

LA GAZETTE

Bulletin municipal



St-Froult

N°14

*

Janvier

à

Juin

2022



Retrouvez-nous sur : www.mairiesaintfroult.fr



Monsieur le Maire vous écrit...

Chers amis,

Je suis heureux de vous retrouver encore une fois pour vous présenter cette Gazette, la quatorzième depuis mon élection.

Comme vous avez pu le constater, son contenu s'est étoffé, et vous trouvez toujours plus d'informations sur le village, les associations et les services qui peuvent vous être offerts.

Mais aussi, grâce aux recherches de notre rédactrice Marie-Brigitte, vous trouverez des brides du passé et des histoires qui ont marqué la vie de notre village. Je tiens pour cela à la remercier pour son travail de fourmi que peu de personnes voient, mais qui est toujours d'aussi bonne qualité et qui se renouvèle sans cesse.

Que dire ? L'année 2021 a été marquée par des périodes de liberté ainsi que des restrictions... C'est presque devenu une habitude...

Commençons par les bonnes nouvelles. Il ne vous aura pas échappé qu'après plusieurs années de lutte, de courriers et de procédures, l'antenne 4G est enfin fonctionnelle, rendant les communications beaucoup plus faciles. Plusieurs d'entre vous sont déjà raccordés à la fibre, et le déploiement devrait continuer pendant l'année pour équiper tous les foyers.

Tout cela rend désormais possible le télétravail sur la commune ce qui était jusqu'à ces dernières semaines inenvisageable.

Les travaux de voirie de l'entrée du village côté Saint-Nazaire ont été réalisés cet été et l'ouvrage semble efficace pour limiter la vitesse.

Pendant le mois de juillet 2021, un distributeur de pain a été installé sur le parking de la salle des fêtes afin de vous permettre d'avoir du pain frais à toute heure et tous les jours, sauf le lundi.

Les services de livraison de fruits et légumes ainsi que de fruits de mers mis en place pendant le premier confinement sont toujours en marche et vous êtes nombreux chaque semaine à passer commande auprès de la mairie (commandes le mardi par mail et réception en mairie le jeudi après-midi). J'en profite pour remercier le personnel de mairie ainsi que les élus qui prennent sur leur temps libre pour aller chercher les produits au marché de Rochefort.

Comme vous aurez pu le constater, nous avons dû annuler les moments traditionnels de convivialité comme les vœux de la mairie ainsi que le repas des aînés qui est reporté au printemps (si tout va bien...)

Pour les projets de l'année 2022, la prudence sera de mise :

- Des travaux de rénovation de la rue du 8 mai 1945, très endommagée par les travaux de construction au cours de ces dernières années, devraient être engagés pendant l'année

2022 pour la tranche nord de la rue. La tranche sud sera réalisée quand les dernières constructions seront achevées.



Figure 1 : "La maison rouge de Saint-Froult"
d'après Suzanne Henry 2017

- Les travaux de restauration de la maison rose à côté de la mairie (anciennement la maison de Mlle Comte qui est aujourd'hui en maison de retraite à Marennès et profite de tout le confort moderne) devraient commencer au début du mois de février. Nous avons pour projet de rénover complètement cette maison emblématique du village et de créer une location qui pourra héberger une famille et rentabiliser l'investissement de la commune.

J'en profite pour remercier les nombreux propriétaires de chiens qui utilisent les bornes d'hygiène canine installées par la mairie et j'invite encore une fois ceux qui oublient de ramasser à faire preuve de civisme, à utiliser les aménagements mis en place et financés par la mairie, et à respecter le travail des enfants de l'école et des enseignantes qui ont réalisé des panneaux de rappel des règles basiques de savoir vivre.



Je remercie vivement tous nos partenaires de confiance qui travaillent avec nous depuis de nombreuses années :

- L'entreprise Jimmy plomberie électricité
- La SARL 2M
- La société GUEGAN primeur
- La société O'céan
- La société MIDAS de Rochefort
- La Régie Inter Quartier de Rochefort.

Je remercie le personnel communal pour son dévouement et son adaptabilité aux situations parfois difficiles.

J'espère de tout cœur que nous pourrions profiter de cette année et je vous recommande encore la plus grande prudence face à ce virus que nous avons tant de mal à éradiquer.

Nous sommes à votre disposition pour toute information. N'hésitez pas à venir à la rencontre de vos élus qui sont tous les jours sur le terrain. J'en profite pour les remercier pour leur investissement au service de la commune et des habitants.

Je vous souhaite à toutes et tous une excellente année, entourée de vos proches, que vos vœux se réalisent.

Recevez mes amitiés sincères.

Votre maire,

Simon VILLARD



Informations pratiques

La Mairie de Saint-Froult..... : 05.46.84.92.44

Téléphone portable d'urgence mairie (wee-end - jours fériés)..... : 06.74.52.90.81

E-mail de la mairie : mairie@stfroult.fr

Horaires d'ouverture : lundi, mercredi et vendredi de 8h30 à 12h30 et 13h30 à 18h. Le jeudi de 13h30 à 18h.



Numéros de téléphone école de Saint-Froult... : 05.46.84.96.72

école de Beaugeay..... : 05.46.83.24.96

école de Moëze..... : 05.46.84.95.28



Assistantes maternelles de Saint-Froult :

- **Martine Brassié, 14 rue du 8 mai 1945 : 06.82.91.29.87**

- **Rachel Lack, 16 rue de l'Europe : 06.87.71.25.05**

Cabinets d'infirmiers :



- **Dominique Parchemin et Marie-Paule Waquet,**

9 place du GI de Gaulle à Moëze..... : 05.46.82.25.22

- **Lionel Yven et Maud Bodin,**

15 bis rue Lafayette à Port-des-Barques..... : 05.46.83.98.13

07.82.39.23.13

Praticienne en soin ostéo énergétique :

- **Stéphanie Lafont (réfléxologie, aquatérapie...)**

6 rue de la Groie à Saint-Froult..... : 06.09.26.31.84

Nouveau

SAMU..... 15

POLICE SECOURS..... 17

SAPEURS-POMPIERS..... 18

Secours en Mer..... 196

Appel d'Urgence Européen..... 112

CROIX-ROUGE (Cellule psychologique)..... 09.70.28.30.00

PHARMACIE RODIER Soubise..... 05.46.84.92.11

PHARMACIE BERNIER Port-des-Barques..... 05.46.84.80.23

Violences faites aux femmes..... 3919

(ou à la pharmacie pour donner l'alerte, soit directement au pharmacien, soit par code en disant « Masque 19 » si le conjoint violent est présent).



Informations pratiques...



Question : Peut-on brûler des déchets verts dans son jardin ?

Les déchets verts sont constitués de végétaux (secs ou humides) de notre jardin. Ils font partie des biodéchets. On peut les utiliser en paillage ou en compost individuel. Biodégradables, ils se décomposent donc avec le temps pour obtenir du bon terreau. Nous avons la chance à Saint-Froult d'avoir une déchèterie à deux pas de chez nous pour y déposer nos déchets verts.

Il est interdit de les brûler à l'air libre, même dans un incinérateur de jardin. Pourquoi ? Vos feuilles humides dégagent en brûlant des substances toxiques. Voici un chiffre édifiant : brûler 50km de végétaux

à l'air libre émet autant de particules fines que rouler pendant 14 000 km avec une voiture à essence neuve.

☹ Le trouble de voisinage est aussi un effet dont il faut tenir compte (enfumage du linge propre qu'on vient d'étendre, du voisin qui jardine tranquillement, des enfants qui jouent, de la pièce qu'on aéraie...)

Sachez que brûler des déchets verts à l'air libre peut être puni d'une amende de 450€...



Un Colombarium à Saint-Froult



Saint-Froult a, dans son petit cimetière, une nouveauté : un colombarium. La crémation est de plus en plus pratiquée et il fallait répondre à la demande. Les dernières finitions se feront au cours du mois de janvier. Il comprendra 18 cases (chaque case peut contenir deux urnes).

