



# LA POMME VERTE

BULLETIN D'INFORMATION DE SERMAISE ENVIRONNEMENT  
MAI 2009

## BUREAU

Président : J.-P. Gabireau

Vice-Président : S. Bédos

Trésorière : A. Bizot

Administrateurs :

Y. Bouttes, L.-P. Cauvin, F. Chevallier,

M. Madec.

## SOMMAIRE

- ☐ Avec le développement durable... (p. 1)
- ☐ Quads, 4x4... (p. 2)
- ☐ Les crapauds sermaisiens (p. 2)
- ☐ In Vino Veritas (pp. 3 et 4)

## Fête de la Nature

16 et 17 mai 2009

Programme complet

[www.fetedelanature.com](http://www.fetedelanature.com)

## Sermaise Environnement Association pour la protection de l'environnement et l'amélioration de l'habitat

Association régie par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901  
déclarée à la Sous-Préfecture d'Étampes  
le 26.10.1972

enregistrée sous le numéro 0911000192  
publiée au *Journal Officiel* du 18 novembre 1972  
agrée par arrêtés du Préfet de l'Essonne  
n<sup>os</sup> 92-3166 et 92-3167 du 5 octobre 1992

Siège : Mairie de Sermaise (Essonne)

Siège administratif :  
18, rue de la Grosse-Haie  
91530 SERMAISE

## Éditorial

### Avec le développement durable, pour continuer comme avant !...

Mis à toutes les sauces, le développement durable n'en finit pas de ne pas l'être. Pour se convaincre de ce déplorable constat, il suffit de regarder ce que décide les décideurs. Il n'est point besoin de porter son regard très loin pour se rendre compte que la prise de conscience, de ce qui nous semble être une nécessité, n'est pas prête à entrer entre les deux oreilles de ceux qui lèvent l'impôt et le gaspillent dans des réalisations pharaoniques à la dimension de leur égo.

Ainsi, depuis 2005 notre commune a intégré la Communauté de communes de Dourdan, laquelle multiplie depuis lors les projets dont les coûts estimés se chiffrent en millions d'euros.

Constituée de 7 communes, soit environ 16.000 habitants, la Communauté de communes du Dourdannais en Hurepoix, telle est son nom, ne compte pas moins de 8 vice-présidents afin que chacun d'eux perçoivent des indemnités de fonctions, lesquelles s'ajoutent à celles du président dont la photo orne immanquablement chacune des éditions du journal réalisé sur papier glacé et diffusé généreusement à l'aide de l'argent collecté par le Trésor public.

Au nom de la croissante et surtout du développement, qui ne peut être que durable, c'est à la mode, acquisition, aménagement et équipement de somptueux locaux administratifs, ainsi que l'embauche de fonctionnaires territoriaux (cadres et employés) sont réalisés. À l'œuvre, la Communauté de communes se lance dans la création d'un centre aquatique équipé de sauna, jacuzzi, bassin aquatonic, hammam et tutti quanti... Tandis que nombre d'entreprises sombrent corps et bien, laissant quantité de locaux libres d'occupation un peu partout, y compris dans les zones d'activité de Dourdan (la Gaudrée, les Jalots, Vaubesnard, la Belette), la Communauté de communes du dourdannais ne trouve rien de mieux à faire que de projeter le financement, toujours avec l'argent du contribuable, d'un complet réaménagement et d'un doublement de la zone d'activité de Vaubesnard. Ce projet sera "tartiné" à souhaits, lui aussi, de développement durable et permettra la "création de 600 emplois", pas un de moins, parole de décideur !...

Pendant que les crises se multiplient et se succèdent : crise du logement, crise sanitaire, crise sociale, crise financière, crise économique, crise bancaire, crise des banlieues... nos élus continuent à raisonner et agir comme hier pour préparer l'avenir. Il n'y a plus qu'eux pour croire que cela va pouvoir continuer à durer comme avant !

Bulletin d'adhésion

**Sermaise  
Environnement**

18, rue de la Grosse-Haie  
91530 SERMAISE

Nom ..... Prénom .....

Adresse .....

Tél. .... Courriel .....

