



>>> **ACTUALITÉS**

Le Parc, un nouvel élan  
pour 12 ans !

>>> **UN TERRITOIRE INNOVANT**

Gueules de Bois et vie active

>>> **DOSSIER**

Manger local  
au pays des volcans

# SOMMAIRE

## 3 ACTUALITÉS

Le Parc, un nouvel élan pour 12 ans !

## 5 DOSSIER

**Manger local**  
au pays des volcans

## 9 TOUT PRÈS D'ICI

**Les bistrot d'automne**  
Tout l'agenda

## 10 UN TERRITOIRE INNOVANT

**Gueules de Bois et vie active** 5  
À la rencontre de ceux qui s'engagent et innovent sur le territoire

## 12 CARNET DE TERRAIN

**La Font Sainte** 6  
Pèlerinage et transhumance

2  
↑

Certains sujets >>> du magazine sont localisés. Vous pouvez les retrouver sur la carte à l'aide de cette puce X

## S'INFORMER, ÉCHANGER



Accédez à des contenus complémentaires sur [www.parcdesvolcans.fr](http://www.parcdesvolcans.fr)



vidéo



son



document

et retrouvez le Parc sur :



[www.facebook.com/parcvolcans](http://www.facebook.com/parcvolcans)



[www.dailymotion.com/Parc-des-Volcans](http://www.dailymotion.com/Parc-des-Volcans)

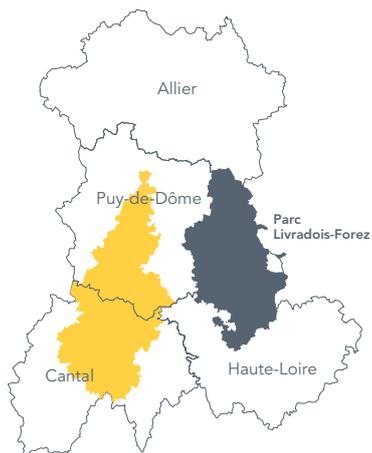
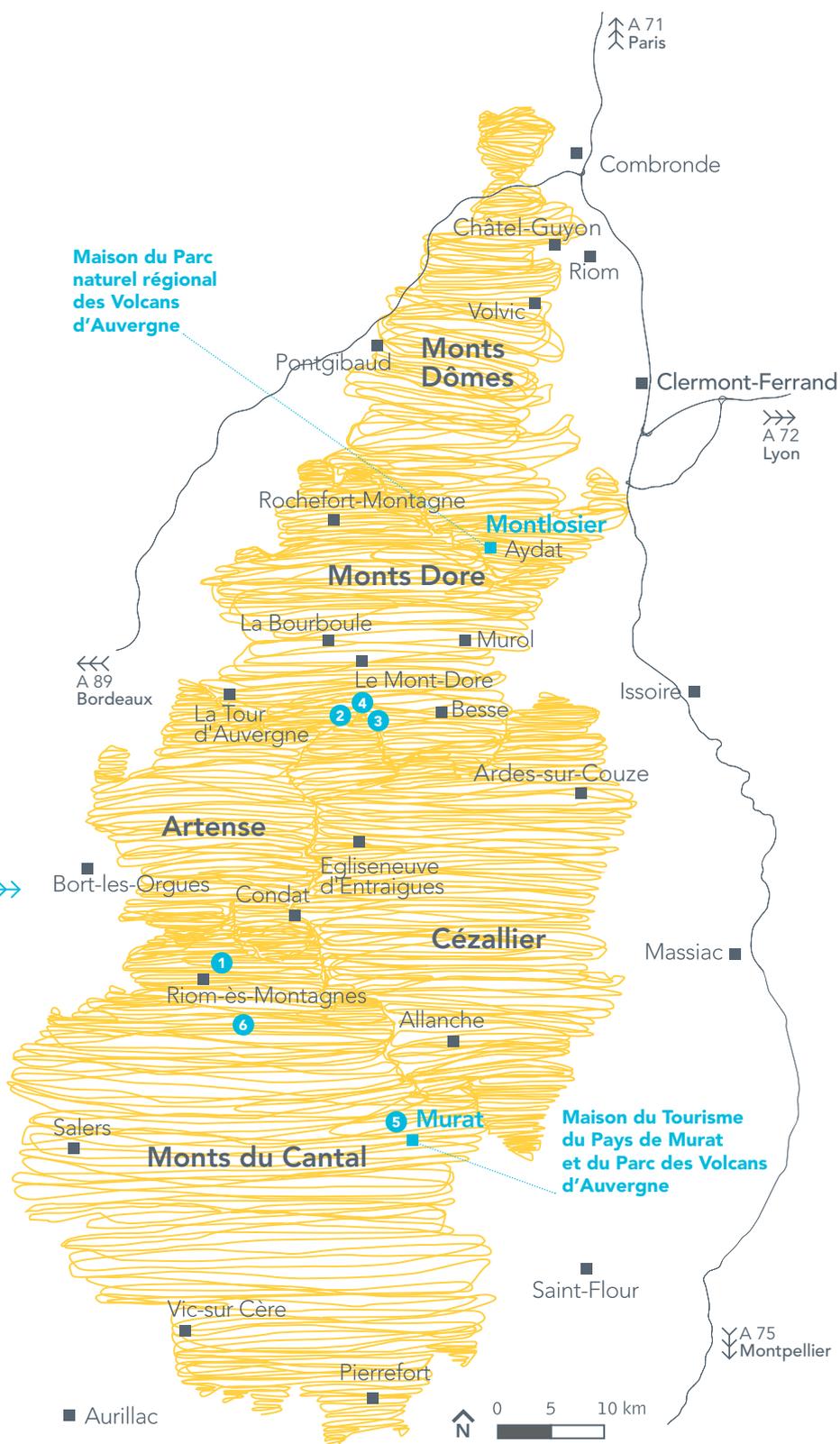