Situé au fond du cimetière (côté sud-ouest), un espace est aménagé en Jardin du Souvenir avec un arbre de Judée planté au centre et un banc pour permettre de se recueillir.



Commemoration du 11 novembre 1918



Figure 1 : Reconstitutions 17

Cette année 2021, la commémoration du 11 novembre 1918 a rassemblé à Saint-Froult une trentaine de personnes. Cette journée nationale de commémoration de la Victoire et de la Paix rend hommage à tous les



« Morts pour la France ». Simon Villard, le maire de Saint-Froult, a lu le texte écrit par Geneviève Darrieussecq, ministre déléguée auprès de la ministre des Armées, chargée de la Mémoire et des Anciens Combattants :

« 11 novembre.

La fin des combats de la Grande Guerre a marqué les consciences et imprégné les mémoires. Événement qui transcende le temps et franchit les générations. Nul besoin d'ajouter une année ou un millésime, ce jour et ce mois ont intégré depuis plus d'un siècle notre patrimoine commun.

A la onzième heure du onzième jour du onzième mois, après quatre interminables années, le canon s'est tu, la fureur s'est calmée. Le dernier mort, le dernier tir, la dernière détonation. Depuis Compiègne, où l'armistice a été signé à l'aube, jusqu'au front, du premier des clairons à tous les clochers de France, de l'esplanade de chaque ville à la moindre place de village. Une déferlante de soulagement, un soupir de délivrance, ont traversé le pays de part en part.

Derrière l'allégresse, derrière le tricolore flottant aux fenêtres et les Marseillaises triomphantes, partout le deuil, les blessures inguérissables, les ruines matérielles, morales et humaines qui se sont installés pour longtemps. Des mères et des pères qui n'ont pas retrouvé leur fils. Des fratries qui n'ont pas retrouvé leur père. Des épouses et des époux qui ont perdu l'être aimé.

Le pays est traversé par la sourde évidence que rien ne sera plus jamais comme avant.



En ce jour, dans les nécropoles, devant les monuments aux morts, sur les places de toutes nos cités, toutes les générations rassemblées, nous nous souvenons de ceux qui se sont battus pour la France entre 1914 et 1918, de ceux tombés au champ d'honneur sur tous les fronts, d'Orient et d'Occident. Nous nous souvenons du combat valeureux de tous ceux qui, venus des cinq continents, ont défendu un sol qu'ils n'avaient auparavant jamais foulé.



Les noms gravés sur nos monuments aux morts nous rappellent constamment les valeurs d'honneur, de courage, de dévouement et de bravoure. Ils nous rappellent la fraternité d'armes.

La même fraternité unit toutes les filles et tous les fils de France qui œuvrent aujourd'hui à la défense de notre pays et qui mènent notre inlassable combat pour la liberté. La même fraternité mémorielle qui, chaque 11 novembre, nous réunit pour honorer les combattants de tous les conflits, pour rendre hommage à ceux qui ont accompli leur devoir jusqu'au don suprême. La Nation salue la mémoire des soldats morts pour la France en 2021.



Figure 2 : Hubert Germain, dernier compagnon de la Libération. (Photo La Provence)

Aujourd'hui, dans un même mouvement, la France reconnaissante fait cortège au cercueil d'Hubert Germain jusqu'à la crypte du mémorial de la France combattante au Mont Valérien. Selon la volonté du général De Gaulle, l'ultime compagnon de la Libération y reposera. Dernier dans la mort, parmi les premiers de 1940, Hubert Germain est le porte-étendard des 1038 illustres qui ont tant fait pour l'idéal de la liberté et de l'esprit français.

La flamme des compagnons s'est éteinte, mais nous sommes les dépositaires de ses braises ardentes. Entretien-les sans cesse, ravivons-les inlassablement, en honorant ceux qui donnent leur vie pour la France, ceux qui la servent avec dévouement et courage. »



Simon Villard, accompagné des maires de Soubise, Saint-Nazaire-sur-Charente, Moëze et Port-des-Barques, a remercié ensuite tous les porte-drapeaux, les autorités civiles et militaires, Gérard Bieth et la FNCR avec Jean-Pierre Seigneau comme maître de cérémonie, Reconstitutions17 pour sa participation appréciée. Puis le maire a invité les élus à poursuivre le périple des commémorations vers Port-des-Barques.



Histoire de l'huître dans notre région.



Il y a environ quinze mille ans, notre région ressemblait enfin à cette côte que nous connaissons aujourd'hui. Très vite, les habitants du bord de mer ont découvert l'apport alimentaire des coquillages. On retrouve en effet dans les fouilles archéologiques des tas de coquillages vides près d'anciens villages côtiers. Les Romains en ont fait un plat de choix en les cuisinant, ou en les mangeant crus. Gourmets, curieux et ingénieux, ils ont importé nos bébés huîtres pour les faire grossir dans leurs lacs : la technique est maîtrisée. Et comme le transport n'est pas rapide à l'époque, les Romains ont créé un axe sur lequel ils ont construit des bassins permettant de conserver les huîtres tout le long du chemin. Ce chemin passe par Marennes, Saintes, Bordeaux, Narbonne, puis récupération de la voie domitienne reliant le nord-est de l'Espagne via Briançon et l'Italie du nord.



Après nos « fins gourmets romains » vécut le fin gourmet Louis XIV et sa cour. C'est à ce moment que les huîtres de Marennes-Oléron deviennent prisées, célèbres. Les salines ne sont plus rentables. Les bassins sont abandonnés. Face à la demande, ils sont transformés en bassins à huîtres. Sous Napoléon III, la nouvelle voie ferrée permet aux nantis des villes de l'Intérieur des Terres de venir en vacances le long de la côte, d'y construire de jolies maisons de villégiature, de déguster les coquillages... Les huîtres sont encore très nombreuses. Un certain Victor Coste fait beaucoup pour maîtriser l'élevage des huîtres et permettre à l'ostréiculture, en se modernisant, de répondre à la demande croissante. On cherche aussi des huîtres ailleurs comme en Belgique, aux Pays-Bas, en Angleterre, en Italie, en Espagne, au Portugal... Ces dernières alimentent le bassin d'Arcachon. Jusqu'au jour où...



Nous sommes le 14 mai 1864. Hector Patoizeau commande le Morlaisien, un bateau à vapeur, qui transporte des huîtres « portugaises » pour le bassin d'Arcachon. Il doit faire 13 voyages pour douze millions d'huîtres. Lors de l'un d'eux, une tempête le contraint à vider d'urgence sa cargaison en la passant par-dessus bord dans l'estuaire de la Gironde où il s'est réfugié. Que font ces huîtres ? Elles s'adaptent, s'accrochent, s'acclimatent, se reproduisent, colonisent la côte. Contrairement aux autres ostréiculteurs, les Charentais ne rejettent pas ces huîtres. Elles arrivent plutôt au bon moment : l'économie est affaiblie par la Grande Guerre. Et puis l'huître plate meurt de maladie alors que la Portugaise se montre plus résistante et s'installe comme une reine dans les claires de



Marennnes et Oléron. En 1950 alors qu'il reste encore quelques huîtres plates, une nouvelle épidémie touche les deux espèces d'huîtres. L'huître plate disparaît. Les Bretons sauvent la Portugaise. En 1960, la demande est telle qu'il devient difficile d'y répondre sans fragiliser la Portugaise. Elle n'en peut plus, proche du burn-out, d'autant qu'en 1965, la décroissance de la production oblige les ostréiculteurs à trouver des solutions.



Les professionnels de l'huître décident de faire venir du Japon une espèce plus robuste. Le résultat dépasse les espérances. Mais il se déclare en 1967 une nouvelle épidémie d'une maladie mystérieuse. Il n'y a pas que l'huître qui est menacée : C'est une profession entière qui risque de disparaître car les maladies deviennent trop récurrentes, trop difficiles à combattre. Le stock des naissains pour l'élevage diminue. Seule, l'huître japonaise résiste.



