

# Bulletin de l'Association CRETE : terre de rencontres

11, rue Alphonse KARR -75019 PARIS- Tél : 01 40 34 78 71  
3eme trimestre 1999

N° 4

## ***Edito : le repas de l'an 2000 sera-t-il naturel ou transgénique ?***

Le 1<sup>er</sup> salon professionnel de la Bio a fermé ses portes le 18 octobre à Paris Porte de Versailles. Son succès est indéniable, plus de 300 exposants venus du monde entier ont répondu à l'appel des organisateurs. De multiples débats organisés par la fédération française de diététique ont rassemblé un public large autour de nombreuses sommités médicales. La qualité des produits présentés a stimulé la création de nombreux liens entre producteurs et distributeurs. Dans cette architecture en construction, la volonté de nombreux exposants de retrouver des produits naturels a permis à nos amis d'Hérakion de présenter avantageusement les vertus de l'huile d'olive, du « Παξιμαδι », des plantes des montagnes et des raisins secs. L'intérêt suscité est indéniable et souhaitons que ces produits puissent trouver leur place dans les pratiques alimentaires de nos concitoyens.

Ailleurs, à Seattle, le 30 novembre se tiendra la conférence internationale des 134 pays industrialisés membres de l'Organisation Mondiale du Commerce. Cette conférence va s'ouvrir dans une conjoncture économique marquée par de vives tensions entre les grandes puissances, avec l'irruption tonitruante des biotechnologies. L'expérience européenne de ces derniers mois a montré la tentation hégémonique du modèle anglo-saxon, la volonté d'imposer des aliments transgéniques. Ce qui laisse présager des débats serrés dont les enjeux portent sur tout ce qui concourt au développement humain sur des problèmes de civilisation.

Le repas de l'an 2000 sera-t-il naturel ou transgénique ?  
Gérard LABONNE

## **Η επιφυλλίδα : το γεύμα του έτους 2000 θα είναι φυσικό ή μεταλλαγμένο;**

Η πρώτη επαγγελματική έκθεση Βιολογικής διατροφής έκλεισε τις πόρτες της στις 18 οκτωβρίου στο Παρίσι Portes de Versailles. Η επιτυχία της είναι αναντίρρητη, περισσότεροι από 300 εκθέτες από ολόκληρο τον κόσμο απάντησαν στην έκκληση των οργανωτών. Συζητήσεις επί ποικίλων θεμάτων, που οργανώθηκαν από την γαλλική Ομοσπονδία Διαιτητικής, συγκέντρωσαν ένα ευρύ κοινό γύρω από κορυφαίες προσωπικότητες της ιατρικής. Η ποιότητα των προϊόντων ενθάρρυνε την δημιουργία σχέσεων ανάμεσα σε παραγωγούς και διανομείς. Μέσα σ' αυτό το ανεγειρόμενο οικοδόμημα η επιθυμία πολλών εκθετών να βρουν φυσικά προϊόντα επέτρεψε στους φίλους μας του Ηρακλείου να παρουσιάσουν με επιτυχία τις αρετές του ελαιόλοδου, του παξιμαδιού, των αγριόχορτων και της σταφίδας. Το ενδιαφέρον που διέγειραν είναι αναντίρρητο και ευχόμαστε αυτά τα προϊόντα να βρουν τη θέση τους στη διατροφή των συμπολιτών μας.

Αλλού, στο Seattle, στις 30 Νοεμβρίου, θα γίνει διεθνής διάσκεψη των 134 βιομηχανοποιημένων χωρών -μελών του παγκόσμιου οργανισμού εμπορίου. Και αυτό σε μια περίοδο κατά την οποία οι οικονομικές συγκυρίες έχουν δημιουργήσει εντάσεις ανάμεσα στις μεγάλες δυνάμεις, εξ αιτίας κυρίως της παταγώδους εισβολής της τεχνοβιολογίας. Η εμπειρία της Ευρώπης αυτούς τους τελευταίους μήνες έδειξε την ηγεμονική τάση των Αγγλοσαξόνων καθώς και την θέλησή τους να επιβάλουν μεταλλαγμένα τρόφιμα. Κάτι που προοιωνίζει την ένταση των συζητήσεων γύρω από θέματα που συμβάλλουν στην ανθρώπινη εξέλιξη και σχετίζονται με προβλήματα του πολιτισμού.

Αραγε το γεύμα του έτους 2.000 θα είναι φυσικό ή μεταλλαγμένο;

Δ. Μ

<b>Sommaire du N° 4</b>	
<b>Editorial</b> Gérard LABONNE	Page 1
<b>Infos Economiques</b>	Page 3
<b>L'ETE CRETOIS 99</b>	
<b>Mantinades</b>	Page 5
<b>L'aube</b> Christophe GOLFIER	Page 6
<b>Mirtos</b> Suzanne	Page 8
<b>L'éclipse</b> Joël Chazeau	Page 10
<b>En bref</b>	Page 11
<b>Humour</b>	Page 12
<b>CRETE ETERNELLE</b>	
<b>Les orchidées</b> Pascal JARIGE	Page 13
<b>La plage d'Episkopi</b>	Page 16
<b>Mots croisés de la mythologie</b> Claire Chazeau	Page 17
<b>Pub calendriers</b>	Page 18
<b>FICHE RANDO N° 4</b>	
<b>Le Massif des Astéroussia</b>	
<b>De Kapétanian à Moni Koudouma</b>	



# INFOS ECONOMIQUES

## LE GROUPEMENT AGRO-ENVIRONNEMENTAL DE CRETE

En Novembre 1994, agriculteurs, chercheurs et consommateurs ont créé une société à but non lucratif, sous l'appellation : « Groupement agro-environnemental de Crète ».

### Cette société a pour objectifs :

- l'extension et la propagation écologiques de cultures agricoles et de production alimentaire.
- la promotion et la commercialisation des produits de label biologique.
- la protection des agro-écosystèmes locaux, de l'environnement naturel et de la nature.
- la recherche, le développement et l'amélioration de l'agro-système local.
- l'application d'une politique de l'agro-système dans la région ainsi que son enseignement et enfin le développement de l'agro-tourisme.
- la collaboration et création avec des équipes locales qui vont couvrir toute la Crète et représenter toutes les catégories des produits agricoles de l'île.

