



Parc
naturel
régional
de Chartreuse

Journal du Parc

LE LIEN ENTRE LES HABITANTS D'UN TERRITOIRE UNIQUE

AUTOMNE
HIVER 2019

#17





ÉDITO

Quel est le lien me direz-vous entre des variétés locales et la découverte de restes de Mosasaure ?

Les deux sont des actions dans l'ADN même d'un Parc naturel régional, qu'il pilote pour permettre de belles avancées.

Nous ne sommes pas dans l'immédiat, mais dans le temps long, il faut investiguer, rencontrer énormément de personnes, financer, motiver et puis, pour obtenir l'élixir, imaginer une suite, un prolongement à ces études scientifiques.

À l'heure où les gens s'interrogent sur ce qu'ils mangent, le travail sur les variétés locales est une réponse à ces interrogations. Il favorise aussi le lien social en permettant aux habitants de planter et partager ces légumes et fruits. Ce travail trouve aussi un débouché économique puisque les restaurateurs les remettent au goût du jour dans leur menu.

Pour notre ami le Mosasaure, c'est la même chose. Les recherches scientifiques ont été partagées avec les habitants qui ont pu découvrir ce reptile marin et échanger avec les équipes de paléontologues du Museum d'Histoire Naturelle de Paris. Ce travail pourra aussi trouver un débouché économique si l'on permet aux visiteurs de le découvrir.

Ces deux exemples proposés à travers ce nouveau journal montrent tout l'intérêt de notre Chartreuse à continuer de bénéficier d'un Parc naturel régional pour les années à venir.

Belles découvertes.

Dominique Escaron,
Président du Parc naturel régional de Chartreuse

6 MOIS EN BREF

4 ANS
DE BÛCHERONS
EN HERBE

Pour leur quatrième année d'existence, les sessions estivales de « Vis ma vie de Bûcheron et de forestier » ont affiché complet. L'initiative, destinée à sensibiliser le public aux métiers de la filière bois en se glissant dans la peau d'un professionnel, n'en finit pas d'attirer les foules. Nouveauté de l'été, l'opération « Vis ma vie d'Artisan, AOC Bois de Chartreuse », a rencontré le même succès. Rendez-vous l'année prochaine.



1571 POTENTIELS
À LA CLÉ

Christophe Dumont-Girard a fait le tour du propriétaire. Sur les 1571 résidences secondaires recensées de Sarceñas à Corbel, sa société « Les clés de Chartreuse », créée en avril 2018, délivre ses services à une trentaine d'entre elles. Ce service d'aide à la gestion et location touristique propose aux propriétaires des services à la carte pour optimiser leurs biens selon leurs besoins (conciergerie, gestion locative saisonnière, intendance), tout en participant au développement du tourisme local.

4 MATINÉES
POUR FAIRE
PEAU NEUVE

Votre logement a besoin d'être rénové, et vous d'être conseillé ? Rendez-vous à l'une des quatre matinées conseil rénovation organisées par le Parc naturel régional de Chartreuse. Des spécialistes et professionnels répondront à vos questions quel que soit l'avancement de votre projet.

RDV de 9h à 13h le 23/11 à Myans, le 30/11 à Saint-Laurent-du-Pont, le 7/12 à Meylan et le 01/02 au Touvet. Entrée libre.



HISTOIRES
INSPIRANTES

Au départ il y a une passion. À la clé, une installation. Et entre les deux, une bonne dose de motivation pour devenir agriculteur en Chartreuse : trouver le bon terrain, se plier aux rouages administratifs, élaborer un montage financier... Pas de quoi décourager la dizaine d'agriculteurs qui, chaque année, s'installe dans le massif. Comme Pierre Barrier, dont les fromages et les glaces donnent vie à son lait ; Yoann et Fanny Cavagna, qui inventent leur viticulture biologique, ou Hervé Tavernier et Rémy Baudin, apiculteurs transhumants qui proposent des miels d'exception pour faire la différence. Dans une série de portraits, huit agriculteurs récemment établis racontent leurs parcours, donnant du relief à ces rêves désormais ancrés dans la terre. Huit trajectoires, pour donner à d'autres l'envie d'y croire. Retrouvez toutes les vidéos sur la chaîne YouTube du Parc.



13 TONNES
DE DÉCHETS

C'est ce qui a été récupéré à dos d'homme dans la rivière de la Vence sur la commune de Quaix, au terme de 60 jours de chantier.