Une huître cousine de la Japonaise vit au Canada sur la côte pacifique. Pour la faire venir, il faudra suivre un parcours semé d'embûches comme résoudre les problèmes de transport, de financement. Date de l'opération « Résur » (Résurrection) : mai 1971. Point de départ : Pendrell Sound à 200km au nord de Vancouver. Moyen de transport : des cargos DC-8 d'Air Canada (lieu d'atterrissage en France : Bordeaux-Mérignac), puis transport jusqu'aux bancs par camions. On répartit les 53 tonnes d'huîtres mères sur les bancs de Mouillande, de Boyard-Perrotine, dans le chenal de Marennnes. Dès le mois de juillet, on peut dire que l'opération est un succès.



L'huître a donc aujourd'hui une dimension mondiale. Par exemple, lorsque le Japon est touché en 2011 par un tremblement de terre et un tsunami qui affecte gravement les ostréiculteurs du pays, la France se souvient de l'aide apportée autrefois par les Japonais. Plusieurs tonnes de matériels divers sont envoyées au Japon afin de leur permettre de reprendre rapidement leur activité professionnelle. C'est cela l'entraide ostréicole mondiale.

Sources : Le Magazine du Groupement Qualité Huîtres Marennnes Oléron - Wikipédia

La Croix Hosannière de Moëze...



Figure 1- Moëze vu de Saint-Froult. (MB Gonzalez)

Moëze est le village frère de Saint-Froult. Tous les deux ont partagé ensemble des familles, écoles, curés... Certains ont émigré par alliance de Saint-Froult vers Moëze, d'autres ont fait le trajet inverse. Ce gros bourg compte aujourd'hui presque 600 habitants, soit environ le double de Saint-Froult.

Il compte, parmi ses monuments à voir, la Croix Hosannière de Moëze. C'est une construction que certains appellent « le temple ». Un curé de Moëze voulut plaire à Richelieu en lançant les travaux entre 1628 et 1632, juste après le siège long et sanglant de La Rochelle et qui tua tant de protestants. Est-ce la raison de sa forme particulière : la croix surmontant, dominant le temple ? Il est classé Monument Historique depuis le 12 juillet 1886.

La Révolution Française ne chercha pas à abattre tout le monument, mais seulement la croix et son support pyramidal qui le surplombait. L'ensemble fut rétabli en 1825. Mais la tempête de 1999 emporta la colonne et sa croix. On l'installa de nouveau dans l'année qui suivit.



Figure 2- La Croix Hosannière (photo Taniélie)

A quoi servait ce monument ? Les croix hosannières sont nombreuses en Charente-Poitou : une cinquantaine. Les Deux-Sèvres en comptent 31. Mais celle de Moëze est unique en son genre. Communément, une croix hosannière était une croix posée sur une colonne ronde et haute d'environ 10 mètres. A Moëze, la croix est posée au sommet d'une colonne carrée pyramidale à gradins qui repose sur une sorte de temple corinthien composé de 20 colonnes cannelées. Voilà pour la description.

Comme toute croix hosannière, elle était le point de départ à la procession du jour des Rameaux célébrée une semaine avant Pâques par les catholiques. Sur le côté est

posée une pierre qui servait d'autel à la cérémonie. Lors de cette procession, les fidèles, vêtus de leurs beaux habits du dimanche, agitaient des palmes, du buis ou du laurier. Ils chantaient des chants religieux. Leurs branches étaient bénies par le curé. Ensuite, les fidèles les déposaient sur la tombe familiale, ou dans la maison. (NDR : *Ma grand-mère l'accrochait sur le grand crucifix situé au-dessus du lit, ou encore au-dessus du cadre renfermant la photo d'un être cher disparu. Elle changeait la branche fatiguée lors des Rameaux de l'année suivante*).

Cette fête remémore symboliquement l'entrée solennelle de Jésus assis sur un âne à Jérusalem où il fut acclamé comme un roi par une foule agitant des palmes sur son passage.

On peut lire sur les quatre côtés du monument une inscription latine :

« *Pueri hebraeorum...
Portantes Ramos olivarum...
Obviaverunt Dominus clamantes...
Et dicentes Hosanna in excelcisis.* »



Figure 3 : "L'entrée du Christ dans Jérusalem - Jean-Hippolyte Flandrin 1842-1848

Ce qui signifie : « Les enfants des Hébreux portant des rameaux d'olivier, allèrent à la rencontre du Seigneur en chantant et en disant : hosanna au plus haut des cieux ! »

D'où vient le terme « Hosanna » ? A l'origine dans les prières et fêtes juives, « Hosanna » signifiait « *de grâce, sauve-nous!* », interjection plutôt suppliante, soucieuse. Puis au cours du premier millénaire, cette exclamation a évolué curieusement dans un sens de joie, de bienvenue. On la retrouve dans de nombreux chants et textes religieux juifs, catholiques et protestants.

L'église de Moëze est située à 50 mètres de la Croix Hosannièrre. Construite au XVème siècle, son clocher en pierre reste imposant et visible de très loin car il culmine à 51 m. C'est bien ce qui l'a sauvé lors de la Réforme : l'église fut détruite, sauf le clocher qui servait d'amer, point de repère fixe et reconnaissable de loin, utilisé par la navigation maritime. La famille Rohan, catholique, fit reconstruire la bâtisse attenante, ...comme elle fit construire l'église de Saint-Froult. Mais ceci est une autre histoire.



Figure 4- Eglise de Moëze avec son clocher de pierre. (panoramio)

*Les filles à
marier*

*Les filles du
Roi*

*Les mères de
la Nation*



Figure 1: Un portrait romancé des Filles du Roi arrivant au Québec en 1667 afin d'être mariées aux fermiers canadiens Français - Aquarelle d'Eleanor Fortescue-Brickdale - Wikipedia Commons

Au XVII^{ème} siècle, la Nouvelle-France est une colonie française d'Amérique du Nord. Qu'apporte-t-elle économiquement à la France ? On y exploite le commerce des fourrures grâce à une compagnie des Cent-Associés (Compagnie de la Nouvelle-France fondée en 1628 par édit royal). Le but est de peupler ces terres quasiment vierges. Ceux déjà en place sont militaires, commerçants, coureurs des bois... La colonie compte 720 hommes célibataires pour 45 filles, âgés de 16 à 40 ans. Le déséquilibre démographique est flagrant.

En 1642 est fondée **Ville-Marie** (qui deviendra Montréal). Cela permet d'accueillir un peu plus de femmes qu'on appelle alors les «*filles à marier*».

Puis la compagnie des Cent-Associés est dissoute à la demande du roi en février 1663. **Louis XIV** reprend le contrôle de cette colonie par le biais d'un Conseil Souverain. C'est à ce moment que des décisions concrètes sont prises pour peupler efficacement ces terres nouvelles. Il faut recruter des filles sur le sol français. **Jean-Baptiste Colbert** est le principal ministre d'Etat du roi Soleil et responsable du recrutement des «*Filles du Roi*». Il envoie des embaucheurs qui sillonnent le Royaume à la recherche des candidates : jeunes filles veuves, orphelines, issues de milieux modestes, voire pauvres, recueillies dans des maisons de charité, dans les hôpitaux généraux de Paris à la Salpêtrière, de La Rochelle, de Rouen, de Dieppe, d'Aunis et de Saintonge, du Poitou... Elles doivent avoir une moralité parfaite. Le clergé participe à cet effort de recrutement avec sagacité. Il est souhaitable en effet que ces jeunes filles soient catholiques ! Certaines cachent leur foi protestante et si c'est découvert, elles doivent alors se convertir pour se marier en bonne catholique en Nouvelle-France.

