

JÉRÔME ORVAIN

paysan éleveur en Creuse à Vidallat, ancien conseiller régional délégué aux questions de l'agroécologie et de l'agriculture biologique.

« ...ce qui est produit dans un pays, par les personnes qui le travaillent et la façon dont elles le font, fabrique un paysage, de prairies, de forêts... Il ne suffit pas de penser cela, il faut aussi le formuler, raconter l'histoire de ces produits. »

Quels sont les enjeux des circuits-courts sur le PNR?

Le premier enjeu est celui de l'économie : produire, transformer et vendre en local, cela fait vivre le territoire et les gens qui y habitent. Une économie locale peut répondre aux besoins. En tant qu'éleveur, au moment de la crise sanitaire, la vente directe nous a permis d'actionner tout de suite une dynamique à partir de notre fichier client et de faire passer commande pour des paysans qui n'en avaient pas. Ce sont des savoir-faire et des réseaux qui fonctionnent. Nous avons besoin aussi d'outils de transformation et de la mise en réseau. Il y a là un enjeu de diversité de métiers pour que nos productions restent et soient valorisées sur le territoire : des paysans qui élèvent et cultivent, des personnes qui transforment, celles qui distribuent. Cela ramène de la compétence sur le territoire. C'est aussi une façon de retrouver du sens dans les différents métiers d'aujourd'hui et d'en reconnaître la valeur. Plus il y aura de productions locales valorisées, plus les gens pourront s'approprier le territoire. Elles contribuent à l'identité du PNR.

Pour vous, ces productions sont-ils un bout d'histoire du territoire ?

Les mots pays, paysan et paysage ont la même racine et racontent une histoire : ce qui est produit dans un pays, par les personnes qui le travaillent et la façon dont elles le font, fabrique un paysage, de prairies, de forêts... Il ne suffit pas de penser cela, il faut aussi le formuler, raconter l'histoire de ces produits. Quand on partage un repas ou un menu, on se parle facilement de ce que l'on mange : quel paysan l'a produit, où, comment... Il y a là un territoire à transmettre. C'est ce que fait la marque Parc : « marquer » au sens propre et figuré ce qui fait les qualités de nos productions, les valoriser. Elle fait le lien entre le territoire, l'alimentation et les gens qui y habitent. On sent une vraie demande chez les clients de connaître les produits qu'ils achètent.

Comment voyez-vous les productions locales et leur valorisation dans 20 ans ?

Dans les 7 à 8 ans, c'est la moitié des paysans qui vont partir à la retraite. Qui va les remplacer ? Des personnes qui vont faire la même chose ou différemment et dont ce n'est peut-être pas le métier, celles d'autres régions qui vont vouloir s'agrandir, en venant faire pâturer leurs bêtes ici par exemple. La question est de savoir comment on veut faire notre territoire. Il s'agit de faire venir les gens, les accompagner à l'installation, à leur mise en réseau, à la préservation du patrimoine dans le lien "lieu de travail/maison". Il est important de favoriser la diversification des productions (fruitiers, sarrasin, légumineuses...) dans une logique de petits ateliers pour valoriser les productions sur toute la chaîne et créer du sens. Il y a un vrai enjeu à fabriquer une alimentation de la ferme à l'assiette pour nourrir ceux qui vivent là pour (r)établir la confiance entre les producteurs et les consommateurs d'un même territoire.

Une agriculture pour nourrir le territoire

Territoire de tradition agricole, le Parc est riche de productions locales et de savoir-faire qui font son identité. Préserver et cultiver ce lien entre les humains, la terre et le terroir nécessite d'agir collectivement, des champs aux assiettes.

De l'incontournable viande limousine à la myrtille, en passant par la bière, l'agneau, le fromage de chèvre, le miel, la laine ou encore le veau, les productions agricoles locales sont d'une grande variété. Pour autant, devant la demande locale croissante, celles-ci gagneraient à se diversifier en maraîchage de plein champ, productions laitières, fruitières ou encore légumineuses, à l'instar du Gaec du Puy Larcy qui s'est mis à produire des lentilles (voir portrait). Certaines productions ont un vrai potentiel si elles sont structurées en filières, telles le sarrasin ou encore le chanvre. Car si produire est une chose, valoriser localement et au mieux ce que l'on produit en est une autre. « C'est un bon sens qui a toute sa place sur le territoire du Parc. D'une part, cela évite que les productions locales soient envoyées à l'autre bout de la planète et d'autre part cela permet de savoir d'où vient ce que l'on mange », constate Cécile Geay, responsable du Pôle animation territoriale et chargée d'évaluation au PNR. Relocaliser l'alimentation est un enjeu de taille pour notre quotidien et notre avenir. Cela passe par le développement des circuits courts de distribution et la

