

Quoi de neuf sur le plateau ?



LE JOURNAL DES RÉSIDENTS DU PLATEAU DE PLAISIR

ÉDITORIAL

J'espère que la rentrée s'est bien passée pour tout le monde. A l'ARGPP, tous les gentils membres bénévoles se sont mis en quatre pour vous la rendre agréable en prolongeant toutes les activités et en créant de nouvelles : la reprise de l'atelier réfection de sièges, l'ouverture d'un atelier parents-enfants, de l'initiation musicale pour les petits, un après midi jeux de société pour n'en oublier aucune. Déjà nous préparons « les artisans de Noël » qui aura lieu le dimanche 3 décembre, cette journée nous tient très à cœur et nous essayons de permettre aux petits et grands de passer un bon moment... venez juste jeter un coup d'œil ou peut-être prolonger le plaisir avec un verre de vin chaud et quelques gourmandises en plus de l'attrait des multiples objets créés. L'Assemblée générale se tient, comme vous en avez été informé le jeudi 23 novembre, venez nombreux pour soutenir l'association et continuer à maintenir et développer l'esprit du quartier. A bientôt.

Anne ROUX

SOMMAIRE

- Page 1 :
- Edito
 - A vos agendas
 - Les Artisans de Noël
- Page 2
- Attention à la Terre
 - Le PLU sur le plateau
- Page 3 :
- Réfection de sièges
 - Rejoignez l'ARGPP
 - Croquez les pommes
 - Les mots comptent triple !
 - SudoLettres
- Page 4 :
- La journée du cochon
 - Le Bourrelier
 - Le Maréchal Ferrant
 - Le Charron
 - Les autres petits métiers

LES ARTISANS DE NOËL

Venez nombreux et en famille pour découvrir et trouver de nombreuses idées de cadeaux et décorations de Noël. Vous pourrez déguster du vin chaud et des marrons grillés. Votre enfant pourra repartir avec un bricolage qu'il aura réalisé lui-même gratuitement et il pourra également donner sa liste au père Noël qui sera présent. Tous les objets exposés sont artisanaux.



**LES ARTISANS DE NOËL
DIMANCHE 3 DÉCEMBRE**

Cette année notre marché de Noël sera au profit d'un établissement de la Croix Rouge pour enfants handicapés.

Sophie MICHAUT

A VOS AGENDAS

- Les Artisans de Noël**
Dimanche 3 décembre 2006
Salle des fêtes des Gâtines de 10h à 18h.
Venez acheter des objets artisanaux pour agrémenter vos fêtes de fin d'année.
- Randonnée pédestre**
Dimanche 10 décembre 2006
RDV 9h devant l'ancienne école Jean Moulin.
Prochaines randonnées :
• dimanche 7 janvier 2007
• dimanche 4 février 2007
• dimanche 4 mars 2007
- Carnaval des gâtines**
Dimanche 18 mars 2007
Rendez vous sur le parking de la salle des fêtes à 15h.
Venez nombreux et déguisés pour défilé dans les rues de notre quartier !
Percussions, concours de déguisements, goûter, confettis, boissons, buffet...

ATTENTION À LA TERRE !

Mesdames, Messieurs les jardiniers et professionnels de l'entretien des espaces verts, levez le pied !

En effet, le premier bilan « phytosanitaires » sur le bassin versant de la Mauldre vient d'être édité. Il résulte de 4 campagnes de mesures effectuées en 2005 sur 11 stations positionnées sur la Mauldre et ses affluents, dont le ru Maldroit.

Les résultats sont édifiants et font réfléchir sur l'usage des herbicides et insecticides dans notre vallée :

- Deux matières actives interdites depuis 2003 sont encore présentes dans l'eau du Maldroit en 2005. Il s'agit de l'atrazine et du terbuthylazine,
- Faible diversité des matières identifiées (78% d'herbicides),
- A la confluence du Maldroit et de la Mauldre, la part des molécules uniquement utilisées en zones non agricoles (pour l'entretien des jardins, par exemple) est la plus forte mesurée sur les 11 stations mises en œuvre (7,9 microgrammes par litre pour 0,6 à 5 microgrammes par litre sur les autres stations de mesure).

Le document est disponible sur demande aux services techniques municipaux (Tél. : 01 30 79 86 20).

