

LA GAZETTE

De SAINT-FROULT

Bulletin municipal



NUMERO

10

NOVEMBRE

à

MAI

2020

Retrouvez-nous sur : www.mairiesaintfroult.fr



Informations pratiques...



La mairie de Saint-Froult.

Tél. : 05.46.84.92.44

Fax : 05.40.00.70.32

Email : mairie@stfroult.fr

Horaires d'ouverture :

Lundi – mercredi – vendredi :
8h30-12h30 et 13h30-18h00

Fermé le mardi.

Jeudi : 13h30-18h00

Assistantes maternelles de Saint-Froult :

- **Martine Brassié**
8 rue du 8 mai 1945
à Saint-Froult
Tél. : 09.88.18.79.14
- **Rachel Lack**
16 rue de l'Europe
A Saint-Froult
Tél. : 06.87.71.25.05

Les numéros d'urgence à retenir:

SAMU : 15

POLICE SECOURS : 17

SAPEURS-POMPIERS : 18

Secours en Mer : 196

Numéro d'appel d'urgence européen :
112



Le cabinet des infirmiers :

Il est situé

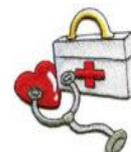
9 place du GI de Gaulle
17780 MOËZE

Téléphone :

05.46.82.25.22

Les soins peuvent se faire au cabinet ou à domicile avec :

- **Lionel YVEN**
- **Dominique PARCHEMIN**
- **Marie-Paule WAQUET**



Les écoles :

St-Froult : 05.46.84.96.72

Beaugeay : 05.46.83.24.96

Moëze : 05.46.84.95.28



Le mot de monsieur le Maire...

Chers ami(e)s

Je suis heureux de vous retrouver encore une fois pour vous présenter cette Gazette, la dixième depuis le début du mandat.

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.

Volontairement, ce mot introductif sera court et je n'évoquerai pas les projets de la commune pour 2020, car la loi nous interdit de mettre en avant les actions que nous allons réaliser : nous sommes en période de campagne électorale.

Les travaux annoncés en début d'année lors des vœux ont bien été réalisés dans les temps et avec beaucoup de professionnalisme de la part des entreprises qui ont œuvré.

L'école de Saint Froult fait maintenant peau neuve, avec :

- Un nouveau revêtement de sols ;
- Un plafond rénové ;
- Une couverture complète sur la salle polyvalente ;
- Une salle polyvalente réaménagée et repeinte ;
- Une nouvelle isolation des combles ;
- De nouveaux radiateurs à faible consommation d'énergie
- Une électricité modernisée dans toute l'école.



En plus de cette rénovation de l'école qui était nécessaire après 30 ans de bons et loyaux services, nous avons inscrit l'école de Saint Froult au programme école numérique qui nous a permis d'acquérir du matériel informatique dernière génération pour les enseignantes et les élèves.

Ce programme nous a permis d'avoir une prise en charge de 50% du matériel informatique acheté. Nous avons en effet acheté 30 tablettes numériques mises à disposition des élèves, 2 ordinateurs portables, ainsi que 2 vidéoprojecteurs et de nombreux accessoires.

Je remercie à ce propos les enseignantes et la secrétaire de mairie qui ont pris du temps pour m'aider à réaliser le dossier de candidature et pour évaluer le matériel à commander.



Les travaux de voirie prévus au carrefour de la rue de l'Impervée et de la rue de l'Europe avancent bien et un pré-projet a été déposé à la mairie par les services du département.

Nous étudions actuellement les contraintes techniques du projet (réseaux électriques, télécoms ...)

Les travaux devraient avoir lieu en deuxième partie de l'année 2020.

Les travaux d'installation de l'antenne 4G ont connus quelques rebondissements. Cependant l'installation devrait commencer dans les mois à venir même si elle a pris du retard par rapport à mes souhaits. Pour mémoire, le 14 janvier 2018, le gouvernement, l'Autorité de régulation des communications électroniques et des postes (Arcep) et les quatre opérateurs mobiles (Bouygues, Free, Orange, SFR) ont signé un accord pour assurer une meilleure couverture mobile du territoire. Le village de Saint Froult situé en zone blanche est concerné par cet accord.

Dans l'espoir de vous retrouver pour la prochaine Gazette, je vous souhaite à tous une excellente fin d'année 2019.

Simon Villard

Commémoration du 11 novembre 1918...



Ce 11 novembre 2019, nous avons commémoré à Saint-Froult les 101 ans de l'Armistice du 11 novembre 1918. Monsieur Seigneau, membre de la FNCR (Fédération Nationale des Combattants Républicains) s'est exprimé en ces termes :

« Mesdames, messieurs, le 3 août 1914 à 18h45, l'Empire allemand déclare la guerre à la République française.

- « A Paris dans six semaines ! » disent les Allemands.

- « Je tordrai les Boches avant deux mois ! » proclame Joffre.

Mais les sourires et les enthousiasmes disparaissent dans la boue des tranchées. Ces tranchées plus ou moins aménagées où des hommes vont vivre et se battre pendant de longs mois avec pour ennemis le froid, la boue, les rats, les poux, les mouches, les excréments et la proximité des cadavres. Les services de santé sont primitifs et les antibiotiques n'existent pas ; de nombreux blessés sont atteints de gangrène.

De nouvelles armes font leur apparition : lance-flammes, gaz, char d'assaut. Mais le mot d'ordre est clair : « Vous devez tenir coûte que coûte, ne reculer à aucun prix et vous faire tuer jusqu'au dernier plutôt que de céder un pouce de terrain. »

Sourds, muets, saouls de poudre et de bruit, des hommes s'écroulent, nul ne fait attention à son voisin quel qu'il soit... « Ils nous fauchent avec des mitraillettes ! » dit mon voisin qui, l'instant d'après, ne se relève pas...



Voici, tracée en quelques lignes, la « guerre des tranchées » de ce conflit mondial de 1914 à 1918. »

Puis Simon Villard, maire de Saint-Froult lut à tous le message de Geneviève Darrieussecq, secrétaire d'Etat auprès de la ministre des Armées.

« C'était il y a un siècle.

Un an après la fin des combats de la Grande Guerre, le 11 novembre 1919 fut le premier de la paix retrouvée.

Désormais, le silence domine là où l'orage d'acier a tonné avec fureur. Il règne sur d'innombrables champs de batailles qui ont charrié un si long cortège de morts, de mutilés, de blessés et de traumatisés.

Les traités sont signés, l'allégresse de la Victoire s'est déployée dans une ampleur incomparable le 14 juillet 1919, l'état de siège vient d'être levé, la vie sociale et politique reprend ses droits, la démobilisation poursuit sa lente progression. Les Poilus retrouvent leur foyer, leur famille et leur commune. Ils découvrent une vie bouleversée, une France transformée par une épreuve de quatre

années et par de profondes séquelles. Partout, le pays est traversé par la sourde évidence que rien ne sera plus jamais comme avant, que le retour à l'avant-guerre est impossible.

C'était il y a cent ans. Une nouvelle page s'ouvrait. Celle du souvenir, de la mémoire et de l'hommage. Depuis, inlassablement, les Français sont fidèles à cet anniversaire. En ce jour, dans les nécropoles, devant les monuments aux morts, sur les places de nos villes et de nos villages, toutes les générations -unies et solidaires- se rassemblent et se recueillent.