[www.flickr.com/photos/parcvolcans](http://www.flickr.com/photos/parcvolcans)

Des volcans et des hommes est un magazine trimestriel édité par le Syndicat mixte du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne et envoyé à l'ensemble des habitants du territoire. Vos remarques et commentaires sont les bienvenus, en nous écrivant : [magazine@parcdesvolcans.fr](mailto:magazine@parcdesvolcans.fr) ou Des volcans et des hommes Syndicat mixte du Parc des Volcans d'Auvergne | Montlosier - 63970 Aydat Tél. 04 73 65 64 00 | Fax 04 73 65 66 78

Directrice de publication : Isabelle Blanc | Coordination : Thomas Ganlut | Rédaction et photos : Peyre-Arse Presse et équipe du Syndicat mixte du Parc | Photo de couverture : © Eve Hilaire - Studio des 2 prairies | Conception et réalisation : atelier JBBOX Impression : Fusium imprimerie

Tirage : 42 000 exemplaires | Imprimés avec des encres à base végétale  
Septembre 2013 | N° ISSN : 2102-4014





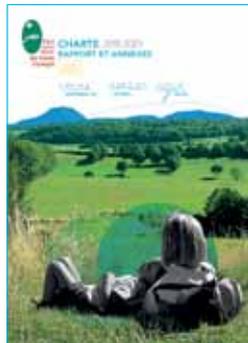
Le Parc des Volcans d'Auvergne est un territoire unique, riche de paysages grandioses, d'une forte biodiversité et d'espèces rares. C'est aussi un territoire vivant, lieu d'activités économiques et culturelles qui participent tout autant à cette identité patrimoniale qui vient d'être à nouveau reconnu à sa juste valeur.

Pour préserver et valoriser ces atouts fragiles, la nouvelle charte préparée par le Syndicat mixte du Parc a associé de nombreux acteurs locaux. Elle détaille le projet de gestion durable du territoire pour 12 ans et constitue ainsi un guide pour agir en faveur des patrimoines naturels, paysagers et culturels remarquables qui fondent l'identité et la vocation du Parc. Après l'adoption de la charte fin 2012 par les collectivités du territoire, l'État a prononcé par décret du 19 juin dernier le 4<sup>e</sup> reclassement du territoire en Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne pour la période 2013>2025.

C'est une très grande satisfaction pour tous eux qui se sont impliqués dans ce dossier et je tiens à féliciter chaleureusement l'équipe du Parc (élus et agents) ainsi que l'ensemble de nos partenaires pour leur contribution fructueuse à cette belle réussite collective.

**Roger GARDES**  
Président du Parc  
des Volcans d'Auvergne

La charte du Parc, ➤➤➤  
un projet de territoire  
pour 12 ans



➤➤➤ LE SAVIEZ-VOUS ?

La charte du Parc n'est pas un règlement, elle ne s'impose pas aux habitants et aux activités privées. Contrat librement passé entre les élus du territoire et l'État, la charte exprime leur volonté d'agir ensemble pour orienter l'action locale en faveur d'un développement économique et social misant sur les milieux naturels, les paysages, ainsi que les divers patrimoines culturels à transmettre aux générations futures.

Le Parc, un nouvel élan pour 12 ans !

Le reclassement du Parc obtenu la 19 juin dernier constitue une véritable reconnaissance nationale accordée après vérification de la pertinence de la nouvelle charte du Parc. **Sa vocation ? Améliorer la qualité de vie des habitants actuels et à venir** par un développement économique, culturel et des aménagements valorisants et respectueux des ressources locales et des patrimoines.

La charte 2013>2025 propose de **relever les grands défis d'aujourd'hui en s'appuyant sur les valeurs du Parc naturel régional** : respect du cadre de vie, sobriété dans la consommation de l'espace et des ressources naturelles, transmission des savoir-faire locaux, modes de productions et échanges à dimension humaine...

La charte nous concerne tous puisque l'avenir de cet espace préservé et habité dépend de la présence humaine et de son organisation.

LES HABITANTS

« **Vivre ensemble, ici** » : appropriation culturelle des patrimoines, valorisation des potentialités du territoire pour l'accueil de nouveaux habitants et actifs, sensibilisation aux éco-gestes au quotidien, renforcement des offres de logements, d'équipements et de services dans les bourgs centres

LES ACTEURS PUBLICS

« **Penser global** » pour un cadre de vie exceptionnel : gestion d'excellence des grands espaces volcaniques, révélation des singularités du paysage, préservation des milieux naturels et espèces remarquables, exploitation des ressources en eau dans le respect des milieux aquatiques, économies d'énergies et maîtrise de la production d'énergies renouvelables, aide à la décision en amont des aménagements publics, maîtrise de l'urbanisme