Les historiens émettent des doutes quant au fait qu'elles aient toutes quitté la France volontairement. Pourtant, comment ne pas avoir envie de bénéficier d'une dot royale pour les aider à s'installer, d'obtenir une terre et d'avoir de bien meilleures conditions de vie lorsqu'on vient d'un milieu modeste, sans espoir...



Figure 2: Jean-Baptiste Colbert, ministre de Louis XIV et principal artisan du recrutement des Filles du Roi



Figure 2 : Ces bateaux venus en Nouvelle-France...

Les Filles du Roi ont certainement un pincement au cœur lorsque leur bateau passe entre la tour de la Chaîne et la tour Saint-Nicolas, quittant le port de La Rochelle pour une longue traversée de trois mois vers un avenir complètement inconnu... Leur regard s'attarde longuement sur les côtes françaises jusqu'à leur disparition derrière l'horizon. Elles ne les reverront plus jamais... Dès leur montée sur les vaisseaux du roi de France elles sont encadrées par des femmes accompagnatrices qui leur parlent du pays où elles vont vivre. Le premier bateau arrive le 22 septembre 1663 dans le port de Québec. L'accueil qu'on leur fait est festif : elles sont attendues. On tire au canon. Un repas est organisé.

Les hommes célibataires viennent choisir leur future épouse en fonction de leur métier : plutôt une fille habituée aux travaux de la terre pour les agriculteurs, les militaires préfèrent une citadine. Ces demoiselles peuvent refuser, choisir selon leur goût. En général, au bout d'un an, elles sont toutes mariées. Cette liberté dans la rencontre, dans le choix du futur partenaire leur permet d'avoir un comportement très « moderne », contraire aux bonnes mœurs de l'époque. Elles peuvent divorcer au bout d'un an s'il y a incompatibilité, puis se remarier. Ensuite vient le temps des premières naissances. Et si l'enfant ne vient pas ? Un prêtre assiste aux ébats pour vérifier si le couple s'y prend bien... Lorsqu'il s'avère que la femme ne peut avoir d'enfant, alors elle doit rendre sa dot au roi et rentrer en France. Beaucoup de femmes auront une bonne douzaine d'enfants. Entre 1663 et 1673, plus de 770 jeunes femmes nouvellement débarquées à Québec mettront au monde 4500 enfants, faisant tripler la population de la Nouvelle-France.



Figure 3 : Les tours de La Rochelle

Et si l'enfant ne vient pas ? Un prêtre assiste aux ébats pour vérifier si le couple s'y prend bien... Lorsqu'il s'avère que la femme ne peut avoir d'enfant, alors elle doit rendre sa dot au roi et rentrer en France. Beaucoup de femmes auront une bonne douzaine d'enfants. Entre 1663 et 1673, plus de 770 jeunes femmes nouvellement débarquées à Québec mettront au monde 4500 enfants, faisant tripler la population de la Nouvelle-France.

Ozanne Achon est originaire de Chambon à l'est de La Rochelle. Elle est lasse des travaux si durs dans les champs pour le compte du seigneur sans espoir un jour de pouvoir changer de vie. Un 29 mai 1657, elle monte clandestinement sur le *Taureau*, un bateau trois-mâts en partance pour la Nouvelle-France. On raconte que les rats y sont si gros qu'ils mangent même les chats. Elle affronte la clandestinité, le scorbut, la tempête. Elle tisse des liens forts avec d'autres filles qui la protègent et dont elle partage le même destin. Une fois débarquée, elle se marie avec Pierre Tremblay. Ils auront 12 enfants et ce couple sera à l'origine de la plus grande famille d'Amérique du Nord. Ainsi 200 000 personnes se revendiquent de la descendance directe d'Ozanne et de Pierre Tremblay (La chanteuse Fabienne Thibault, Céline Dion et Madonna par alliance...). Il faut dire que l'un de leur fils aura fait 15 enfants à son épouse et son fils 19 enfants à la sienne... Ozanne Tremblay, « **Mère de la Nation** » entre toutes.



Figure 4 : Le drapeau québécois.



Figure 2: Aliénor d'Aquitaine

Aliénor d'Aquitaine est à l'origine de l'assurance-maladie des marins !

Aliénor d'Aquitaine : il ne s'agit pas ici de raconter l'histoire riche en événements de cette grande dame qui fut d'abord la reine de France (1137) après avoir épousé Louis VII, puis plus tard reine d'Angleterre (1154) avec Henri II.

Parfois mélancolique, Aliénor aimait venir se ressourcer sur l'île d'Oléron. Assise face à la mer, elle contemplait l'océan et

découvrit dans quelle misère vivaient les marins. Si leur bateau échouait, il était pillé par les habitants locaux, au nom de la vieille coutume appelée « droit d'aubaine » ou « fortune de mer », sans porter secours aux pauvres naufragés ! Le sort des marins était peu enviable... Qui voulait devenir marin dans ces conditions ? Sur l'île d'Oléron, comme ailleurs, on avait besoin d'eux. On faisait grand commerce de vin avec l'Angleterre. Il était essentiel de protéger cette affaire florissante avec les Anglais qui appréciaient le bon vin français bien plus que la cervoise... Il fallait attirer des marins dans la profession en leur assurant une protection !



Figure 1: Naufrageurs et pillleurs d'épaves.

Devenue reine d'Angleterre, Aliénor s'inspira d'éléments de droit romain et méditerranéen pour écrire les « Rôles ». Ils furent rédigés en 1190 et vérifiés entre autres par des hommes de l'île d'Oléron fidèles au roi d'Angleterre. Son fils Richard Ier Cœur de Lion, devenu à son tour roi d'Angleterre et duc d'Aquitaine, revisita ces Rôles qu'il fit publier vers 1225.

C'est un véritable régime de protection sociale pour les marins. Tout y est et cela n'a pas trop changé de nos jours. Code nautique valable sur toute la côte océanique, y compris les côtes anglaises, il s'applique :



Figure 3 : Rôles d'Oléron

- au transport des marchandises,
- aux conditions de navigation (arrimage des tonneaux, dédommagement du marchand en cas de casse de tonneaux,
- à la protection des marins en cas de maladie, de blessure. En effet le maître doit continuer à payer le marin malade ou blessé (à condition que ce ne soit pas dû à un accident de bagarre d'alcoolisés !). En cas de décès, on remet les gages à la veuve. Le cas d'enlèvement est aussi envisagé, le maître doit continuer à verser les gages au marin pris en otage le temps de son emprisonnement (même cas que pour les soldats à terre lors de batailles ou de guerre).

Ces « rôles » furent rédigés en vieux termes français et gascons. Ils s'appliquaient à tous les marins de l'Océan Atlantique.

Aliénor d'Aquitaine est donc à l'origine de cette loi maritime qui protégera à jamais les marins dans leur travail si pénible. Droit à l'assurance-maladie, assurance-décès-invalidité, protection de la cargaison, du bateau... Quelle modernité dans la réglementation !

(source : Jean-Pierre Rey, président du Comité Aquitain d'Histoire de la Sécurité Sociale).

Les pipistrelles...

Sources : Wikipédia – Sébastien Lazzaroni

Les soirs d'été à Saint-Froult, quel plaisir d'observer le coucher du soleil, confortablement installé dans son transat, le nez levé vers les premières étoiles. Les hirondelles rentrent dans leur abri, attrapant au vol les derniers insectes de leur laborieuse journée. Mais la chasse aux moustiques n'est pas finie ! Trente minutes après le coucher du soleil, apparaissent les pipistrelles qui vont à leur tour dévorer bon nombre d'insectes volants tout le long de la nuit.

La **pipistrelle commune** (*Pipistrellus pipistrellus*) est une petite espèce de chauve-souris européenne, du groupe des **chiroptères**, de la famille des **vespertilionidés** (déformation du nom pipistrelle) et caractérisée par l'absence de feuille nasale et la présence de tragus. (voir figure 2 ci-contre). Pourquoi « chiroptère » ? Chiro - « main » et ptère - « ailes ». Car, mais oui, les chauves-souris volent avec leurs mains.