La Nation se souvient de ceux qui se sont battus pour elle entre 1914 et 1918. Elle n'oublie pas ses enfants tombés au champ d'honneur sur tous les fronts, d'Orient et d'Occident. Elle n'oublie pas le sang versé par des soldats venus d'Afrique, d'Asie, du Pacifique et d'Amérique. Elle salue toutes les nations alliées qui ont partagé le même combat.

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

Depuis 2012, chaque 11 novembre est aussi l'occasion d'honorer toutes les filles et les fils de France qui, dans tous les conflits, hier comme aujourd'hui, ont accompli leur devoir jusqu'au don suprême.

En ce jour, la Nation rend un hommage particulier aux soldats morts pour la France en opérations extérieures. En inaugurant un monument national en leur mémoire, le Président de la République inscrit dans la pierre comme dans les mémoires la reconnaissance pleine et entière de tout un peuple pour ses combattants. Haut Lieu de la Mémoire Nationale, ce « monument aux morts pour la France en opérations extérieures » est aussi un rappel : la préservation de notre indépendance, de notre liberté et de nos valeurs repose sur ceux qui ont donné leur vie pour les défendre ».



Puis monsieur le maire conclut par des remerciements :

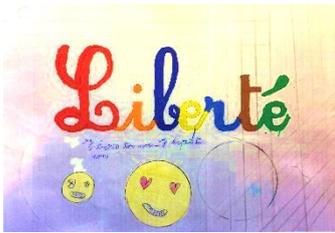
« Je tiens à remercier les autorités civiles et militaires, les élus ici présents, la FNCR et son président Gérard Bieth, ainsi que Alberto Gonzalez qui représente la société des membres de la Légion d'Honneur ainsi que l'Union Nationale des Combattants. Je remercie les enfants de l'école de Saint-Froult et leur enseignante Gaétane Senez pour leur engagement dans le devoir de mémoire, ainsi que les parents qui les ont accompagnés. Merci également à Reconstitutions 17 pour sa participation en uniforme de soldat anglais. »



La Marseillaise fut chantée par les enfants de l'école de Saint-Froult (Vous trouverez leur article sur cette commémoration ci-après). Ils récitèrent également le célèbre poème de Paul Eluard « Liberté » avec assez de courage pour affronter la pluie...

Dépôt de gerbe, lecture des Morts de Saint-Froult et de ceux morts pour la France au cours des douze derniers mois, la cérémonie s'est achevée comme elle avait commencée : sous une pluie glacée.





La
commémoration
du 11
novembre 1918
vue par les
enfants de
l'école de
Saint-Froult

Ce 11 novembre 2019, 20 élèves étaient présents et ont participé à la cérémonie. Thais et Théo en CP et en CE2 ont déposé la gerbe de fleurs avec Monsieur le Maire ; Louis (CP), Lilian (CE1), Antoine (CE1), Lilou (CP), Lora (CE1), Arthur (CE2), Jimmy (CE1), Vincent (CE2), Mahé (CE1), Emma (CE2), Valentine (CE2), Aubane (CE2), Augustin (CE1), Lorenzo (CE2), Klévane (CE2), Quentin (CE2), Loïc (CE1) et Maxime (CE2).

Les élèves de CE1 et CE2 ont travaillé toute la semaine précédant les commémorations sur l'album « Lulu et la Grande Guerre ». Ils ont ainsi découvert quelques aspects de cette Guerre 14/18. Ce thème a retenu toute leur attention et l'idée que tant d'hommes aient pu se battre pour leur liberté les a énormément touchés. Ils ont également vu qu'aujourd'hui dans le monde, il existe encore des conflits et que chaque jour, des hommes se battent pour être libres. D'où ce choix de texte et de thème : « La Liberté ».



Le 11 novembre 1919, la première minute de silence était prescrite en France pour se souvenir des morts pour leur pays. Elle est devenue le symbole d'un recueillement collectif et laïc.

Hier : Verdun, Douaumont, Malancourt, Haumont, Fleury...

Aujourd'hui : Lybie, Mali, Laos, Syrie, Yemen, Afghanistan...

Les scènes de guerre et de violence ne manquent pas... Dès lors, comment enseigner à nos enfants des valeurs de paix et de respect pour leur garantir un avenir plus clément ?

Aujourd'hui, nous avons la possibilité de dire qu'il ne faut pas oublier.

Commémorer pour se souvenir ensemble, dans les familles, dans les communes, dans les écoles. Si la mort n'a pas de sens, il nous faut lui donner une mémoire.

Pour rendre hommage aux soldats morts pour la France, pour le monde dans lequel nos enfants grandissent.

Dans certains pays, la paix et les lois sont toujours à inventer.

A nous donc, de parler de paix pour remplacer la guerre. A nous de parler de liberté, d'égalité, de justice et de démocratie. A nous d'enseigner la paix, celle qui respecte les droits et les convictions, celle qui respecte les vies, ...chaque vie humaine.

Commémorer pour penser à demain, pour réfléchir et agir, pour changer, pour tolérer et respecter, « Pour que la liberté grandisse plus vite qu'elle ne court ».

La visite de la Cuisine Centrale par le SIVOS



Mardi 1^{er} octobre, les trois maires des villages du **SIVOS** (Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire), monsieur **ROSSIGNOL**, premier adjoint au maire de Beaugeay et ancien président du SIVOS, ainsi que madame **PHILIPPE**, adjointe au maire de Saint-Froult et présidente du SIVOS, avaient programmé depuis bien longtemps la visite de la Cuisine Centrale de l'**APO** (Atelier Protégé d'Oléron). Dans cet établissement, les employés sont des personnes en situation de handicap, spécialisés dans différents domaines comme la cuisine, la blanchisserie, etc.



Nos visiteurs ont découvert la cuisine où sont préparés les repas distribués dans les cantines du SIVOS. Les produits utilisés sont régionaux et issus de circuits courts : les kiwis viennent de Saint-Romain-de-Benêt, les carottes et les potirons sont cultivés à Champagne, les poissons pêchés au large sont achetés à la Cotinière et permettent de cuisiner les poissons panés que vos enfants adorent.



Après la visite, les administrés ont dégusté un repas avec les enfants en toute convivialité... mais pas dans le silence !



Menu

Du 1.10.2019

*Haricots verts
vinaigrette*

*Quiche Lorraine et
salade*

Fromage

Prunes



Règles de bon voisinage dans notre village...



L'arrêté préfectoral du 22 septembre 2008 définit :

- les comportements au domicile susceptibles de provoquer des bruits gênants
- les heures légales

et plus précisément selon l'article 4 : *Les travaux de bricolage ou de jardinage réalisés par des particuliers à l'aide d'outils ou d'appareils susceptible de causer une gêne pour le voisinage en raison de leur intensité sonore, telles que tondeuses à gazon et à moteur thermique, tronçonneuses, perceuses, raboteuses ou scies mécaniques ne peuvent être réalisées qu'aux heures suivantes :*

Du lundi au vendredi	De 8h30 à midi		De 14h30 à 19h30
Le samedi	De 9h00 à midi		De 15h à 19h00
Dimanche et jours fériés	De 10h00 à midi		/

Et soyez compréhensifs si votre voisin travaille toute la semaine !

Un point sur la sécurité routière...



Une bonne partie des routes de Saint-Froult est limitée à 30km/h. De nombreux enfants doivent marcher le long de la route pour prendre les transports scolaires. Il appartient à chacun d'être responsable en adaptant sa vitesse pour veiller à leur sécurité. N'oublions pas les nombreux animaux domestiques qui peuvent traverser la route à tout moment.