### Les activités de la société jusqu'à ce jour, ont été :

- les producteurs d'olives biologiques de la région de la Messara qui représentent la première équipe appartenant au « Groupement agro-environnemental de Crète », ont centré tous leurs efforts depuis 1993, sur la culture biologique de l'olive et la production d'huile d'olive biologique, conformément au règlement 2092/91 de l'Union Européenne. Ce sont ces producteurs de Messara qui ont produit, mis en bouteilles et commercialisé la première huile d'olive biologique, issue de la culture biologique en Crète.
- Un noyau, représentant les producteurs d'olives biologiques les plus avancés, soit depuis 1993 un programme de recherche dont le but est de concevoir « des systèmes de pointe de production écologique de l'olive ». Ce programme de recherche a lieu dans la plaine de la Messara, dans la région de Phaistos, et est conforme au règlement 2092/91 de l'Union Européenne. Des programmes semblables sont en préparation pour d'autres formes de cultures telles la vigne, les agrumes et les légumes.

L'un des objectifs principaux du groupe est la participation aux divers programmes de recherche ayant pour but le développement et l'amélioration des cultures biologiques.

- les producteurs d'olives biologiques de Messara procèdent eux-mêmes au développement de toutes les opérations d'élaboration de leurs olives, dans le but de standardisation et de commercialisation. Les autres équipes de producteurs qui seront formées par la suite, dans d'autres domaines, travailleront dans le même sens.

- L'une des activités actuelles du groupe, qui constitue d'ailleurs un de ses objectifs permanent, est sa participation à diverses rencontres et séminaires d'information, ainsi qu'à un maximum de visites éducatives. Dans le cadre de ces activités, dix de ses membres ont pris part à un voyage très instructif en Hollande, sous l'égide de l'Union Européenne. Ils ont participé à toutes sortes d'activités ayant trait à l'agriculture biologique en Crète (séminaires, conférences scientifiques, tables rondes, rencontres, etc...). Ce groupe a également pris part à la première Exposition Mondiale de Produits Biologiques au Danemark où elle a remporté un premier prix.

Avec ses 25 membres en 1995, les producteurs biologiques de Messara ont constitué la première et la plus importante équipe de producteurs biologiques en Crète. L'un des prochains objectifs du « Groupement agro-environnemental de Crète » est la création et l'organisation de diverses associations de producteurs bio dans toute la Crète, et dans d'autres domaines tels que la vigne, les agrumes et les légumes, etc..., qu'ils soutiendront afin d'élargir le système écologique à toute l'île.

#### **LES PRODUCTIONS BIOLOGIQUES DE MESSARA**

C'est à la pointe sud de la Grèce, en Crète, là où la civilisation européenne est née, il y a 4000 ans, et où la civilisation minoenne, celle qui a le plus adoré la nature, était à son faîte, que se trouve aujourd'hui ce centre de cultures biologiques parfaitement au point.

Les producteurs bio de la région combinent habilement l'expérience traditionnelle héritée de milliers d'années et les techniques de pointe de la science moderne en ce qui concerne le système de production écologique, sous des conditions climatologiques parfaites qui aident à l'obtention d'un résultat optimal de leur production agricole.

Dans un environnement idéal, sous le chaud soleil crétois et au bord de la mer d'un bleu soutenu est née cette nouvelle façon de penser. Ce sont les régions de Phaistos et de Gortys, centres de la civilisation minoenne, qui en rendent l'application possible. Des producteurs dynamiques, au cœur de cette antique terre crétoise, essaient, étudient et matérialisent toutes les faces de la culture biologique. Et c'est grâce à tout cela qu'ils obtiennent un RESULTAT OPTIMAL.

Tous les producteurs bio suivent scrupuleusement les méthodes développées par le « Groupement Agro-Environnemental de Crète ». Le contrôle et la certification de la production sont effectués par l'organisme DIO, conformément au règlement 2092/91 de l'U.E. Ceci est une double garantie pour le consommateur, car il a ainsi la preuve que le produit répond bien à toutes ses exigences.

ΤΡΑΓΟΥΔΙΟΥ ΚΑΙ ΧΟΡΟΥ

Πάρ' εν αυγό και ρούφα το,  
να φύγει η βραχνάδα,  
ξερόβηξε δυο τρεις φορές  
και πες μια μαντινάδα.

Τη μαντινάδα δυο φορές  
ποτέ σου μην την λέεις,  
γιατί θαρρούνε οι κοπελιές,  
πως άλλες δεν κατέεις.

Ήθελα ναμαι λεύτερος  
και νάχω και παράδες  
και με της νύχτας το δροσιό  
να κάνω πατινάδες.

.....

Παίξε λυράκι μου καλά  
παίξε γερά, γεμάτα  
ίσως και την πλανέψουμε  
αυτή τη μαυρομάτα.

Αν μ' αγαπάς με την καρδιά,  
δείξε μου σημαδάκι,  
όταν κρατούμε τό χορό,  
σφίξε μου το χεράκι.

Ταγκό, σάμπα και τσάρλεστο  
τσοι Κρητικούς δε στέκουν,  
γιατί κολλούνε τα κορμιά  
και δύσκολα ξεμπλέκουν.

Ας τραγουδήσω κι ας χαρώ,  
τον κόσμο τον επάνω  
κι οι μάϊσες μου πανε,  
πως φέτος θ' αποθάνω.

DE LA CHANSON ET DE LA DANSE

Prends un œuf et tu le bois  
Ta voix éraillée s'évanouira  
Racle-toi la gorge deux trois fois  
Et cette mantinade tu chanteras

La mantinade deux fois  
Ne chante jamais  
Les jeunes filles croient  
Que d'autres tu n'en connais

Libre je voulais être  
Et fortuné aussi  
Avec des sérénades en tête  
Dans la fraîcheur de la nuit

.....

Joue bien, petite lyre  
Joue avec ardeur, sans peine  
Nous allons la séduire  
Cette belle aux yeux d'ébène.

Si tu m'aimes de tout ton cœur,  
Prouve le moi au besoin  
Quand je serais ton danseur  
Serre-moi fort la main

Le tango, le charleston et la samba  
Ne conviennent pas aux Crétois  
Parce que les corps qu'on enlaça  
Se séparent avec embarras

Laissez moi chanter et m'enivrer  
De ce monde ici-bas  
Les magiciennes m'ont annoncé  
Cette année tu mourras.

