

Retenir  
ce qui  
unit



Exclure  
ce qui  
divise

# La vache odonienne

Feuillet saisonnier d'opinions, d'informations et de réflexions

12<sup>ème</sup>  
ANNÉE

N°50 - Février 2017

## Point de vue

### Nouvelle aire

La Vache odonienne a vu le jour en novembre 2005 et a quelque peu surpris le village lors de sa sortie. Dès sa fondation, afin de veiller à la mesure de ses écrits, elle s'est entourée d'un petit nombre de « marcart\* », autrement dit de censeurs volontaires. Ils sont toujours là et sont sollicités pour donner l'imprimatur.

Pour ce cinquantième numéro, la Vache odonienne pâture pour la première fois hors de son aire habituelle. Cette opportunité lui est offerte par la création, voilà un an, de la commune nouvelle de Vallées-en-Champagne. Au cours des douze années précédentes, cette feuille locale s'est évertuée, sur la seule aire capello-odonienne, de créer du lien en valorisant dans sa rubrique, « Rencontre » bons nombres de talents : qu'ils fussent artistiques, sportifs, professionnels, mémoriels, juvéniles, voire autres...

Aujourd'hui, l'herbe est aussi, « bien verte dans le pré d'en face ». C'est donc avec engouement qu'elle entreprend de ruminer sur une aire élargie pour attirer l'attention de ses lecteurs sur les forces vives économiques et intellectuelles qui les entourent.

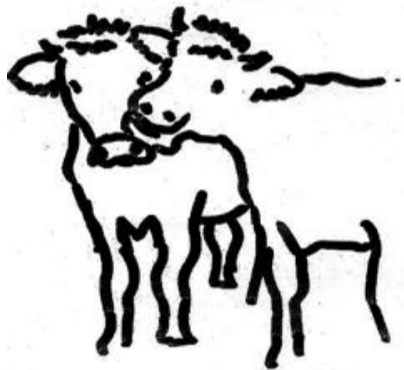
Cette édition verra donc sa diffusion sensiblement augmentée. Son contenu n'échappera pas à l'esprit de responsabilité antérieur, mais il demeurera libre de tout parti pris, quand bien même dans le passé il a pu hérisser le poil de certains.

En rencontrant nos nouveaux concitoyens de Baulne et de Saint-Agnan, la Vache odonienne poursuit sa moisson de bonnes nouvelles qui fait société.

*\*Dans un passé éloigné, les près n'étaient pas clos et les bovins étaient marqués, au sens de fouler, presser et garder, afin de ne pas divaguer et paître dans la pâture du voisin. Le marcart c'est le vacher en patois champenois.*

La rédaction.

## Rencontre



*Malaquais est un lieu de vie qui, depuis des siècles, a connu une économie humaine soutenue. A l'origine, dans un temps reculé, c'était un moulin dont les eaux du Surmelin activaient les aubes de la mécanique servant à débiter les grumes. Aujourd'hui, grâce à l'esprit d'entreprise d'une jeune éleveuse, s'y développe une fabrique de produits naturels de beauté. Sa créatrice, Magali Toulzac, nous a reçus.*

### La Vache odonienne

Pouvez-vous nous résumer l'origine de votre entreprise ?

#### Magali

J'ai fait des études d'agriculture et travaillé comme auxiliaire vétérinaire. Sur l'exploitation agricole où je vis, j'ai souhaité diversifier les sources de revenu et j'ai opté en 2015 pour l'élevage de baudets du Poitou.



### LA V.O.

Quelles sont les retombées de cet élevage ?

#### Magali

Le baudet du Poitou est un animal de caractère très facile, rustique et puissant qui peut atteindre 500 kg. Pour commencer, j'ai acheté un ânon et trois mères, puis loué un mâle afin de les couvrir. Lorsqu'elles mettent bas je récupère un septième de leur lait, ce qui me permet, en fabricant des produits cosmétiques totalement naturels, de le valoriser.

### La V.O.

De quelle compagnie consulaire dépendez-vous ?

#### Magali

Je suis ressortissante de la Chambre d'Agriculture, puisque je transforme un produit issu de l'élevage.

### La V.O.

Pensez-vous que cette activité soit pérenne ?

#### Magali

Quant au futur, le baudet du Poitou vit en moyenne une vingtaine d'années. Aujourd'hui mon cheptel compte sept têtes et j'entends bien le sauvegarder. Il est vrai que la gestation de cette race demande 12 mois, mais la femelle n'a



pas besoin d'être tarie pour retrouver sa fécondité. Après avoir étudié la saponification à froid je me suis lancée dans la fabrication du savon à base de lait d'ânesse. Jusqu'à ce jour, je commercialise seule 90% de ma production dans les foires, les expositions et les fêtes de village. Le reste sur mon site : *les ânes de l'Omois*. Je suis optimiste car j'en vis.

### La V.O.

Pouvez-vous décliner vos produits phares ?