Un nouveau chemin de randonnée à Saint-Froult !



Amis marcheurs, ce chemin piéton, que la mairie de Saint-Froult a fait entretenir pour un coût de 1 000 €, vous permet dès à présent de vous promener le long de la digue côté terre en lâchant votre chien, à pied, à cheval ou en vélo tout terrain. Il sera entretenu par l'association des Chasseurs AICA St-Froult-Port-des-Barques. Il sera balisé par un panneau à son départ route de Plaisance dans le virage. Il vous permettra de rejoindre Montportail et d'aller, pourquoi pas, jusqu'à Port-des-Barques. Belle randonnée !

Béatrice Renoullaud a pris sa retraite...



Béatrice RENOULLAUD vient à pris sa retraite après presque 40 ans de présence au SIVOS. Elle est arrivée le 13 septembre 1979, à la création du SIVOS (Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire). Elle aura connu deux générations d'enfants : les enfants de ses débuts sont devenus les parents de ceux qu'elle a actuellement !

Béatrice est une ATSEM, Agent territorial spécialisé des écoles maternelles. Elle a débuté avec Monsieur ROSSIGNOL, l'ancien maire de Beaugeay et premier président du SIVOS pendant 23 ans 1978 à 2001) : « Il fut créé en 1978 pour préparer la création logistique du RPI (Regroupement Pédagogique Intercommunal) en 1979 avec les dortoirs, les cantines... », nous a-t-il rappelé.



Béatrice fut saluée par beaucoup de monde : M. VILLARD maire de Saint-Froult, M. CHOLLEY maire de Beaugeay, M. PORTRON maire de Moëze, M. ROSSIGNOL ancien maire de Beaugeay et premier président du SIVOS, Mme PHILIPPE présidente du SIVOS et adjointe au maire de Saint-Froult, Mme MERCIER directrice de l'école de Moëze, Mme BLANCHET institutrice (ER) à Moëze et adjointe au maire de Soubise, Mme GORICHON ancienne secrétaire de mairie en retraite de Moëze, Mme LOUIS secrétaire de mairie de Saint-Froult, le mari de Béatrice Jean-Paul avec leurs deux enfants et petits-enfants, ses collègues du SIVOS anciennes et nouvelles. Dans son discours Mme Jacqueline PHILIPPE a salué la longue carrière bien remplie de Béatrice au sein du SIVOS. Cette dernière a conclu qu'elle était contente d'être arrivée à ce grand moment, prévoyant de faire plein de choses !



De nombreux cadeaux lui furent ensuite remis, puis vint le moment de l'apéritif offert par le SIVOS.

Une nouvelle vie commence pour elle en ce 28 mai 2019 !

Le Moulin du Poète à Moëze...

Marie-Brigitte Gonzalez



En se promenant autour de Saint-Froult, nous, les randonneurs, aimons marcher « jusqu'au moulin » ! Il est à Moëze (nul n'est parfait...), mais tant de choses le relie à Saint-Froult. Un jour, nous avons rencontré Claude Bekaert-Krivanec, gardienne des lieux. Elle nous a présenté « Le Moulin du Poète », comme elle l'a rebaptisé. Et nous avons appris son histoire...



1679, c'est l'année qui est gravée à l'intérieur, près de l'une des deux portes du Moulin de la Chamaille, ou des Quatre Ânes, ou à présent Moulin du Poète. La construction de la Corderie Royale débuta en 1666. Les deux bâtiments sont contemporains, ils ont 13 ans de différence. Le moulin domine fièrement un petit bois,

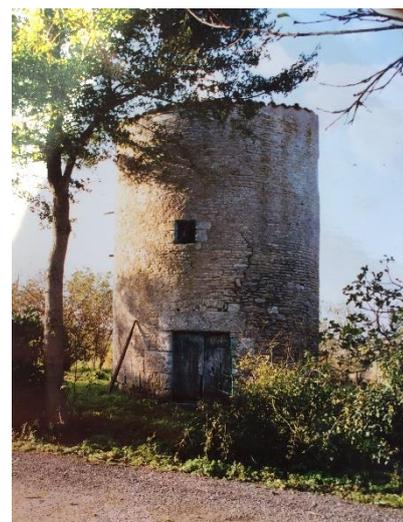


Figure 1 : Le moulin avant sa réfection – (Droits réservés)

havre de verdure tout près des terres plates des marais.

Saint-Froult avait aussi des moulins : le Moulin Blanc (construit en 1749) que l'on voit encore aujourd'hui au cœur de notre village, et le Moulin Rouge qui n'existe plus mais il donnera son nom à la route du nouveau lotissement. J'ai lu qu'il y avait aussi un Moulin Noir (*mais où était-il ? L'un des moulins aurait changé de nom ?*). Moëze avait 4 moulins à vent : Le moulin de Chamaille, le moulin de Vergon, le moulin des Grenouillères et le moulin Joyeux. Quel joli nom !



Le Moulin de Chamaille est passé de mains en mains, au fil des siècles, entre les **meuniers** propriétaires du moulin, les **maîtres-fariniers** qui remplissaient les sacs et les vendaient, et les **garçons-fariniers** qui achetaient les céréales, s'assuraient du bon fonctionnement du moulin... Parfois le meunier dormait dans le moulin adapté à cette vie par l'aménagement d'une cheminée (d'après les recherches de M. Beillard). Il serait fastidieux de nommer ici tous les propriétaires du moulin, mais sachez que l'un d'eux était un certain Jean Coudret de Saint-Froult qui possédait alors également le Moulin Blanc et le Moulin Noir (?) du village vers 1788. Le moulin de Moëze fut ensuite transmis à son fils, Mathurin Coudret, puis vendu à d'autres... Pendant tout ce temps, le moulin déployait bravement ses ailes aux quatre vents soufflant sur notre plat pays.

Puis un jour les ailes s'arrêtèrent de tourner pendant presque un siècle, victimes de l'industrialisation. Le **20 juillet 1943**, le ciel orageux lança sa foudre qui atteignit la bâtisse en plein cœur. Le temps passa. Les ronces recouvrirent pour longtemps cette belle endormie.

Nous voici en **1977**. Claude Bekaert-Krivanec est née l'année de l'arrivée du Front Populaire, au 10 rue de Plaisance à Saint-Froult. Fille d'émigrés tchécoslovaques pris dans la tourmente de l'Histoire, elle a voyagé entre Saint-Froult, Bordeaux et effectué quelques séjours en république tchèque à la recherche de ses



racines. Puis un jour, elle apprit par l'une de ses sœurs que le moulin de Chamailière était à vendre. Elle tomba aussitôt amoureuse de cet îlot de verdure enchanteur et y jeta l'ancre et les valises. Depuis, chats, chiens, poules, canards, cigognes, passereaux en tout genre, chouettes effraies, et même quelques fouines voraces essayent de cohabiter ensemble (pour les fouines et la volaille, ce n'est pas gagné !). A ce moment-là, le moulin ne l'intéresse pas vraiment mais elle débroussaille ses ruines soigneusement et découvre un beau corps de vieilles pierres tout en rondeur.

1999. Vous vous souvenez tous de la tempête Martin, n'est-ce-pas ? Coup dur pour le moulin de Chamailière. Rendra-t-il son dernier soupir alors que les fentes de ses murs s'élargissent, que ses poutres et son plancher s'effondrent ? Le moulin est bien près de rendre l'âme à jamais.

