

Sommaire

P.2- La sophrologie, une discipline « bien-être ».

P.3-Brinay et son école autrefois.

P.4-La poste quinoise, centenaire.

P.5-Laurent Lelache, ébéniste passionné. (Photo : I. Martin)



P.6-Quincy, site pilote du projet Sictag.

P.7-St-Jacques et effiloché d'endives.

P.7-Le lapin Bouscat.



Feuille de Vignes Numéro 12

Avril-Mai-Juin 2020

Pour s'abonner à Feuille de Vignes:
amisdelavillaquincy@gmail.com

Facebook

Tel : 06.03.81.53.19

Photos SR-DP-AJ-LD-Pixabay-ML



Il faut saisir sa chance !

Les Hommes font l'Histoire. Il y a ceux qui regardent passer les trains et ceux qui, irrités, veulent les dynamiter !

Et il y a ceux qui montent dedans ! Ceux qui se hasardent à l'aventure, courageux et déterminés, ceux qui s'attèlent à la tâche.

Ceux qui reformulent leurs désirs et leur ambition, ceux qui reprennent le fil de l'histoire...

Ceux qui se construisent ou se reconstruisent, exhumant de leur champ de liberté, de nouvelles perspectives.

Ceux qui ouvrent la voie, anticipent pour mieux progresser, et saisissent comme une chance ce que la recherche et la technologie grignotent à la fatalité !

Curieux et perspicaces, tous partagent et réinterprètent le socle de leurs connaissances pour créer et convertir avec confiance ce cheminement personnel en un avenir meilleur. Ainsi les vigneronns lèguent leurs vignes à la science, l'ébéniste livre sa créativité, la sophrologue métamorphose son savoir en pacification de l'esprit et en bien-être. Chacun y va de son talent à transformer l'enthousiasme en conquête.

Alors, éveil de la conscience aux vertus d'apaisement ou foi en un progrès sécurisant et une prospérité revendiquée, quel qu'en soit le dessein, saisissez la balle au bond et transformez l'essai !

Sylvie Rouzé, présidente des Amis de la Villa Quincy



Patrimoine : L'histoire de la Poste (Page 4).



Environnement : Le projet Sictag (Page 6).



Histoire : L'école autrefois à Brinay (Page 3).



Cuisine : Terre et mer réunies au menu (Page 7).

➔ MEHUN-SUR-YEVRE : Géraldine Boizot a ouvert un cabinet de sophrologie rue Jeanne d'Arc. Rencontre.



SOPHROLOGIE : une discipline qui doit être dispensée par un sophrologue diplômé.

Comment êtes-vous venue à la sophrologie ?

J'avais plusieurs voies qui s'offraient à moi avec une envie de « vivre autrement » et un objectif que cela m'apporte autant à moi qu'aux autres. Je me suis tournée naturellement vers la sophrologie. J'ai suivi une formation à Tours et à l'école de sophrologie appliquée à Paris. Je suis également facilitatrice Access Bars et pratique le Yoga Nidra.

Qu'est-ce que la sophrologie et à qui s'adresse-t-elle ?

Sophrologie vient du grec SOS = harmonie, de Phren : conscience et de Logos : science. On peut traduire par l'harmonie de l'esprit. La sophrologie s'adresse aux personnes anxieuses, nerveuses, ayant des phobies, peu sûres d'elles. Cette discipline est possible tant chez les enfants que chez les patients plus âgés. J'interviens d'ailleurs dans les écoles, les entreprises ou les Ephads.

Pourquoi vous consulter ?

Dans notre société actuelle le mental régit le corps et l'esprit. C'est ce qui crée des tensions, le mal-être, des angoisses, la peur de ne pas être à la hauteur dans les études, au travail, au quotidien. La pratique de la sophrologie permet de dissocier le mental du corps et de l'esprit. Tout est possible quand le mental ne fait plus obstacle. Les patients sont plus ou moins réceptifs et cela conditionnera le temps de travail sur soi. Se

reconcentrer sur le corps et l'esprit permet d'apaiser ou de faire disparaître ces tensions. Je donne les clés pour que chacun les mette en pratique au quotidien ou dans les situations difficiles. Mais c'est à chacun de s'investir pour progresser. Je ne suis pas une « béquille. »

Comment se passe une séance ?

Je commence par dialoguer avec le patient pour cerner son problème afin d'adapter les séances. Nous commençons toujours par des exercices de respiration qui permettent de se relâcher. On dissocie corps et esprit. On laisse le mental au calme. Cela se traduit par de la relaxation dynamique avec des exercices corporels que j'ai conçus pour être intégrés aux gestes du quotidien, puis par de la sophronisation, visualisation guidée par la voix.

Quelles sont les différentes déclinaisons de votre pratique ?