Elle habite un peu partout dans le monde, mais pas à plus de 2000m d'altitude, et se loge dans des infractuosités étroites où ses prédateurs comme le chat et la fouine ne peuvent l'atteindre. Son nom est d'origine italienne (pipistrello).

La taille de son corps est de 3,5 à 5 cm. L'envergure de ses ailes lui donne sa portance en vol : 18 à 24 cm. Elle pèse 3 à 8 grammes, (votre lettre à poster avec un timbre éco-pli doit peser moins de 20g...). Elle est pourvue de petites dents. Et elle n'est pas aveugle. Mais son ouïe et son odorat sont bien plus développés. Elle émet sur des moyennes fréquences de 42 à 49kHz sous forme de fréquences modulées FM étroites et aplanies. Les spécialistes radio comprendront la subtilité auditive de cet animal. Les cris d'écholocation sont émis avec des ondes ultrasonores par la gueule. Il ne faut pas trop de bruit autour d'elle afin d'entendre le



Figure 1 : Pipistrelle dans son habitat : photo Simon Dutilleul



Figure 2 : Un megaderme spasma à feuille nasale (au-dessus de son nez) et tragus (la pointe que l'on aperçoit dans le pavillon de l'oreille).

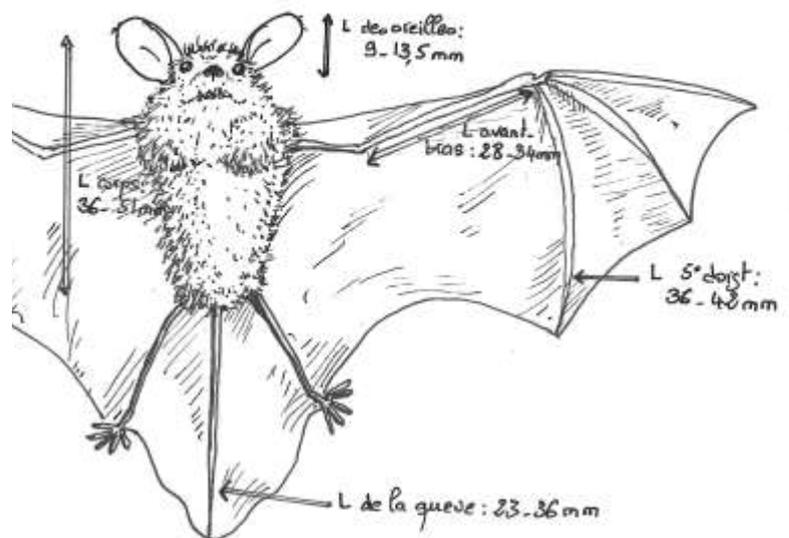


Figure 3 : Mesures d'une pipistrelle en mm. (MBG)

battement d'aile d'un papillon qui lui servira de dîner. On peut comparer cette fonction d'écholocation (ou d'écholocation) à des radars, des ondes radio, au sonar d'un dauphin... C'est ainsi qu'elle repère ses proies ou qu'elle évite les obstacles. En vol, elle est rapide, se meut plutôt au ras du sol, en zigzag et d'une façon saccadée. Sa durée de vie est étonnante car elle peut vivre jusqu'à 16-17 ans. Mais son espérance de vie n'est que de 2,2 ans. Elle peut se reproduire dès sa première année.

Cette jolie chauve-souris qui tient dans la main possède un pelage dorsal brun à roux. Son pelage ventral est toujours un peu plus clair. Sa peau nue est brune, son petit museau est noir. Elle dort la tête en bas, les pattes arrière accrochées à un support, leur poids exerçant une traction sur les tendons qui maintiennent les griffes en position d'accrochage. Elle peut même mourir ainsi, sans tomber. Ses pattes arrière lui permettent de se déplacer sur le sol avec une certaine agilité. Suspendue pour dormir, elle s'enveloppe dans son **patagium**. C'est vraiment une sorte de couverture de survie, chaude pour les périodes froides, ou la protégeant de la chaleur quand il fait chaud. Cette membrane est fine, très vascularisée dont elle prend grand soin et, comme les chats, elle lèche ses ailes minutieusement pour les enduire de sécrétions grasses produites par leurs glandes faciales pour maintenir leur souplesse. Elle peigne aussi son pelage avec les griffes postérieures qu'elle aura léchées et nettoyées à intervalles réguliers (un peu comme le chat lorsqu'il passe sa patte derrière les oreilles...)



Quoi ? On parle de moi ?

Et pour finir, c'est un mammifère dont la femelle ne possède qu'une seule paire de mamelle. Chez le mâle, le pénis est brun-gris, filiforme, avec une remarquable bande médiane claire qui est la caractéristique de l'espèce.

La pipistrelle vit sur un cycle de saison en trois étapes :

- **L'hiver** où elle hiberne en colonie mixte. Certaines colonies peuvent atteindre 30 000 individus dans des grottes des Carpates. Elle aura stocké près d'un tiers de son poids en réserves alimentaires (*si vous pesez 60 kg et si vous étiez une pipistrelle, vous n'auriez besoin que de 20 kg de nourriture pour tout l'hiver...*). Les fonctions de son organisme fonctionnent au ralenti. Elle aura choisi ses quartiers d'hiver avec minutie bien sûr : hors gel, température stable, hygrométrie élevée pour ne pas détériorer son patagium. Les grottes, les anciennes mines, les caves, les troncs d'arbres creux sont de bons endroits d'hibernation pour elle. Si la température est vraiment trop basse là où elle vit, alors elle peut migrer plus au sud.
- Au réveil de l'hivernation, **de avril à mai**, les femelles se regroupent en gîtes de maternité ne comptant pas plus d'une centaine d'individus, pour mettre bas de 1 à 2 petits et les élever. Le bébé pèse le tiers du poids de sa mère à la naissance... (*Vous*

pesez 60 kg ? Alors votre bébé, si vous étiez une pipistrelle, péserait 20 kg...) Pendant ce temps, les mâles mènent une vie solitaire pendant l'été. Lorsque les petits sont devenus indépendants au bout de quatre semaines, les mères quittent le gîte et rejoignent les mâles.

- De **fin août à fin septembre**, les mâles établissent des territoires de parade nuptiale, émettant des cris et répandant une odeur musquée. Ils forment un harem d'une dizaine de femelles dans leur gîte d'accouplement. Les territoires de parade nuptiale sont situés dans les villes. Les gîtes de maternités sont plutôt en périphérie de la ville. La particularité de cette espèce est plutôt rare : les spermatozoïdes restent vivant dans l'utérus de la femelle durant 6 mois.

Que mange la pipistrelle commune ? Elle mange principalement des insectes volants. Elle s'adapte à ce qu'elle trouve. Elle mange le tiers de son poids par jour ! (*Vous pesez 60 kg ? Vous mangeriez alors 20 kg de nourriture, si vous étiez une pipistrelle bien sûr ...*). C'est aussi l'équivalent de 900 moustiques. Elle chasse au-dessus des étangs, des marais, des jardins, autour des lampadaires, jusqu'à 1 à 2km de son gîte. Avec ses petites dents, elle peut transpercer la carapace des insectes. Délicate, elle ne mangera pas les pattes et les ailes des insectes, les laissant tomber au sol. Donc si vous voyez au sol un petit tas fait de pattes et d'ailes d'insectes...



Figure 4 : (Scheutbos)

La chauve-souris est menacée. Nous avons en France 34 espèces de chiroptères (1200 dans le monde). Depuis 1950, on a perdu les trois-quart de leur population en raison des pesticides, de la densification du réseau routier et de ses éclairages intensifs, des rénovations en tout genre où les greniers, les caves, ont été obstruées, la disparition de zones humides, la suppression des haies...et j'en passe ! Tant et si bien qu'elles sont à présent protégées. Renseignez-vous, sur le net, sur la façon de construire un abri à pipistrelles. C'est à la portée de tous. Il faut les aider.