#### Magali

Grâce à ce lait d'ânesse, j'ai créé cinq sortes de savon : nature, sans colorant et sans huile essentielle ; au miel ; à la lavande ; à l'orange et exfoliant, aux

grains de blé récoltés sur l'exploitation. Enfin, je développe depuis peu deux crèmes hydratantes.

### La V.O.

Quelle en est votre aire de commercialisation ?

#### Magali

Je vends localement, regionalement, et nationalement depuis le reportage de TF1. Je suis presque en rupture de stock et vais de ce pas mettre en route une nouvelle fabrication.

### Contact :

6 bis, rue Morte haie

Baulne-en-Brie,

02330 Vallées-en-Champagne.

Magali Toulzac :

06 10 32 51 89

[www.anes-de-lomois.fr](http://www.anes-de-lomois.fr)

Nos parutions se retrouvent avec son lien hebdomadaire :

Le caillé intime, de quoi en faire un fromage

<http://lavacheodonienne.fr/spip/>

Responsable de la publication : Bernard Boller : 06 07 05 12 89



Démoulage © Bonneau

# Brèves



La commission électorale de la nouvelle commune s'est réunie le 10 Janvier dernier à Baulne sous la présidence du maire. Les sept membres présents ont permis de réviser les listes électorales qui comptent maintenant 490 électeurs (247 femmes et 243 hommes). Il a été convenu également que les trois anciens bureaux de vote demeurent aux lieux habituels.

## Que la lumière fut !

La tempête, durant la deuxième semaine de Janvier, a plongé dans le noir bon nombre de Valcampaniens. Pour plusieurs foyers, l'électricité a fait défaut durant trois jours. En cette période de grand froid et afin de parer aux difficultés, de nombreuses entraides entre voisins virent le jour. L'artisan couvreur de La Chapelle-Monthodon a répondu avec diligence aux appels des sinistrés. Les principaux élus s'enquirent de leurs administrés. Face à la durée de la panne, des habitants portèrent avec succès leur doléance auprès du député local. Ces réflexes de solidarité ont fait société et n'attestent-ils pas que le mot fraternité, gravé au fronton de nos édifices républicains, demeure vivant ?

## Communication officielle

Le bulletin municipal annuel de Vallées-en-Champagne, Vallées nouvelles, est paru en Janvier. La une nous enseigne que cette nouvelle commune compte vingt-neuf lieux de vie. Mais la commission communication a omis Malaquais, qui figurait déjà comme moulin sur la carte de Cassini au XVII<sup>e</sup> siècle. Il va falloir nous familiariser avec tous ces toponymes et, surtout, apprendre à les situer sur le territoire communal. Pourquoi ne pas établir une carte de ces lieux de vie dans le prochain numéro ? Parmi les seize pages quadri de ce bulletin, neuf rubriques nous rendent compte de l'activité municipale exercée en 2016 et des projets d'investissements. La page 5, qui concerne l'exécution budgétaire de 2015 et les réalisations prévisionnelles au 20/12/2016, est riche d'enseignements.

## Club du 3<sup>e</sup> âge

Ce club odonien, très dynamique, compte une trentaine de membres, dont plusieurs sont issus des communes environnantes. Les joueurs de belotte ont institué depuis la présidence de Michel Vignon l'éloge du beaujolais nouveau. La soirée de novembre dernier a rencontré un vif succès et la cochonnaille accompagnant les dives bouteilles fut également dégustée avec bonheur. Les adhésions sont prises auprès de la Présidente, Josiane Renard, au 03 23 82 43 80.



## A vos agendas

Notre commune nouvelle participera le 16 avril prochain à la veillée départementale commémorant le centenaire des batailles de l'Aisne. Le calvaire de la Verdure sera éclairé de bleu, des affiches et des prospectus seront mis à la disposition de Vallées-en-Champagne par le Conseil Général du département. Pour tout renseignement complémentaire, contact : Mme Karine De Backer au 03 23 24 88 39.

## Moments d'élévation

Pour la deuxième année consécutive, quatre lectrices sont venues le samedi 10 et dimanche 12 février nous faire partager leurs lectures, à Baulne en soirée et à Saint-Agnan, en matinée. Le thème de la Saint-Valentin proposé à l'auditoire était au centre du programme. Les intervenantes à haute voix et à tour de rôle ont donné le meilleur d'elles-mêmes. Ce fut un grand moment de partage, de séduction et d'élévation. A poursuivre !

# Echo du passé

Au terme d'une longue marche, l'homme archaïque a fait naître la religiosité, le sacré, le divin et la révolution du symbole. Retrouver l'empreinte du culte de Dionysos lors des fêtes de la Saint-Vincent en suivant son fil d'Ariane c'est déjà s'immerger dans la mythologie grecque. Sans le savoir nous restons marqués par les pratiques de commensalité héritées de l'antiquité, nos ban-



Ces deux photographies prises à la sortie de l'église, à gauche en 1984 et à droite en 1999, attestent que la Saint-Vincent s'est imposée également à La Chapelle-Monthodon au siècle dernier.