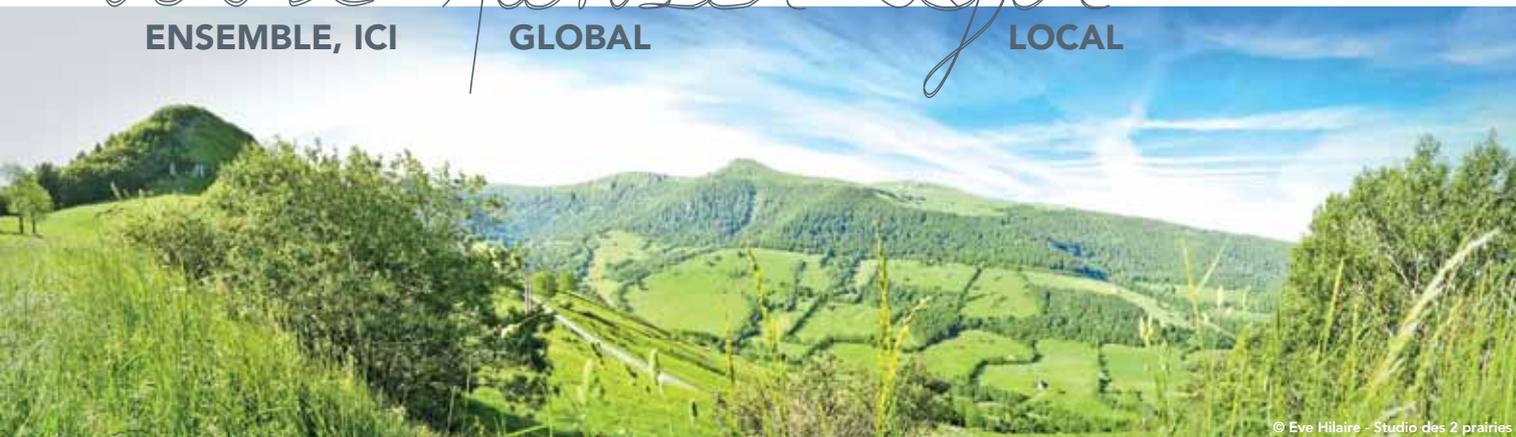
LES ACTEURS ÉCONOMIQUES

« **Agir local** » pour une économie misant sur les ressources du territoire : accompagnement des activités locales fortement liées aux spécificités du Parc (agriculture, accueil touristique, offres loisirs de pleine nature, sylviculture et filières du bois, extraction et valorisation des ressources du sous-sol) pour développer des productions et des services à la fois générateurs de valeur ajoutée et garants des ressources locales, accompagnement de porteurs de projets et attribution de la marque Parc.

Chacun doit désormais s'investir dans la réussite de ce nouveau projet de territoire qui va nous guider jusqu'en 2025.

➤ En savoir plus : [www.parcdesvolcans.fr/Une-chartre](http://www.parcdesvolcans.fr/Une-chartre)

vivre ENSEMBLE, ICI penser GLOBAL agir LOCAL



## ➤➤ ACTUALITÉS

### Lauréats des prairies fleuries ①

La remise des prix du 4<sup>e</sup> concours des prairies fleuries a eu lieu le 27 juin à Riom-ès-Montagnes (15). **Gérard Verdier** d'Egliseneuve-d'Entraigues a remporté le **premier prix** et ira défendre sa prairie de fauche à Paris au salon de l'agriculture en février 2014. **Jean-Marc Loubeyre**, de Riom-ès-Montagnes, s'est vu décerner le **prix spécial** « Gestion agro-environnementale en faveur de la valeur mellifère, de la santé des animaux et de la faune sauvage ».

➤ En savoir plus : [www.parcdesvolcans.fr/591](http://www.parcdesvolcans.fr/591)



© PNRVA



Les deux lauréats **Gérard Verdier** et **Jean-Marc Loubeyre**, entourés des membres du jury et des membres du comité syndical du Parc.



Le 7 juin dernier, le préfet de région, Eric Delzant, et la sous-préfète d'Issoire, Hélène Géronimi, ont consacré une journée à la découverte des patrimoines du Parc valorisés par des initiatives locales et accompagnés par le Syndicat mixte du Parc, comme celle de la coopérative Acajou des Volcans à Riom-ès-Montagnes.

### GR4 : Rénovation sur le bon chemin ④

La première tranche des travaux du GR4 qui concerne la montée entre le col de la Croix Saint-Robert et le puy de l'Angle dans le massif Adventif (63) vient d'être achevée. Très dégradé par le piétinement, le chemin avait besoin d'un véritable ravalement : création de lacets, couverture en toile coco des zones d'érosion pour favoriser la revégétalisation naturelle, renvois d'eau pour limiter le ruissellement... Ces aménagements ont été réalisés pour moitié par les agents du Syndicat mixte du Parc et l'équipe technique de la communauté de communes du massif du Sancy, dans le cadre d'un partenariat, et pour l'autre partie par un prestataire extérieur. Suite des travaux cet automne avec le tronçon reliant le col de la Croix Morand et le puy de la Tache.



© PNRVA



La toile coco favorise la revégétalisation naturelle.

### Chastreix-Sancy : La réserve a sa maison... ②

La réserve naturelle de Chastreix-Sancy vient d'emménager dans de nouveaux locaux, un ancien hôtel situé dans le bourg de Chastreix (63) entièrement rénové par la communauté de communes du massif du Sancy. C'est au premier étage que l'on pourra visiter l'espace muséographique de la réserve avec, cette année, une exposition sur l'hermine. Les locaux administratifs siègent au second étage. Ce bâtiment abrite aussi en rez-de-chaussée une boulangerie, une épicerie, un snack, et au-dessus, la Poste et l'office de tourisme. L'objectif de ce pôle multiservices est de « favoriser la vie locale ».

### ... et celle de Chaudefour est rénovée ③

En 22 ans d'existence, la Maison de la Réserve naturelle de la Vallée de Chaudefour à Chambon-sur-Lac (63) a accueilli plus d'1 million de visiteurs ! L'amélioration de cet espace d'accueil et d'information, inaugurée en juillet, était bien méritée. Une nouvelle raison pour venir (re)découvrir cette vallée unique.

➤ [www.parcdesvolcans.fr/Les-Reserves-naturelles](http://www.parcdesvolcans.fr/Les-Reserves-naturelles)



© PNRVA

←← La réserve vous accueille au sein du tout nouveau pôle multiservices de Chastreix.

### Écoguide pour sols fragiles

Vent, eau, piétinement... les sols volcaniques fragiles de type andosols ne résistent pas à l'érosion : ils sont très vite emportés, découvrant des matériaux comme la pouzzolane, eux aussi très peu liés et qui se creusent rapidement. Fort de son expérience notamment dans la chaîne des puys, le Syndicat mixte du Parc vient d'éditer un guide sur les techniques d'aménagement dans ces sols particuliers. Ce guide « Écochantier sur sols volcaniques fragiles » est destiné aux agents techniques des collectivités et des entreprises privées.