création d'outils de transformation locaux : ateliers de découpe, comme celui de Magnat-l'Etrange (voir reportage), conserveries etc. Mais les équipements ne suffisent pas, il faut également des démarches coopératives pour faire le lien entre les producteurs eux-mêmes, mais aussi entre producteurs et consommateurs, mettre en réseau les différents métiers de toute la chaîne à une échelle humaine et locale. « Nous touchons là à une vraie question de société. Produire de la nourriture saine doit se faire en lien avec le respect de l'écosystème et des humains. Il s'agit donc aussi de valoriser et rémunérer dignement les personnes qui sont en première ligne et font un travail remarquable dont on dépend tous », souligne Cécile Geay. Le territoire du Parc a la chance de compter nombre de producteurs attachés à la vie de leur terroir, soucieux des paysages et sensibles au respect de l'environnement. « L'expression « pouvoir d'achat » peut s'entendre au sens propre : un pouvoir que l'on exerce en choisissant d'acheter local et de faire vivre un territoire. » Autant d'enjeux qui esquissent les possibles avènements de nos campagnes.



Photos : E. Mayer



Photos : N. Margot

Pour les bouches locales

« On avait un outil disponible. Il fallait créer une dynamique locale autour de cet équipement », nous explique Jérôme Ribière, éleveur bovin et président de La Bouchée Locale, atelier de découpe collectif à Magnat-l'Étrange. Tout commence en juillet 2019, quand les propriétaires de ce laboratoire construit en 2010 réunissent les exploitants pour lesquels ils faisaient des prestations afin de les informer de leur intention de louer les murs. Au bout de quelques réunions, l'idée d'une reprise collective émerge. « On a mis un an, on a pris le temps. Il fallait voir si on avait le même objectif. » À l'été 2020, il reste 7 exploitations intéressées qui créent ensemble une SAS. « On se connaissait tous plus ou moins de vue, mais on ne travaillait pas ensemble. » Accompagné par la Région Nouvelle Aquitaine sur les investissements, par le CERFRANCE centre Limousin pour le modèle économique et par le fond Vivea pour la formation, le collectif ouvre la Bouchée Locale en mars 2021. « CERFRANCE nous a demandé combien on voulait vendre notre viande. On ne s'était jamais posé cette question. D'habitude ce sont les revendeurs qui fixent les prix. »

Cette année de préparation permet aux éleveurs d'échanger sur le sens de leur métier, leurs pratiques, les moyens d'en vivre et l'équilibre entre le rythme professionnel et la vie personnelle. Leurs objectifs : valoriser un travail respectueux des bêtes et de la terre, ne plus travailler à perte et vendre localement une viande de qualité à des prix raisonnables. « Les animaux naissent, sont élevés, abattus et découpés dans un périmètre de 50 km. » L'atelier vend de la viande au détail, sur commande, vache, veau, agneau mais aussi du porc bio pour répondre à la demande. « Les clients sont libres, ils achètent selon leur goût, leurs besoins et organisent leur consommation. » On peut venir en boutique ou se fournir via des points de livraison. Et ça marche : 80 clients par semaine pour 4 vaches, 2 veaux, 4-5 agneaux et 3-4 porc bio en moyenne par mois. « Aucun d'entre nous ne faisait de la vente directe au départ. On a passé un cap. La vente directe, c'est un moyen de ne pas se refermer sur notre ferme. » Les agriculteurs passent à tour de rôle deux jours par semaine à la Bouchée Locale pour aider aux conditionnements,

commandes et encaissements. L'atelier de découpe fait aussi de la prestation pour d'autres éleveurs. Comme ils n'y connaissaient rien en boucherie, ils ont recruté Corentin Ralite, auparavant boucher en grande surface à Ussel. « Il a l'œil du boucher, un très bon coup de couteau. Pour nous, le salarié est partie prenante du projet : il a des idées, il s'implique. On apprend les uns des autres », précise Jérôme. « Même si on ne travaille pas tous ensemble en même temps, on travaille tous de la même manière et dans le même sens », intervient Michel Simonet, éleveur associé, au traitement des commandes ce jour-là. « Avant on n'avait pas de retour sur notre viande, on ne savait pas où elle allait. Là on voit la carcasse de nos bêtes, on réfléchit à notre travail. » Dans un sourire, Jérôme ajoute : « On est le reflet d'une génération qui a envie de vivre au pays et qui aime ce qu'elle fait. »