L'idée a germé dans la tête de Mickael Chauvin, sapeur pompier et adepte du canyoning, et s'est concrétisée grâce à un partenariat institutionnel et associatif auquel le Parc de Chartreuse s'est associé. Objectif : rendre à la Vence son lit débarrassé des carcasses automobiles et en faire profiter ses différents usagers : canyoningistes, pêcheurs, randonneurs.



LE DOSSIER

PARC DE CHARTREUSE, Disséminer la culture des variétés locales

C'est une opération scientifique participative inédite qui est menée dans le massif de Chartreuse : l'étude et la sensibilisation aux plantes locales cultivées auprès d'acteurs de toutes catégories...



DES MOINES PLANTEURS AUX BOURGEOIS JARDINIERS

Début 2009, l'impulsion est donnée : l'association Jardins de Mémoires Montagnes (JDMM) travaille avec le Parc sur les plantes sauvages. Recherches, inventaire, publications... le besoin de se pencher aussi attentivement sur les plantes cultivées s'impose ensuite. Le projet est monté en 2015 par le Parc, le Centre de Ressources de Botanique Appliquée (CRBA) de Lyon et JDMM. Il reçoit le soutien financier de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, des départements de l'Isère et de Savoie et de la Fondation de France. Tout débute par cinq réunions publiques pour présenter l'opération aux habitants. Puis l'enquête ethnobotanique commence. Recherche en archives, enquêtes de terrain...

À côté de la poire « Louve », il y a le haricot « viande » et le maïs de « Crolles ». Des espèces aux origines et à l'histoire diverses se côtoient dans le massif de Chartreuse : des « tradis », installées là depuis des siècles, aux « petites jeunes », importées au gré des goûts et des voyages. Depuis trois ans, toutes font l'objet de l'ambitieux projet « Redécouverte du patrimoine maraîcher, fruitier, céréalié et ornemental de Chartreuse » animé par le Parc. « *Nous souhaitons découvrir et redécouvrir les variétés locales cultivées, qu'elles soient connues, méconnues ou oubliées* » explique Laure Belmont, responsable de la mission Biodiversité aménagement paysage. Objectif : partager le patrimoine végétal local et se le réapproprier. « *Nous souhaitons favoriser l'autonomie alimentaire du territoire – axe que nous travaillons également à travers notre participation à un programme alimentaire inter-territorial (PAT). Il s'agit aussi, disons-le clairement, de devenir moins dépendants de l'achat de semences hybrides industrielles, dont la plupart sont non reproductibles et ne peuvent être replantées. Et ainsi, de répondre aux enjeux du changement climatique.* » Car ces fruits et

légumes, adaptés au climat, au sol et à l'altitude des différents secteurs du territoire, sont naturellement plus résistants aux nuisibles, aux maladies et aux intempéries. Des atouts de poids pour l'économie et l'alimentation des générations futures.

« Faire des habitants des acteurs-relais qui savent cultiver, observer, récupérer des graines et les partager. »

Elle doit permettre de tout savoir, ou presque, sur l'histoire des cultures dans le massif. « *Nous avons trouvé beaucoup d'informations dans les archives des moines de l'Ordre des Chartreux, qui fabriquent la célèbre liqueur de Chartreuse*, détaille Laure Belmont. *Nous avons pu consulter des cahiers de jardinage des années 1950 et des manuscrits du XVI^e siècle!* » Autre découverte : « *Au XIX^e siècle, à l'est du territoire, s'est créée une petite « riviera » alpine : des bourgeois ont développé une importante pratique horticole, testant des plantes et important des graines.* » Au bout d'un an de recherches, près de 1500 variétés sont répertoriées (voir encadré).