Depuis la création du CO.BA.H.M.A., on en sait beaucoup plus sur la qualité du ru Maldroit. Et pour cause, le CO.BA.H.M.A., Comité de Bassin Hydrographique de la Mauldre et de ses Affluents, a été créé pour mettre en œuvre les objectifs du Schéma D'Aménagement et de Gestion des Eaux de la Mauldre (dite « S.A.G.E. ») et de ses affluents, dont le ru Maldroit.



Le SAGE est amené à devenir un outil de planification en faveur de la reconquête du milieu naturel et aquatique (plans et cours d'eau, zones humides, nappes souterraines, ...). Il est désormais annexé au Plan Local d'Urbanisme.

Pour les non-initiés : Le ru Maldroit est le cours d'eau qui alimente le bassin du Bois de la Cranne. Il agrmente le parc Bauclac (ou parc de l'Hôtel de Ville). C'est un affluent de la Mauldre qui se jette à la Seine, à la hauteur de la ville d'Épône.

Ainsi donc, cet organisme lance régulièrement des campagnes de mesures visant à mesurer la qualité du réseau hydrographique du bassin de la Mauldre.

Les résultats de mesures physico-chimiques et indices biologiques du ru Maldroit effectuées en 2004 ont été édités en 2005 (document disponible aux Services Techniques, sur simple demande).

Patricia HUIBAN

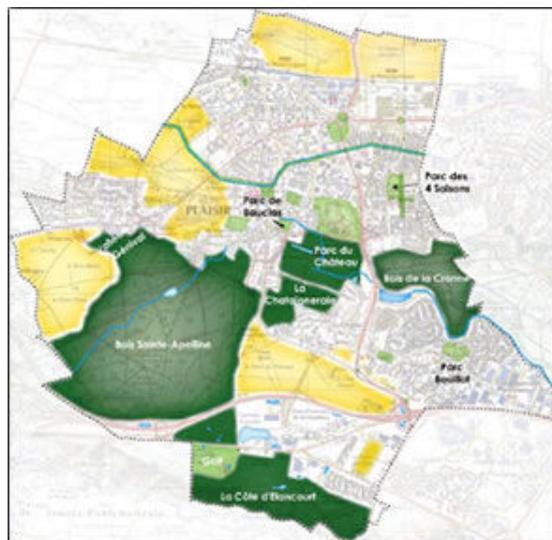
LE PLU SUR LE PLATEAU

L'enquête publique pour le Plan Local d'Urbanisme (PLU) est terminée.

Nous nous sommes penchés sur le projet dans l'intention de préserver l'avenir de notre quartier. Suite aux différentes réunions de l'automne 2005 et printemps 2006, nous avons envoyé nos souhaits concernant l'utilisation des terrains encore vierges demandant, notamment, que soient créées des réserves foncières pour des équipements futurs (halte garderie près du groupe scolaire Vallès-Wallon, maison de quartier), des zones de stationnement et des équipements de loisir. Nous demandions également la préservation, la réhabilitation voire la création de circulations douces et un règlement de publicité.

Au vu des propositions actuelles, aucune des réserves demandées n'a été faite. La grande majorité du Plateau des Gâtines est classée en zone UP (construction pavillonnaire), sauf la ZI des Gâtines jusqu'au rond point de la Criée et le verger côté Buisson classés AUt (zone d'activité tertiaire et artisanale). Deux bandes de terrain classées N (espace naturel) sont conservées le long de la RD 30, trop étroite pour être cultivées, elles sont vouées à devenir des friches. Le Parc Bouillot, lui aussi classé N serait mieux en espace de loisir de plein air. Les secteurs de la Mare aux Saules et de Ste Apolline restent enclavés au milieu d'une vaste zone artisanale. Seule, la demande de circulation douce est prise en compte en partie avec une piste cyclable le long de la rue du pressoir.

Bien sur, on pourrait imaginer que tous ces terrains restent libres, personne n'est obligé de construire ! Malheureusement, les promoteurs guettent et déjà, harcèlent quotidiennement les propriétaires dont les terrains vont devenir constructibles. Il sera facile de dire dans dix ans qu'il n'y a plus de place pour élaborer des projets...



Catherine DUHEM

DU CÔTÉ DES ACTIVITÉS

RÉFECTION DE SIÈGES

Comme prévu, notre activité de réfection de sièges à repris, cette année, avec une nouvelle animatrice nouvellement diplômée. Le jeudi après-midi, les tapissiers novices clouent, piquent, sanglent sous le regard attentif de Cécile Détriché, le professeur, qui distribue généreusement ses conseils. Il reste encore quelques places dans cet atelier si quelque vieille carcasse attend dans votre grenier...