Et puis un jour est arrivé Christian Gelineau. Il est tombé sous le charme de cette vieille bâtisse dominant par temps ensoleillé la plaine marécageuse jusqu'aux perthuis et l'île d'Oléron... Il décida, avec l'accord de Claude, d'appliquer ses compétences en menuiserie pour redonner au moulin à vent ses ailes de noblesse.

2011 : un nouveau toit pointu fut hissé sur le corps de la Belle. Pour l'actionner, on posa une *guivre*. On installa dans les entrailles de notre héroïne un *grand rouet en bois*, une *lanterne*, un *gros fer*. Une équipe de bénévoles ajusta ses ailes avec la précision d'horlogers suisses. C'était le **20 mars 2013**. Une fête fut organisée, avec musique, danses, chants, repas en plein air, bottes de paille, costumes d'époque, feux d'artifices ... Les habitants de Moëze, de Saint-Froult et d'ailleurs s'en souviennent encore avec nostalgie et bonheur.

Nous, les randonneurs, vous invitons à rendre visite au Moulin du Poète pour vous laisser envouter par sa magie.

« Comme le chemin de ronde que font sans cesse les heures, le voyage autour du monde d'un tournesol dans sa fleur, tu fais tourner de ton nom tous les moulins de mon cœur »... (Michel Legrand « Les Moulins de mon Cœur » Extrait).



Remerciements : Merci à Claude, notre charmante fée du Moulin du Poète qui a accepté de nous accueillir dans son petit paradis, Gabriel et moi-même.



Figure 2 : La "guivre" ou timon du moulin.



Figure 3 : Sous la "hucherolle".



Figure 4 : "...un rouet monté sur l'arbre et entraînant le pignon d'un axe vertical actionnant la meule à moudre..."

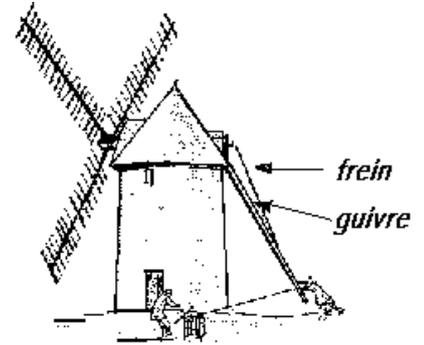


Figure 5 : L'arbre et le rouet.



Comment fonctionnent les moulins à vent ?

Le Moulin cher au cœur de Claude est un « moulin tour ». Son corps est fixe, construit en pierre. Il est surmonté d'une toiture en bois, pointue, couverte de bardeaux de bois, pouvant tourner sur 360°. Cette rotation, de construction, permet de placer les ailes selon la direction du vent. A l'arrière du moulin on pourra actionner une sorte de levier appelé « guivre ». La hucherolle pivote donc à 360° et pour éviter au meunier d'être happé par les ailes du moulin, on aura fait deux portes de part et d'autre de la tour. Le mécanisme est sous la toiture du moulin et comprend les ailes, un arbre (grand fer), un rouet monté sur l'arbre et entraînant le pignon d'un axe vertical actionnant la meule à moudre les céréales. Les ailes sont obliques par rapport au plan de rotation pour avoir une meilleure prise au vent. Il a quatre ailes. Voilà pour notre moulin.



Plus généralement (et d'après wikipédia), le moulin à vent est un dispositif qui transforme l'énergie cinétique du vent en mouvement rotatif au moyen d'ailes ajustables. En tant que moulin, il est utilisé le plus souvent pour moudre des céréales, broyer, piler, pulvériser diverses substances, presser des drupes ou écraser des olives pour produire de l'huile, ou même pour actionner une pompe, par exemple pour l'irrigation ou pour l'assèchement des polders... Le moulin était très utile en son temps.

En remontant le cours de l'histoire, il semble que l'on ait su utiliser les premiers moulins à vent en Perse pour irriguer les terres. Il est apparu en 620 sur les territoires de l'ouest de l'actuel Afghanistan. Reproduit par les Anglais vers 870, c'est au XII^{ème} siècle que l'Europe a généralisé l'usage du moulin à vent. Il était tellement utile lorsque les terres venteuses étaient éloignées des cours d'eau, permettant l'irrigation d'espaces généralement asséchés. Une anecdote : la France a toujours été très créatrice de taxes et des seigneurs voulurent exiger un « droit de vent » lorsque l'on possédait un moulin. Cette nouvelle taxe fut bien entendu contestée « car le vent étant un élément libre, il n'appartenait pas au seigneur mais à tout le monde » (Cahiers haut-marnais. 2009). Au XVIII^{ème} siècle, l'électricité et les minoteries industrielles arrêtaient les ailes de nombreux moulins.

Les Pays-Bas possèdent le plus grand nombre de moulins à vent (110), intégrés complètement dans le paysage. On les retrouve si souvent dans les peintures flamandes... Les moulins à vent de Kinderdijk sont inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

Les moulins furent construits de telle ou telle façon en fonction de son usage, de la situation locale sur un terrain venteux ou pas, et on le plaçait toujours sur un monticule pour bien recevoir le vent. Découvrons les différentes sortes de moulins que les humains ont su construire avec intelligence pour répondre à leurs besoins en fonction de leur habitat.

Nous avons déjà vu les différentes caractéristiques du « Moulin-tour » avec le Moulin du Poète de Moëze.



Le **moulin sur pivot**, ou chandelier, possède un corps en bois qui s'oriente lui aussi selon le vent. Il repose sur un socle en bois formé par deux poutres en bois que l'on appelle « la croisée », et par des liens obliques. Il était facilement démontable mais aussi facilement détruit. Il fut utilisé en temps de guerre comme point de repère et aussi comme moyen de communication par signaux, comme ce fut le cas du moulin de Valmy lors de la célèbre bataille éponyme (1792).

Le **moulin kandelou** trouve son origine en Bretagne. C'est un moulin aux petites dimensions que l'on peut retrouver en assez grand nombre vers la pointe du Van et à Ouessant.



Le **moulin cavier** est un intermédiaire entre les moulins précédents puisque seul tourne le corps mobile en bois supportant les ailes et le système d'engrenage : la « hucherolle ». La construction est plus basse, parfois semi-enterrée pour servir de pièce de cave, voire d'habitation pour le meunier (la masse). L'échelle qui sert d'accès à la hucherolle est fixée et joue le rôle de timon. Selon la tradition, un âne était

attelé en permanence au timon car il cherchait spontanément à se mettre à l'abri du vent et orientait la hucherolle et les ailes face au vent.

Le **moulin à jupe**, à plateforme, à blouse, hollandais... Les appellations sont nombreuses selon les pays. Il est très utilisé aux Pays-Bas. La partie supérieure de la tour est en bois, de forme octogonale, voire hexagonale, ou en maçonnerie évasée vers le bas. Il est ceinturé d'une galerie qui permet au meunier d'orienter la calotte supportant les ailes. La légèreté des matériaux permet de les construire sur des sols souples comme les polders. Les voiles des ailes peuvent être hautes (stellingmolen) ou plus proches du sol (grondzeiler).

