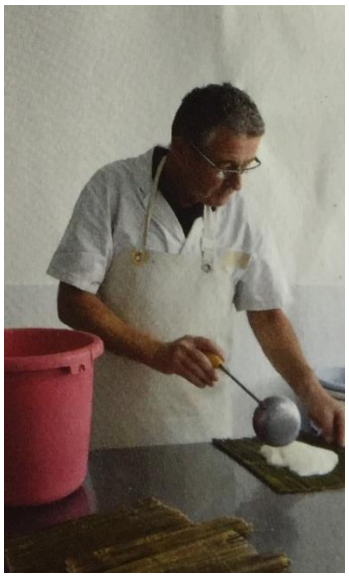
LA GAZETTE

De SAINT-FROULT_____

Bulletin municipal



NUMERO 9

*

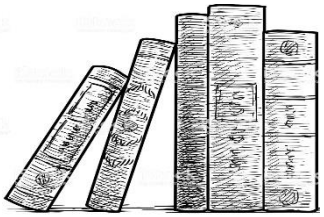
MAI

à

NOVEMBRE

2019

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
Nous vous rappelons que les élus tiennent une ***permanence*** *à la mairie les premiers mardis de chaque mois, de 18h00 à 19h00, afin de vous aider dans vos démarches administratives (trésor public, impôts, CAF, etc.). N'hésitez pas à en profiter* ! (Merci de prendre rendez- vous auprès de la mairie)

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 Gl 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**

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 écoles :

St-Froult : **05.46.84.96.72**
Beaugeay **: 05.46.83.24.96**
Moëze **: 05.46.84.95.28**

Les vœux de Monsieur le Maire…

Comme chaque année, Simon Villard, maire de Saint-Froult, a présenté ses vœux à ses administrés pour la nouvelle année 2019. Il était entouré d'élus des villages environnant Saint-Froult et du conseil municipal. Voici son discours : Je remercie Monsieur le Conseiller Régional M.-C. DESHAYE,

« Monsieur le Conseiller Départemental M. VALLET,
Mesdames et messieurs les maires,
Mesdames et messieurs les conseillers,
Mesdames et messieurs les habitants de Saint-Froult,

L'actualité très mouvementée de ces dernières semaines, comme la crise des gilets jaunes et les différentes manifestations, nous rappelle à quel point une démocratie est fragile.
Pour permettre à chacun de s'exprimer, nous avons ouvert un cahier de doléances à la mairie de St-Froult ; les doléances peuvent aussi être saisies par internet pour ceux qui ne souhaitent pas ou ne peuvent pas se déplacer.
Je pense qu'il faut aujourd'hui être dans la proposition et la construction d'un projet commun plutôt que dans la revendication systématique et pas toujours constructive ; il faut aujourd'hui avancer ensemble, notamment avec nos élus locaux qui sont proches de nous, car c'est vrai, le pouvoir exécutif nous semble parfois bien loin

Revenons à Saint-Froult. En ce qui concerne le ***problème de la vitesse*** *dans notre village, nous avons sollicité le département afin qu'il améliore les aménagements de la rue de l'Europe dans le but de faire réduire la vitesse.*
De même nous avons demandé au département de réfléchir à un aménagement des ***places de stationnement*** *dans le centre bourg rue de l'Europe car les véhicules sont de plus en plus nombreux à stationner (contrairement à autrefois, les familles possèdent aujourd'hui deux à trois véhicules).*

En ce qui concerne le problème des chiens, de plus en plus d'habitants se plaignent des divagations de ***chiens en liberté*** *dans les rues du village ainsi qu'à la plage, troublant ainsi les propriétaires de chiens en laisse et les promenades familiales. Ils représentent aussi un*

danger sur la voie publique (pour mémoire une personne âgée du village s'est fait mordre sévèrement par un chien en divagation il y a quelques mois).