Elle peut se faire en groupe ou seul, au cabinet lors d'atelier à thème avec dégustation d'un aliment ou d'une boisson. On prend alors pleine conscience du lien corps/esprit et du plaisir de déguster. Je propose également des balades en forêt, l'occasion de s'unir avec la nature, de se ressourcer et de se laisser aller au rythme de son corps.

Vous proposez également deux autres disciplines ?

Le Yoga Nidra est une pratique de méditation et de relaxation qui met le corps en sommeil et l'esprit en éveil. La personne est complètement détendue mais est consciente de ce qui se passe autour d'elle. Il se pratique allongé. La séance dure 45 minutes sans bouger. On améliore son sommeil, on gère mieux le stress et les émotions, on se régénère. On repart avec sa petite bulle de sérénité !

L'Access Bars a été créée par Gary Douglas dans les années 90. La méthode s'appuie sur la stimulation de 32 points dans la tête. Ce n'est pas de l'accu pression ni du shiatsu. C'est une méthode d'ouverture de la conscience qui permet le lâcher prise afin de nous libérer des tous freins accumulés au cours de la vie. La séance dure entre 1 heure et 1 h 30.

Géraldine Boizot, sophrologue, 97 rue Jeanne d'Arc, 18500 Mehun-sur-Yèvre.

Tel : 07.66.88.16.03

www.sophrologue-geraldine-boizot.fr

Atelier de groupe chaque lundi de 10 à 11 heures et atelier Yoga Nidra chaque mardi de 18 à 19 heures. Sur inscription.

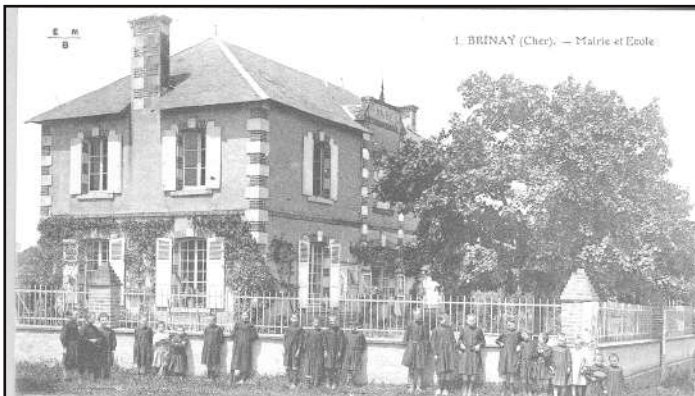
40 ans d'enseignement à Brinay !

De nombreux instituteurs ont fait de brefs passages à l'école de Brinay. Jocelyne Flury y fit, elle, un long séjour ! Baccalauréat en poche, Jocelyne débute à 19 ans sa carrière d'institutrice-remplaçante. L'Éducation Nationale lui confie alors, pour 3 mois, une classe de CM2 de 42 garçons à Aubigny-sur-Nère et pour suivre, une classe unique de 42 enfants à Ménétréol-sur-Sauldre ! Elle termine cette première année à la Chapelle d'Angillon avec une classe de filles qu'elle doit préparer au Certificat d'Études. La deuxième année, elle enseigne à Sainte-Montaine dans une classe à 4 niveaux, avec 22 enfants davantage préoccupés par la nature que par l'arithmétique et la lecture ! Puis son mariage l'oblige à se rapprocher de Vierzon et c'est un remplacement à Brinay qu'on lui propose. Brinay, qu'elle ne quittera plus ! De 1961 à

2001 elle aura en charge une classe unique d'une vingtaine d'élèves sur trois niveaux. Une réussite qu'elle ne doit qu'à sa compétence et à une organisation sans faille, une pédagogie qui ne vaut que par l'amour de son métier et sa dévotion à « ses gamins ». Deux générations de Brinayens doivent à Jocelyne Flury de savoir lire, écrire et compter ! Une vocation récompensée deux fois par les Palmes Académiques !



➔ **BRINAY** : Notre série sur les communes se poursuit avec l'école à Brinay au 19ème siècle.



Ecole-mairie : la première pierre a été posée en 1857.

En 1833 François Guizot, ministre de l'Instruction publique de 1832 à 1837, sous la monarchie de Juillet, fait voter une loi qui fait obligation à chaque commune de payer un instituteur. Avant la mise en place des maisons d'école, c'était souvent la demeure de l'instituteur qui faisait office d'école, la promiscuité ne facilitait pas l'enseignement. Aucun document n'est disponible sur l'école à Brinay avant la Révolution. Seul le nom de Pierre Bonaventur Neveu, installé comme instituteur à Brinay, est confirmé à la date du 2 Germinal AN III (22 mars 1794).