LES GRAINES, C'EST LA CLÉ

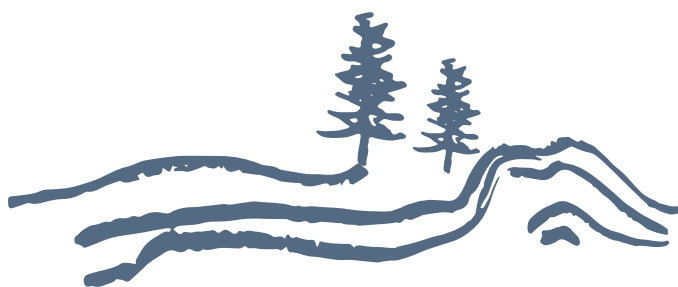
La deuxième phase du projet peut alors commencer : la transmission. Des ateliers publics sont organisés, des groupes de travail thématiques sont montés. Les habitants font part de leurs pratiques et attentes, et peuvent bénéficier de formations sur la récolte de graines, la taille ou la greffe de fruitiers. « *Récupérer une partie des graines d'une production est le plus sûr moyen de perpétuer une variété adaptée localement, en renforçant ses caractéristiques génétiques : elle est plus belle, plus vigoureuse, plus résistante et plus productive,* » rappelle Laure Belmont. Depuis deux ans, 70 personnes ont suivi la formation « Faites vos graines ».

Autre action lancée en 2018 : l'adoption de graines. En un an, 44 variétés ont été adoptées ! Des semences – dont certaines ont été récupérées à la banque de semences de l'Institut Vavilov, en Russie – sont ainsi confiées à des personnes qui s'engagent à les chouchouter : particuliers,

exploitation du Lycée horticole de Saint-Ismier, avec qui le Parc a tissé un partenariat important ou des maraîchers professionnels. Ces derniers doivent tenir un « journal de bord » des plantes et restituer la moitié des graines produites au CRBA.

FAIRE POUSSER DES VERGERS

Des maraîchers également impliqués dans un partenariat avec des restaurateurs, c'est le volet « De la graine à l'assiette » : les uns fournissent les produits, les autres les cuisinent. Une manière de faire connaître et de sublimer des variétés locales en touchant les papilles! Parmi la moisson d'actions de cette vaste opération, citons également le volet « arbres fruitiers » : formations « taille et greffe », identification de pommiers et poiriers anciens, dont des échantillons sont en cours d'analyse par des généticiens de l'Inra, recensement et accompagnement à la création de vergers (privés, collectifs ou partagés), création de vergers conservatoires... « *Ensuite, nous espérons poursuivre nos actions en travaillant plus spécifiquement sur les céréales et la vigne, conclut Laure Belmont. Si les financements sont suffisants, nous poursuivrons l'accompagnement des projets et la formation des habitants qui sont nos premiers relais.* »



FOCUS

HARICOT, MAÏS, ABRICOT... UNE MOISSON D'ESPÈCES



Les résultats de l'étude ethnobotanique, commandée par le Parc au Centre de Ressources de Botanique Appliquée (CRBA) et à l'association Jardins de Mémoires Montagnes, sont exceptionnellement riches : 399 espèces de fruits, légumes, céréales ou fleurs ont été identifiées sur le territoire, représentant 1 409 variétés. La vigne, la pomme de terre, le blé, le poirier, la courge ou le haricot sont parmi les plus présentes. Un peu plus de 10 % des variétés sont originaires du massif de Chartreuse ou des environs proches (abricotier, ail, artichaut, dix variétés de maïs et vingt de noyer...), 269 sont « nées » ailleurs dans la région, et 980 variétés viennent d'une autre région ou de l'étranger.

Une base de données en ligne, localisant chaque variété et listant les documents liés, est en cours de développement. En attendant, des fiches « variétés » ont été réalisées. Les premières fiches édités portent sur : haricot « viande », maïs « Crolles », poire « Louve », et vigne « Etraire de la Dui ».

➔ www.parc-chartreuse.net/agir/agriculture/fruits-et-legumes-de-Chartreuse

ÉCHANGEZ VOS FRUITIERS ET GRAINES DE LÉGUMES !

Suite aux réunions publiques et aux ateliers de graines, une même demande se répétait chaque année de la part des participants : Avez-vous des graines à partager ? Cherchez-vous des graines ? Une forte demande nous poussait à continuer à échanger les graines et les savoirs. D'où le partenariat entre le Parc et la plateforme Sharetreuse pour vous proposer l'onglet Graines de Chartreuse.

➔ www.sharetreuse.fr/graines-de-chartreuse



DE LA GRAINE À L'ASSIETTE !



Dans le cadre du projet autour des semences de fruits et légumes de Chartreuse, une action de valorisation est engagée cette année avec les restaurateurs. L'idée est de mettre en relation un(e) chef et un(e) maraîcher(e) afin qu'ils définissent ensemble une liste des légumes à cultiver dans le but de les cuisiner plus tard dans les restaurants. Les maraîchers impliqués dans cette expérimentation sont : Stéphany Rey « les bottes vertes » au Sappey a proposé ses légumes au restaurant Le Fantin Latour à Grenoble et Philippe Bette-mieux, agriculteur à St Pierre de Chartreuse pour l'auberge de la Brévardière.