## L'aube

C'est le vent qui l'a réveillée.

Il a glissé sur son visage et a lavé les traces de la nuit .

Maintenant, elle est assise sur le pont à l'avant du bateau et elle attend la venue du jour.

Les deux immensités qui l'enveloppent aiguisent sa conscience et ses sens. Elle est un regard, un éclat qui trouble la nuit.

A cet instant, peut être qu'elle n'a jamais aussi bien vu.

Quelques étoiles font des égratignures sur le charbon du ciel.

Au sud, la constellation d'Orion et son baudrier de diamants agrippent le regard.

Jémia se souvient de l'histoire ancienne des hommes et des étoiles quand elles guidaient les marins sur les mers du monde.

Les étoiles sont là depuis l'enfance. Toujours à la même place avec ces lueurs de phares, comme des signaux énigmatiques adressés aux hommes pour les relier au cosmos.

C'est le vent qui l'a réveillée. Et les embruns qui ont léché son visage avec leur petites langues de sel.

La proue du bateau s'enfonce et s'élève, corrodée par l'iode et l'oxydation. L'onde inexorable traverse le temps comme une fervente respiration.

La mer est un grand serpent endormi.

Jémia est enveloppée dans son sac de couchage.

Elle est très calme, à l'écoute de l'intimité de la nuit qui se mêle au souffle rassurant de la mer, aux lumières du ciel, à l'odeur épicée du goémon.

Un désir violent de danse monte du bateau, comme une onde, jusqu'à ses reins, mais l'ivresse bouleverse sa tête et elle reste immobile .

Maintenant, un homme est venu sur le port – Il s'accoude au bastingage. Peut être que ses lèvres ont murmuré « Ya sou » mais le mot s'est aussitôt mélangé au langage de la mer et du vent.

C'est un marin de l'équipage. Impossible de lui donner un âge. La cigarette qu'il allume rougeoit et déchire la nuit comme une inconvenance, une douleur.

Alors le ciel gîte lentement. Orion bascule sur la mer. Ses étoiles pâlisent et s'éteignent, petits lampions fatigués après la fête. La belle constellation s'évapore comme un parfum posé sur la peau du ciel.

D'autres étoiles se télescopent et emportent dans leur chute des morceaux du mystère de la nuit.

Jémia s'est levée et s'est avancée jusqu'à la proue. Elle se tient debout, juste au dessus de l'étrave, son corps rivé, solidaire avec celui du bateau.

Les embruns fusent en gerbes et viennent éclater sur son visage en faisant des petits oueds salés.

Ses cheveux dessinent des arabesques dans la danse du vent.

C'est un instant extraordinaire, un bonheur magique.

Elle n'est plus qu'un regard conscient ouvert à l'infini dans lequel vient s'effondrer la beauté du monde.

L'homme à ses côtés se tait. Regarder – écouter – être.

Ne rien désirer, ne rien vouloir, seulement être.

Là, sur le pont de ce bateau qui serpente en Mer Egée, Jémia sait alors pourquoi on part.

On ne part pas pour fuir. Ni pour avoir.

Mais pour être.

Pour être en politesse avec le monde.

Elle entend la respiration lente du marin, son propre souffle et celui très calme de l'Egée.

Comment dire l'instant magique, comment dire la beauté ?

Et puis le matin est venu sur la mer.

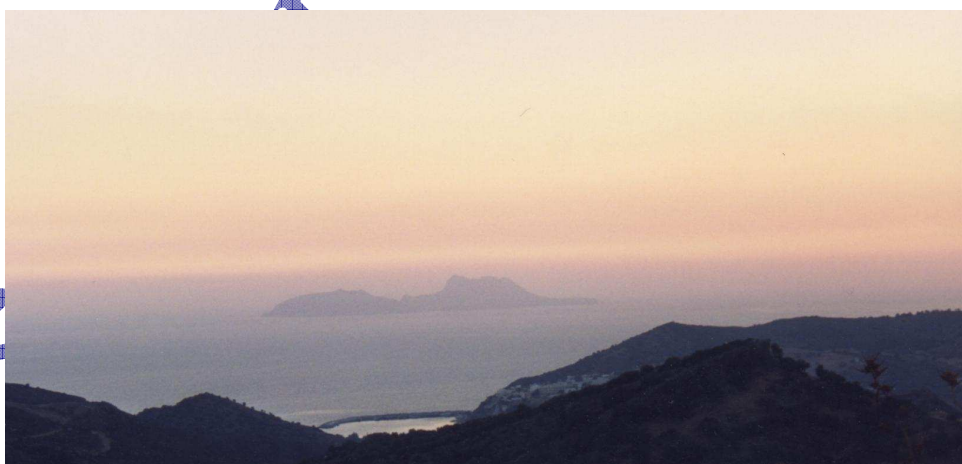
D'abord comme une frêle lueur, une rumeur lointaine, un pressentiment furtif.

Une mouette frôle la poupe. Un bref criaillement dans la pénombre. L'horizon est une bande brumeuse, opaque, qui se détache comme une voile au bout des ténèbres.

Les êtres, le bateau, sont portés vers cette coulée grisâtre, ce lavis incertain qui est ni la mer, ni le ciel mais le métissage, le mélange des deux.