A Brinay, en 1833, il y a 58 enfants d'âge scolaire (7 à 13 ans) pour 586 habitants. En comparaison en 1998 : 37 enfants de 7 à 13 ans pour 547 habitants. En 1840, dans le département, on comptait 243 écoles primaires pour 297 communes, mais seulement 42 maisons d'école (bâtiments destinés uniquement à l'école). Le recrutement s'avère difficile pour la mairie de Brinay, l'instituteur Michau (de Vierzon) refusant le poste car ses parents craignent pour lui « le danger de la solitude », Bonnet tombe malade au dernier moment, puis Robin, Bertrand, Lemoine, Quarre, Laugumier, se récusent invoquant le mauvais état des chemins, le fait qu'il n'y ait « ni boulanger, ni boucher, et l'été seulement un meunier, en le payant, pourrait apporter le pain deux fois par semaine. »

Jean Bouquin accepte pourtant le poste le 19 octobre 1839, il a 66 ans... En 1843, la commune ne veut plus le payer à cause de « son incapacité ou de sa négligence ». Il partira le 30 juin 1844. Seulement 6 ans plus tard Honorine Poitou, fille du médecin de Prissac (36 Indre) est nommée. Elle a 18 ans. Le 21 septembre 1850, le recteur de l'Académie écrit au maire : « Melle Poitou pourra instruire les petits garçons, mais cette tolérance devra cesser d'avoir son effet dès qu'il sera possible de procurer un instituteur à la commune. Des précautions devront être prises pour que les enfants de chaque sexe entrent et sortent à des heures différentes, et pour qu'ils soient séparés pendant la durée des classes. » Elle restera jusqu'en mars 1854, et sera remplacée en novembre 1854 par Jean-Baptiste Chauveau. A partir de cette date, les enseignants sont nommés par l'inspection académique

A Brinay, il semble qu'il n'y ait pas eu de « maison d'école » avant 1858, année de l'inauguration de celle que nous connaissons actuellement. Un temps envisagé comme école, le presbytère n'est finalement pas retenu. Jean-Baptiste Chauveau, le premier des instituteurs formé à l'école normale de Bourges, loge à la Sigand, sur la route menant à Méreau, dans une maison louée au Baron de Neuflyze pour 60 F par an. Le local ne devait pas être très adapté, car dès le 19 février 1855 le conseil municipal recherche un local pour l'école. Quand un nouvel instituteur, Henri Barthélémy, arrive le 1er septembre 1856, il écrit : « Comme l'habitation de l'école fait partie d'un local qui renferme en outre un homme qui est à la fois maréchal et cabaretier, la proximité des chevaux qu'on amène à ferrer est à la fois dangereuse pour les enfants du pays et ceux de l'instituteur; le voisinage du cabaret rend possible le spec-

tacle inconvenant d'un homme qui est ivre; un second inconvenient est celui d'être à même d'ouïr des chansons et des paroles indécentes et grossières, choses gênantes pour les enfants et l'instituteur. De plus, pas de jardin, si précieux sous le rapport du ménage et sous celui de la distraction qu'il procure. »