LE MYSTÈRE DU MOSASAURE DE CHARTREUSE

C'est par un concours de circonstances improbable que l'histoire prend forme, réunissant les ingrédients d'une épopée : la passion d'un homme, une énigme scientifique et le succès d'une aventure collective. Ainsi est né le mosasaure de Chartreuse.

Au commencement, il y a un bout d'os qui a résisté pendant 70 millions d'années, survivant aux plissements des Alpes, aux déformations et aux cassures de la roche. Et qui, un jour de 2015, au fond d'un ravin forestier de la vallée des Entremonts, a attiré le regard d'un amateur de fossiles hors pair. Venu chercher des ammonites, Frédéric Dumont rentre chez lui avec cet ossement qui aiguise sa curiosité. Rapidement, il comprend la portée de sa découverte pour le monde de la paléontologie. Et s'il s'agissait des restes d'un mosasaure, ce reptile marin rare et super-prédateur contemporain des dinosaures ?

Convaincu de l'intérêt de sa trouvaille, Frédéric Dumont contacte Patrick Gardet, garde de la Réserve naturelle des Hauts de Chartreuse, croisé un jour sur le terrain. « Je lui avais conseillé de solliciter une autorisation de la Réserve pour ses recherches, évoquant notre inventaire du patrimoine géologique », raconte le garde. Bien que l'ossement ait été trouvé hors du périmètre de la Réserve, il devient l'interlocuteur privilégié de Frédéric Dumont. Une relation de confiance s'instaure entre eux, avec l'exigence commune que la découverte serve l'intérêt général.

Nathalie Bardet, paléontologue au Museum d'Histoire Naturelle de Paris, l'une des rares spécialistes mondiales des mosasaures, est invitée à venir voir la découverte. Elle confirme l'intuition de Frédéric Dumont. Des fouilles sont décidées pour tenter de trouver le reste du squelette, en bonne entente avec le propriétaire du terrain. La commune d'Entremont-le-Vieux s'implique dans le projet, fournissant des bénévoles et des moyens matériels. L'excitation est palpable. Aucun mosasaure n'a été trouvé dans l'arc alpin et la dernière trouvaille en France remonte au début du 20^e siècle. L'animal aurait été découvert

pour la première fois au 18^e siècle aux Pays-Bas, près de Maastricht où s'écoule la Meuse, dont il tire

son nom. Plusieurs espèces ont été recensées, de 3 à 17 mètres de long, adaptées à des milieux marins et lacustres de températures variées. Le mosasaure de Chartreuse évoluait dans une mer de 100 à 200 mètres de profondeur, sous un climat chaud et humide. On ne sait pas à ce stade s'il s'agit d'une espèce déjà connue.

« La préparation des fouilles a duré deux ans. La plus grosse difficulté a été de garder le lieu secret pour éviter les pillages. Frédéric Dumont a fait preuve d'une grande patience en acceptant de ne pas dévoiler le site malgré les pressions », raconte le garde. Le découvreur a été associé à toutes les étapes du projet. Les fouilles ont duré 15 jours durant l'été 2017 et permis d'extraire 24 vertèbres de la queue de l'animal. Si l'espoir de retrouver un squelette entier a été déçu, l'expérience restera ancrée. Les écoliers d'Entremont ont travaillé pendant une année sur le mosasaure et cherché des fossiles sur le terrain avec Frédéric Dumont. « Toutes les personnes associées au projet, de Paris à Entremont, ont remarquablement joué le jeu, faisant primer l'intérêt collectif. Au-delà de l'enjeu scientifique, le mosasaure a donné vie à une belle aventure humaine, et tout son sens à l'action du Parc », résume Patrick Gardet, non sans tristesse, puisque Frédéric Dumont est aujourd'hui décédé. Les ossements du mosasaure sont à Paris le temps des analyses scientifiques. Ils seront ensuite rapatriés en Chartreuse pour y être valorisés, selon le souhait du découvreur, avec leur part de mystère.