Cotisation individuelle 15 € ; couple 20 € ; jeune (-18 ans) 5 € ; soutien 25 €  
Joindre un chèque bancaire ou postal à l'ordre de Sermaise Environnement

## Quelques précisions sur la circulation des quads, 4x4 et autres engins de loisirs motorisés sur notre Commune

L'article L. 362-1 du code de l'environnement interdit la circulation des véhicules terrestres à moteur dans les espaces naturels (les forêts et les champs) en dehors des voies ouvertes à la circulation publique. Les voies ouvertes à la circulation publique, c'est quoi ? Pour les utilisateurs de quads et engins motorisés de toutes sortes se sont les chemins privés, ruraux, forestiers, de débardage, les sentiers de randonnée, les emprises non boisées du fait de la présence d'ouvrages souterrains ou aériens (canalisations, lignes électriques enterrées ou aériennes, les sentes. En fait tout ce qui ressemble de près et souvent de loin à un chemin où il n'y aurait pas un panneau d'interdiction de circuler. Les tribunaux, eux, considèrent qu'une voie doit être manifestement praticable par un véhicule de tourisme non spécialement adapté au "tout-terrain" pour que la présomption d'ouverture à la circulation existe. On peut en déduire que la circulation est interdite sur un sentier de randonnée etc. Cette activité essentiellement de loisirs, dans la nature pose évidemment problème. Outre les dangers qu'ils peuvent représenter pour les randonneurs, les cavaliers et les autres usagers de la nature, les véhicules à moteur circulant dans les espaces naturels peuvent porter gravement atteinte aux habitats naturels, ainsi qu'à la faune et à la flore

sauvages. En outre, par leur comportement, certains utilisateurs sont à l'origine de nuisances pour les riverains et les touristes, ce qui génère des conflits entre les différentes catégories d'usagers qui fréquentent ces espaces. Ces conflits existent sur le territoire de notre Commune. Il suffit de se promener dans nos forêts pour voir que des arbres sont abattus et mis en travers des chemins utilisés par les quads et motos ou de constater les dégâts occasionnés par les crampons des pneus aux chemins du plateau par les raids de jour et de nuit des 4x4. L'article L. 2213-4 du Code général des collectivités territoriales permet au maire d'interdire la circulation des véhicules sur des voies ou des chemins ou des secteurs de sa commune pour des motifs en lien avec la protection de l'environnement, des espaces naturels, des paysages ou des sites ou pour préserver la mise en valeur des espaces à des fins notamment agricoles et forestières. Cette disposition renforce les responsabilités du maire en matière de protection de l'environnement et lui confie la gestion complète de la circulation des véhicules sur tout le territoire communal. Un arrêté en ce sens a déjà été pris par notre Maire en 2004, il y a cinq ans. L'implantation des panneaux d'interdiction est inscrite dans les projets à venir. Nous espérons que "à venir", est synonyme de bientôt.

---

---

## Les crapauds sermaisiens

Pendant la période de reproduction, de février à avril, les crapauds communs (*Bufo Bufo*), ici pour nous les crapauds ("*Sarmato*", "*Sarmato*"), d'habitude si discrets, quittent les bois, dès que les nuits deviennent plus douces (mars, avril), pour aller se reproduire dans les mares et étangs souvent de fond de vallée, près de l'Orge. Ils ne vont pas n'importe où, mais marchent (ils sautent rarement) vers leurs mares natales (et pas une autre) : là où ils étaient têtards dans leur jeunesse. Ils se dirigent à vue vraisemblablement et reconnaissent la mare aux éléments constituants de l'eau. Les femelles ne s'accouplent qu'une fois tous les trois ans, il y a donc trois fois plus de mâles que de femelles pendant cette migration. La concurrence est rude, ce qui explique que quand un mâle rencontre une femelle (ou parfois un mâle, c'est la nuit) il s'y agrippe fortement et se fait transporter jusqu'à la baignade nuptiale (il faut peut-être voir ici l'origine des transports en commun ou du covoiturage). Le grand malheur c'est que, entre bois et mares, il y a souvent le macadam de la route, un espace découvert, reposant, qu'ils affectionnent particulièrement car ils ne fournissent pas beaucoup d'efforts pour s'y déplacer.