Dans la dernière gazette, nous avons proposé à ce sujet aux personnes intéressées de participer à un groupe de travail conjointement avec la LPO, la gendarmerie et le Conservatoire du Littoral, afin que nous trouvions conjointement des solutions sur la gestion des animaux domestiques (chiens chats et chevaux) dans le village mais aussi aux abords de la plage de Saint-Froult. Il est encore possible de vous inscrire pour venir travailler avec nous dans cette démarche qui doit pouvoir permettre de trouver des solutions pour tout le monde. J'ai constaté en effet que la réunion publique sert plutôt à régler ses comptes qu'à faire un travail constructif.

Avant de vous présenter les travaux réalisés et les travaux à venir, je peux déjà vous annoncer que malgré les baisses de dotations de l'état et un budget communal qui fond à vue d'œil nous avons fini l'année 2018 avec une avance financière qui va nous permettre de réaliser les travaux 2019 une fois de plus sans avoir recours à l'emprunt. Et on y tient car c'est une preuve que nous pouvons encore gérer seuls la commune.

Ce qui a été réalisés en 2018 :

- *Fin des travaux de la salle du conseil et de l'accueil de la mairie ; réfection complète de la façade ouest de la mairie qui prenait l'eau et se fissurait dangereusement,*

- *Rue du Bas-Coinsot avec la réfection complète de la chaussée et des écoulements pluviaux,*

- *Point-à-temps sur les voies communales,*

- *Mise en place d'un totem attractif près de la Renverse,*

- *Hydro curage des réseaux d'eaux pluviales par les services de la CARO.*

- *Travaux d'aménagement à l'école – Placards et point d'eau chaude pour les enseignantes.*

Ce qui est prévu pour 2019 :

Les travaux sont concentrés sur ***l'école*** *suite à une infiltration d'eau qui a mis en évidence des travaux prioritaires à réaliser pendant les vacances d'été 2019 : Couverture, plafonds, sols, électricité et équipement informatique pour les élève et enseignants, payés par la mairie.*

En fin d'année, une ***antenne 4G*** *devrait être installée à côté de la déchèterie afin de permettre une couverture optimale du village sur le réseau mobile (internet et appels vocaux) cela concernera tous les opérateurs. La commune ayant été classée en zone blanche, l'état paie intégralement les travaux (seule commune du département à être ainsi favorisée), et chosit le lieu d'implantation de l'antenne (probablement sur la commune de Saint-Nazaire).*

Nous allons travailler avec la commune de Marennes sur la réception ***de la TV en TNT.***

L'aménagement du ***carrefour de la rue de l'Impervée et de la rue de l'Europe*** *sera le gros chantier 2019-2020 (l'argent nécessaire est disponible puisque le bien immobilier a été vendu).*

Nous allons commencer à aménager le ***terrain derrière la salle des fêtes*** *avec des tables de pique-nique pour y créer un lieu convivial.*

Je remercie encore une fois toute l'équipe municipale pour son travail, les agents de la commune, administratifs et techniques. Merci aussi à tous ceux qui travaillent avec nous, notamment à la réalisation de la Gazette et du site Internet www.mairiesaintfroult.fr. Marie-Brigitte et Peter. Vous remarquerez que le site est tenu à jour et que la Gazette est toujours aussi fournie.
Merci aux entreprises partenaires :

- *2m*
- *LNMJ*
- *GIRAUD Plomberie*
- *ATR*
- *THOMAS Immobilier*
- *Régie Inter-quartiers de Rochefort*
- *GENESSON Lilian*
- *Mélissa-Déco*

Merci au Conseil Départemental qui a financé 25% des travaux de la mairie de Saint-Froult (l'état, via la DETR, en a financé 35%).
Merci aux associations de Saint-Froult : l'Association Sportive et Culturelle de Saint-Froult (ASSF), Vis-l 'Age-en-Fête, A Dos d'Ane. Elles animent notre village avec leur dynamisme partagé.
Je remercie aussi les enseignantes qui font un travail formidable lors des commémorations.
Merci à la gendarmerie de Saint-Agnant avec qui nous entretenons des rapports très proches et très privilégiés.