Une cloison séparative des deux sexes

Il devient alors urgent d'avoir un vrai bâtiment qui servira d'école et de mairie. Le Baron de Neuflyze, alors maire, cède un terrain. La première pierre est posée le 26 août 1857. Ce sera l'école que nous connaissons. L'enseignement dans la nouvelle école à classe unique et mixte- est conditionné conformément aux recommandations du recteur : le local comporte une entrée séparée pour les filles et les garçons, et une « cloison séparative des deux sexes ». En 1863, il y a 84 enfants d'âge scolaire; 23 garçons et 18 filles ne sont pas scolarisés. L'effectif réel est de 33 élèves, avec 23 présents environ (les rhumes, les épidémies de rougeole, justifient les absences). La classe est composée d'élèves sur 3 niveaux (de moins de 7 ans à plus de 13 ans). Dans cette classe unique : 10 enfants ne savent pas lire, 4 savent lire, 18 savent écrire, 2 savent établir un compte, 1 sait rédiger une quittance et une lettre. Quelle difficulté d'enseigner ! On comprend qu'à la fin de la scolarité le niveau reste faible. En 1867, parmi les enfants qui ont quitté l'école : 2 ne savent ni lire ni écrire, 1 sait lire, 1 sait lire et écrire, 3 savent lire, écrire et compter, 2 connaissent l'orthographe et les matières facultatives, 1 part en pension pour continuer ses études. Les parents devaient payer les fournitures des enfants et participer au paiement de l'instituteur. En 1834, par enfant et par mois, le tarif était le suivant : pour apprendre à lire 0.75 F ; pour apprendre à lire et écrire, 1 F ; pour apprendre à lire, écrire et compter, 1 F 50. La municipalité accorde la gratuité quand nécessaire. Cette dernière achète en 1860 pour l'école 2 portraits médaillon de leurs Majestés l'Empereur et l'Impératrice, « achat recommandé par Son Excellence le Ministre de l'Instruction Publique et des Cultes », et en 1861 un Christ, une Sainte Vierge et une balance. Car l'école n'est pas laïque au sens actuel. L'instituteur conduit les enfants à la messe le dimanche. On trouve aussi une situation qui durera longtemps : le jardin de l'instituteur sert pour les expériences agricoles, et la femme de l'instituteur enseigne les travaux d'aiguille. En 1866, la loi conseille la création d'une école de filles, car il y a plus de 500 habitants dans la commune. Le propriétaire de la Godinière, M. Chartier, agent de change à Paris, propose de prendre en charge la construction de l'école pour soulager la commune. Il donne un terrain de 8 ares 8 centiares. Quand M. Chartier mourra, sa fille donnera les bâtiments à la commune et aussi le mobilier scolaire : un Christ, une Sainte Vierge ; trois tables pour les enfants, une pour la maîtresse ; un poêle, un placard, un porte manteau Mais il manque, pour que l'équipement soit complet : une méthode de lecture sur cartons, une horloge œil de bœuf, un tableau des poids et mesures métriques, les cartes de géographie de France et d'Europe, une estrade, un tableau noir, trois tables avec leurs bancs. La première institutrice, Virginie Bouzigue, une laïque que la municipalité a préférée aux religieuses, s'installe le 7 février 1870. L'existence de l'école de filles sera brève, car la population diminue (426 habitants en 1922). Elle sera fermée le 1er janvier 1923 ; on retrouvera une école mixte à classe unique pendant de longues années. Le bâtiment deviendra le « téléphone », c'est-à-dire la cabine publique, dont la responsable sera aussi chargée de porter les télégrammes. En échange, elle sera logée gratuitement. Pour beaucoup d'entre nous, ce n'est plus de l'histoire, mais seulement des souvenirs...

Texte rédigé à partir des documents de la section Archives de l'association Vivre à Brinay.

Voir ci-contre les souvenirs de Mme Flury.

➔ **QUINCY** : le bâtiment de la poste est plus que centenaire. Aujourd'hui il a été transformé en une Agence Postale Communale.



Poste : le bâtiment a été transformé en Agence Postale Communale.

Le poste est un bâtiment centenaire ! Retour sur son histoire.

C'est en 1906 que le conseil municipal décide de construire un bureau de poste. L'architecte mehunois M. Beaufrère est chargé de proposer plans et devis estimatifs. Deux ans après, la décision est prise. La construction est approuvée pour un montant de 6811,45 Francs, financée principalement par emprunt. Le loyer payé par les PTT (Postes, Télégraphe, Téléphone) est fixé à 200 francs par an. La construction est prévue au lieu-dit "La Métairie" et l'abattage d'arbres est nécessaire. Deux lots de quatre arbres seront mis aux enchères et adjugés pour la somme de 85 francs.

Le facteur receveur, M. Bernagout, fut le premier à habiter les lieux. La lettre, au début du 20ème siècle, était la seule façon de communi-

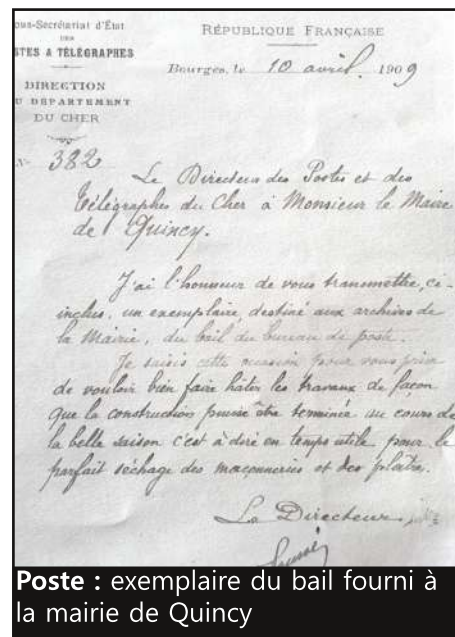
quer. Par ailleurs, la publicité n'avait pas encore envahi les boîtes aux lettres, ce qui laissait du temps aux facteurs. Par tous les temps ils sillonnaient les chemins à pied et en vélo, allaient récupérer le courrier à la gare de Mehun-sur-Yèvre. Deux distributions par jour étaient assurées sauf en hiver. Entre 1900 et 1920, la carte postale est à son apogée.

Recette de plein exercice dans les années 50

M. Barichard succéda à M. Bernagout avant que M. Beaudoin prenne la suite en 1939. Le trafic augmentant, le bureau est classé recette de 4ème catégorie et devient une recette de plein exercice vers les années 50. A la retraite de M. Beaudoin en 1957 l'administration décide de transformer le bureau en

recette-distribution, le trafic étant jugé insuffisant. Jean-Marie Clarté, receveur distributeur, prend ses fonctions le 31 janvier 1969. Il consacre sa matinée à la distribution dans le bourg et l'après-midi aux opérations postales, le bureau étant ouvert le matin pour les télégrammes et le téléphone.