S'ils sont éblouis par des phares de voiture, s'ils se sentent agressés, ils se gonflent pour paraître plus gros. Pour se défendre ils secrètent, par des glandes situées derrière la tête (les glandes parotides), une substance cardiotoxique, la bufotoxine, qui n'arrête pas d'intéresser les chercheurs. Antivomitifs, anti-hémorragiques, stimulants du système nerveux, la dermorphine, mille fois plus efficace que la morphine, est extraite soit du venin, soit de la peau des batraciens. 90% de ces sympathiques amphibiens, si utiles au maintien de la biodiversité animale, sont aplatis, nuitamment, par les roues des voitures, pendant leur voyage de noces, et parfois même à l'aller ! Ce chiffre, nous les Sermaisiens, nous interpellent et ne nous laissent pas indifférents. En faisant attention, dès que la nuit tombe, pendant cette période (mars, avril), en ralentissant et en évitant les bêtes, près des mares et des zones humides (particulièrement route de la Charpenterie), nous pourrions contribuer à prolonger la vie de ces espèces protégées, en voie de disparition, les amphibiens. Il n'y a pas que nous : partageons l'espace.

Coa, coa.

Lisez et faites lire **LA POMME VERTE**

*parfois imitée, jamais égalee !...*

# In Vino Veritas

**L**E vin et la santé : vaste sujet qui a donné et donne lieu à des avis et débats souvent très controversés. Sur le sujet, on a tout entendu. Chacun a en tête, les vertus du vin proclamées jusque vers les années 1960/1970 par la communauté scientifique, ainsi que les dangers de la consommation du vin dénoncés par la même communauté scientifique au cours des vingt dernières années. On serait tenté de dire que les scientifiques se contredisent sur le sujet. En apparence, oui, en vérité, non. Dans les deux cas, leurs avis sont parfaitement objectifs à condition de les situer dans le temps.

## Le vigneron et la piquette

Durant la première moitié du siècle passé, le vigneron, pour cultiver sa vigne faisait appel à la traction animale. Il disposait de ce fait de moyens de fumure. Il n'avait ainsi aucune raison d'employer des engrais chimiques pour fertiliser le sol. Pour traiter contre certaines maladies, de la fleur de soufre, de la bouillie bordelaise (sulfate de cuivre + chaux) suffisaient. La vendange faite, le raisin disposé en cuve, pour fermentation, fournissait les vins rouges, le raisin pressé dès sa récolte fournissait les vins blancs et rosés.

Le vin produit était stocké en fûts soigneusement nettoyés et méchés au soufre. Ce vin collé au blanc d'œuf, pour favoriser la sédimentation des particules en suspension, était ensuite soutiré plusieurs fois pour éliminer progressivement la lie qui se formait au fond des fûts.

Acheminé vers les lieux de consommation, il était acheté chez le détaillant en vrac par le consommateur : "à la tireuse !", selon le vocable de cette époque. Le détaillant remplissait les bouteilles en verre apportées par le client. Par la force des choses, le réemploi du verre faisait partie des bonnes pratiques (commerçants et clients faisaient de l'écologie sans le savoir !) Selon la provenance, ce vin titrait de 9 à 10 % d'alcool, parfois moins, et représentait la plus grosse part de la consommation. Il était plus ou moins bon et était affublé du nom de piquette lorsqu'il était de piètre qualité. Dans tous les cas il était naturel et il n'est pas étonnant que, dans les conditions de production qui avaient cours à cette époque, la communauté scientifique ait reconnu que, consommé avec modération, le vin était bénéfique pour la santé.

## Le vin bouché !

Dans les grandes et belles occasions (le dimanche pour les familles les plus aisées, les fêtes, mariages, communions, baptêmes, pour les autres), le "vin à la tireuse" cédait sur les tables sa place au "vin bouché" produit par nos grands terroirs bourguignons, bordelais, etc.

Au fil du temps, le vin bouché est devenu le symbole d'une certaine aisance sociale, de sorte que sa consommation au quotidien se généralisa au détriment du vin à la tireuse. Apparurent des marques de vins de table dont il était fait de la réclame (on dit de nos jours de la pub !) à la radio : vin des rochers (velours

de l'estomac, disait la réclame), postillon et autres petits vins embouteillés pour les besoins de la consommation de masse.