Figure 5 : Le JardinOscope

Vous avez peur des chauves-souris ?

Ces animaux ne peuvent s'emprisonner dans votre belle chevelure car ils sont tout à fait capables d'évaluer les distances avec leur sonar hyper sophistiqué.

Les chauve-souris ne sont pas des rongeurs. Les chauve-souris mangent les moustiques et les mouches qui nous envahissent l'été.

Vous trouvez que c'est un inconvénient, le guano qu'elle dépose au pied de son abri ? Non, il sert d'engrais et sachez qu'il vaut une petite fortune dans le commerce !

Trois espèces de chauve-souris sucent le sang : mais elles vivent en Amérique du Sud.

Les chauve-souris peuvent transmettre la rage (2 espèces sur 34...). Il suffit de prendre cet animal que vous auriez trouvé affaibli au sol avec vos mains gantées de cuir épais pour éviter toute morsure.

Quand on connaît mieux ce petit animal, il devient vraiment attachant, non ?

Marie-Brigitte Gonzalez

Le saviez-vous ?

« La **lampe Pipistrello** est une création de la designer [Gae Aulenti](#) publiée en 1965.

La forme de la lampe s'inspire de la silhouette d'une [pipistrelle](#) (chauve-souris, *pipistrello* en italien). De style [art nouveau](#), le socle de la lampe est en métal laqué noir/marron foncé, blanc, rouge bordeaux ou aluminium satiné brossé, selon les modèles et leurs durées de fabrication, surmonté d'un abat-jour translucide en [méthacrylate](#) blanc opale fixé sur un bras télescopique à hauteur variable.

Cette lampe est fabriquée par la firme italienne [Martinelli Luce](#), seul détentrice des droits d'exploitation des plans originaux.

Un exemplaire de cette lampe est présent dans la collection permanente du [MoMA](#). Elle est considérée aujourd'hui comme un des objets phares du [design industriel](#). » (*wikipédia*)





Figure 1: Photo oiseaux-net - Pigeon Biset

Les pigeonniers de France...

Le colombier ou pigeonier est une bâtisse destinée à loger et élever les pigeons.

L'histoire des pigeonniers remonte à longtemps. Les plus anciens furent découverts en Haute-Egypte et en

Perse. Puis les Romains furent pris d'une véritable passion pour l'élevage des pigeons. Cela fait partie de ce qu'ils nous ont apporté lors de l'invasion romaine. Ensuite, la loi imposa des règles : le nombre de pigeons que l'on pouvait détenir dépendait de la surface des terres exploitées. La révolution a balayé ces privilèges et aujourd'hui, les pigeonniers modernes sont installés dans les villes, près d'espaces verts. Ils sont parfois « contraceptifs » pour éviter la prolifération ravageuse de ces oiseaux dans les villes.

Pourquoi les civilisations se sont-elles intéressées aux pigeons ? Dans l'ancienne Perse, la fiente représentait un engrais recherché pour la culture des plantes sur des sols arides. Les pigeons étaient élevés également pour leur consommation : rien de meilleur en effet qu'un pigeon sur son lit de petits pois... Enfin, il fut élevé pour ses capacités de voyageur afin d'acheminer des messages. Il fut utilisé il y a plus de 3000 ans jusqu'à la Première voire la Deuxième Guerre Mondiale...

La race de ces pigeons voyageurs est le *pigeon Biset* et les éleveurs sont appelés des *colombophiles*. Comment devient-on pigeon voyageur ? L'animal est né et élevé dans un pigeonier d'où il est extirpé pour vivre ailleurs. Alors il ne pense qu'à retourner dans son pigeonier de naissance. Son sens de l'orientation, par rapport à la position du soleil ou du champ magnétique terrestre, est prodigieux. Il a rendu de grands services. L'armée belge lui a édifié une statue à Bruxelles en signe de reconnaissance.

Le pigeon était considéré comme rare et précieux : il lui fallait un bâtiment spécial. Tout près de chez nous à Saint-Agnant, nous avons un magnifique spécimen de pigeonier. Le corps de la



bâtisse est circulaire sous un toit conique surmonté d'un clocheton. Chez les Romains, le pigeonier appelé le *colombarium* était semblable : rond avec la surface interne recouverte d'un enduit blanc de poudre de marbre. A l'intérieur, l'espace est divisé en nichoirs appelés « boulines ». Chaque bouline, en pierre, en brique, en

torchis, est réservé à un couple de pigeons. Ces boulines peuvent contenir des nids en poteries couchées, en tuiles



Figure 2 : wiki - monument du pigeon soldat à Bruxelles en Belgique. Architecte : Georges Hano. Sculpteur Victor Voets. Construction 1931.



Figure 3 : Wiki - Saint-Agnant : Pigeonnier de Montierneuf.

canal, en paniers en osier... Le nombre de boulins détermine l'importance du pigeonnier. Cela pouvait aller jusqu'à 3 500 boulins abritant chacun un couple de tourteraux, soit 7 000 pigeons, sans compter les petits...

Les pigeons sont vulnérables. On a cimenté des carreaux vernissés autour des entrées du pigeonnier pour les protéger des rongeurs voraces (ça glisse !). Parfois, on peut voir qu'un bandeau de pierre ou de brique ceinture l'édifice, bandeau que les rats ne peuvent escalader. De même une garde au sol d'environ 0,80 cm empêche les rongeurs, les fouines d'attaquer les pigeons et de gober les œufs. De leur côté, les pigeons peuvent poser des problèmes en mangeant les graines semées par le paysan dans les champs. Alors on aménage des grilles qui enferment le volatile pendant l'époque des semailles.

Le pigeon n'aime pas le vent : on oriente la construction à l'abri des vents dominants. On doit récupérer la fiente pour l'engrais, alors on a installé une échelle tournante qui permet l'accès aux différents niveaux de boulins car il faut nettoyer les nids, mais aussi pouvoir récupérer les pigeonneaux de 4 à 5 semaines (pour faire la fameuse recette du pigeon sur son lit de petits pois...)

On a ajouté des abreuvoirs au sol, des mangeoires pour les nourrir lorsqu'ils sont enfermés. Et puis on a placé sur le toit des lucarnes d'envol avec volets de fermeture quand le paysan sème son grain.

Pour toutes ces raisons essentielles à l'élevage des pigeons, les bâtiments étaient variés dans leurs formes, dans leurs dimensions, selon le pays, selon la région, selon le génie du bâtisseur. Bâties à l'écart du domaine, ou bien adossées aux bâtiments en « pied de mulet », ronde, carrée, montée sur escalier à vis, octogonale, pyramidale, en poivrière (et la salière ?), en arcades, la variété des formes est étonnante et je vous encourage à visiter, à Saint-Agnant et en France, ces nombreux pigeonniers parfois rénovés par des passionnés, tant ces petits bâtiments étaient judicieux et beaux.



Figure 4 : wiki - Pigeonnier de Montdragon entre Castres et Albi.



Figure 5 : wiki - Magnifique pigeonnier à colombages - Lavour dans le Tarn

Le saviez-vous ?

La taille du pigeonnier était un signe extérieur de richesse au XVIII^{ème} siècle. Le nombre de boulins était légalement proportionnel à la surface des terres exploitées. Certains propriétaires ajoutaient de faux boulins pour faire croire qu'ils avaient beaucoup de terres afin de mieux marier leurs enfants... D'où l'expression bien connue : « *Se faire pigeonner !* »





Figure 6 : Le pigeonnier de Montierneuf à Saint-Agnant (Photo MBG)



Figure 7 : Entrée du pigeonnier (Photo MBG)



Figure 8 : Intérieur du pigeonnier avec ses boulins (photo MBG)

Tout près de chez nous, nous pouvons voir « l'un des plus beaux pigeonniers de France », avenue de Montierneuf, à l'est de Saint-Agnant.