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter une excellente année, pleine de bonheur et de réussite dans vos projets, un santé de fer pour vous et vos proches, et avant de partager avec vous le verre de l'amitié et les délicieux amuses bouches préparés par Jacqueline et Martine, je vais laisser la parole à mes collègues. »

Il a ensuite tendu son micro à monsieur Deshaye, adjoint à Marennes et conseiller régional. Il s'est exprimé sur le Contrat de Dynamisation et de Cohésion qui regroupe :

- La CARO (Communauté d'Agglomération de Rochefort Océan),
- La CARA (Communauté d'Agglomération de Royan Atlantique),
- La CDC (Communauté des communes) du Bassin de Marennes,
- La CDC de l'Ile d'Oléron.

Quatre grands axes concentrent tous les efforts :

- Un axe économique,

- L'axe de la sauvegarde du patrimoine,
- L'axe de l'aménagement du territoire et du bien-être,
- Et l'axe de la mer atlantique avec la sauvegarde du territoire.

Il a ajouté que la Région est présente, mais pas toujours visible. Le territoire est riche et attirant pour la population et c'est ce qu'il faut mettre en avant. Il a conclu en présentant à chacun ses vœux pour la nouvelle année. Et il a transmis son micro à Monsieur Mickaël Vallet, maire de Marennes et Président de la Communauté de Commune du Bassin de Marennes et Conseiller Régional.

Comme chaque année, il était heureux d'être aux côtés de Simon Villard pour présenter ses vœux. Il a souligné l'importance du fait communal et du travail des élus sur le terrain. Il a également évoqué que les petites communes ayant peu de moyens, elles ont besoin de l'argent public, bien plus que les villes. Il a parlé du déploiement de la fibre avec la promesse de l'état pour qu'avant 2022, elle arrive enfin chez le particulier. Et concernant ce sujet de spécialistes, Mickaël Vallet a informé l'assemblée qu'une réunion d'information, animée par deux agents nationaux des Fréquences, se tiendra le 22 janvier 2019 à 18h30 à Marennes. Il a conclu en adressant ses vœux à tous et s'est tourné vers Jacqueline et Martine pour les féliciter une nouvelle fois des appétissantes mignardises salées et sucrées qu'elles ont préparées et qui attendaient en cuisine. Mais avant, il a transmis son micro à Monsieur Gaillot, maire d'Echillais et vice-président de la CARO. Il représentait Hervé Blanché, maire de Rochefort.

Il a informé l'assemblée des nombreux projets de la CARO, soutenus par la situation économique encourageante de la ville de Rochefort. Pour 2019 sont maintenus les chantiers de l'Arsenal et de la maison de Pierre Loti. L'évènement des « Cigognes en Fêtes » n'aura pas lieu au cours des deux années à venir car le budget est réservé à la préparation d'une grande fête pour l'ouverture du Pont Transbordeur à la fin des travaux, en 2020. Il a évoqué également de la Collecte à la Source en 2023 avant de présenter à son tour ses meilleurs vœux à tous.

Simon a alors invité l'assemblée à trinquer avec le verre de l'amitié et… de goûter enfin les fameuses mignardises gourmandes de Jacqueline et de Martine.

Commémoration du 8 mai 1945…

Voici le message de Geneviève Darrieussecq, secrétaire d'Etat auprès de la ministre des Armées :

L'appel du 18 juin 1940 par le Gl De Gaulle

« La guerre est gagnée. Voici la victoire. C'est la victoire des nations unies et c'est la victoire de la France. »

La voix solennelle qui porte ce message dans l'après-midi du 8 mai 1945 est celle qui, depuis le 18 juin 1940, incarne la France dans la guerre.

Les paroles du général DE GAULLE se mêlent au bourdon de Notre-Dame et aux cloches de toutes les églises, aux sirènes et aux exaltations qui retentissent dans tout le pays. La Victoire est là. Enfin, en Europe, la guerre est finie.

Il y a 74 ans, l'Allemagne signait sa capitulation sans conditions par deux fois. La première, le 7 mai 1945, à Reims. La seconde, le soir du 8 mai, à Berlin. Ainsi, la France s'inscrivait dans le cercle des vainqueurs.