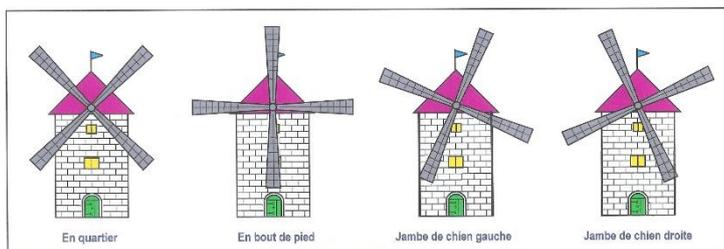


Les Hollandais ont créé aussi un petit moulin à vent qui ne sert qu'à pomper l'eau. Son arbre est incliné et les ailes en tournant au bout de l'arbre élèvent l'eau à une faible hauteur mais cela suffit. Ce moulin s'appelle le **Tjasker**.

Les ailes des moulins ont aussi beaucoup de formes différentes. Tout d'abord, elles tournent toujours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Cependant elles peuvent tourner dans l'autre sens lorsque les moulins sont groupés afin d'éviter les remous. Les ailes sont au nombre de quatre (rarement plus), dans une armature en bois, avec une toile tendue, en lin, en coton, en chanvre. Cette toile est préparée par un tannage particulier pour les rendre imputrescibles et imperméables. Tel un marin navigant à voile sur les flots, le meunier choisit de mettre un certain nombre de toiles (longues bandes) en fonction du vent, de les répartir symétriquement sur les quatre ailes, en les insérant entre les barreaux tout le long de l'aile. De nombreux accidents survenaient lorsque le meunier grimpait sur les ailes pour régler les voiles... Un Anglais inventa en 1813 un système qui permettait au meunier de régler la portance des ailes de l'intérieur de son moulin. Un Français trouva un autre système : l'aile à portance réglable. Pierre Théophile Berton déposa le brevet en 1841. Les ailes étaient composées de planches de bois se superposant et coulissant latéralement pour offrir au vent une surface variable. Le meunier les actionnait de l'intérieur. Les ailes Berton se répandirent dans le centre puis au nord de la France, traversant la frontière belge.

Comme on le voit, l'étude du vent dans les ailes du moulin intéressent les ingénieurs travaillant pour la marine en s'inspirant du foc des voiliers, mais aussi de l'aéronautique qui en est à ses premiers balbutiements au début du XXème siècle. On eut même l'idée d'installer des aérofreins en bord d'attaque des ailes, à actionner lorsque le vent était trop fort ! Comme sur les ailes d'un avion...

Le moulin possède un langage. Il est fourni par la position de ses quatre ailes. Le meunier communiquait.



Les ailes en croix de saint André (*en quartier*) signalaient le repos (par exemple la femme du meunier avait mis au monde un bébé et le meunier ne travaillait donc pas ce jour-là. Inutile de venir chercher la farine !). En code militaire, c'était le calme sur les lignes de front.

Les ailes en croix grecque (*en bout de pied*) signalaient que le moulin était prêt à travailler. Rassemblement pour les militaires !

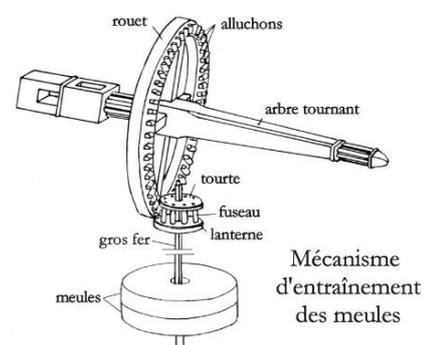
Les ailes inclinées à gauche signifiaient pour le meunier un événement heureux. Pour les militaires, il y avait danger.

Les ailes inclinées à droite annonçaient le deuil chez le meunier ou dans le village. Pour les militaires, le danger était écarté.

Les ailes étaient toujours orientées vers le lieu de l'événement.

Le **mécanisme du moulin**. Plutôt que des explications écrites, voici un schéma simple et clair qui vous permettra de comprendre comment peut battre le cœur d'un moulin.

Le terme de « guivre » employé dans nos régions semble venir spécifiquement ... de chez nous. Il s'agit du timon qui permet d'orienter la « hucherolle » et les ailes face au vent. En effet, pour le dictionnaire, la guivre est « un animal fantastique ayant un corps de serpent, des ailes de chauve-souris et des pattes de porceau... », comme ces bêtes féroces sculptées dans la pierre ornant nos cathédrales.



Histoires et littérature. Vous connaissez tous *Don Quichotte* de Cervantes et les moulins à vent qu'il combat. Alphonse Daudet a publié les *Lettres de mon Moulin* avec entre autres le *Secret de Maître Cornille*. On y croise le fameux Curé de Cucugnan qui veut sauver l'âme du meunier pour le bien et le pain de ses ouailles.

Visitez en passant les moulins du Mont des Alouettes aux Herbiers en Vendée. Ils fonctionnent toujours en été et fabriquent la farine de sarrasin. Plus près de chez nous, Marans, ville stratégique et commerciale, fut longtemps considérée comme le grenier à céréales de La Rochelle. La plupart de ses moulins furent construits après le fameux siège de La Rochelle (1573). On comptait 12 moulins à vent et un moulin à eau. Le moulin de Beauregard appartient à Marans aujourd'hui. Il a été restauré et est ouvert au public. Il fabrique de la farine de blé bio.

Et puis tout près de chez nous, le moulin du Poète élève sa stature sur les marais et vous pouvez demander à Claude de le visiter. Elle se fera un plaisir de vous en ouvrir la porte avec la grosse clé d'origine. Attention, n'effrayez pas la chouette effraie qui niche tout là-haut...





L'Hirondelle Rustique...

Les hirondelles sont des oiseaux qui ont toujours intrigué l'espèce humaine. Les croyances et les superstitions allaient bon train à propos de ce passereau qui disparaissait pendant six mois de l'année.

Ses noms en France et autour de chez nous sont : la « poule de Dieu », la « messagère de la vie », l'hirondelle de cheminée, l'hirondelle des granges, a swallow en anglais (ce qui signifie aussi avaler, engloutir), schwalbe ou vögelchen en allemand, golondrina en espagnol, rondine en italien.

En Lorraine, en Bretagne, elle portait bonheur car « l'hirondelle ne peut se fixer qu'à la maison paisible où nul bruit ne troublera sa petite colonie, où elle pourra retrouver chaque année son nid épargné ». Pessimiste, en Franche-Comté, une hirondelle qui passe sous le ventre d'une vache fera tourner son lait en sang. Médicalement, dans les campagnes, on pensait que l'hirondelle pouvait rendre la vue à ses petits atteints de cécité en utilisant du suc de chélidoine. Cruel, pour utiliser la douceur de cet animal admiré, on pensait qu'on pouvait se faire aimer de tout le monde en portant sur soi le cœur d'une hirondelle... En amour, pour se faire aimer d'une femme, il suffisait de laisser un anneau durant 9 jours dans un nid d'hirondelles avant de le lui offrir. *L'hirondelle fait le printemps*, dit-on. « Oyez bonnes gens ! » : dans plusieurs villes d'Allemagne, les guets communaux devaient annoncer par le son du cor l'arrivée des hirondelles. En héraldique, l'hirondelle représente les fils cadets n'ayant pas de terre. L'Estonie a choisi l'hirondelle rustique comme oiseau national le 23 juin 1960.