La Bouchée Locale
10 Nouaillat, 23260 Magnat-l'Étrange
www.facebook.com/laboucheelocale

Des protéines animales aux protéines végétales

« L'époque du tout-viande c'est fini. La demande est différente aujourd'hui. » Mathieu s'est installé dans le Gaec familial en 2001. En 2018, à la retraite de son père, il s'associe à Paul. Héritiers d'une pratique agricole engagée localement, le duo écrit à leur manière une suite à l'histoire. Après la crise de la vache folle, les parents avaient déjà fait passer l'exploitation en bio et en vente directe en même temps. Mathieu et Paul poursuivent cette logique de circuits-courts en distribuant sur le site cagette.net et en proposant des burgers fermiers lors d'événements. Leur spécialité : le burger au bœuf effiloché ! « Cela nous permet de rencontrer nos clients, d'avoir leur retour, c'est une façon de valoriser autrement nos productions. Et cela nous permet de travailler avec d'autres. » Le tandem est mu par une philosophie commune : « se dégager du temps pour vivre à

côté et diversifier nos productions. » Sur les 12 hectares de cultures que compte l'exploitation de 125 hectares, un quart a été consacré aux légumes de plein champ (pommes de terre, oignons, courges) et aux lentilles. « Pourquoi les lentilles ? Avec la sécheresse, on a moins d'herbe pour le foin et la lentille est une culture adaptée, qui aime le sec. On avait envie aussi de faire une production qui nourrisse les humains. Il y a de la demande, notamment en restauration collective*. Et puis parce que cela ne se fait pas dans le coin ! ». L'expérimentation en est à sa troisième année : « Cela prend du temps. On sème et on re-sème. L'objectif est de faire une tonne par an ». L'idée est de vendre en vrac dans les mêmes points de livraison que la viande mais aussi de trouver des débouchés via des coopératives. Le Gaec du Puy Larcy est partie prenante de la coopérative Biocorrèze qui se monte à

Salon-La-Tour pour fournir les légumes en gros à la restauration collective et travailler avec les cuisiniers des cantines. L'aventure des circuits-courts se poursuit en collectif !

*La Loi Egalim, la restauration collective doit proposer un menu végétarien par semaine

et s'approvisionner à 50% en local.

Gaec du Puy Larcy
Rilhac, 87130 La Croisille-sur-Briance
06 83 16 80 87



Que fait le Parc ?

Le PNR vient de réaliser un audit sur les productions agricoles locales pour en identifier les forces, les faiblesses, les freins mais aussi les potentialités. 32 exploitants en vente directe ont été interrogés sur des thématiques telles que la production, la transformation, la distribution et la valorisation de ce qui se fait sur le Parc. Arrivée depuis peu sur le territoire, Élodie Haaz, chargée de mission Agriculture et Valeurs Parc nous raconte : « ce fut pour moi de belles rencontres et de riches échanges avec les acteurs vivant sur le Parc. L'agriculture tient une place importante, mais j'ai découvert de l'artisanat local dont on ne soupçonne pas toujours la diversité et la qualité. »

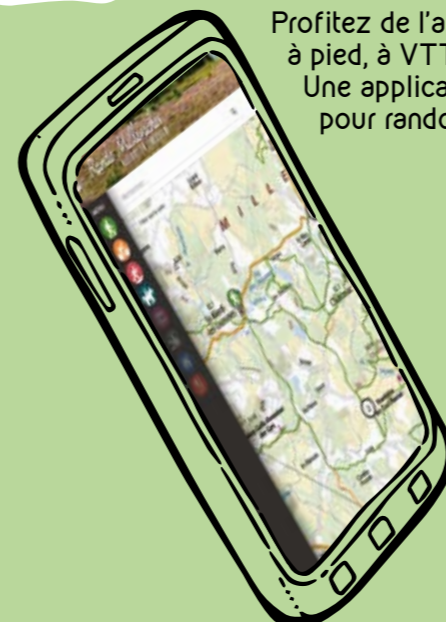
Résultats disponibles sur
<https://www.pnr-millevaches.fr/Ligne-directrice-Agri>



Photos : N. Margotéau

5 Raisons d'utiliser Rando Millevaches

Profitez de l'automne pour explorer le coin à pied, à VTT ou même à cheval grâce à Rando Millevaches. Une application et un site web hyper pratiques pour randonner sur le Parc.