➤ Il est évolutif et téléchargeable sur [www.parcdesvolcans.fr/ecochantier](http://www.parcdesvolcans.fr/ecochantier)



© Eve Hilaire - Studio des 2 prairies

# MANGER *local* AU PAYS DES VOLCANS

**Le territoire dispose d'un patrimoine culinaire et de multiples ressources... Tous les ingrédients sont là pour consommer local. Voici quelques pistes pour entrer dans le développement durable en dégustant les saveurs Parc.**

Les grandes surfaces l'ont compris, la proximité rassure. Des rayons de produits locaux y voient le jour. Les circuits courts ont le vent en poupe avec, à la clé, une réduction des emballages, des distances de transport et une bouffée d'oxygène pour le territoire. Cette tendance, née avec la crise de la vache folle, n'a cessé de se renforcer au fil des scandales alimentaires. **Les consommateurs veulent désormais des garanties.**

L'idée de s'affranchir des intermédiaires a germé chez quelques agriculteurs qui ont complété leurs savoir-faire. Ils ont acquis des compétences en cuisine, en communication, en techniques commerciales... transforment leur lait, leur viande, leurs fruits ou leurs légumes, se sont équipés de véhicules réfrigérés pour aller sur les marchés, ouvrent les portes de leurs exploitations... Certains travaillent en solo, d'autres se regroupent au sein d'un point de vente collectif, d'une association, à l'image

de La Jonquille dont nous parlions dans notre précédente édition, ou d'une coopérative. Parallèlement, les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) ont vu le jour. Ainsi, chaque semaine, **des producteurs livrent un panier à des adhérents engagés avec l'assurance d'un juste prix pour le fruit de leur travail.**

Au fil d'un menu de terroir, ce dossier vous invite à découvrir quelques pistes pour manger local au pays des volcans...

## Lentilles blondes de Saint-Flour...

Manger local, c'est aussi redécouvrir le goût des variétés oubliées, à l'image de la lentille blonde de la planèze de Saint-Flour qui a connu son apogée au début du XX<sup>e</sup> siècle. Dans le début des années 60, les agriculteurs s'étaient progressivement détournés de cette culture au profit de la production laitière. Trente ans tard, seul le souvenir demeure... Des démarches sont engagées mais ce n'est qu'en 1998 que les premières expérimentations de semis de seize lentilles blondes issues des collections de l'Inra sont entreprises. En 2001, un an avant la première commercialisation, une association

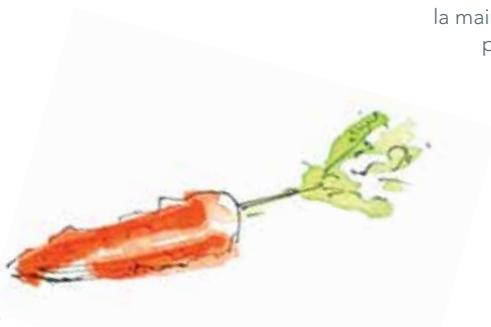
de producteurs voit le jour. La lentille blonde de Saint-Flour devient produit **sentinelle Slowfood** en 2006, et dispose d'un **Label Rouge** depuis octobre 2009. Un dossier de demande d'**Indication géographique protégée** ou d'**Appellation d'origine protégée** est en cours.

La lentille blonde de Saint-Flour, c'est 34 producteurs dont une poignée sur des communes du Parc (Paulhac, Virargues, Cussac, La Chapelle d'Alagnon...).

Pied de lentille blonde de Saint-Flour à maturité dans la main de Max Cassanhès, producteur à Paulhac. ⇒⇒



© F. Pigot / PAP



## ... carottes...

Bien sûr, pour les carottes, et autres légumes, l'idéal serait de pouvoir les produire soi-même. Encore faut-il posséder un bout de jardin et trouver le temps de le cultiver. À défaut, vous pouvez chercher un maraîcher ou vous tourner vers les Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP). Le territoire du Parc en compte quatre dont trois dans le Puy-de-Dôme.

Créée en 2011, à Murat dans le Cantal, l'Amap Autrement regroupe aujourd'hui une trentaine de familles. Elle a

contractualisé avec deux producteurs engagés en agriculture biologique, dont une maraîchère installée (un peu grâce à l'Amap) à Massiac. Chaque semaine, elle livre des légumes de saison aux amapiens qui se retrouvent le jeudi, entre 18 et 19 heures, pour récupérer leur panier chez un artiste peintre de Murat qui met son atelier à disposition.

📺 Interview de Marc Bienaimé, président d'Amap Autrement sur [www.parcdesvolcans.fr/97e](http://www.parcdesvolcans.fr/97e)

6  
↑



© F. Pigot / PAP



Le jeudi, entre 18 et 19 heures, les amapiens de Murat se retrouvent pour récupérer leur panier.

## ... et saucisses de viande salers

Par le bouche à oreille, vous trouverez bien un agriculteur qui fait abattre un animal de temps en temps et qu'il commercialise en colis de viande. De la même façon, à Riom-ès-Montagnes, on soigne la relation directe entre producteurs et consommateurs.

Les mercredis, vendredis et samedis de 10 à 12 heures, ce sont les agriculteurs et agricultrices qui à tour de rôle se relaient derrière le comptoir de la boutique d'Acajou des volcans. Un bel exemple d'esprit d'équipe et de valorisation d'une race locale. Ici, la viande est 100 % salers.

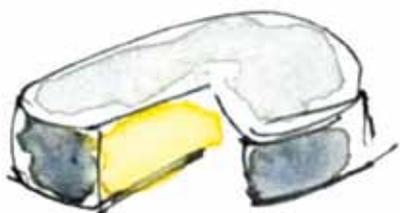
La coopérative Acajou des volcans, c'est quarante-deux éleveurs du Cantal et du Puy-de-Dôme, une vaste gamme de produits qui bénéficient de la marque du Parc.