L'hirondelle rustique (*Hirundo rustica*) est donc une petite espèce de passereau, migratrice, vivant en Europe, en Asie, en Afrique et en Amérique. Elle se distingue par sa longue queue fourchue et sa gorge couleur rouge brique. Elle niche dans un nid « maçonné », fait de terre séchée, de salive pour coller les bouts de terre mélangés à des herbes. Il est accroché sous un



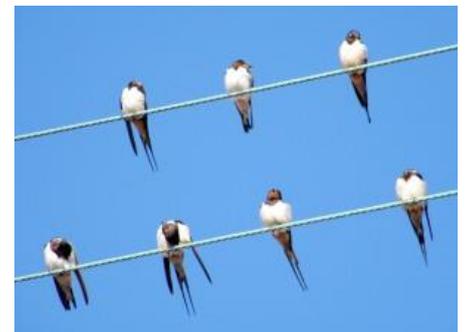
toit, une poutre, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur, en ville (mais cela devient difficile) ou à la campagne, dans des granges (mais il y en a de moins en moins) ou parfois dans des maisons ouvertes. Elle vit avec nous et s'est développée avec l'expansion humaine : elle est commensale.

Les mâles rejoignent l'aire de reproduction (chez nous en Europe !) avant les femelles. Soit ils réaménagent l'ancien nid, soit ils en débutent la construction. Puis ils cherchent à attirer une compagne en décrivant des cercles dans le ciel et en chantant. La femelle peut être séduite par le nid (le mâle doit être un bon maçon, sinon...) et elle peut aussi être séduite par la longueur de ces deux grands filets, étroits appelés rectrices, au niveau de la queue du mâle. C'est vrai que ceux-là leur donne une élégance certaine. Une fois le couple formé, c'est (normalement) pour la vie. Le mâle et la femelle terminent le nid en quelques jours et le décorent confortablement avec des plumes souvent claires, duveteuses, pour recevoir les œufs puis les petits. C'est douillet à souhait. La femelle pond des œufs (entre 3 et 5 environ) dont la coquille est blanche tachetée de noir. On devine que les petits sont nés lorsque l'on trouve au sol des coquilles cassées. La femelle couve mais le mâle peut la remplacer parfois. L'incubation dure une quinzaine de jours. Ensuite, les petits grandissent et très vite, ils apprennent à tenir le nid propre en se positionnant de façon à faire tomber leur fiente à l'extérieur du nid. Une vingtaine de jours plus tard, les oisillons deviennent grands, et les parents les incitent à quitter le nid.



Figure 1 : Photo MB Gonzalez

C'est le grand saut. Ils apprennent alors plein de choses : à communiquer entre eux (« un chat arrive ! »), à s'appeler, à reconnaître l'endroit où ils sont nés, l'endroit où ils habitent. Lorsque la portée a pris son envol les parents l'emmènent aussitôt pendant la journée entière. Ils apprennent ainsi à se repérer. La grange est calme dans la journée, et aussi le soir car on peut voir les petits très calmes, épuisés par une journée entière d'apprentissage, dormant à moitié près du nid... Ils restent assistés par leurs parents pendant une trentaine de jours. Après, ils se débrouillent, aidant même les parents à nourrir la portée suivante... Car les parents peuvent avoir deux portées en un seul été. Les adolescents se retrouvent entre eux sur des fils électriques dans la rue. Ca tchatte...



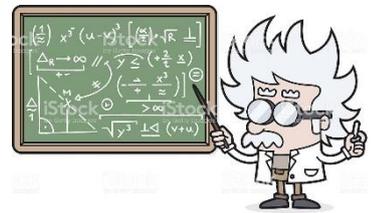
L'hirondelle est présente partout en Europe, ...sauf en Islande. On sait depuis le XVIIIème siècle seulement que les hirondelles vont passer l'hiver plus au sud, là où le climat est plus clément. Elles se rassemblent en groupe de plusieurs milliers d'individus en automne et un jour, vers le 15 septembre, on ne les voit plus. Elles volent à basse altitude pour pouvoir se nourrir en vol. Mais elles peuvent aller jusqu'à 1700 mètres d'altitude. Les réserves de graisse faites pendant l'été leur procurent une autonomie de 60 heures de vol pour franchir la mer méditerranée et le désert du Sahara. Beaucoup meurent pendant ce périple parfois long, avec une moyenne de 350 km par jour.



Figure 2 : Photo Didier Collin

Ce qu'elles mangent ? Ce sont des insectivores aériens. Elles volent en vitesse de croisière à 40 km/h et peuvent atteindre 72 km/h, voire 100 km/h en mode chasse. Sa queue fourchue lui permet cette agilité remarquable qu'on lui connaît et que lui envie les pilotes de chasse. Elles peuvent attraper les insectes derrière les machines agricoles qui labourent, à la surface de l'eau, au-dessus d'un bois, d'une route par temps d'orage. Les mouches et les moustiques représentent 70% de leur consommation et elles aiment aussi les pucerons, les papillons de jour et de nuit, les libellules. L'hirondelle rustique s'abreuve en vol rasant, recueillant l'eau dans sa bouche, telle un hydravion...

Lorsqu'elle chasse pour nourrir sa nichée au nid, l'hirondelle emmagasine plusieurs proies dans sa bouche pour économiser les trajets qu'elle répète malgré tout jusqu'à **400 fois par jour**. **Une becquée peut comporter une vingtaine d'insectes**. **Donc cela nous donne $400 \times 20 = 8000$ insectes transportés par une hirondelle**. Sachant que chez moi logent 12 hirondelles actuellement, elles m'épargnent les piqûres de **96 000 insectes par jour**.... Si vous ne voulez pas de mouches ou de moustiques chez vous, protégez vos hirondelles ! CQFD*



Pourquoi la population des hirondelles rustiques est-elle en diminution ? La perte des effectifs des hirondelles rustiques atteint environ 40% en quelques années. C'est énorme et l'on sait pourquoi.

Tout d'abord, les insectes disparaissent à cause des insecticides alors qu'ils constituent la nourriture principale de nos amies. Ensuite, nous aseptisons nos campagnes en fermant les fermes. Les hirondelles ne peuvent plus accrocher leur nid aux poutres au-dessus du bétail car les structures modernes sont lisses, métalliques. Enfin, les conditions météorologiques sont un vrai frein à leur migration et si elles rencontrent trop de chaleur ou trop de froid, cela provoque une hécatombe.



Comment aider les hirondelles rustiques ? Il faut leur laisser un accès aux bâtiments que l'on veut bien leur prêter, en aménageant un vitrage ouvert, un hublot, un regard au-dessus

d'une porte, etc. Et il suffit, pour se protéger des fientes, de leur installer une planchette de protection qui recueillera les fientes du nid (sachez qu'elles constituent un excellent engrais pour les plantes avant l'hiver).

Les hirondelles (adultes, nids, œufs et poussins) sont intégralement protégées en France, conformément à la loi de protection de la nature votée en 1976, codifiée aux articles L 411-1 et suivants du code de l'environnement et de l'arrêté ministériel du 29/10/2009 fixant la liste des oiseaux protégés

*CQFD : Ce qu'il fallait démontrer.

En savoir plus sur le fenouil...



Le fenouil pousse volontiers dans nos jardins. **Annick Antich** nous invite à en savoir plus sur cette plante aux qualités surprenantes.