# Vu dans la vigne



C'est sous la jeune présidence de Benoit Roulot, animateur de la section viticole de Vallées-en-Champagne, que s'est déroulée la traditionnelle fête du patron des vigneron : la Saint-Vincent. Et c'est à Baulne, dans la grande salle des fêtes de notre nouvelle commune, que le banquet confraternel a réuni une quarantaine

de convives. Parmi les invités, le maire, Bruno Lahouati, dans une brève allocution, a souligné tout l'intérêt qu'il portait aux professionnels de la viticulture et précisé devant l'assemblée que le nom de Vallées-en-Champagne, démocratiquement adopté, mais contesté par le C.I.V.C., était définitivement acquis. Notre premier magistrat ayant établi un argumentaire idoine, le tribunal administratif a débouté les plaignants en rappelant que la Champagne existait avant le champagne. Puis le maire a conclu que l'assemblée de ce jour, initiée par les vigneron de La Chapelle-Monthodon, de Saint-Agnan et de Baulne, en perpétuant la tradition, concourait à la construction de l'identité de la nouvelle commune et fortifiait les liens entre ces villages fondateurs.

Pour ceux qui voudraient en savoir plus sur les rituels de la Saint-Vincent nous recommandons la lecture de la plaquette ci-dessous éditée avec le soutien de la Villa Bissinger.



## Allocution du Président, Benoit Roulot



Mesdames, Messieurs, chers amis, bonjour !

C'est la première année que nous voici réunis pour fêter ensemble notre saint patron. C'est un plaisir d'être parmi vous.

Tout d'abord, un point sur la campagne culturelle 2016 qui fut très épuisante... Les intempéries climatiques se sont succédées et ont provoqué des gelées printanières dès la fin du mois d'Avril. Elles ont touché un quart de notre vignoble, dont, bien sûr, le nôtre. Puis nous avons eu les pluies, qui ont atteint des niveaux records et eurent pour conséquence le mildiou ; enfin, nous avons eu l'échaudage du mois d'Août pour conclure cette année. Malgré tout cela, la vendange s'est finalement bien passée, tant en qualité qu'en quantité, grâce aux bon sens des vigneron.

Après les vignes, les marchés ont, eux aussi, pâti... Le second semestre a été assez difficile : nous n'avons pas encore les chiffres définitifs de l'année, mais les estimations porteraient à 307 millions de bouteilles, soit une baisse de 2%.

La bourse, le terrorisme et le brexit ont impacté directement la consommation du champagne. Oui, 2016 fut une année compliquée, mais nous en avons vu d'autres par le passé et nous nous sommes toujours relevés dignement.

Nous allons entamer une nouvelle année, des dossiers vont se bousculer, tels que ceux des plantations, des phytosanitaires et bien d'autres...

Il nous faut donc, dès à présent, préparer demain ; avancer vers une viticulture durable, même si cela est difficile et parfois décourageant. Mais nous sommes dans un moment charnière de l'histoire du champagne, la qualité de nos pratiques fera de notre vin un produit incontournable. C'est pour cela que nous devons être fiers de notre appellation, fiers de notre produit et fiers d'être vigneron champenois.

Je vous remercie pour votre attention. Bonne Saint-Vincent à toutes et à tous !

# Vu dans la pré



## Association permaculture des 3 vallées

Cette association s'inspire des travaux de l'Australien David Holmgren, qui, dans les années 1970, développa un système conceptuel inspiré du fonctionnement de la nature, visant à recréer des écosystèmes durables et favorables à la culture permanente des sols. Son principe réside dans l'économie des installations humaines et se veut avare d'énergie. David Holmgren pose trois principes éthiques : prendre soin de la terre, prendre soin des hommes et partager équitablement les ressources. Mais ne réinvente-t-il pas là, l'eau froide ? Car les jardiniers de nos villages n'associent-ils plus dans leur potager nombre de fleurs avec les légumes qu'ils sèment ou plantent afin d'éviter l'emploi de fertilisants, d'insecticides ou de pesticides ? Si c'est le cas, un retour aux sources de ces anciennes et sages pratiques peut se révéler utile. Marier les traditions avec les avancées des sciences contemporaines offre une vision pragmatique et souple. Gageons que les échanges seront fructueux. Quant à l'application de cette méthode à la culture des grandes parcelles, le débat reste ouvert.

## Humour vache



## Il n'y a plus d'abonné au numéro que vous demandez !

Les vents violents de janvier ont couché un poteau téléphonique sur le vignoble de Monthodon. Grâce à cet événement, la privatisation des infrastructures progresse. Une nouvelle société de service publique est née. « Vino-télécom » prend le relais et met à disposition pour ses usagers un piquet de fer galvanisé. Malgré les appels de la maire déléguée et devant l'inertie de France-télécom, une mesure de sauvegarde a été prise afin d'éviter une rupture du câble qui priverait de téléphone le hameau de Monthodon. Aux dernières nouvelles le court soutien n'est pas encore oxydé.