On peut même y trouver des plats cuisinés (tripes à la tomate, bourguignon, sauté de bœuf aux giroles, bœuf à la provençale, à la bière et au miel, à la moutarde à l'ancienne...). Mais pour accompagner les lentilles de Saint-Flour, on a choisi la saucisse de bœuf salers. La coopérative propose aussi les livraisons à domicile...



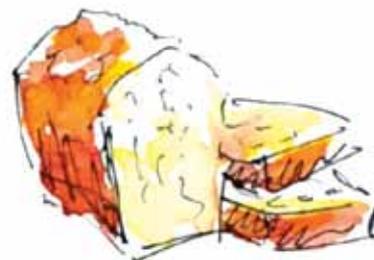
## Fromage saint-nectaire...

Ici, la production laitière est partout. Pas de quoi en faire un fromage mais... des fromages. Pas n'importe lesquels en plus, des fromages d'appellation d'origine protégée (AOP). Qu'ils se nomment bleu d'Auvergne, cantal, salers, fourme d'Ambert ou saint-nectaire, ils sont produits en partie sur le territoire du Parc. L'embaras du choix...



En saint-nectaire, la proximité on connaît. La production est majoritairement fermière. Plus de 7 000 tonnes de fromage sont produites à la ferme par 215 producteurs, ce qui en fait la première AOP fermière d'Europe. Le lien au terroir est tout aussi manifeste. Le cahier des charges impose que les vaches soient nées et élevées sur le territoire de production avec un chargement à l'hectare suffisamment faible pour privilégier une alimentation à l'herbe et au foin qui donne le goût au fromage.

➤ Infos : [www.fromage-aoc-st-nectaire.com](http://www.fromage-aoc-st-nectaire.com)



© Eve Hilaire - Studio des 2 prairies



Maryline Randanne (GAEC des Violettes)  
produit des brioches de tome.

## ... et dessert

Avant de quitter la coopérative laitière ou l'exploitation dans laquelle vous avez acheté votre fromage, avez-vous pensé au dessert ? Il vous faut de la tome pour la brioche. Avec un peu de temps vous pouvez préparer vous-même cette recette traditionnelle (voir page 8).

Autrement, sachez qu'avec les croquants, les carrés de Salers et les cornets de Murat, la brioche de tome est une des quatre pâtisseries marquées du Parc. Pour mémoire, la **marque Parc** contribue à renforcer l'identité du territoire, à maintenir et à développer les filières artisanales, à préserver et valoriser les ressources locales.

Et sur une belle tranche de brioche de tome, les plus gourmands peuvent toujours ajouter un peu de miel. Là encore, il s'agit d'un produit marqué Parc.

📺 Reportage sur les pâtisseries marquées Parc sur [www.parcdesvolcans.fr/ed6](http://www.parcdesvolcans.fr/ed6)

7  
↑

## ➤➤➤ À SAVOIR



**AOP : Appellation d'origine protégée**, traduction européenne des anciennes AOC françaises. La production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans une aire géographique déterminée selon un savoir-faire reconnu et constaté. Les caractéristiques des produits protégés sont liées au terroir et définies par un cahier des charges.



**IGP : Indication géographique protégée**. Périmètre au sein duquel est produit, transformé ou élaboré un aliment originaire de cette région.



**Sentinelle Slow food** : Projet de sauvegarde et de relance de produits inventoriés par l'association Slow food « l'Arche du goût ». Ils doivent être excellents, menacés, liés à un terroir, produits à petite échelle et issus d'une ressource biologique autochtone. Les fromages au lait de vaches salers et les lentilles blondes de Saint-Flour sont les deux sentinelles auvergnates.



**Label Rouge** : Label français qui désigne des produits de qualité supérieure. Ils se distinguent par leurs meilleures conditions de production ou de fabrication.



**Marque Parc** : Les producteurs exercent leur activité à l'intérieur du périmètre du Parc, utilisent prioritairement des matières premières locales, respectent l'environnement et accueillent les visiteurs pour faire découvrir le territoire et son patrimoine. La marque peut aussi être attribuée à une prestation d'accueil ou un savoir-faire.



**Agriculture biologique** : Label qui garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles de production, de préparation, d'étiquetage et de contrôle sont fixées par un cahier des charges et répondent à des normes européennes.



© F. Pigot / PAP

Recette de la brioche de tome ⇒⇒

Prenez 500 g de tome fraîche, émiettez-la grossièrement à la main.

Ajoutez 20 g de sel, 120 g de sucre, 3 œufs, 400 g de farine, 1 sachet de levure. Pétrissez la pâte qui doit être ferme.

Moulez en forme de couronne. Faites cuire à 180 °C jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée (environ 40 minutes).

⇒⇒ LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur notre territoire, il existe de nombreux réseaux qui œuvrent pour le développement des circuits courts et de l'agriculture. Retrouvez-les sur [www.parcdesvolcans.fr/mangerlocal](http://www.parcdesvolcans.fr/mangerlocal)

Expérimentation Anis étoilé

Mais qu'est-ce qu'une collectivité peut faire pour inscrire le développement durable au menu de ses habitants ?

C'est la question sur laquelle se penche Anis étoilé. Depuis 2005, cette association auvergnate œuvre dans le champ de l'éducation à l'alimentation qu'elle cherche à conjuguer au développement durable. Quatre communautés de communes des deux Parcs naturels d'Auvergne se sont engagées à ses côtés pour cette expérimentation (pour celui des volcans, ce sont celles des Cheyres et du Pays de Murat).

Des diagnostics et états de lieux ont été réalisés. Un rendu final est prévu pour les prochaines semaines. La balle sera alors dans le camp des élus qui devront réfléchir aux actions à mettre en œuvre pour rapprocher consommateurs, producteurs locaux et artisans dans une logique de développement du territoire.