2 C'est pratique

Grâce à son moteur de recherche multi-critères, Rando Millevaches permet de sélectionner les randonnées adaptées précisément à vos envies. Ensuite, il suffit de se laisser guider ! Pour chaque randonnée, l'appli vous donne également des éléments sur le patrimoine, les points de vue et même les restaurants ! Et vous pouvez télécharger la randonnée afin que ça fonctionne hors connexion.

3 C'est gratuit et accessible à tous les appareils

Disponible sur l'AppStore et Google Play, Rando Millevaches est totalement gratuite. Un vrai plus par rapport aux guides papiers payants. Mais c'est aussi un site web, accessible depuis n'importe quel navigateur sur ordinateur, tablette etc.

1 C'est complet

Rando Millevaches recense déjà 320 randonnées ! Pédestre, VTT, cheval ou trail, il y en a pour tous les goûts. Certaines durent 30 minutes, d'autres plusieurs jours, certaines sont faciles, d'autres plus ardues, et couvrent un large territoire : le Parc bien-sûr mais aussi autour de Bourgneuf, Saint Léonard de Noblat, Uzerche...

4 C'est facile

Rando Millevaches est une application très intuitive. Une série de filtres permet de sélectionner par durée, dénivelé, zone géographique mais aussi parcours (boucle, aller-retour ou traversée), et type (pédestre, VTT, etc.) Ensuite, les indications de parcours sont précises, aucun risque de se perdre ! Et promis c'est très simple à utiliser.

5 Ça fonctionne aussi sans internet

Oui vous pouvez utiliser Rando Millevaches même dans des coins perdus, il vous suffit de télécharger la rando au préalable, et vous suivrez le parcours sans soucis hors connexion. Et si vous préférez la vie sans smartphone, vous pouvez donc télécharger et imprimer l'itinéraire directement sur le site web !



Que fait le Parc ?

Pour réaliser cette base de données commune -un travail de titan !- les 14 collectivités partenaires ont travaillé ensemble pendant plusieurs années. C'est le Parc qui a eu l'idée de créer cette plateforme numérique en utilisant le logiciel libre Geotrek et qui a coordonné tout le projet. L'objectif : rassembler l'offre d'itinérance sur le territoire et au-delà, en intégrant les informations pratiques (aires de pique nique, restaurants, patrimoines etc.) En effet, randonnée, trail, VTT et course d'orientation sont des pratiques de plus en plus demandées sur le territoire, que ce soit par les habitants ou les visiteurs. Il est indispensable de valoriser cette offre de randonnée et d'être reconnu, ici comme à l'extérieur, comme l'un des territoires majeurs pour les activités de pleine nature.

rando-millevaches.fr
Juliette Primpier 05 55 96 97 18 rando.millevaches@pnr-millevaches.fr

Rencontre

Bienvenue à L'Oasis

Depuis plus de cinquante ans, Marie-Thé et Georges tiennent L'Oasis, à Feyt, nouvelle commune adhérente du PNR depuis 2018. Un restaurant hors du temps, aux confins de notre territoire.

« Chez nous c'est à la bonne franquette, sans chichi ! », annonce la patronne, regard espiègle derrière ses lunettes. Tablier et torchon à la main, Marie-Thé vibronne dans les salles du restaurant. Rien ne lui échappe, toujours un œil sur ce qui manque à une table, une petite phrase pour le client au détour du service. « On me prend comme je suis... ». Georges, le geste posé et le pas tranquille, s'affaire entre le comptoir et les tablées, au milieu desquelles il prend le temps de s'asseoir pour échanger quelques mots avec les clients. L'Oasis c'est tout un univers : tapisserie florale aux murs, boiseries et nappes en papier. Passé le pont qui enjambe le Chavanon, c'est l'Auvergne. « L'Oasis est un ancien relais de diligence, explique Georges en montrant les photos accrochées dans la salle du cantou. Le pont, il date de Napoléon. On est sur la voie romaine qui relie Lyon à Bordeaux. Quand on a acheté, rien n'avait changé. La bâtisse, on l'a retapée et on l'a agrandie pour faire hôtel ». Au départ, ce couple de Clermontois, originaires d'Ussel, cherchaient une résidence secondaire. Lui infirmier et elle en gérance d'un bar-restaurant sur le point de fermer, ils trouvent finalement une affaire à reprendre, non loin d'un hôpital. « On ne voulait pas mettre tous nos œufs dans le même panier. Cela nous rassurait que je garde mon activité. Ce qui nous a plu c'est la qualité de vie, pour nous et les enfants. »