Catherine DUHEM

REJOIGNEZ L'ARGPP

Ce journal sur la vie du plateau est aussi le votre. Alors n'hésitez pas à nous envoyer vos articles, nous les publierons dans un des prochains numéros et rejoignez vite les 250 familles adhérentes afin de profiter de nos activités et manifestations.



LES MOTS COMPTENT TRIPLE !

Voici que se profilent les longues journées de l'hiver... Pour conjurer la grisaille, venez jouer avec nous tous les mardis après midi de 13h30 à 16h30. Nous vous proposons du Scrabble « en duplicate » dans une ambiance détendue. Pour participer, seule votre adhésion à l'association est demandée. Venez avec votre jeu personnel si vous en possédez un. A bientôt,

Catherine DUHEM

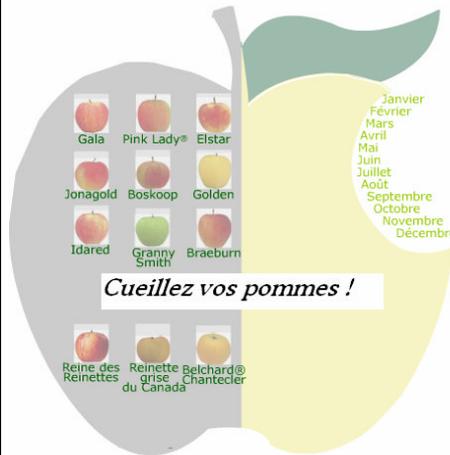
CROQUEZ LES POMMES !

Tous les ans, les habitants du plateau ont la chance de pouvoir cueillir leurs pommes à deux pas de chez eux (quand on sait qu'il y a des gens qui font plusieurs dizaines de kilomètres pour le faire, nous pouvons parler de chance !) Dès le mois de septembre et jusque mi-novembre (avant les premières gelées) les vergers du Buisson ouvrent leurs portes à tous. Nombreux d'entre nous en profitent et font des réserves pour l'hiver, d'autres viennent pour le plaisir de cueillir, goûter et apprécier chaque variété. Et toujours des nouvelles car les vieux arbres fatigués sont remplacés par des jeunes plus fertiles.

Les écoles des environs y font découvrir l'arbre fruitier aux plus jeunes, les sensibilisent au goût et à la cuisine.

A la fin de la saison, le verger est ouvert pour les associations caritatives (restos du cœur, CADI et d'autres) qui cueillent les derniers fruits (plusieurs tonnes).

La RD 30 coupe les vergers en deux. L'un, le plus ancien, côtoie la ferme. L'autre, se situe à la Chaîne. Son propriétaire, Jean-Noël Lefranc, craint que les jours d'une partie du verger soient comptés. En effet, des bruits insistants, « toujours PLU », parlent de terrain constructible avec sa cohorte de béton à la clef. Quelques belles années encore devraient nous permettre de flâner entre les pommiers. Profitons en !



Anne ROUX

N			E		U			
O			P			I	E	
			O		F		U	R
P		R	F		I	U		E
	I		C		N	F	P	O
R		E	I		P	C		U
I	P		N		O	E		
		N				P	O	I

SUDOULETTRES

Complétez la grille de sorte que chaque colonne horizontale ou verticale, chaque carré 3x3 (en gras) contienne une fois et une seule les neufs lettres ci-dessous :

C E F I N O P R U

Sur la rangée du milieu horizontal, vous trouverez un nom en rapport avec notre quartier.

Catherine DUHEM

LA JOURNÉE DU COCHON

Les cris du cochon ne m'impressionnent pas, les enfants des campagnes sont habitués à voir tuer les animaux (poulets, lapins et gibier). Ils me réveillent, car le charcutier vient de bonne heure. Je suis prêt pour assister à la « toilette ». Le porc, égorgé, est étalé sur un lit de paille. On y met le feu pour brûler les soies (poils), puis le charcutier rase à l'eau chaude tout le corps noirci par la chaleur. On l'aide à installer le porc sur une échelle que l'on dresse le long du mur. Là, il lui ouvre le ventre pour sortir la « tripaille ». J'attends avec impatience qu'il me gonfle la vessie : quel beau ballon ! La carcasse est fendue au couperet en suivant le milieu de la colonne vertébrale, puis les quartiers sont débités en morceaux suivant leur catégorie sur la table du « cabouin » (arrière-cuisine). Ceux qui serviront pour les saucisses ou les andouilles passent dans le hachoir : je tourne la manivelle, mais je suis vite fatigué...