Cette évolution marque le début d'ajouts de diverses substances chimiques au vin pour en assurer sa conservation, et qu'il ne tourne pas en vinaigre.

Il faut rappeler que le vin n'est pas un produit naturel, au sens de produit de la nature.

C'est un produit vivant, *ipso facto* instable, et exigeant élaboré par un savoir-faire acquis au fil des siècles. Produire le vin n'est pas chose facile, le conserver l'est tout autant.

## "Le vin, c'est la santé !"

Au-delà de ce slogan publicitaire qui a cours dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, d'éminents thérapeutes et chercheurs démontrent que le vin a des pouvoirs bactéricides. Il est préconisé pour le traitement de certaines maladies comme la dysenterie, le choléra. On le recommande pour couper l'eau polluée afin de la rendre potable. Pasteur apporte sa contribution en déclarant publiquement que "le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons". Vinothérapie et éthylothérapie sont très en vogue jusqu'au moment où, pour mener campagne contre l'alcoolisme avec l'appui

des pouvoirs publics, la première ligue antialcoolique amalgame vin et spiritueux.

Des études sérieuses et de grande envergure ont démontré que la consommation modérée et régulière de vin protège du risque de mortalité cardiovasculaire. Trois composés du vin ont des effets particulièrement bénéfiques pour la santé. L'éthanol en relation avec le cholestérol, le glycérol en relation avec l'hypertension, les polyphénols ayant une action anti-oxydante (vitamines E, A, C, zinc, cuivre, sélénium...)

## Du vigneron au viticulteur

Le vigneron est devenu viticulteur tandis que le cultivateur devenait agriculteur. Le passage de ces professions d'une dénomination à une autre correspond à une mutation profonde de leurs pratiques

professionnelles qui se sont "industrialisées". Producteurs ils sont devenus productivistes. La course au rendement, la croissance, la rentabilité, là comme ailleurs, ont produit leurs funestes effets.

## Arrosez, arrosez : il en reste toujours quelque chose !

De nos jours, la viticulture occupe dans notre pays moins de 5 % de la surface agricole utile et consomme 20 % des produits phytosanitaires. C'est dire que nos viticulteurs n'y vont pas de main morte et même qu'ils poussent peut-être un peu trop le bouchon. Le vin étant élaboré à partir du raisin, lequel est produit par la vigne généreusement aspergée de produits chimiques... il n'est point besoin d'être grand clerc pour, en consommateur avisé, imaginer ce que l'on s'ingurgite comme produits chimiques dans chaque verre de vin. Une

enquête sérieuse menée par PAN-Europe montre que ce qui se vend sous l'appellation "vin", qu'il soit "premier grand cru", "grand cru classé", d'"origine contrôlée", "cru bourgeois" ou pas bourgeois, est en fait un impressionnant cocktail de produits chimiques. Disons, pour n'être ni grossier, ni injurieux, un cocktail de produits phytosanitaires. Selon cette étude, le vin contiendrait 5.800 fois plus de pesticides que l'eau du robinet, et ce en toute légalité, la teneur maximale en pesticides autorisée n'est pas fixée. Cette chimie dans le vin n'est pas neutre sur la santé.

## Ceci explique peut-être cela !

Aux vertus sanitaires et médicinales du vin connues, reconnues et vantées par le corps médical au cours des siècles passés se sont substituées de nos jours les alarmes que chacun connaît pour dénoncer la nocivité de la consommation de vin. Et pour cause, l'enquête de PAN-Europe a mis en évidence que du santenay et du pomerol (que l'on ne peut classer, eu égard à leur prix dans le commerce, comme étant de la piquette !) contiendraient pas moins de six à huit molécules dont certaines réputées cancérigènes ou toxiques pour la reproduction.