« On en a vu passer du beau monde. Trois présidents de la République : Giscard, Chirac, et Hollande huit jours avant son élection ! »

Derrière le bar, chacun à sa tâche, ils se rappellent : « On a ouvert en juillet 1969, le jour du passage du tour de France ! C'était l'époque de Poulidor ! » L'activité démarre avec les caristes, car L'Oasis se trouve sur une ligne régulière Portugal-Suisse transportant les ouvriers. Il y a aussi les travailleurs des mines locales. Puis, avec la fermeture de celles-ci et la création de l'autoroute, tout change. « On a été obligé de changer notre façon de travailler. On a développé une activité traiteur », précise Georges. « Les papis et mamies s'arrêtent ici parce qu'ils ne trouvent rien d'autre, ironise Marie-Thé. On en a vu passer du beau monde. Trois présidents de la République : Giscard, Chirac, et Hollande huit jours avant son élection ! » « Nous ce que l'on aime c'est le contact avec les gens », poursuit Georges. Depuis quelques années, l'Oasis fait uniquement restaurant. Mais cela continue, « tant qu'on peut » malgré l'âge de la retraite pourtant bien derrière. Dans la salle, ceux qui découvrent le lieu côtoient les habitués de toujours. Le comptoir est à lui seul une page de cette histoire : autocollants, cartes postales, articles de presse... Georges y encaisse les derniers clients et s'enquiert de comment va la famille. Marie-Thé lance en filant : « Bon, faut que j'y aille, j'ai coiffeur ! À la prochaine ! ».

Crocq

Joli bourg de caractère médiéval situé sur la voie romaine reliant l'Auvergne à la façade atlantique, Crocq a écrit son histoire sur le versant sud du Puy de Rochat, à quelques 770 mètres d'altitude. Sa localisation en territoire de Haute Marche, à la confluence du Limousin et des Puys d'Auvergne, a fait de cette petite commune d'aujourd'hui 400 habitants, un objet de convoitises à travers les temps entre les seigneurs des plus grandes familles de l'époque, notamment Comtes d'Auvergne, Dauphins d'Auvergne et La Tour d'Auvergne, comme le montre son blason original en sept partitions. Une terre à présent paisible aux confins du Parc qui vous révélera ses mystères, plus surprenants les uns que les autres.

Office de tourisme du Haut Pays Marchois
4 place Georges Hubert, 23260 Crocq
05 55 67 49 02

École de musique traditionnelle

Accordéon diatonique, violon trad, cornemuse et vielle à roue, des instruments à succès chez les écoliers de Crocq. Depuis la rentrée 2019, chaque année, jusqu'à 10 élèves constituent une section de musique traditionnelle ouverte du CE1 au CM2. Une première en France, d'autant plus dans une commune de cette taille ! Dans cette classe à horaire aménagé en musique (CHAM), les élèves apprennent en reproduisant les accords et non en faisant du solfège d'abord, principe laissant toute sa place à transmission orale. Les enseignements mettent en avant une pratique musicale ancrée sur le territoire, avec un répertoire traditionnel et un attachement au faire ensemble ; il s'agit de pouvoir jouer avec quelques notes et ensemble. Devant l'engouement et la motivation des jeunes musiciens, une CHAM va être ouverte au collège à la rentrée 2021 pour permettre aux élèves de poursuivre l'expérience et à d'autres de la rejoindre...



Les deux tours

Ces deux tours, en point culminant de Crocq, témoignent du passé tumultueux de cette ancienne place forte du royaume de France à la limite du Limousin et de l'Auvergne. Du haut de leurs vingt mètres, elles sont les derniers vestiges d'une imposante forteresse rectangulaire construite en 1190 par les comtes d'Auvergne et détruite sur l'ordre de Richelieu vers 1630, qu'on suppose lié à une raison confessionnelle. Le baron de Crocq, chef reconnu du protestantisme, se convertit au catholicisme en 1633 pour épouser sa cousine. Sur le site, panneaux et bénévoles de l'Association de Sauvegarde du vieux Crocq vous apprendront tous les secrets des lieux. Depuis le sommet des tours, la vue sur la campagne alentour est imprenable et surtout par les belles lumières de novembre qui laissent apparaître la chaîne des Puys !