En 1971 le répartiteur automatique quitte le bureau pour être installé dans le local voisin construit à cet effet. Beaucoup se sont succédés à ce poste, MM Gauthier, Lanord, Fournier, Conzade, entre autres. La politique de la Poste et l'émergence de nouvelles technologies ont changé les méthodes de travail et la recette-distribution n'a pu être maintenue. En 2009 la municipalité accepte la création d'une Agence Postale Communale.



Poste : exemplaire du bail fourni à la mairie de Quincy

Texte rédigé à partir des archives de Monique Clarté. Photos archives communales.

Le mot du vigneron : débourrement

Le débourrement est la première étape majeure du cycle végétatif. Il se déroule normalement en mars. Les bourgeons s'ouvrent laissant ainsi apparaître leur bourre, c'est-à-dire le petit duvet qui deviendra ensuite les feuilles de la vigne. Pour que le débourrement ait lieu, il faut que deux conditions soient réunies : une température stable et suffisamment élevée pendant une période prolongée et un niveau de lumière quotidienne suffisant pour la photosynthèse. Mais le risque subsiste en cas de gelées. Les températures négatives sont fatales aux bourgeons en formation qui gèlent et ne produisent plus de fruits. Les tours antigel sont donc indispensables pour préserver le vignoble (voir article Projet Sictag page 6). Si la température est stable et positive, les pieds de vignes vont sortir de leur hibernation et permettre de relancer la circulation de la sève.



➔ **BRINAY** : Laurent Lelache a décidé de changer de métier à la quarantaine. Récit d'une reconversion réussie.



Laurent Lelache : ingénieur et biochimiste de formation, il a toujours eu une passion pour le bois. Photo I. Martin

Laurent Lelache est un passionné. A tel point qu'il n'a pas hésité à franchir le pas d'une deuxième vie professionnelle à la quarantaine. D'ingénieur-biochimiste il est devenu ébéniste ! Un grand écart qui fait écho à sa créativité et à son perfectionnisme. Formé à l'école Boulle qu'il surnomme « le temple des belles choses », Laurent Lelache a complété son CAP par une formation au Pouzin au centre de formation d'ébénistes Art Déco Création.

Ebéniste et menuisier : souvent confondus mais la distinction est bien réelle même si les deux métiers ont un tronc commun. Car menuisier et ébéniste travaillent tous les deux le bois massif, mais seul l'ébéniste travaille le placage : « Depuis le 18ème siècle le travail de l'ébéniste c'est de faire que l'essence existe. Le travail premier de l'ébéniste, c'est le placage. » Et ce n'est en rien péjoratif ! Le bois massif, lui, est travaillé par le menuisier pour la création de portes, bancs, volets, charpentes. De son côté, l'ébéniste réalise la structure de ses meubles en bois massif qu'il habille de placage d'essences fines aux dessins et aux couleurs choisis. La raison est simple : le risque de travail du bois massif aux variations d'humidité est souvent tel que l'usage d'essences fines en forte épaisseur est impossible - surtout sur des surfaces importantes. Ainsi, l'ébéniste va poser de beaux placages sur des supports peu susceptibles de « bouger » comme le panneau latté, le contreplaqué, le médium, qui permettent d'assurer la stabilité de l'ouvrage. Le menuisier travaille le bois dans sa généralité mais pas le placage.

Le bois est classé en 5 classes selon leur degré de résistance à l'humidité, la classe 5 étant celle des essences de bois utilisées dans la marine. « Pour la me-

nuiserie et le mobilier de jardin, je travaille des bois de classe 3 et 4 comme le chêne, le mélèze ou le robinier (faux-acacia) qui ont la particularité d'être résistants aux champignons et aux insectes. Ce sont des bois qui peuvent être installés à l'extérieur pour faire bancs ou fauteuils. J'évite le bois tropical comme le sapelli ou le sipo par ailleurs très prisés pour leur stabilité, car ils viennent de forêts tropicales, ce qui a un impact environnemental trop fort. » Laurent Lelache se fournit donc en forêt de Tronçais (03 Allier), à Sarlat (24 Dordogne), ou à Grenoble (38 Isère) selon les essences utilisées. « Une bonne pièce provient d'un arbre au fût bien droit dans sa partie basse. Un chêne doit être droit sur une vingtaine de mètres. Sur Tronçais, la première partie du fût est souvent destinée aux méridiens pour la fabrication des tonneaux. » Avant d'utiliser le bois, il est nécessaire d'enlever l'aubier, partie extérieure du tronc qui représente les 5/10 dernières années de croissance du bois, car c'est une partie tendre et encore emplie de sève dans laquelle les insectes et champignons se logent. « Laisser l'aubier est la garantie d'avoir des problèmes dans les mois ou années à venir. Mais même avec cette précaution, certains bois sont vulnérables à l'humidité à l'image du noyer qui est réservé au mobilier d'intérieur. Au contraire, l'acacia ne s'imprègne pas. Il est utilisé notamment dans les vignes. Les anciens brûlaient les pieds des piquets afin d'éviter que l'eau ne monte dedans par effet « paille. »