Les pesticides éparpillés par les viticulteurs sur leurs vignes ne disparaissent pas en s'infiltrant dans le sol. Ils polluent les nappes phréatiques et les rivières par ruissellement, il en reste quantité dans le raisin et dans le vin qui en est issu. Comme si cela ne suffisait pas, au cours de la vinification, aux fins de maîtriser la fermentation et assurer la conservation, on ajoute de l'anhydride sulfureux ou dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>), dont la concentration dans le vin peut atteindre jusqu'à plus de 200 mg/litre. Etiqueté corrosif et toxique, pictogramme "tête de mort" à l'appui sur les récipients qui le transporte, le

SO<sub>2</sub> est bien connu des consommateurs sous l'appellation de "conservateur E 220", abondamment utilisé par l'industrie agroalimentaire. Ce n'est pas tout, pour faire bonne mesure et limiter le dépôt en fond de bouteille, une rasade de ferrocyanure de potasse (poudre jaune, additif habilement baptisé auxiliaire technologique pour ne pas affoler le consommateur et cependant très toxique) est saupoudrée sur la cuvée pour "éliminer des traces brunâtres constituées principalement de métaux lourds et de cuivre...", sans parler des macérations de copeaux de chênes pour donner au vin un goût boisé afin de pouvoir agrémenter l'étiquette de la très agreste mention "vieilli en fût de chêne".

Bref, entre les 20.000 tonnes de pesticides utilisés par la viticulture sur les 80.000 tonnes utilisées chaque année en France par l'agriculture et les 150 additifs non encore tous répertoriés (levures, acidifiants, tanins parfumés...) dont l'usage n'est pas interdit, ce n'est pas être méchante langue que de dire qu'il vaut mieux s'abstenir de boire de la chimie, sous les dénominations les plus ronflantes du genre "Château des Roublards" et autre "Château du Pigeon", même vieillie en fût de chêne !

## Et la bio dans tout cela ?

D'entrée de jeu, il faut dire que le vin bio n'existe pas, pour la simple raison que le vin ne se cultive pas. Le vin est un produit transformé, seul le raisin peut être bio s'il est issu de vignes exploitées en culture biologique. La bouteille de vin issu de culture biologique peut afficher le logo "AB" qui atteste du contrôle d'un organisme certificateur agréé par un certain nombre de services de l'Etat. Le label "AB" garantit que le viticulteur, pour la culture de sa vigne, n'a pas utilisé de pesticides. En revanche, il utilise pour la conservation de son vin du dioxyde de soufre (E 220), ce qui explique que, en très petites lettres, figure sur l'étiquette la mention "contient des sulfites"/"contains sulphites" lorsque la concentration de ceux-ci est supérieure à 10 mg/litre (directive 2003/89/CE du 10-11-2003). En-dessous de cette concentration cette mention n'est pas obligatoire. Du vin étiqueté "AB" sans la mention "contient des sulfites"/"contains sulphites" existe bien mais, hélas, en très, très petite quantité sur le marché. Le dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) dérivé du pétrole, du charbon, de gaz chimiques... est dangereux pour la santé (allergies, troubles digestifs, irritation des bronches, nausées, asthme, il élimine le calcium, endommage l'ADN et contrarie la fixation de la vitamine B1...). La plus faible concentration de sulfites dans le vin étiqueté "AB" est la meilleure des garanties pour la santé du consommateur.

Dernière précision concernant l'usage de l'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>), par l'industrie du vin, pour la conservation et le contrôle de la fermentation : le champagne est le vin qui contient le plus de sulfites, vient ensuite le vin blanc puis le rosé. Les vins moelleux sont ceux qui concentrent le plus de sulfites utilisés à fortes doses pour "bloquer" la fermentation alcoolique. Le vin rouge est celui dont les concentrations résiduelles en sulfites sont les plus faibles. Sa consommation modérée est à privilégier dès lors que le vin est labellisé "AB".

L'homme serait plus expansif lorsqu'il a bu du vin, si l'on s'en tient à la célèbre citation "In Vino Veritas". Ainsi l'homme serait plus facilement enclin à dire la vérité lorsqu'il a bu. Acceptons-en l'augure ! Supposer que la communauté scientifique abuserait de la dive bouteille pour énoncer des vérités aussi diamétralement opposées dans le temps relèverait du procès d'intention. La triste vérité, quant à la dangerosité et la toxicité du vin aujourd'hui, n'est que le résultat de l'industrialisation de sa production et de sa transformation, hélas !

De ce constat, les optimistes en concluront que la communauté scientifique se trompe, les réalistes s'en remettent à leur bon sens et appliqueront le principe de précaution en ne consommant que du vin labellisé "AB" sur l'étiquette duquel apparaîtra, à l'extrême rigueur, la mention "contient des sulfites"/"contains sulphites".