EN SAVOIR PLUS :

📍 www.parc-chartreuse.net > rubrique découvrir > La géologie de Chartreuse à travers le mosasaure



“ REN- CONTRES



Thibaut
LACOMBE

Pleins feux sur la Réserve

Le film Réserve Naturelle des Hauts de Chartreuse, la nature en partage de Clara et Thibaut Lacombe, sera présenté au public cet automne à l'occasion des Rencontres Montagnes et Sciences, avant de poursuivre sa vie sur d'autres festivals puis lors d'une tournée dans les communes de Chartreuse en 2020. Les superbes images, imprégnées de l'œil expert du naturaliste, et l'esthétique générale du film, plongent le spectateur dans l'intimité du massif, servant pleinement son propos pédagogique.

Pourquoi ce film ?

La Réserve voulait mettre en lumière ses actions en vue de concilier les pratiques sur son territoire. En allant à la rencontre des usagers, en les questionnant sur leurs besoins et leurs attentes, parfois opposés, on comprend l'exercice d'équilibrisme auquel se livrent la conservatrice et les gardes pour tenir cette ligne subtile entre intérêts collectif et particuliers.

Comment se porte la cohabitation en Chartreuse ?

Le vivre ensemble en montagne requiert les mêmes compromis que dans la vallée. Sur le terrain, ça ne se fait pas toujours sans heurts. Mais l'action du Parc, gestionnaire de la Réserve, semble instiller dans les esprits cette idée de partage.

VISONNER LA BANDE ANNONCE SUR :

➔ <https://vimeo.com/363092078>



Adrien
BERTHOLIO

Le Guiers Mort labellisé Rivière Sauvage

Grâce à l'obtention du label « Site Rivières Sauvages » le 27 juillet dernier, le Guiers Mort, pour ses 12 kilomètres s'écoulant de Perquelin à Saint-Laurent-du-Pont, s'offre une nouvelle vie. Après dix années de réflexion et de travail concerté, il devient le 26^e cours d'eau à bénéficier de ce label en France, et le premier en Isère.

À travers les 80 critères validés, ce label acte le fort degré de naturalité du Guiers Mort, telle que sa faible artificialisation, la qualité de ses eaux ou la gestion patrimoniale de la rivière interdisant le déversement de poissons issus de l'élevage. « Ce label n'est ni une mise sous cloche ni une fin en soi, il marque au contraire un nouveau départ pour le Guiers Mort et une meilleure concertation entre les acteurs impliqués », explique Adrien Bertholio, président de Réciprocité Guiers qui porte le label avec le Parc et regroupe sept associations de pêche locale ainsi que les fédérations de pêche de l'Isère et de la Savoie.

La rivière va bénéficier d'une attention particulière grâce à un programme d'actions sur cinq ans : suivis scientifiques et participatifs, arasement des seuils qui empêchaient l'écoulement naturel des sédiments, réfection de sentiers etc.



Carmen
GRASMICK

(Re)découvrir la Chartreuse... sans voiture

L'association Mountain Wilderness, basée à Grenoble, milite pour changer le rapport de l'homme à ses montagnes. Pour que puissent y cohabiter des milieux naturels préservés, des économies locales vivantes et diversifiées et des pratiques responsables. Réduire l'impact de la voiture individuelle est l'un des enjeux forts. En partenariat avec le Parc de Chartreuse, et dans la continuité d'un travail déjà réalisé sur de nombreux massifs, l'association vient de publier une brochure présentant dix idées de sorties « douces » dans le massif, sur un ou deux jours, en toutes saisons et de difficultés variées : randonnée dans les vignobles du Granier ou au sommet de Chamechaude, traversée en paddle du lac d'Aiguebelette, balade en raquettes dans les hameaux... « Les transports en commun permettent de découvrir la montagne sous un jour nouveau, en favorisant l'immersion dans le territoire et un autre rapport au temps », explique Carmen Grasmick, chargée de mission à Mountain Wilderness et responsable de la campagne « Changer d'approche ».

LA BROCHURE 10 IDÉES DE SORTIES EN MONTAGNE SANS VOITURE CONSACRÉE À LA CHARTREUSE EST DISPONIBLE SUR :

➔ www.changerdapproche.org (où l'on trouve d'autres idées de sorties), auprès du Parc et dans tous les offices de tourisme du massif.