« Les bénédictins créèrent vers 1070 un prieuré prospère dont le développement sera endigué par la peste de 1346 et les Guerres de Religions. Au 16^{ème} siècle le prieur fit reconstruire le prieuré et ériger un magnifique pigeonnier style Première Renaissance, autant pour montrer sa puissance que pour profiter de l'élevage des pigeons (œufs, viande et fiente ou colombine, un engrais recherché). Cet édifice est une tour avec 2 bandeaux en saillie ceinturant la tour empêchant le passage des prédateurs (rats...). Pour les pigeons, l'accès se faisait par 3 lucarnes en hauteur, richement sculptées. La coupole porte un lanternon qui s'effondra en 1965. Lanternon et lucarnes apportent lumière et aération à ce pigeonnier de 2959 boulins. Trop grand pour le territoire cultivé de ce prieuré, la base fut remblayée par décision de justice, suite aux plaintes de voisins envieux. A l'intérieur, un ingénieux système formé de 2 échelles verticales, reliées à un mât central pivotant sur lui-même, permettait la récolte des œufs et le nettoyage des boulins. »

(www.petit-patrimoine.com - numéro du petit patrimoine : 17308)



La menthe Spicata

Annick Antich

Je suis la menthe du jardin et ma famille est celle des lamiacées. Mes origines sont vastes : de l'Europe du Sud à l'Asie tempérée, de l'Irlande de l'Ouest jusqu'au sud de la Chine. Mais j'ai voyagé ensuite en Afrique du Nord et du Sud, en Amérique du Nord et du Sud. Je peux pousser jusqu'à 1800 mètres d'altitude.

On est plusieurs menthes dans la famille, mais on est toutes aromatiques. Nous sommes vivaces, vertes, velues, feuilles pointues ou ovales, poivrées, avec cette forte et bonne odeur qui nous caractérise. Nos fleurs sont blanches ou roses d'environ 4 à 6 cm et nous fleurissons de juillet à septembre.

Bon, nous aimons voyager et nous sommes même plutôt envahissantes... Plantez-nous dans un récipient sans fond légèrement au-dessus du niveau de la terre ! Alors on ne pourra plus s'étendre et envahir les plantes voisines. Car on aime être dans un pot ou une jardinière ! Nous aimons le soleil mais plantez-nous surtout dans un sol fertile, humide, avec un peu d'ombre. De l'engrais ? Que nenni ! De l'eau ! Taillez-nous régulièrement et nous nous ramifierons de plus en plus. Notre santé n'en sera que meilleure.



Nous sommes très utiles à plein de choses :

Recette d'un insecticide contre les pucerons, les fourmis, les cétoines :

- 100g de feuilles de menthe fraîches.
- 1 litre d'eau

Mettre les feuilles de menthe dans l'eau et laisser bouillir. Puis laisser infuser une heure. Filtrer. Pulvériser plutôt le soir les rosiers et autres plantes comme les arums dont les cétoines sont friandes...

Nous vous aidons à lutter contre les pucerons, les fourmis, les cétoines (voir encadré ci-dessus).



Evidemment, nous avons une utilité culinaire. Depuis l'Antiquité, nous sommes cultivées comme plante aromatique. Nos feuilles et sommités fleuries sont utilisées comme condiment.



La tarte à la menthe.

- Une pâte à tarte
- 200g de fromage blanc
- 3 œufs
- Une poignée de feuilles de menthe
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre, tabasco (quelques gouttes)

Mixer tous les ingrédients. Verser cette préparation sur le fond de tarte et laisser cuire au four à 200° pendant 25 minutes.

Fraîches, on peut ajouter nos feuilles aux salades, taboulés, rouleaux de printemps. On nous prépare en tisane, ou pour le très fameux thé marocain à la menthe. On nous ajoute dans un verre d'eau, avec du citron, pour faire le mojito, célèbre boisson au rhum de Cuba. On fait sécher nos feuilles pour les garder longtemps dans une boîte métallique. Et me connaissez-vous dans la tarte à la menthe ? Voici la recette ci-contre. Un délice !



Enfin, je soigne. Surtout si je suis une menthe poivrée pour son huile essentielle, mais encore une menthe verte riche en provitamine A et en calcium. Je fortifie votre estomac, facilite votre digestion. Je suis antispasmodique, antiseptique, et j'ai une action vermifuge sur vos intestins. Je suis efficace contre les affections pulmonaires, contre la toux, les spasmes, les nausées. Je vous aide à lutter contre les

microbes quand on m'utilise dans la médecine traditionnelle. A la fin d'un repas, en tisane, je peux calmer vos maux de tête d'origine digestive. Quand on m'infuse avec de l'huile, je serre efficacement à vos massages pour vous aider à ne plus avoir de douleurs musculaires ou de névralgies. Et puis **sur avis d'un médecin ou d'un pharmacien**, on peut m'utiliser en inhalation.



Recette du dentifrice

- Utiliser de la lotion tonique réalisée ci-contre
 - Bicarbonate de soude
- Tremper votre brosse à dents dans la lotion tonique et saupoudrer d'une pincée de bicarbonate. Procéder au brossage.

En conclusion, que ce soit dans un pot ou dans le jardin, gardez-moi toujours une



place ! Et sachez que là où tout trépassé, moi je pousse !

Lotion tonifiante de menthe pour toutes les peaux

- 4 cuillerées à soupe de menthe fraîche ou 2 cuillerées de menthe sèche
- 250 ml d'eau de source ou déminéralisée
 - 2 cuillerées à soupe de Cognac

Jeter la menthe dans de l'eau bouillante. Couper le feu, couvrez et laissez infuser jusqu'à refroidissement.

Filter et ajouter le Cognac (facultatif mais bactéricide et assainissant).

Utiliser cette lotion quotidiennement si vous avez la peau grasse ou normale. Si votre peau est sèche, utilisez-là tous les 2 jours. La lotion se conserve 10 jours au réfrigérateur.



Les associations de Saint-Froult...

A.S.S.F.

L'Association Sportive et Culturelle de Saint-Froult a pour vocation d'organiser :

- des voyages en France et à l'étranger,
- **les fameuses Puces de Saint-Froult**
- les Lotos,



- **la randonnée gourmande de l'été,**
- la fête de la moule
- des cours d'espagnol... N'hésitez pas à vous renseigner !

Bien sûr, avec la Covid, l'association a hélas modéré ses nombreuses activités.



Gilles BRASSIE

Tél. : 09.88.18.79.14

07.84.13.12.35

VIS L'AGE EN FETE

L'association Vis-l'Âge-en-Fête se donne comme mission de fédérer la population de Saint-Froult et villages alentour en organisant des événements festifs et des ateliers de loisirs comme la **Cuisine**, les **Lectures** de livres récents à débattre, les **Ecritures** à imaginer au bout du crayon, une nouveauté par le **Cinédébat** où l'on choisit le film à voir le lundi après-midi et à débattre ensuite à la salle des fêtes autour d'un thé, de **Fil en Aiguille**, **la randonnée** ...En saison, vous pourrez fabriquer de la déco de Noël, amener vos enfants à la course aux œufs, pique-niquer tous ensemble, vous lâcher lors de parties de Mölkky les soirs d'été, vous régaler aux repas à thèmes... Vis-l'Âge-en-Fête prépare également des événements tels le « Jardin des Poètes »... Et là encore, faut-il que la Covid soit maîtrisée et muselée !...

Jacqueline PHILIPPE

Tél. : 06.74.57.43.70

www.vislageenfete.org

Association Sportive et Culturelle de Saint-Froult

L'ASSF n'a pas pu organiser cette année la célèbre brocante de Saint-Froult comme elle le fait d'habitude chaque année le deuxième dimanche du mois d'août. Les conditions de sécurité liées au COVID étaient trop drastiques par rapport à l'étendue du territoire qu'occupe notre vide-grenier. Ce sera pour l'année prochaine !