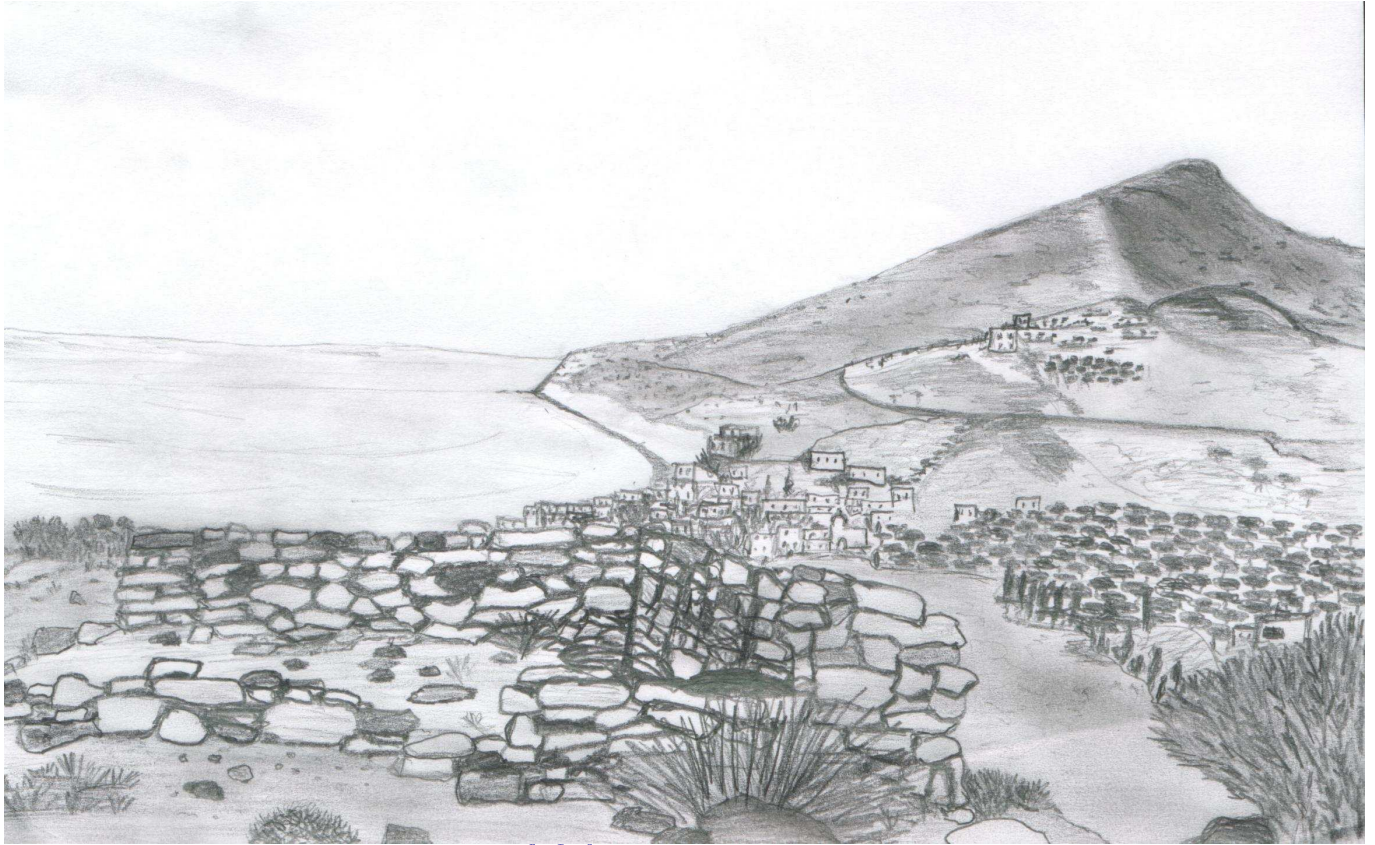
Un ruban d'aquarelle qui se mêle à la mer pour fondre le pigment épais et intense de la nuit.

Les premières traînées sanglantes griffent l'est du monde.  
Jémia imagine une déesse qui soufflerait dans sa main sur de la poussière d'étoiles. Une pluie de lumière crépite sur la crête des vagues. Ainsi naît le bleu, la plus belle des couleurs.  
La lumière, très douce, court sur la mer, les visages, les peaux, le bateau.  
L'étrave fend le flot comme un sourire.  
L'échine du bateau frissonne d'un désir d'îles et de soleil qui court aussi sur la peau de Jémia.  
Regarder la mer – voir la lumière du matin l'inventer et la révéler à chaque instant en une mosaïque d'or, d'argent, et d'écume.  
Au loin, les lents cargos glissent vers des villes blanches que les hommes nomment Le Pirée, Heraklion ou Alexandrie.  
Des îles surgissent de la brume et s'effacent en laissant leur souvenir se dissiper sur la mer dans des vapeurs mystérieuses et le sillage blanc du bateau.  
Jémia regarde les mouettes qui jouent et qui dansent dans les courants. C'est un bonheur de regarder les oiseaux dessiner des arabesques, des signes dans le ciel.  
Ce qu'elle aime surtout, c'est écouter la mer.  
Ecouter les vagues qui passent tout près du bateau, qui le frôlent ou le bousculent comme une caresse, comme un amant.  
Jémia écoute les bruits de la mer.  
C'est une musique qui enveloppe son âme et vient s'imprimer sur chaque fibre, dans chaque cellule de son corps pour qu'elle ne l'oublie jamais.  
Ne jamais oublier la mer. La savoir tout près, à l'intérieur, même quand il fera froid et que ce sera l'hiver et que les regards seront en guerre contre les autres regards dans les villes.  
Alors le souvenir de la mer sera un baume, un murmure apaisant dans les âmes.  
Le bateau glisse sur l'Égée. Lentement.  
La lumière qui l'accompagne espère la Crète, l'aime déjà, tout au bout.  
Jémia regarde la mer et sourit.  
Une petite étoile palpite contre son âme.  
Dans ses yeux passent des rêves.



Christophe GOLFIER.

## Entre Pirgos et Ierapetra...



Vers 16 heures nous arrivons vers une côte quasi désertique, mais qui nous semble très attirante. Nous nous dirigeons dans la direction de Mirtos. L'endroit paraît calme, les épiciers ouvrent leurs boutiques. Angelo épie les nouveaux arrivants... Très vite il nous invite à voir ses appartements. Très vite nous sommes séduits. Nous réservons pour trois nuits, nous resterons six. Le studio qu'il nous loue est tout simplement charmant. Tout blanc de marbre et de chaux, incroyablement frais malgré les 44° extérieurs. Les volets sont bleus, près de la porte il y a une jarre décorée. Nous sommes conquis. Nous faisons dix mètres, nous sommes à l'épicerie. Nous parcourons trente mètres supplémentaires, nous sommes sur le bord de mer. Bientôt nous rencontrons des touristes. Très vite nous constatons que ces touristes ne sont pas ici pour s'adonner au bronzage. Il y a quelques familles qui cherchent un endroit calme, tout comme nous.