La viande qui ne sera pas consommée dans les deux jours, ou partagée avec les ouvriers ou les amis, sera entassée avec du sel dans le saloir de la cave. On partage aussi le boudin, les saucisses. La cervelle, c'est pour nous, les enfants. A la ferme, il n'y a pas encore de réfrigérateur, ni de congélateur.

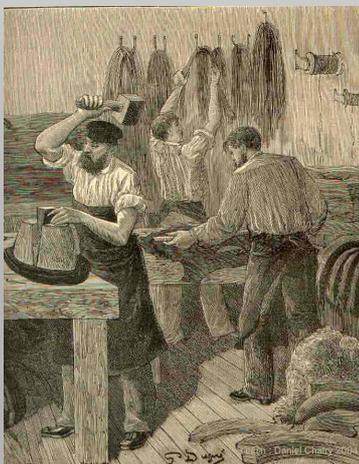


LE BOURRELIER

Le bourrelier vient à la ferme pour le « rhabillage ». Il passe en revue tous les harnais, recoud et remplace avec du cuir neuf les parties usées ou décousues. Il perce le cuir, maintenu par une grosse pince en bois entre ses jambes, avec une alène. Il coud avec deux aiguilles (une dessus, une dessous), enfilées avec plusieurs fils de coton qu'il a auparavant enduit de poix. Il graisse tous les harnais avec de l'huile de pied de bœuf. Il répare également les toiles de lieuse⁽¹⁾ et change les barrettes⁽²⁾ cassées.

(1) toiles de lieuse : au nombre de trois, elles rassemblent les épis en gerbes.

(2) barrettes : morceaux de bois qui fixent les toiles de lieuse.



LE CHARRON

Il faut un tour de main pour faire une enture⁽¹⁾ à un timon cassé ou à une corne⁽²⁾ de voiture. Il y a souvent de la casse, car il est plus difficile d'entrer ou de sortir des portes de la cour ou de manœuvrer entre les poteaux du hangar avec une grande voiture et trois chevaux à la file, qu'avec un tracteur ! Ils ne ralentissent pas à volonté. Il faut aussi changer les fonds de tombereaux qui pourrissent vite à transporter le fumier, les betteraves et les racines des mauvaises herbes. J'aime bien le regarder travailler et les copeaux qui s'enroulent en sortant du rabot sentent bon.



« Combien j'ai douce souvenance
Des jours bénis de mon enfance »

(1) enture : assemblage par entaille de deux pièces de bois mises bout à bout.

(2) cornes : ce sont les sortes d'échelles fixées verticalement à l'avant et à l'arrière des charrettes (voitures) pour en augmenter le volume utile.

LE MARÉCHAL FERRANT

Le maréchal vient aussi à la ferme pour ferrer les bœufs, car nous avons l'instrument de contention qu'on appelle « travail ». C'est un portique, avec deux treuils qui soulèvent le bœuf avec une sangle. On attache trois pattes aux montants et on lève le pied arrière que l'on va ferrer avec un troisième treuil. Le pied de devant est placé à genou sur un support. Le bœuf se débat beaucoup car il n'est pas rassuré, sa tête est aussi immobilisée dans un jouget⁽¹⁾. Les chevaux, plus dociles et habitués car ils usent beaucoup plus leurs fers en marchant sur la route, vont au domicile du maréchal. Le charretier maintient le pied avec une courroie qu'il passe sur son épaule. Le maréchal forge le fer à la

dimension et la forme du pied et l'applique, rouge, sur la corne qui brûle et fond à l'empreinte du fer, en dégageant une fumée acre. C'est aussi le maréchal qui répare le matériel en fer : change ou affute les socs des charrues, les dents de herse, de canadien, les lames de faucheuse. Mais le matériel en bois est entretenu à la ferme par un spécialiste : le charron.

(1): petit joug



LES AUTRES PETITS MÉTIERS

Je pense aussi aux petits métiers, des personnages dont la pauvreté nous éfrayait : le marchand de balais, le rémouleur, le marchand de ferraille et de peaux de lapin. Il ne se passait pas de jours sans la visite de mendiants : quand ils demandaient à coucher dans la grange, maman exigeait leurs « papiers » (d'identité). Les commerçants passaient à jour fixe, une ou deux fois par semaine pour l'alimentation. Les vêtements, les draps, les articles de ménage, beaucoup moins souvent.