Ethymologie :

Dans les livres, on parle du fenouil commun : *Foeniculum Vulgare* ou du fenouil officinal : *Foeniculum Officinale*. En latin, « foenum » signifie « foin ». Mais on peut lire aussi « funiculus » qui signifie « petit filet » et ce nom a pu lui être donné en observant la finesse du feuillage du fenouil.

Il fait partie de la famille des ombellifères comme les carottes. C'est une herbacée vivace à fleurs jaunes et à feuilles plumeuses qui ressemble à un pied d'aneth géant pouvant atteindre 2 mètres de hauteur.

Sa racine est longue et pivotante, difficile à déloger une fois installée. Sa floraison se fait de juin à octobre. Elle est très mellifère et parfumée pour le plus grand plaisir des abeilles.

Cette plante est très répandue dans les pays méditerranéens, sur le littoral de l'Océan Atlantique et de la Manche. Elle aime la terre calcaire proche de la mer.

Origine et histoire du fenouil :

Le fenouil est originaire de la Macédoine et de la Turquie où il y est énormément consommé. Chez les Grecs, il rendait plus svelte. Pour les Romains, on le considérait comme un remède pour les yeux, pour les organes digestifs, pour les voies respiratoires (aujourd'hui encore), et il aurait des propriétés aphrodisiaques en donnant « force et mérite ». Ah ?

Au Moyen-Âge, il protégeait des influences des sorciers (surtout les nuits de Sabbat) et il éloignait les fantômes. En Charente-Maritime, des bouquets de fenouils étaient placés sur le passage de la procession de la Fête-Dieu pour être bénis puis on les installait sur les toits afin d'éloigner la foudre. Dans le midi de la France, au début du siècle dernier, on attribuait

aux tiges et feuilles de cette plante la propriété de faire produire beaucoup de lait aux vaches et brebis. Il était donc donné en fourrage à ces animaux et on l'appelait « petit foin ».

Propriétés :

En médecine comme en cuisine, on utilise surtout les graines du fenouil. Elles contiennent 2 à 6% d'éther-sel dont 90% d'un anéthol très proche de l'anis. Le fenouil est source de vitamines A, B12, B6, B9, C et D. Il contient aussi du magnésium et du fer. Excellent pour nous !

Le fenouil Vulgare Dulce ou fenouil de Florence est le fenouil bulbeux. Il est cultivé comme légume dont les feuilles se chevauchent à la base pour former un bulbe apprécié et consommé surtout dans la cuisine méditerranéenne. Peu calorique grâce à ses fibres, il donne un effet de satiété. Il a des vertus digestives, diurétiques et drainantes. Il peut lutter contre la dyspepsie (troubles digestifs de l'estomac), les flatulences, le manque d'appétit. Cette merveille de légume régulerait en plus la tension artérielle en le consommant régulièrement.



Tout est bon dans le fenouil !

Les **feuilles** sont riches en polyphénols (puissants antioxydants). On peut les utiliser pour parfumer une salade ou un court-bouillon.

Les **graines** peuvent être dégustées en apéritif. Elles fortifient l'estomac en facilitant la digestion et en stimulant la sécrétion de salive et du lait pour les femmes qui allaitent.



Attention ! Lors de vos cueillettes en campagne, la confusion est possible

avec « la grande cigüe » (*conium Maculatum*) qui est non seulement toxique mais également poison. Mais elle n'a pas cette agréable odeur anisée et sent mauvais (odeur fétide !). La feuille ressemble davantage à celle du cerfeuil ou du céleri. Cependant, Socrate (ci-contre) fut empoisonné en 399 avant J.-C. avec cette plante...



La Grande Cigüe



Infusion :

Pour la digestion ou après un copieux repas, prendre une petite cuillère à café de graines pour une tasse de 250 ml d'eau chaude. Laisser infuser quelques minutes.



En **cuisine**, le fenouil se mange aussi bien cuit que cru. Il est délicieux avec du lapin, de la volaille, des viandes blanches. Ses feuilles hachées parfument de nombreux plats de poissons, mais aussi les pâtes, les pommes de terre. Diététique et léger, il est aussi bien un condiment qu'un légume, pouvant se cuisiner de multiples façons.

Dans l'île de Ré, au 17^{ème} et 18^{ème} siècle, l'une des spécialités était la « fenouillette », nom charmant donné à une eau de vie fabriquée en France, avec des graines de fenouil distillées.

Plus sobre, le fenouil met aussi du soleil et son parfum incomparable dans les huiles et vinaigres.



Huile de fenouil :

- 4 ou 5 branches de fenouil aux ombrelles fleuries (fraîches ou séchées, et dans ce cas le résultat sera plus parfumé)
- 1 c. à s. de graines de fenouil
- 1 c. à c. de graines de coriandre
- 3 feuilles de laurier
- 1 litre d'huile d'olive



Faire macérer les ingrédients dans l'huile d'olive. Au bout d'un mois, filtrer cette huile parfumée qui embaumera les poissons grillés, pochés ou de simples pommes de terre à la vapeur.

Astuce :

Pour cuire un poisson au barbecue, faire un matelas de feuilles de fenouil sur la grille et déposer le poisson dessus. Recouvrir d'un autre matelas de feuilles. Le poisson sera délicieusement parfumé...

Recettes bien-être et beauté :

Pour préparer une lotion adoucissante, anti-rides et tonifiante, il faut prendre 3 cuillerées à soupe de graines de fenouil concassées à jeter dans 200 ml d'eau de source portée à ébullition. Laisser infuser 20 minutes.

On peut réaliser cette lotion avec les feuilles et l'ombrelle fleurie. Elle sera moins riche en principes actifs que celle préparée avec les graines mais elle sera plutôt adoucissante et... délicieusement parfumée. Utiliser en lotion quotidienne et conserver 5 à 6 jours au réfrigérateur.



Mes sources :

- Epices et Plantes Aromatiques de chez Hatier.
- Mes Plantes et Bonnes Herbes de Pierrette Nardo
- Mon Herbier Savoureux d'Anne Richard
- Féminin Bio et Nature - Jardin/free sur internet



Les associations de Saint-Froult...

A.S.S.F.

L'Association Sportive et Culturelle de Saint-Froult a pour but d'organiser des voyages à l'étranger, les fameuses Puces de Saint-Froult du mois d'août, les Lotos aux prix très attractifs, quelques repas d'association, la randonnée gourmande de l'été, la fête de l'huître qui fut une première et une réussite en cette année 2019, des cours d'espagnol...

Gilles BRASSIE - Tél. : **09.88.18.79.14**

www.assf-saint-froult.fr

VIS L'AGE EN FETE

L'association Vis-l'Âge-en-Fête souhaite fédérer la population de Saint-Froult autour d'événements festifs et d'ateliers de loisirs comme la cuisine, les lectures de livres récents à débattre, les écritures à imaginer au bout du crayon, les expressions artistiques autour de l'épanouissement personnel, le patchwork, le club multiscartes... mais aussi en saison la déco de Noël, la course aux œufs des enfants, le pique-nique, les tournois de belote, les parties de Molkky, les repas à thèmes... Elle organise également des événements tels que les « Seintinelles », « les Artistes-Peintres sont dans la Rue »...

Jacqueline PHILIPPE - Tél. : **05.46.84.45.17**

www.vislageenfete.org

Dimanche 16 juin 2019. C'est par un ciel très lumineux, spécialement commandé pour nos amis les peintres, que s'est déroulé pour la troisième fois la manifestation des "Artistes-peintres dans la rue". Dix-sept artistes et leurs amis ou famille ont parcouru le village à l'affût de ce qu'ils pourraient sublimer par quelques coups de pinceau, de plume, de pastel.