La première nuit à Mirtos est réparatrice. L'appartement est au rez-de-chaussée, en plein village, et connaissant les Crétois, nous pensons qu'il y aura du bruit le soir venu. Pas du tout. A peine le bruit de quelques passants rentrant chez eux. Ces Crétois de Mirtos sont bien sages. Nous ne sommes pas habitués à tant de silence : les nuits épiskopiennes sont bien plus agitées !

Une chaleur intense s'installe à Mirtos. Le vent venu d'Afrique souffle avec ardeur. La nuit suivante il me semble qu'il va tout dévaster : je comprends pourquoi les habitants ne traînent pas dehors ! Cela me rappelle le vent en Mer du Nord, sauf que celui ci est brûlant. Nous étouffons. L'après-midi il n'est pas question de se mouvoir hors de la maison. Sieste obligatoire. Nous apprécions la climatisation. A l'extérieur le linge sèche en une heure, même à l'ombre. Le matin de bonne heure, Angelo lave le seuil à grande eau, un quart d'heure plus tard il n'y paraît plus. La mer de Lybie est chaude, et nous nous baignons deux fois par jour. Le matin de bonne heure, alors qu'il y a peu de monde sur la plage et l'après-midi après la sieste afin de nous réveiller.

C'est une plage de galets, et pour entrer dans l'eau il faut être prudent. Attention aux chevilles. C'est un peu dommage et c'est certainement la raison pour laquelle cet endroit est si peu touristique. Mais la côte est magnifique, deux ou trois barques se balancent au gré du vent, attendant le pêcheur... Sur le bord de mer se trouvent quelques tavernes. Nous passons de longs moments chez Alekos, au déjeuner, au dîner, ou à l'heure d'un match à la télé avec les copains. L'ouzo circule d'une table à l'autre accompagné d'olives et de raisins secs. Plus tard dans la soirée après la promenade, assis au bar il nous fait goûter Metaxa ou Raki. Rien de tel pour apprendre à danser le sirtos sans s'emmêler les pieds !

Ici l'hospitalité reprend ses droits. Nous sommes invités pour le baptême suivant. Lors d'un prochain voyage nous reviendrons. Et nous ferons la fête, et nous goûterons la vraie cuisine crétoise, la cuisine de Poppy.

Le voyage à Mirtos a également un but archéologique, nous ne sommes pas là par hasard. En effet à la sortie de Mirtos, en direction de Ierapetra, se trouve le site de Pyrgos, juché sur un escarpement dominant la mer de Lybie. Il y avait là au Minoen Ancien, une centaine de pièces, tout au plus. Ces constructions se composaient de pierres brutes empilées les unes sur les autres sans autre souci que de faire des murs. Certains murs sont doublés, d'autres non. Les pierres sont relativement bien conservées. Les pièces sont de formes irrégulières. Il n'y a pas d'alignement, pas de rues. Il n'y a aucune logique dans cette architecture. Il n'y a pas non plus d'esthétisme. Il semble que les minoens aient construit à cet endroit au fur et à mesure de leurs besoins. Le moins que l'on puisse dire, c'est que cet endroit n'est pas très hospitalier. La colline est battue par les vents. A peine si je tiens debout pour y monter, encore moins pour me déplacer. La vie ne devait pas y être facile. Nous avons naturellement attendu que le soleil soit bas pour grimper la colline. A 20 heures il fait encore chaud, et le moindre effort nous coûte toujours. Inutile d'imaginer une visite de ce site en plein après-midi. Nous sommes en juillet, et nous avons du mal à croire que des humains aient décidé un jour de s'installer là-haut, sans abri contre le vent et le soleil. Sans doute avaient-ils une bonne raison. Mais nous l'ignorons. Et si leurs maisons n'avaient rien de particulièrement monumental, les habitants de ce hameau ont façonné de belles poteries, telle la fameuse déesse de Mirtos qui se trouve au Musée d'Agios Nikolaos. Ce site mérite bien une petite visite, notamment au coucher du soleil. A ce moment de la journée les différentes couleurs des pierres donnent à ce lieu un côté magique. En bas la mer est tranquille. Nous redescendons doucement vers Mirtos, où quelques lumières s'allument. Nous franchissons le pont qui passe au dessus de la rivière asséchée. Nous tentons d'imaginer ce fleuve rempli d'eau, il y a un peu plus de 4000 ans, dominé par une colline où s'agite une population minoenne.

Dernière rêverie avant la nuit. La chaleur intense a fait place à une température plus douce, environ 27°, juste assez pour paresser à la taverne Akti, face à la mer de Lybie.

*Suzanne.*

## L'éclipse



L'Europe est en émoi en ce 11 août 1999, elle s'apprête à vivre le dernier événement céleste du siècle. La Crète semble un peu plus sereine vis-à-vis de l'éclipse annoncée avec un grand battage sur l'ensemble des médias, français notamment. Il est vrai que le soleil ne sera masqué qu'à soixante-dix pour cent, mais les touristes de l'Europe du Nord ont apporté la nouvelle dans leurs bagages, ils en parlent et attendent de pied ferme.

Le grand moment est arrivé, les regards protégés par les lunettes distribuées par les magazines ou plus simplement par les vitres de soudeurs à l'arc se dirigent vers le ciel. Petit à petit le soleil est masqué par la lune, la luminosité s'abaisse, le vent s'apaise, la température chute de plus de dix degrés, impressionnées, les cigales se taisent ... et le silence s'installe. Curieuse et agréable sensation, cette agréable et inhabituelle fraîcheur en ce début d'après-midi toujours très ensoleillée... Mais la lune poursuit son chemin, dévoile à nouveau le soleil, les cigales qui s'en aperçoivent reprennent leur chant et la température redevient normale.

Tout va bien, rien n'a été spectaculaire ni étonnant mais ce n'était pas pour l'éclipse que nous étions là mais pour la Crète et les Crétois.

Joël CHAZEAU

le rendez-vous



## En BREF.....

- \*\*L'hospitalité crétoise n'est pas un mythe !
- Nous avons vécu une rencontre chaleureuse avec G. Coupas autour d'une « koriatiki » aux senteurs crétoises. Originaire du Pirée, Georges partage sa vie entre la ville de Tours et le village de Kamilari près de Phaistos. Sa connaissance de la région nous a conduit à visiter le musée ethnologique de Vori. Ce musée fera l'objet d'un article dans un prochain bulletin.
- L'association franco hellénique d'Héraklion, animée par Michèle MANGANAS sait aussi recevoir. De la trésorière à la présidente, toute la direction était présente lors du repas typiquement crétois servi dans un restaurant de la capitale lors de notre visite.