De la colle d'os ou de poisson pour les meubles à restaurer

Mais avant d'utiliser le produit fini, il aura fallu expurger le bois de son aubier et de ses nœuds, le dégauchir et le raboter ! Et la perte est conséquente : une

fois dégauchie, une coupe de 27 mm passe à 20 ! « Pour résumer, pour 100 litres de bois vendus 200 sont utilisés ! »

Une fois les croquis réalisés, les plans dessinés, l'ébéniste se consacre à la fabrication: pour les meubles intérieurs (cuisine, console, armoire etc.), Laurent Lelache utilise des feuilles de placage tranchées à 0.6 mm qu'il colle sur les supports prédécoupés aux dimensions. Le placage a un atout non négligeable : celui d'économiser le bois. Deux cents ébénistes pourront travailler un arbre destiné au placage. Si pour les meubles contemporains ou modernes de la colle vinylique est utilisée, pour la restauration la colle traditionnelle-d'os ou de poisson- est privilégiée car réversible. « Il suffit de la chauffer pour retravailler la partie à restaurer, la colle vinylique ne permet pas ça. »

En création, Laurent Lelache travaille à l'inspiration, avec une prédilection pour le style Art Déco. « Je m'adapte au projet, selon ce qui est nécessaire. » Ainsi peut-il utiliser des placages d'essences fines comme le merisier, le noyer, les acajous, l'ébène ou le palmier, mais également des matériaux plus insolites comme l'ivoire (maintenant interdit mais il reste des vieux stocks), l'os, l'ivoire végétal (albumen de palmier), le galuchat (peau de raie). Une fois le séchage terminé, vient l'étape du vernis. Laurent Lelache continue d'utiliser la méthode traditionnelle du vernis au tampon. Un mélange talc et terre teintée associé à l'alcool à vernir est appliqué afin de remplir les pores du bois. Puis le vernis est appliqué par couches successives extrêmement fines. Entre chaque, l'ébéniste procède à l'égrenage (ponçage fin). « C'est un travail minutieux et long. Il est de tradition de dire que l'on est à la moitié du meuble quand il est assemblé. L'autre moitié c'est la finition, qui va révéler toute la beauté du bois. » Le métier d'ébéniste est un métier de passion. Un regret cependant : il a tendance à disparaître car très peu rentable.



Création : écritoire à capucin Louis XV. Photo I.Martin.

Laurent Lelache
Atelier de Maison Rouge, ébénisterie et menuiserie d'art, Lieu-dit Fosse,
18120 Brinay
Tel : 06.08.80.02.20
www.atelier-maison-rouge.fr

➔ QUINCY : Le vignoble quincois a été choisi comme site pilote du projet Sictag



Tour antigel : connectée pour plus d'efficacité.

Depuis de nombreuses années, les vignerons sont confrontés à des problèmes d'efficacité des tours antigel installées dans le vignoble.

Le projet Sictag, a développé en partenariat avec de nombreuses entreprises, de nouvelles méthodes afin de soutenir compétitivité, croissance tout en aidant à relever les défis qu'ils soient économiques ou environnementaux. Quincy a été choisi comme site pilote du projet.

Le PEI (Partenariat Européen pour l'Innovation) est mis en œuvre par la Région Centre val de Loire et financé par la Région et le Feader (Fonds européen agricole pour le développement régional). Ce projet va permettre aux vignerons de disposer de nouveaux outils afin de lutter contre le gel et de répondre à de nombreuses questions. Les

moyens actuels pour lutter contre le gel ne sont pas efficaces à 100% : sondes de températures peu fiables, mise en route tardive donc souvent inefficace, sans compter la consommation de fuel souvent excessive car inadaptée, ce qui a des répercussions environnementales.

L'optimisation du fonctionnement aurait un impact économique et environnemental immédiat.

L'objectif premier est d'acquérir des capteurs de température afin d'optimiser le fonctionnement des tours antigel. Quincy a été choisi comme site pilote pour plusieurs raisons : le vignoble dispose d'une couverture quasi intégrale avec 60 tours, les responsables ont 15 ans d'expérience de pilotage, des tours et les vignerons mobilisés pour trouver des solutions pratiques.