L'alimentation au programme des scolaires

En cette rentrée 2013/2014, le Syndicat mixte du Parc vient d'ajouter une thématique « Alimentation » au programme des échanges ville-campagne. Le patrimoine culinaire, les paysages qui voient naître les produits locaux et les circuits de commercialisation (courts ou plus longs) constitueront les entrées de ce programme visant à faire échanger des écoliers et des collégiens de l'agglomération clermontoise avec des homologues ruraux, des secteurs des Monts Dômes et du Massif du Sancy. Ce projet a été dimensionné pour une vingtaine de classes. L'origine des produits, les différents modes de production, de commercialisation... seront aussi au menu, pour amener les élèves à réfléchir ensemble sur les enjeux de l'alimentation.



Manger c'est bien, jeter ça craint

Pour finir, n'oubliez pas le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire lancé par le ministère de l'Agriculture voilà près d'un an. Cette campagne de communication vise à réduire ce gaspillage de 50 % d'ici 2025. L'Ademe estime que chaque Français jette en moyenne 20 kg d'aliments par an à la poubelle dont 13 kg de reste de repas.

Alors, il est temps de faire un effort. Pour les préserver des bactéries, ne laissez pas vos plats plus de 30 minutes à température ambiante. Vous pourrez alors leur donner une nouvelle vie en les re-cuisinant. Place aux beignets de légumes, cakes, soupes, tartes à tout et halte au gaspillage.

➤ À noter : le 16 octobre, journée mondiale de l'alimentation et journée nationale de lutte contre le gaspillage <http://alimentation.gouv.fr/recetteantigaspi>

⇒⇒ POUR ALLER PLUS LOIN

Retrouvez notre dossier et des informations complémentaires sur [www.parcdesvolcans.fr/285](http://www.parcdesvolcans.fr/285)



© Lucien Soyere

◀◀ La maison qui tient chaud,  
le 2 novembre à l'Auberge  
de l'eau verte

## Un automne dans les bistrots

Associant les bars et restaurants du territoire, « Les Bistrots d'automne » réchaufferont la saison avec des soirées festives et gastronomiques.

Apéros tchatte, petits plats, spectacles, échanges aux saveurs locales et expositions... **Le festival des Bistrots d'automne** promet un menu riche et varié de découvertes. Ces animations s'inscrivent dans une démarche collective à l'échelle du Massif Central : six parcs naturels soutiennent le maintien des bistrots en milieu rural, véritables lieux de vie et de convivialité.

### Au programme :

> **Le 12 octobre**, l'hôtel de la Providence d'Egliseneuve-d'Entraigues (63) ouvrira le **bal** à partir de 18h30. On pourra entendre en soirée un groupe de **swing manouche** (Gipsy Juke Box).

© Fraizeuhmagik



Gipsy Juke Box, ➤➤➤  
le 12 octobre  
à Egliseneuve-  
d'Entraigues

## Les Explosives du Parc Oiseaux de toutes plumes

Le programme des Explosives du Parc poursuit sa présentation des « Oiseaux de toutes plumes » jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre.

Les 9 et 23 octobre, la maison de la Pinatelle organisera une sortie nocturne à l'écoute du chant des hiboux. Un concert « Entre ciel et pierre... sonnante » clôturera le festival le 27 octobre à Molèdes (15). Au café chez Angèle, le percussionniste Philippe Foch fera vibrer les pierres volcaniques, le ciel et les oiseaux.

Par ailleurs, les deux expositions organisées avec la LPO se prolongent cet automne : on peut voir jusqu'en septembre à la maison du Parc à Montlosier (Aydat, 63) l'exposition « Sur un arbre perché » et jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre au Vaulmier (15) « Plumes au vent ».

➤ Programme complet sur  
[www.parcdesvolcans.fr/explosives2013](http://www.parcdesvolcans.fr/explosives2013)

> **Le 18 octobre**, à Archipel Volcans à Laschamps (Saint-Genès-Champanelle, 63), apéro tchatte sur le thème « quand les saveurs locales s'emparent de votre assiette : du producteur au consommateur, un autre échange est possible », avec dîner et concert du duo **Les tortues Jeanine** (chanson française).

> **Le 20 octobre**, l'auberge paysanne de Malbo (15) propose un **apéro tchatte** à 11h30 autour des découvertes archéologiques réalisées sur la commune puis, après un déjeuner auvergnat, petits et grands se réuniront autour du **conte musical** « Le bal des loups » à 15 heures.

> **Le 26 octobre**, partez à la découverte des croyances et sorcellerie d'Auvergne au cours de l'apéro tchatte à La Bonne auberge à Laurie (15), suivi d'un dîner et d'un concert du trio **Voyage de nuit** (musique du monde et d'ici).

> **Le 2 novembre**, l'Auberge de l'eau verte à Marchal (15) consacrera un **apéro tchatte** au devenir de l'activité pêche en Artense (18h30) et après le dîner, le groupe « La maison qui tient chaud » présentera son répertoire de **chansons françaises, swing et rock** (21h30).

➤ À noter : Le prix des repas est fixé à 15 euros et les concerts à 5 euros (les apéros tchatte sont gratuits).  
Retrouvez ces rendez-vous sur [www.facebook.com/parcvolcans](https://www.facebook.com/parcvolcans)

9  
↑

## Mais aussi...

> **6 octobre** : Manifestation sportive la Clerco. Parcours pédestres, VTT et cyclotourisme en soutien à la candidature Unesco. Départ à Saint-Genès-Champanelle (63). 04 73 98 34 00

> **12 octobre** : **Le jour de la nuit**. Balades nocturnes, observations, extinctions de l'éclairage public... [www.jourdelanuit.fr](http://www.jourdelanuit.fr)

> **13 octobre** : **Dimanche du piéton**. Randonnée à Saint-Genès-Champanelle en soutien à la candidature Unesco.