- Même à Héraklion, l'équipe de Michèle MANGANAS sait entretenir les traditions françaises puisque les francophiles ont pu célébrer le 14 juillet autour d'un barbecue sur la plage avec feu d'artifice et raki. Chaudes ambiances républicaines !
- Toutes celles et ceux qui passent à Agia Fotia connaissent la chaleur de l'accueil de Denise, Audrey et Jean Louis. Denise qui fait la saison comme guide touristique est de bon conseil pour vous parler de petits coins intéressants... (Dernier en date : la fabrication de raki par Manolis à Roussia Eklissia). Jean Louis, quant à lui, n'hésite pas à se mettre derrière les fourneaux pour vous mijoter un petit plat dont il a le secret ; Audrey vous présentera tous ses chats et faites attention à «Toulouse », il est espiègle.

**\*\*les Crétois étaient présents au Salon Dietexpo des 16,17 et 18 octobre au Parc des Expos Porte de Versailles.** Nous avons pu prévenir quelques uns d'entre vous qui se trouvaient dans la capitale. Pour ceux qui ont eut la chance de s'y rendre, force a été de constater le succès de cette opération, menée d'une main de maître par notre nouvelle adhérente, Chantal MARKOU. Nos quatre crétois ont fait des ravages. Stelios revêtu de son costume crétois ne tarda pas à souhaiter « Kali Nikta » à toutes les belles dames du Salon. L'une des soirées se termina bien entendu au Minotaure, en la présence de Nikos et Iannis qui entraînent bientôt les vrais danseurs et amateurs sur les tables du restaurant. Comme d'habitude !



Plus sérieusement nous voulons souhaiter un vif succès à nos crétois pour la suite de leur projet, qui est celui d'exporter certains produits crétois. Nous vous joignons une publicité, traitant notamment des plantes et de leurs vertus. Et encore bravo !

**\*\*Nous remercions** l'Association Alsace Crète de nous avoir transmis les coordonnées de la section française des Amis de Nikos KAZANTZAKI. Nous aurons l'occasion de le faire de vive voix lors du Forum des Associations philhellènes de Bordeaux les 6 et 7 novembre prochain.

**\*\*Nous avons reçu** le bulletin N° 16 de la Maison franco hellénique de Lorraine et nous les en remercions. Leurs recettes de cuisine sont appréciées

**\*\*Pour les amoureux de Mikis THEODORAKIS,** nous avons pu constater que, malgré son état de santé, le maître se produit toujours sur scène : son prochain concert se fera à Frankfort (Alteoper) le 20 novembre prochain.

## PAGE HUMOUR

A l'échelon local les conditions climatiques, la structure géographique et géologique ont une profonde influence sur la faune et la flore, mais l'homme et ses activités, industrielles, économiques et de loisirs influe aussi sur son environnement.

Ainsi la flore crétoise s'est enrichie de nouvelles espèces, parmi celles-ci nous nous intéresserons plus particulièrement dans ce numéro au D.A.B. Distributor Automaticus de Billieti plus connu sous le nom de distributeur automatique de couleur variable dont la taille essentiellement intégrée en s'accommodent parfaitement des éventuellement des murs de La fleur située à la partie des billets en drachmes qu'elle sollicitations de certains des



Sa queue, particularité principale de la plante, plus longue le jour que la nuit est essentiellement formée d'étrangers qui ne maîtrisent pas le grec. Sa constitution et son évolution méritent quelques détails:

Le premier élément nous l'appellerons  $P_1$ , situé le plus proche de la fleur sollicite le "système nerveux" de la plante par l'intermédiaire d'une carte introduite verticalement ou horizontalement le sexe de la plante. Un dialogue s'instaure entre la queue et la fleur,  $P_1$  communique alors un code à quatre chiffres très simple mais appartenant au code génétique de la plante. Après vérification, si l'accord est obtenu le D.A.B crache des billets,  $P_1$  récupère carte et billets et à partir de cet instant il ne fait plus partie de la queue (1). C'est l'élément suivant  $P_2$  qui bénéficie d'une promotion, devient le premier et ainsi de suite. La régénération de la queue se fait par addition de nouveaux éléments derrière le dernier élément  $P_{nultième}$  en place qui devient ainsi l'antépénultième et se rapproche par étape successive de la fleur.

L'activité nocturne de la plante est quasi nulle compte tenu que sa queue est très courte sinon inexistante, son activité peut cependant être quelques énergumènes de la acteurs de l'activité diurne.

On constate cependant d'équilibre et de communication nocturne et la plante.



Les chercheurs se sont différence structurelle entre les Deux directions de recherche ont

cours de l'éclipse solaire partielle du 11 août 1999:

Les baisses de la luminosité et de température n'ont eu aucune influence sur la stabilité et la cohésion de la queue diurne.

Une autre piste sur l'utilisation parfois abusive d'alcools locaux a fait l'objet d'une étude sérieuse compte tenu du nombre important de volontaires qui grâce à leur sérieux, leur assiduité ont permis d'aboutir fin août 1999. Ce facteur est prépondérant dans l'explication des différences entre queue diurne et nocturne.

La détection de D.A.B morts ou plus exactement inactifs est très aisée, ce sont ceux qui ne possèdent pas de queue vers dix heures du matin. Cet état est toujours réversible, la réactivation peut se faire par addition de billets plus ou moins neufs. La queue se reconstitue et le D.A.B est alors vivant ou ranimé.

Comparativement à l'espèce continentale le D.A.B crétois se distingue par une très grande accessibilité, seuls quelques spécimens de la capitale Héraklion ont une antichambre permettant d'isoler le premier élément  $P_1$  du reste de la queue, sa période d'activité surtout diurne s'étend de mai à octobre, sa mort survient de manière aléatoire dans la semaine.

Le D.A.B continental a une activité plus constante tout au long de l'année, une queue nettement plus courte et une mort ou inactivité partielle plutôt en fin de week-end.