Malgré tout, l'ASSF a pu établir son parcours de la Randonnée Gourmande et faire venir les randonneurs amoureux de ces marches agrémentées d'étapes gourmandes, revigorantes et conviviales. Ils ne se sont pas fait prier pour se retrouver dans les marais ou le long de la plage Plaisance, avec leur bonne humeur coutumière comme nous pouvons le voir sur ces photos !





Vendredi 19 novembre, l'ASSF organisait sa **fameuse dégustation gratuite du Beaujolais Nouveau** comme chaque année (ou presque, Covid oblige !).

1951 - La naissance du Beaujolais Nouveau !

La fête du Beaujolais Nouveau ne date pas d'hier. Elle se déroule chaque année depuis 70 ans. Mais ses origines remonteraient au XIXème siècle, époque où l'on ouvrait les premiers fûts dès la fin de la fermentation durant leur traversée de la Saône. (Sud-Ouest)





Comment est le Beaujolais Nouveau 2021 ?

« Il ressemble beaucoup aux cuvées 1980-1990 : le vin est plus frais, plus léger, avec une teneur en alcool ne dépassant pas les 12°. Plus précisément, ce sont les arômes de framboise ou de fraise qui caractérisent le cru 2021. »

(Journal L'Union)



Manifestations en 2022 :

Notez les dates des **lotos*** !

- dimanche 20 février
- dimanche 29 mars
- dimanche 16 octobre

- **Brocante** de Saint-Froult dimanche 14 août avec fête de la moule.

- **Fête de l'huître** samedi 30 avril

* Les lotos se dérouleront salle des fêtes rue des Viges à Soubise

L'Association Vis-l'Âge-en-Fête



Ca y est, les activités reprennent ! **Samedi 18 septembre, randonnée pédestre** ! Catherine et Jocelyne nous ont emmenés sur un parcours que nous avons déjà fait et qui est si agréable, allant du pigeonnier de Montierneuf au petit lac de Trizay, les randonneurs ont apprécié ce temps frais et ensoleillé. Un petit parcours autour du lac a permis aux moins sportifs de passer un bon moment. Nous nous sommes tous retrouvés au bord de l'eau pour échanger nos impressions... et admirer les nénuphars.

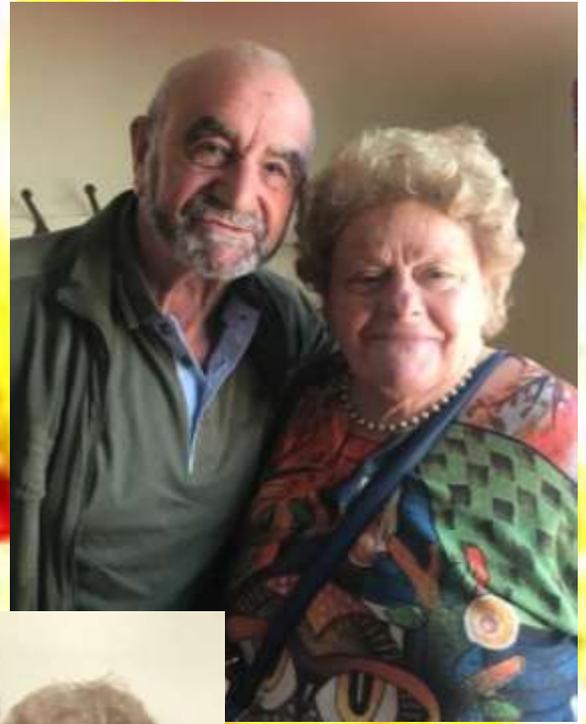


Dimanche 10 octobre, repas d'automne ! Le bonheur n'est pas un vain mot quand on se retrouve enfin après deux ans sans repas au sein de notre association. Vous auriez entendu le cliquetis joyeux des couverts lorsque nous les avons sortis de leur boîte... Nous avons enregistré 29 repas en salle et 32 repas à emporter. En salle, nous avons suivi le protocole et vérifié les passes sanitaires. Evidemment, le contact avec les Anciens, les Nouveaux, est irremplaçable. Quel plaisir de se revoir et d'avoir une « Belle Surprise » : Nicole venue nous voir de Surgères...



Alors faisons le point : 15 bouteilles de vin, 8 potirons, 10 kg de pommes de terre, 6 kg de beurre, 28 cuisses de canard, 18 kg de champignons... Les tables sont nappées de rose pour ce mois particulier dédié à la lutte contre le cancer du sein. Pierre s'est occupé de la mise en place des couverts et des assiettes. Jacqueline, aidée de Monique, Jocelyne et Christine ont préparé tous les plats, sauf le dessert, ce fameux moka à tomber par terre préparé par Jocelyne seule. Ce fut bien entendu un beau moment dans la nouvelle cuisine où l'on lavait, séchait, rangeait, nettoyait en faisant voler les torchons en éclatant de rire...





*Quelle séductrice,
la Baronne !....*





Ce mardi 12 octobre avait lieu la **dernière partie de mölkky** ! Eh oui, c'est finiiii... Pour la saison ! Rendez-vous aux beaux jours en avril ? L'équipe de quelques habitués a posé pour immortaliser la fin de ces joyeuses réunions de férus (ou non !) des quilles finlandaises.

Samedi 12 novembre, premier **atelier cuisine** depuis... si longtemps ! Une douzaine d'adhérents se sont retrouvés pour préparer ensemble la Galette Charentaise à l'angélique. Joëlle avait préparé un gâteau moussoux à souhait au citron. Se retrouver autour d'un thé à la chaleur du four pendant que les galettes cuisent, en discutant de tout et de rien, voilà le vrai sens du bonheur !



Samedi 11 décembre, atelier cuisine. Après-midi tellement agréable à préparer de bons petits biscuits de Noël pour offrir à nos amis, à nos proches... Il y en avait tellement à la fin de l'atelier, répartis par Jacqueline entre les quatorze participants qui se sont transformés pendant deux heures en petits lutins (dont un tout petit très actif !) du Père Noël.

Une table pour fabriquer les sablés au chocolat et à l'orange, une autre pour les florentins, encore une autre pour les spritz, une pour les crinkles, une pour des sablés à glacer... On se croisait dans tous les sens pour peser la farine, le sucre, le beurre, on s'interpelait pour savoir qui avait la paire de ciseaux ouvrir la poche d'amandes effilées, tout cela dans des effluves de bonnes odeurs de chocolat fondu, de cannelle, d'orange dénudées...



On transportait la plaque couverte de biscuits à enfourner après avoir sorti celles avec des biscuits cuits...

Et puis autour d'un thé ou d'un café, nous avons dégusté les gâteaux préparés par Franciane à l'heure du thé : strudel, macaron coco, sablés fantastiques... Merci Franciane ! Au dehors, il ne neigeait pas mais on n'en était pas loin !

Dimanche 12 décembre, nous avons enfin pu effectuer la **randonnée** préparée depuis longtemps par Catherine et Jocelyne, mais repoussée d'averse en averse. Ni trop chaud, ni trop froid, sans soleil gênant, sans vent refroidissant, sans pluie, la randonnée s'est déroulée sur plus de 7 km avec comme départ la laiterie de Soubise jusqu'au port de Soubise où nous avons retrouvé les marcheurs de la petite marche. Deux compagnons à quatre pattes nous ont accompagnés et semblaient apprécier cette belle sortie.



La Gazette est un projet de la municipalité de Saint-Froult, avec la collaboration de Marie-Brigitte Prévreau-Gonzalez et de Peter Van Der Goor, sous la direction de Simon Villard et Jacqueline Philippe.

Clause de non-responsabilité : Bien que le contenu de ce site ait fait l'objet d'un contrôle attentif, nous déclinons toute responsabilité quant au contenu des sites extérieurs auxquels renvoient les liens.



Vue aérienne de Saint-Froult vers les années... ? On y voit la route blanche du 8 mai 1945, les vignes nombreuses qui entouraient le village, ... et autres changements que vous ne manquerez de trouver...