Ainsi le projet Sictag va permettre d'agir sur trois plans : environnemental en réduisant les impacts et en optimisant le recours aux tours (fuel et chauffage), économique en sécurisant à la fois l'économie des entreprises, la production et l'approvisionnement mais aussi en limitant le coût de la protection, et sur un plan social en encourageant les dynamiques collectives et de la filière.

Des technologies conjuguées pour un projet ambitieux

Le travail en collaboration entre entreprises (Cuma des Vignobles et la Fédération des Cuma, Weather Measures, Inrae, IFV, Scanopy, Cesson-Dalkia, vinOpôle, Vegepolys Valley) permet de croiser les compétences et de proposer quatre vo-

lets qui seront complémentaires.

-Le volet 1 concernera la collecte et le traitement des historiques météo, choix d'implantation des capteurs, mesure de la température (entre autres) afin d'établir une cartographie des risques de gel et une modélisation des situations, transposable sur d'autres terroirs.

-Le volet 2 aura pour but d'anticiper le risque de gel grâce à une gestion des enherbements, en s'appuyant sur les réseaux de capteurs (volet 1) et grâce à la mise en place de réseaux de capteurs connectés.

-Le volet 3 se concentrera sur la modélisation du fonctionnement d'un parc de tours antigel selon chaque modèle et selon les types de gelée, les températures, etc.

-Le volet 4 consistera à mettre en application le système connecté.

* Cuma : cooperative d'utilisation de matériel agricole.



Capteur : installé à des endroits stratégiques pour une mesure fiable.

Scanopy, fierté quincoise



La start up technologique, spécialisée dans la robotique et la recherche de solutions innovantes pour la viticulture, a vu le jour en 2015 à Quincy. Elle propose aux viticulteurs une solution clef en main de cartographie de leur vigne par drone : évolution de la vigueur, comptage des manquants, analyse de la maturité et suivi des maladies. Scanopy accompagne également les viticulteurs sur le terrain grâce à un suivi cep par cep. Des rapports d'expertises facilitent ainsi la prise de décision. Au sein de Sictag, Scanopy participera aux mesures de température en altitude lors des essais en période de gel et réalisera des cartographies des parcelles touchées pour mesurer l'impact sur le développement et visualiser l'effet des dispositifs de protection.

➔ Les endives accompagneront délicieusement les Saint-Jacques et feront écho au bouquet présenté sur la table des invités.

St-Jacques en effiloché d'endives

Pour 4 personnes

- 4 endives moyennes
- 8 coquilles St-Jacques (ou noix)
- Lillet ou vermouth blanc
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron
- Jus de 2 oranges et beurre 1/2 sel

Préparation :

Couper les endives dans le sens de la longueur, très finement. Dans une poêle, ajouter de l'huile, au frémissement ajouter les endives, les faire cuire doucement, saler et poivrer. Dans une casserole, mettre 5 cl de Lillet ou de Vermouth, faire réduire pour évaporer l'alcool. Ajouter 1 cuillerée de jus de citron, réduire un peu. Ajouter le jus des 2 oranges, réduire un peu, saler et poivrer. Reprendre les noix de Saint-Jacques, les escaloper en 2 si besoin, les faire revenir

dans la poêle avec de la matière grasse jusqu'à légère coloration.. Dans la casserole monter la sauce au beurre sans faire bouillir. Servir à l'assiette en disposant les endives au milieu et les Saint-Jacques autour. Napper de sauce.



St-Jacques : l'union entre terre et mer est exquise.

De l'art "floral" d'utiliser les coquilles St-Jacques

Il vous faut : un petit contenant genre barquette, 2 coquilles St-Jacques avec couvercle, 3 coquilles seules, du laurier tin, 3 mini gerberas blanc ou saumon pour évoquer la chair des coquilles, 3 petites roses pour évoquer le corail, 1 pain de mousse oasis.

Immerger le pain de mousse dans l'eau. Une fois gorgé d'eau le tailler à la forme du contenant. Disposer les coquilles sur les pourtours de la mousse après les avoir préalablement percées avec un foret au niveau de la charnière. Les fixer avec des épingles ou des morceaux de laurier tin. Couper le laurier tin en tronçon en conservant 3 ou 4 branches et un petit bouquet fleuri. Les piquer sur la partie basse de la mousse afin de la cacher. Piquer les roses et les gerberas raccourcis en jouant avec les contrastes de couleur. Répartir, en les enfonçant au niveau de la charnière, les 3 couvercles dans la composition en alternant avec le reste des composants. Rajouter si besoin du laurier tin pour équilibrer l'ensemble et éventuellement cacher les parties visibles de la mousse.



Accord : comme en cuisine, terre et mer se marient tout en fraîcheur.



Le Bouscat : un pelage blanc immaculé.