La répartition des D.A.B est très inégale sur l'île mais leur densité se calque exactement sur celle des constituants de sa queue. La relation cause conséquence de ces deux éléments n'a pas pu être établie de manière certaine, on ne saurait dire si c'est l'existence des éléments de la queue qui génère le D.A.B ou si c'est l'existence du D.A.B qui crée la queue

Les années à venir vont permettre de prolonger cette étude, toute modification significative de l'espèce sera portée à la connaissance des adhérents et lecteurs du journal de l'association

$P_1$  peut cependant participer à la constitution d'une nouvelle queue du même D.A.B ou d'un autre, dans un délai plus ou moins long suivant le nombre de billets crachés et ses disponibilités personnelles, mais dans ce cas il est rétrogradé en  $P_{nultième}$ .

J.CHAZEAU.

## .....LES ORCHIDEES.....

Avec 25 000 à 30 000 espèces cette famille est répertoriée sur presque tous les continents, à l'exception des déserts froids et chauds.

En Méditerranée orientale et en Crète il y a environ 70 espèces.

Caractéristiques principales des orchidacées

- 3 pièces externes : les sépales
- 3 pièces internes : les pétales – le troisième pétale très déformé s'appelle le labelle.
- Ovaire infère
- Fleur irrégulière

C'est une famille jeune, en pleine évolution, avec de nombreux hybrides, en particulier dans le genre *Ophrys*. En Europe, toutes les orchidées sont terrestres, seules celles des pays tropicaux peuvent être épiphytes. La plupart de ces plantes sont entomophiles, c'est à dire qu'elles ont besoin des insectes – particulièrement des hyménoptères, guêpes et abeilles sauvages – pour leur fécondation, et poussent parfois très loin la ressemblance avec les pollinisateurs.

En Crète, les orchidées sont répandues au niveau de la mer à environ 2000 mètres d'altitude, avec une plus forte densité de 0 à 1300 mètres.

La floraison s'étale de janvier pour les plus précoces à fin mai pour les plus tardives, surtout en altitude. Elles se trouvent dans des formations végétales très diverses tels que : phrygana (garrigues), cultures abandonnées et friches, forêts, pâturages pierreux d'altitude, anciennes terrasses, etc...

Pour en savoir plus

Guide des orchidées d'Europe, d'Afrique du Nord, et du Proche Orient – P.Delforge Delachaux et Niestlé.

Orchidées sauvages de Crète (chez les auteurs) Chryssoula et Antoine Alibertis 12 rue Contandinos 71306 Heraklion

\* \* \* \* \*

Cet article a été écrit par Pascal JARIGE\*, accompagnateur en montagne et guide naturaliste.

M.JARIGE propose des stages soit en France soit à l'étranger (Italie, Bulgarie, Grèce, Espagne, et Crète bien entendu). Que ce soit pour un jour ou une semaine, il vous emmène en pleine nature découvrir faune et flore, découvrir la formidable vie qui nous entoure.

Concernant la flore crétoise voici le programme de l'an 2000 :

Orchidées du 16 au 29 avril

Flore crétoise dans les Montagnes Blanches du 18 au 24 juin.

Je ne saurais trop vous conseiller de le suivre, car la flore crétoise est très riche, comme je vous le disais dans le précédent bulletin.

Les deux pages suivantes vous donneront peut-être envie de faire partie d'un de ses passionnants voyages. Merci encore à M. JARIGE.

Suzanne.

\*(coordonnées de P. Jarige : Les Franques – 38 880 AUTRANS ...Téléphone / Fax 04 76 95 36 55)

## OPHRYS LUTEA Cavanilles

Répandu dans tout le bassin méditerranéen cet Ophrys facilement reconnaissable à ces grandes fleurs jaunes ponctuées de tâches marron et ardoise, colonise surtout les terrasses abandonnées, friches et phrygana jusqu'à 1000 mètres environ. Relativement commun en Crète, il s'ouvre de mars à avril.



## OPHRYS CRETICA (Vierhapper) E. Nelson

Plante à répartition Sud Egéenne, on la trouve dans le sud du Péloponèse, à Rhodes et en Crète centrale et orientale. Cet Ophrys identifiable à ses 2 lignes blanches sur le labelle, ainsi qu'à ses lobes latéraux très développés affectionne le phrygana et les friches de basse altitude. Floraison en avril.



## OPHRYS IRICOLOR (Des.) Schwartz

Plante répandue en méditerranée orientale. On la trouve dans toute la Crète, avec une fréquence plus grande dans l'est. Les très grandes fleurs (20/25 mm), le dessous du labelle rougeâtre sont caractéristiques de cette espèce.

Floraison : mars – avril.

Biotope : bois clairs, friches, phrygana, etc...jusqu'à environ 1000 mètres.



## OPHRYS OMEGAIFERA H. Fleischmann

Cette espèce limitée à la Crète, Rhodes, Karpathos, est assez rare, mais bien répartie sur toute l'île. La tache du labelle en forme d'Omega, la robustesse des fleurs et de la plante permet de l'identifier à coup sûr.

Floraison : mars – avril.

Biotope : pinèdes, friches, terrasses abandonnées jusqu'à 1000 mètres environ.



## ORCHIS SITIACA (Renz) Delforge

Cet Orchis endémique est limité aux massifs montagneux du Lassithi et du Thripti. Très rare et localisé, il est facilement identifiable grâce à ces grandes fleurs et à son port robuste. Parfois on peut le confondre avec l'Orchis Anatolica, qui lui, est en général beaucoup plus petit.

Floraison : avril.

Biotope : pinèdes, maquis, souvent sur substrat acide ou décalcifié.



## ORCHIS PAUCIFLORA Tenore

Cette orchidée à répartition centre et est-méditerranéenne est répandue surtout en altitude, dans tous les massifs crétois. Reconnaisable à ses feuilles sans taches et à son inflorescence lâche de fleurs jaunes pailles, elle affectionne particulièrement les pâturages rocailloux d'altitude.

Floraison : mars – avril.





« Μετά τον Πετρέ η παραλία αλλάζει τελείως όψη. Δεν υπάρχουν πλέον γκρεμοί, ούτε βράχα, παρά μόνο μια μονότονη έκταση με άμμο μέσα στην οποία χάνονται τα νερά μικροσκοπικών ρυακιών.... Με τη διαίσθηση ενός ερυθρόδερμου, ο οδηγός μου ανακάλυψε ανάμεσα στους αμμόλοφους μια μοναχική καλύβα, όπου κατά τις διαβεβαιώσεις του, κάτι θα βρίσκαμε να θάμε.