> **19 octobre** : **Ma maison ma planète/semaine nationale de l'énergie**. Journée thématique « Des plantes au service de ma maison » à Saint-Saturnin (63). À partir de 9h30 à la salle de la Grange de mai. [www.mamaisonmaplanete.org](http://www.mamaisonmaplanete.org)

> Jusqu'au 9 novembre : Exposition sur l'histoire de la montagne cantalienne proposée par l'archéologue Frédéric Surmely au muséum des volcans d'Aurillac (15). 04 71 48 07 00



➤➤➤ Suivez toute l'actualité du Parc et le détail des événements sur [www.facebook.com/parcvolcans](https://www.facebook.com/parcvolcans) et sur [www.parcdesvolcans.fr/agenda](http://www.parcdesvolcans.fr/agenda)

### Gueules de Bois et vie active

Trois jeunes diplômés, d'une vingtaine d'années créent leur mini-entreprise en plein cœur du Parc des Volcans d'Auvergne.

Ils se nomment Joryce Leligois (19 ans), Loïc Julien (20 ans) et Frédérique Noël (21 ans) et après une expérience professionnelle épaulée par leur école, ils ont décidé d'aller plus loin. Les trois compères se sont connus au lycée de Murat. Ils ont tous les trois suivi le même cursus, à savoir, un **bac pro d'ébénisterie**, suivi d'un **CAP Arts du bois marqueterie et sculpture**. Mais leur parcours n'est en rien classique. Et c'est avec un certain courage qu'ils ont mené de front leurs études et la création de leur entreprise de mobilier en bois local.

« En 2012, soutenus par nos professeurs et par le lycée Joseph Constant, on a créé une mini-entreprise appelée Les Gueules de Bois », rappelle Joryce Leligois. « Grâce au projet *Entreprendre pour Apprendre*, nous avons pu bénéficier de l'atelier du lycée pour lancer notre projet tout en finissant nos études », explique Frédérique Noël. Une initiative professionnelle qui a valu au lycée et à ces jeunes de nombreuses attentions médiatiques, notamment un reportage télévisé de la chaîne régionale France 3. « On a aussi pu bénéficier de l'aide européenne *Léonardo Mobilité* », tient à préciser Frédérique Noël.

10  
↑

Les Gueules de Bois, de gauche à droite : **Frédérique Noël, Joryce Leligois et Loïc Julien** dans leur tout nouvel atelier.

#### Voler de leurs propres ailes

C'est ainsi que sept jeunes membres du lycée du bois se sont penchés sur un projet d'une quarantaine de signalétiques en bois et lave émaillé pour la commune de Chalinargues. Un prototype a été réalisé. « C'est pour nous un super projet qui s'inscrit pleinement dans notre optique de travail, proche et respectueuse de la nature », constate Frédérique Noël.

Sur les sept membres de la petite entreprise lancée par le lycée en 2012, trois d'entre-eux, Joryce Leligois, Loïc Julien et Frédérique Noël, sont aujourd'hui diplômés et ont décidé d'offrir une deuxième vie aux Gueules de Bois. « On garde le nom, parce qu'il marque les esprits, fait remarquer Loïc Julien. Et on se lance ensemble ! ».

Reportage sur <http://petitlien.fr/6qvo>



© P. Floric / PAP



© F. Pigot / PAP

### Sur les rails... avec une belle réalisation à leur actif

« Nous sommes inscrits en résidence longue jusqu'au 31 octobre avec l'Agence Régionale de Développement des Territoires d'Auvergne (ARDTA), ce qui nous permet de recevoir une aide financière mensuelle et une enveloppe pour les frais de déplacement et de formations », se réjouit Frédérique Noël.

« Comme nous sommes trois, nous allons suivre des formations qui se complètent : commerciale, comptabilité et conception », précise Loïc Julien. Quant au local, les trois entrepreneurs ont déjà trouvé un atelier que leur loue un ancien menuisier avec tout le matériel nécessaire.

C'est ainsi que les Gueules de Bois ont déjà livré leur première commande.

« Le maire de Murat nous avait demandé de produire quatre bancs pour la commune », raconte Frédérique Noël. Un aménagement extérieur en bois de châtaignier que les mini-entrepreneurs ont fièrement livré à la ville en mai 2013.

➤ Pour plus de renseignements ou pour commander tous types d'ameublements, signalétiques en bois, contactez l'équipe des Gueules de Bois par e-mail : [lesgueulesdebois@laposte.net](mailto:lesgueulesdebois@laposte.net)

← Avec cette commande de quatre bancs pour la commune de Murat, c'est une aventure qui se concrétise.



**Odette Lapeyre**, cheville ouvrière du nouveau jardin ethnobotanique d'Antignac.

## Un jardin : Le fruit d'une vie

À 85 ans, Odette Lapeyre n'en a pas fini de cultiver Antignac (15). Avec la caution du maire, elle vient d'entreprendre, au printemps, son **troisième jardin ethnobotanique**. Situé à l'arrière de la mairie, il fait suite à celui qu'elle avait implanté au centre Avena qui, lui-même, avait été précédé par celui de l'ancien presbytère. Odette Lapeyre était alors présidente du Groupe de recherches historiques et archéologiques de la vallée de la Sumène. Ce jardin, c'est un peu le fruit d'une vie. Il a vu le jour dans le milieu des années 1980 et constituait le point de rencontre entre son expérience d'archéologue et la culture des plantes que sa mère lui a transmises. La présence de la guimauve, de la petite pervenche, du sedum telephium, de la potentille argentée, du raifort ou de la saponaire sur les vestiges archéologiques avaient une raison...

Avec ce jardin, c'est sur cette voie de la raison qu'Odette Lapeyre veut accompagner les générations futures. Il abrite des plantes qui étaient cultivées au Moyen Âge pour leur intérêt ornemental, médicinal, alimentaire ou industriel. Autant de trésors retrouvés sur les ruines du passé... Le jardin ethnobotanique d'Antignac - version 3 - sera prochainement ouvert au public.