Sous les pavés, l'histoire

Tous les chemins mènent à Crocq ! Le parcours proposé par l'Office de tourisme vous propose deux ambiances. Si vous êtes plutôt vieilles pierres, vous apprécierez l'itinéraire intra-muros qui vous fait démarrer avec la halle du XIX^{ème} et la chapelle médiévale Notre-Dame de la Visitation qui abrite le triptyque de Saint-Éloi, véritable chef d'œuvre du XV^{ème} siècle, en passant par les meules du moulin, la cuve à l'huile et la rue Clément Dufeillet, dont la fraîcheur et l'irrégularité des pavés vous font traverser les siècles. Pour une balade plein air dans le village, le chemin de ronde s'offre à vous : sur près d'un kilomètre on fait le tour des fortifications disparues, les pieds dans les graviers et l'herbe... Le regard s'évade à l'horizon. Grande nouveauté : depuis juin un parcours Terra Aventura de 9 énigmes sur 2,5 km vous fait découvrir l'histoire des Croquantes et des Croquants au rythme des vestiges de la commune et ses environs.

Guernica de Picasso à Crocq

C'est l'un des tableaux des plus connus du monde et il est exposé dans l'espace public à Crocq ! Pas l'œuvre originale, mais une photo haute résolution reproduite à partir d'un cliché original envoyé par la Fondation Picasso. Plus petite que l'originale mais non moins impressionnante, cette réplique est installée depuis 2016 sur un mur de pierres en contrebas de l'église. À quoi doit-on ce petit trésor ? La mairie de Crocq et l'Association de Sauvegarde du vieux Crocq ont voulu retisser les fils d'une histoire peu connue : celui du lien fort de la commune avec la guerre civile espagnole. Le commanditaire de l'œuvre et chef du gouvernement de la République espagnole, Francisco Largo Caballero, en exil en France à partir de 1939, a séjourné à Crocq pendant l'année 1941 ; il y était en résidence surveillée après son arrestation par Vichy. Une installation en forme d'hommage que le haut-dignitaire aurait pu admirer depuis sa fenêtre de l'Hôtel Central juste en face.

Un peu d'oc !



« La luna esclairava a pena lou sendarel ;
 dels pratz flouritz mountava, forta e treblanta, l'oudour de la terra en trabalh ;
 las genestas e las englantinas embaumavon la fourest. »
 « La lune éclairait à peine le sentier ;
 des prés fleuris montait, forte et troublante, l'odeur de la terre en travail ;
 les genêts et les églantines embaumaient la forêt. »

Extrait de **La Dame blanche de Treignac**, Marguerite Priolo

Mon premier :
celle de Pise est
bien connu
pour être
penchée.

Mon second :
boisson alcoolisée
faite de
houblon
et de malt.

Mon tout :
sol formé
de tourbe

Réponse : Une tourbière

C'est un écosystème très particulier, qui a besoin de temps, de froid, d'acidité et d'eau afin de se développer. La flore présente est très spécifique : ce sont principalement des mousses (sphaignes). La particularité de la tourbière est que la matière organique (plantes et animaux en décomposition) ne se décompose pas mais se fossilise : c'est la formation de la tourbe. Les tourbières font partie des paysages caractéristiques de notre territoire ; ce sont des milieux très fragiles qui abritent de véritables musées vivants où sont conservés des types de milieux et d'espèces en voie de disparition. Elles ont un rôle très important, car elles agissent comme une grosse éponge, elles retiennent l'eau et la redistribuent tous les mois de l'année.

Je tombe sans me faire mal.

Réponse : La nuit

Dans notre Parc, la nuit est noire ! Et oui, nous avons peu de grandes villes avec leurs lampadaires qui éclairent la voûte céleste, le ciel est donc préservé et on peut profiter de ses étoiles ! Nous avons bien de la chance...

QUI
SUIS-JE
?



Je cours sans jamais m'arrêter
et dans mon lit jamais personne ne dort.

Réponse : Une rivière

Autour de nous, les cours d'eau sont nombreux ; il faut y faire particulièrement attention pour que les espèces qui y vivent puissent continuer d'exister sur notre territoire.

Mon premier :
homme qui
n'entend pas

Mon second :
pronom
démonstratif

Mon tout :
petit cours
d'eau
douce

Réponse : Une source

Avec ses plus de 6000 sources, le plateau de Millevaches est parfois appelé Pays des Mille Sources, « mille vacca » en celte ou germanique, car l'eau est présente partout : dans les failles du sol, les tourbières, les rivières...

Les actions du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin sont principalement financées par :