Η καλύβα ήταν πράγματι ένα χάνι, μόνο του για κακή μας τύχη, πέσαμε σε μέρα που νήστευαν. Ετσι το κατάστημα δεν μπορούσε να μας προσφέρει τίποτ' άλλο από φασόλια με χόρτα και καρπούζι....

Μέσα σε πέντε λεπτά το νηστίσιμο γεύμα μας τελείωσε και ξαναρχίσαμε την πορεία. Όσο προχωρούσαμε, μια μονότονη έκταση με χαμηλούς σταχτόχρωμους λόφους, κάποιος καλαμιώνας χαμηλά στην πεδιάδα, μια συστάδα από « gombo », το φυτό με τα μεγάλα άνθη στο χρώμα του θειαφιού. Ετσι συνεχίστηκε ο δρόμος μας μέχρι που αφήσαμε την παραλία για να ανέβουμε στο χωριό Δράμια, την αρχαία πόλη Υδραμιά»

Παραλία Επισκοπής 1893  
Περηγητικές αναμνήσεις του  
Vittorio SIMONELLI

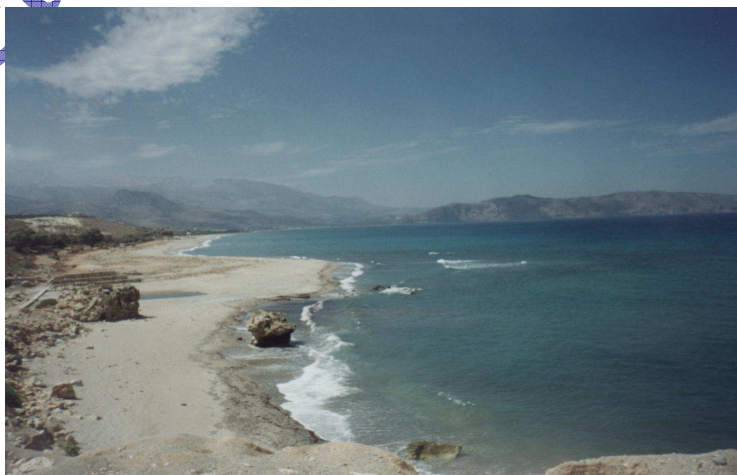
Après le PETRES, la côte change complètement de visage. Il n'y a plus de précipices, ni de rochers, mais seulement une étendue monotone de sable dans laquelle se perdaient les eaux des microscopiques rus....

Avec l'intuition d'un indien, mon guide a découvert au milieu des collines de sables une chaumière isolée, où, nous assure-t-il, nous trouverions quelque chose à manger.

La chaumière était, en fait, une auberge, seulement, pour notre infortune, nous tombions un jour de jeun. Aussi, l'établissement ne pouvait nous offrir rien d'autre que des haricots avec de la salade et de la pastèque.....

En cinq minutes, notre maigre repas était fini et nous reprenions la marche. Tant que nous poursuivions notre chemin, une étendue monotone avec de petits monticules couleur cendres en contre bas, quelques roselières dans la plaine, une rangée de gombos, une plante avec de grandes floraisons de couleur soufre.

Ainsi, notre route se poursuivait jusqu'à ce que nous quittions la cote pour monter au village de Dramia, ancienne ville d'Ydramia.



Crete terre de rencontres

# MOTS CROISES DE LA MYTHOLOGIE :

## DIEUX ET HEROS

### VERTICAL :

- A. Nymphes de la mer ; nymphe radoteuse.
- C. Belle génisse ; C'est l'enfer.
- E. Muse de la poésie amoureuse.
- F. Déesse « aux yeux pers ».
- G. A conduit le char du soleil.
- I. Neuf filles de Zeus.
- J. Théâtre des exploits Achéens.
- L. Elle arme la vengeance divine
- M. Terre mère.
- O. Déesse de la lune.
- Q. Un des jumeaux aux enfers; si fidèle.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	

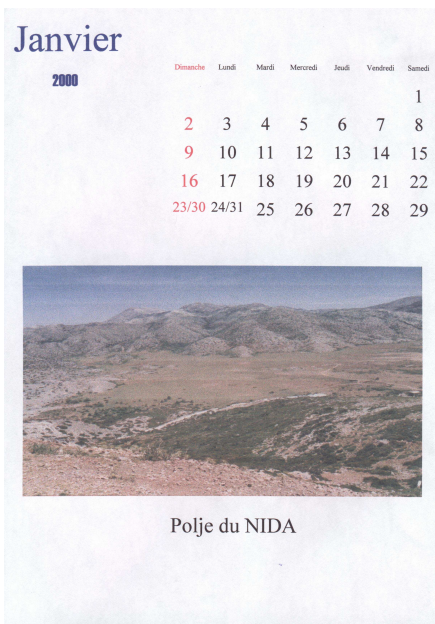
### HORIZONTAL :

- 1. Père des Néréides ; 1<sup>er</sup> nom d'Athéna.
- 3. Héros de la guerre de Troie.
- 4. Amant de Clytemnestre ; Mérope.
- 5. Femme de Pélée.
- 6. Dieu querelleur.
- 7. Premiers dieux.
- 8. Aida Jason à conquérir la toison.
- 10. Père d'une famille maudite.
- 11. Transperce les cœurs.

- 12. Elles ont couvert les vagissement de Zeus ; victime de la jalousie d'Héra.
- 14. Elle s'éprit d'un taureau

Solution au prochain numéro





POUR VOS FETES DE FIN D'ANNEE

POUR LA FIN DU MILLENAIRE

OFFREZ LE CALENDRIER DE L'ASSOCIATION

Vous avez le choix :

- Les rapaces de Crète
- Les trésors archéologiques de la Crète
- Les paysages de Crète

Pour 50 Fr. + frais d'envoi.

**Bon de commande :**

Je commande ..... Calendriers :

.....rapaces de Crète...	.....X 50 Fr.
.....trésors archéologiques de Crète...	.....X 50 Fr.....
.....paysages de Crète.....	.....X 50 Fr.....
+ Frais d'envoi.....	.....12 Fr.

Total : .....Fr.

Envoyer votre commande et son règlement à :

« Crète : terre de rencontres »  
11, rue Alphonse KARR  
75019 PARIS