Le lapin de Bouscat, un géant à la fourrure blanc givré

Jean-Pierre Vilpelle est éleveur-sélectionneur-amateur de lapins géant du Bouscat. « C'est un lapin qui tire son nom de la ville de Bouscat, située dans la banlieue bordelaise. La race créée en 1906 par les époux Dulon, et qui se caractérise par sa taille et son magnifique pelage blanc, a été reconnue en 1923 par la Société française de cuniculture. Issu de croisement de trois races-Angora, Argenté de Champagne, Géant des Flandres-la femelle géant de Bouscat pèse 6.50 kilos, le mâle 6 kilos pour une taille pouvant aller jusqu'à 90 cm. La portée peut varier de 8 à 12 lapereaux.» Chez les lagomorphes, ordre dont fait partie le lapin, le cycle digestif se fait en deux fois : après ingestion et broyage, la matière sèche est dirigée vers une partie de l'estomac puis plus tard dans le caecum (partie du colon chez les mammifères) où se produisent les fermentations. Dans le caecum sont produites et stockées les caecotrophes (crottes molles) qui contiennent tous les éléments non assimilés dans le tube digestif (protéines, acides gras et vitamines) que le lapin après les avoir expulsées, va manger. Il expulse dans un second temps les crottes sèches. Il est donc très important de bien veiller à l'alimentation des lapins puisqu'une mauvaise alimentation peut conduire à des diarrhées mortelles.

Programme Avril-Juillet des Amis de la Villa Quincy

Vendredi 27 mars : ouverture de la Villa Quincy. **ANNULE**

Vendredi 3 avril-3 mai : présentation du millésime et conférence « Le cépage sauvignon » (18 h 30) expo peinture Françoise Emeret. Vernissage le 18/4 à 17 h 30. **ANNULE**

Vendredi 24 avril : concert avec Trois fois rien (violon , accordéon, piano), 20 h 30. **ANNULE**

Dimanche 26 avril : marche accompagnée d'un vigneron suivie d'une dégustation, 9 heures départ Villa Quincy.

Vendredi 8 mai-1 juin : exposition caricatures, conférence « Art de la caricature » avec Dominique Plez. Inauguration le 8 mai à 18 h 30.

Vendredi 15 mai : lecture poésie Alphonse Daudet avec Jean-Michel Hautin, 20 h 30.

Vendredi 5 juin : inauguration expo photo, Michèle Thevenin, 18 h 30.

Dimanche 21 juin : apéro musical Fête de la musique, 11 heures.

Vendredi 26 juin-30 août : exposition Rabolio et Métal Spirit. Inauguration le 26 juin, 18 h 30.

Marché champêtre à Quincy : le dimanche 19 avril, place de la mairie, nombreux exposants, produits locaux.

Journées des métiers d'art du 3 au 13 avril : A Mehun-sur-Yèvre, l'Atelier de l'Olivier (Marie Teyssou, tapissier décorateur) ouvre ses portes au public les 4 et 5, 11 et 12 avril. Avec Alain Pelletier, luminaires; Anne Bouchut, céramique; Catherine Juge, bijoux argent et mosaïque; Pierre-Jean Brassac, écrivain. Animations, démonstrations, lectures. Ouvert de 10 à 19 heures. : 106, rue Jeanne d'Arc 18500 Mehun-sur-Yèvre; mail : marie.teyssou@orange.fr. Téléphone : 06.87.07.95.12 **(Manifestations à confirmer)**

Dans le cadre de la crise du Coronavirus, les Amis de la Villa Quincy ne peuvent garantir le bon déroulement des manifestations prévues. Se renseigner auprès de l'accueil de la Villa Quincy (02.48.51.72.34) ou de la mairie (02.48.51.12.30).

Jeux

En voyage

Faire correspondre les noms des départements, leur numéro minéralogique et une ville de chacun d'entre eux :

27 39 84 59 32 69 81 36 18

Lyon Evreux Châteauroux Albi Carpentras Douai Auch St Claude Bourges

CHER	NORD	EURE	GERS	RHÔNE	INDRE	TARN	VAUCLUSE	JURA
18								
BOURGES								

A vous de jouer !

Définition

- 1- Ardoise à essuyer
- 2- Lac de Genève
- 3- Saucisson lyonnais
- 4- Ville de Lombardie
- 5- Mini rempart

Mot à trouver

- 5-D.....
- 5-L.....
- 5-J.....
- 4-C.....
- 5-M.....

Chasser les intrus

Rayer parmi la liste de noms les 5 intrus :

Le neuchatel - le brie - le génépi - le camembert - la tomme - la raviole - le chaource - le banyuls - l'aligot - le floc - le crozet

A vos dictionnaires !

Réponses
1-Dette 2-Léman 3-Jésus 4-Côme 5-Muret

Rendez-vous en juillet 2020 pour le prochain numéro !