Retrouvez l'interview d'Odette Lapeyre sur [www.parcdesvolcans.fr/8a0](http://www.parcdesvolcans.fr/8a0)

## Les produits locaux livrés par la communauté de communes

Depuis mai 2012, Ardes Communauté (63) livre, sur son territoire, des produits locaux à domicile ou sur les lieux de travail. De la viande aux crèmes cosmétiques, en passant par les légumes ou le miel, c'est une vaste gamme de produits qui est ainsi proposée.

« Nous travaillons avec 13 producteurs », explique Samuel Nunez, directeur du Centre intercommunal d'actions sociales et chargé du projet. « Une fois par semaine, je relève les commandes faites sur internet et le jeudi une employée de la communauté de communes livre les paniers », reprend Antoine Dedecker, chargé de communication d'Ardes Communauté. « Nous, on dépose nos produits le mardi ou mercredi », complète Christian Masson, fabricant de pâtisseries au safran et président de l'association **Terroir dans l'assiette** créée spécialement pour réunir les producteurs participants au projet. La mise en place de ce service de portage a été suggérée par la fédération régionale des Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (FRCivam). « Après un an et demi d'existence, on est encore dans la phase test, mais des communautés de communes voisines nous disent déjà être intéressées par la formule », précise Antoine Dedecker.

➤ Infos : <http://produitslocaux.ardescommunaute.fr/>

Reportage sur [www.parcdesvolcans.fr/1e0](http://www.parcdesvolcans.fr/1e0)



← En alternance avec Véronique Michalon, c'est **Béatrice Momplot** qui livre les produits locaux pour le compte d'Ardes communauté.

Alexis Monier, maire de Menet : dans cette parcelle, bientôt un nouveau lotissement innovant grâce à l'accompagnement de l'ARU.



11  
↑

## Un éco-lotissement pour Menet (15)

Il s'agit d'un projet de quartier destiné à accueillir de nouveaux habitants tout en préservant l'identité paysagère et architecturale de la commune. « On ne voulait pas se contenter de construire une route, de poser des bornes, et puis d'attendre que les gens viennent », explique le maire Alexis Monier. Notre souhait est que ce lotissement soit à l'image de Menet, qu'il mêle différentes catégories sociales heureuses de vivre ensemble. Ainsi, l'avis des riverains est pris en compte. Pour créer un espace où se rencontrer, on envisage de réserver une trame pour la création de jardins partagés et la plantation d'arbres fruitiers. Il s'agit aussi de répondre à des enjeux comme les économies d'énergie, la qualité de vie, la réduction de la place de la voiture et des voiries ». Ce projet est accompagné par l'Atelier rural d'urbanisme (ARU) mis en place par le Syndicat mixte du Parc pour aider les collectivités dans leurs projets d'urbanisme durable.

➤ En savoir plus : [www.parcdesvolcans.fr/ARU](http://www.parcdesvolcans.fr/ARU)

➤➤➤ OSEZ

Vous connaissez des personnes engagées et qui innovent sur le territoire ?  
Écrivez-nous !

## LA FONT SAINTE

### Pèlerinage et transhumance

15 août, troisième temps fort de l'année pour le site de la Font Sainte à Saint-Hippolyte (15)...

Une quarantaine de tombes, trouvées dans les environs, atteste que ce lieu était déjà cultuel à l'âge de Bronze. Depuis, les rites païens ont laissé place à un pèlerinage chrétien. Il a suffi d'une apparition, en 1740, pour que le culte de la Vierge succède à celui de l'eau. L'oratoire de la source a été reconstruit et une chapelle a été érigée. Pour clore le lieu de culte, un mur de 165 m de long fut édifié en 1884. 1500 m<sup>3</sup> d'orgues de basalte ont été nécessaires.

La Font Sainte est aussi lieu d'estive. La fête des bergers - célébrée le dernier jeudi d'août - est là pour le rappeler au même titre que le sentier d'interprétation mis en place sur le suc de Rochemonteix... Des bancs sculptés jalonnent le parcours. Il suffit de s'y asseoir, de savourer les paysages, d'appuyer sur le bouton et d'écouter... les secrets de la montagne.

➤ Plus d'images sur [www.parcdesvolcans.fr/beA](http://www.parcdesvolcans.fr/beA)



←← Portée par quelques fidèles, la **Vierge transhumante** quitte l'église de Saint-Hippolyte en juin, pour passer l'été à la Font Sainte. Sa descente s'effectue en septembre.

↑↑ Le 15 août, la Font Sainte se pare de couleurs pour la messe en plein air qui rassemble plusieurs centaines de personnes.

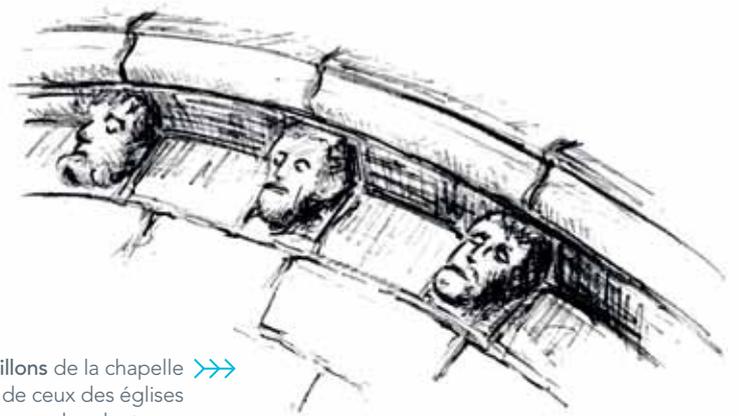
12  
↑

© F. Pigot - Peyre-Arse Presse

La source attire de nombreux visiteurs.



Les modillons de la chapelle ➤➤ sont inspirés de ceux des églises romanes des alentours.



↑↑ Les troupeaux de salers cohabitent avec la chapelle dont la construction a été entreprise en 1835.