Le moulin de la rue de l'Europe a conquis beaucoup de monde. Les marais, les champs de blé, la place de la Renverse, la plage, chacun a trouvé à Saint-Froult ou dans ses alentours ce qu'il voulait traduire avec son art.

Le jury, réuni, a passé beaucoup de temps à délibérer tant le choix était difficile. Et puis il a fallu désigner les vainqueurs.

Le premier prix a été remis à **Claude Coulandreau**.

Le deuxième prix : **Michelle Laguet**

Le troisième prix : **Tatiana Moreau**.



Figure 1 : Le Moulin de Claude Coulandreau



Les lauréats ont tous été récompensés par de nombreux lots distribués par Madame Valérie Barthélémy, maire de Saint-Nazaire-sur-Charente et Monsieur Simon Villard, maire de Saint-Froult.

Par ailleurs, les enfants ont investi la cour de l'école et se sont initiés au "street art" avec des craies. Ils ont utilisé le sol et les espaces libres des murets. Ils ont su trouver dans les aspérités de quoi imaginer

un chat, une chouette, ou des jambes bottées, des poissons...

Le bilan de cette journée est positif et une fois de plus, il a permis à beaucoup de connaître les jolis recoins de notre village. L'année prochaine, les peintres dans la rue déambuleront dans Saint-Nazaire-sur-Charente, notre charmant village voisin.

Vis-l'âge-en-fête a bien choisi la date de son auberge espagnole : **le 21 juin** est en effet le



jour le plus long de l'année d'une part, d'autre part c'est le jour de la fête de la musique.

Le principe de l'auberge espagnole consiste pour nos adhérents à venir avec quelque chose à manger, à boire, et de le partager tous ensemble avec les compagnons et amis de chacun pour

former une joyeuse assemblée ! La mise en bouche de cette soirée était proposée par l'atelier Expressions Artistiques sous la houlette de son animatrice Catherine Makedonsky. L'équipe avait préparé avec soin quelques chansons chantées a capella devant une assemblée sous le charme ! Puis elle a entraîné le public dans une ronde endiablée en chantant la célèbre Jument de Michao.

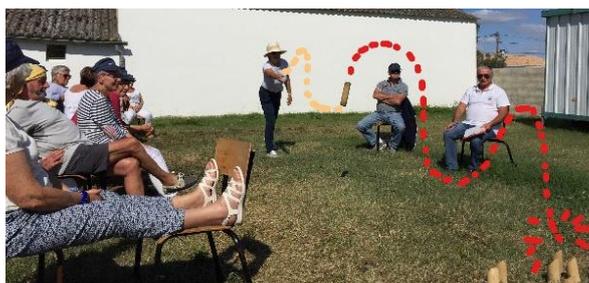


Applaudissements nourris, essoufflement assuré ! Le temps s'est alors éclairci et les hommes ont sorti les tables et les chaises pendant que d'autres disposaient quelques assiettes en cartons et les



nombreux plats préparés par tous. (On a toujours peur dans ces cas-là de ne pas en avoir fait assez...) Grâce à la sono de Pierre Canaud, Vis-l'âge-en-fête a dansé jusqu'au crépuscule avant de raccrocher la clé qu'elle reprendra à la rentrée de septembre, à part pour les adeptes du Möllky bien sûr... !

1^{er} septembre 2019. Le pique-nique cette année se sera déroulé... à Saint-Froult. Le temps pluvieux se faisant un malin plaisir à perturber les festivités de notre village, nous avons décidé de nous abriter dans la salle des fêtes, au moins pour le repas. Heureusement au cours de l'après-midi, le vent d'ouest, tel un vieil ami complice, a balayé ces nuages menaçants et nous avons pu nous lâcher sur le terrain ! Après un excellent repas préparé par Jacqueline et Jocelyne, la partie de mölky s'est déroulée sous des chapeaux, derrière des lunettes de soleil, et dans de nombreux éclats de rire. Les gagnants Joëlle et Jeannine (les JJ), Valentin et Alain (Les Valentino), Jocelyne et Bruno (les Trésors) furent récompensés par quelque prix sous les hourras des participants.





Notre atelier cuisine du samedi 12 octobre était animé par Dominique, une Bretonne, qui nous a proposé un Kig Ha Farz.... C'est le genre de plat qui tient au corps. Nous étions vêtus de **rose** car nous nous sommes préparés pour la randonnée des Seintinelles pour **octobre rose** dont le départ était prévu après la préparation et pendant la cuisson.

Ambiance sympathique, comme d'habitude, avec l'épluchage des échalotes pour Pierre, des carottes pour Marie-Thérèse et Marie-Brigitte. Joëlle et Jeannine se sont attaquées aux deux

énormes choux. Beaucoup de légumes à couper, mais aussi de la viande à cuire, et une pâte curieuse faite à la farine de sarrasin. Nous l'avons préparée, versée et cuite dans une sorte de manchon en étamine noué déposé dans la marmite.

Recette curieuse qui est bien plus qu'un simple potage. Merci à Dominique de nous avoir fait connaître ce plat étonnant !

La Marche Rose d'Octobre. Une équipe vêtue de **rose** s'est rassemblée devant la mairie pour marcher autour de Saint-Froult. Elle a emprunté le nouveau sentier réaménagé par la mairie. Il est à noter que les chiens pourront être lâchés en liberté sur ce parcours ouvert également aux promenades à cheval. D'ailleurs l'équipe rose a rencontré ce jour-là un magnifique cheval blanc... En arrivant sur la rue de la Prise à Robion, nous avons salué notre Monique. Elle faisait les cent (petits) pas prudents en béquilles toutes neuves et compte bien, l'année prochaine, faire la marche **rose** avec nous tous ! Arrivée à la salle des fêtes, Jacqueline et Speedy avaient préparé sur le parking une table avec du thé, du café, des gâteaux et biscuits de Reims pour des marcheurs (un peu) fatigués. Il était temps de remplir la boîte aux dons. L'association Vis-l'Age-en-Fête fera le compte et diffusera le montant de la somme récoltée et envoyée aux Seintinelles. Sachez que la cagnotte s'élève cette année à 350€, cumul de vos dons et de celui de notre association. Merci à tous pour votre dynamisme et votre générosité !



Mercredi 30 octobre, une mauvaise troupe de sorcières, citrouilles, squelettes et zombies a envahi les rues de Saint-Froult en tapant aux portes et en criant « *des bonbons ou un sort !* », effrayant une population apeurée et soumise qui a donné une montagne de bonbons ! « Madame Jacqueline » a réparti équitablement les confiseries, puis a offert à qui voulait, avec l'aide de son équipe, une boisson froide ou chaude accompagnée d'une tranche de brioche. ...Et le village retrouva son calme.



3 novembre, c'est le jour où la première grosse tempête de l'hiver nommée Amélie a soufflé sur la façade ouest de notre pays... C'est aussi le jour où notre association a organisé son repas d'automne avec comme thème une ambiance mexicaine ! En entrant dans la salle des fêtes, nous changions de continent : cactus, piments, Mexicains plus vrais que nature, sombreros, et surtout le chili con carne de Jacqueline et Jocelyne ! Quel contraste ! Viva el Mexico !



Figure 1 : Le Moulin de Chamailère à Moëze



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.