”

ET TOQUE

ROSES DE BLETTES AU SAINT-MARCELLIN ET NOIX DE GRENOBLE

- 24 noix de Grenoble
- 8 pommes de terre
- 2 Saint-Marcellin
- Salade type Grenobloise
 - 1 œuf
 - 20 cl de crème
 - Sel et poivre
 - 200 g de lardons
- 400 g de feuilles de blettes
- 2 oignons rouges

- 01 Blanchir les feuilles de blettes pendant 20 min à la vapeur. Laisser égoutter.
- 02 Ciseler les oignons et faire cuire avec les lardons 5 mn. Ajouter les feuilles de blettes hachées au couteau. Cuire jusqu'à ce que le mélange soit sec.
- 03 Ajouter 16 noix de Grenoble concassées
- 04 Éplucher les pommes de terre et les couper à la mandoline
- 05 Prendre un moule à muffins, le graisser. Déposer les rondelles de pommes de terre en quinconce en tapissant le moule comme pour former une rose. Déposer le mélange de blettes dans la rose.
- 06 Mélanger la crème et l'œuf et arroser la préparation.
- 07 Couper le Saint-Marcellin horizontalement pour former 2 morceaux et découper 4 ronds. Le déposer sur la préparation.
- 08 Enfourner 20 minutes à 180°C.
- ★ Accompagner de salade verte, des noix et des morceaux de Saint-Marcellin restants.

Retrouvez tous les producteurs locaux sur la carte interactive :
 ➔ www.parc-chartreuse.net > agir > agriculture

À VOUS DE JOUER : MOTS MÊLÉS



Retrouve les mots suivants dans la grille (ils peuvent aussi être en diagonale), puis replace-les dans le texte à trous :
parade, coqs, poule, lyre, tétras, refuge, hiver, igloos, neige, alpages, montagne, espèce, Chartreuse, ski, raquettes.

A	L	E	B	I	F	A	N	E	D	B	C	F	S
C	F	A	L	P	A	G	E	S	O	F	A	L	K
M	O	N	P	O	U	L	I	B	K	L	R	C	I
D	C	Q	T	U	E	I	G	L	I	Y	P	H	D
P	A	R	S	E	N	T	E	N	E	R	O	U	L
U	C	H	A	R	T	R	E	U	S	E	Q	M	C
P	H	I	K	Q	O	R	I	S	P	G	U	O	H
O	R	V	U	C	U	N	A	G	E	S	B	N	E
U	S	E	B	A	C	E	Y	S	C	H	I	T	S
L	C	R	F	F	H	C	T	I	E	P	G	A	T
E	N	D	I	U	A	E	S	T	N	A	L	G	D
T	E	G	N	P	G	C	A	R	E	F	O	N	U
O	P	A	R	A	D	E	F	N	I	S	O	E	T
B	R	K	I	D	E	T	A	T	P	E	S	P	E

Le Tétrax - est une sauvage de qui vit à la limite de la forêt et des, entre 1400 et 2100m d'altitude. Au printemps, les se battent et chantent pour séduire les femelles, c'est la L'....., il creuse des dans la pour être à l'abri du froid et des prédateurs. Les populations de diminuent en France, c'est pourquoi le Parc naturel régional de cherche à préserver cette Entre autres actions, les zones de hivernal sont signalées pour éviter que les pratiquants de et de ne les dérangent.

Pour protéger le Tétrax-Lyre, nous devons tous nous mobiliser !



SORTIE LIVRE

Avec ITINÉRANCES, Le Parc naturel régional de chartreuse inaugure la collection « Chemins de Traverse – Art et artistes en Chartreuse ». Ni guide pratique, ni album d'art, ces livrets invitent habitants et visiteurs à découvrir le territoire du Parc autrement.

PRIX : 5€, DISPONIBLE DANS TOUS LES OFFICES DE TOURISME ET AU PARC

QUEL APOLLON !



Les premiers résultats de l'étude montrent qu'il n'existe au sein des Alpes qu'une seule et unique espèce du papillon Apollon. Plutôt inattendu, ce résultat indique que les Apollons des Bauges ou de la Chartreuse ne diffèrent pas génétiquement des Apollons du Vercors par exemple. Ils confirment ainsi l'absence de sous-espèces au sein même des Alpes, historiquement évoquées dans la littérature scientifique

➔ PLUS D'INFORMATIONS SUR :
www.parc-chartreuse.net/fr/agir/biodiversite-amenagement-et-paysages/suivis-scientifiques/apollon/