Après tant de combats, de victimes et de destructions, le nazisme est abattu. C'est la victoire sur une idéologie totalitaire, raciste et criminelle qui a mené la violence jusqu'à sa plus effrayante extrémité.

La France exprime sa reconnaissance à toutes ses filles et à tous ses fils qui ont combattu pour la patrie : les combattants de 1940, les Français Libres, tous ceux qui ont répondu à l'appel de la Résistance, les armées de LECLERC et de DE LATTRE. La France se souvient des déportés qui ont souffert de la barbarie et des victimes des camps de la mort. La Nation n'oublie pas tous ceux qui ont subi les conséquences du conflit : les prisonniers, les victimes civiles, les veuves et les orphelins.

La France exprime sa reconnaissance aux femmes et aux hommes issus des nations du monde entier, qui ont conjugué leurs efforts pour nous libérer et restaurer la dignité humaine.

En ce 75ème anniversaire de l'année 1944, la France se souvient de ses libérateurs. Des villages du littoral normand à la flèche de la cathédrale de Strasbourg, de semaines en semaines, le flot de la liberté a recouvert le territoire. A tel endroit, la liberté portait l'uniforme français. A tel autre, celui des armées alliées. Ici, l'action des maquis était décisive. Là, l'action commune des soldats et des résistants emportait la décision.

75 ans après, alors que les derniers témoins vivants de cette histoire sont parmi nous, la mémoire de ces événements demeure. Nous nous souvenons avec ferveur des débarquements de Normandie et de Provence, de la libération de Paris, du courage et des sacrifices de tous les combattants de la liberté.

Aujourd'hui, nous nous remémorons les déchirures de notre continent et l'ampleur du désastre humain et moral. Ainsi, 'assemblés, nous mesurons la valeur de la paix. Elle est notre héritage. Elle est la clé de voûte de la construction européenne. Elle est notre raison de vivre ensemble. Préservons-là ! »

Après la remise de la gerbe de fleur au pied du monument aux morts et l'énonciation du nom des cinq inscrits sur la plaque, monsieur le maire de Saint-Froult, Simon Villard a remercié :

- Ses collègues élus ici présents,
- Les autorités civiles et militaires, dont les gendarmes très sollicités depuis quelques mois,
- Mesdames et messieurs les porte-drapeaux,
- La FNCR (Fédération Nationale des Combattants Républicains) représentée par Monsieur Bieth,
- L'UNC (Union Nationale des combattants) et la FNRG (Fédération Nationale des Retraités de la Gendarmerie) représentées toutes deux par le Lt-Cl (ER) Alberto Gonzalez,
- L'association « Reconstitutions 17 »,
- Les habitants de Saint-Froult.

Avant de vous inviter à poursuivre les cérémonies à Port-des-Barques, je vous rappelle à tous que nous célébrons la construction européenne aujourd'hui et qu'il ne faudra pas oublier de voter le 26 mai pour les **élections européennes**. Merci à tous d'être venu aujourd'hui.

LES PESTICIDES CHIMIQUES SONT INTERDITS CHEZ LES PARTICULIERS DEPUIS LE 1er JANVIER 2019.

Depuis cette date, il est interdit à tous les particuliers d'acheter, d'avoir chez soi ou d'utiliser des pesticides chimiques dans son jardin. « Utiliser des pesticides chimiques chez soi est donc considéré comme une infraction pénale passible de 6 mois d'emprisonnement et de 150 000 € d'amende. »

Mais alors que faire de nos pesticides chimiques ?

Les pesticides chimiques et leurs emballages, comme pour tout produit chimique d'entretien, qu'ils soient vides, souillés ou même remplis, doivent être en l'état apportés au magasin où vous les avez achetés, ou bien à la déchèterie. Si l'emballage est percé, déposez le flacon dans un emballage plastique transparent. Enfin, les produits ne doivent pas être mélangés entre eux.

Chacun peut constater que nos marais sont entretenus autour de Saint-Froult, du moins dans les grands axes. Une pelleteuse, entourée d'un nuage de mouettes, hérons garde-bœufs et autres oiseaux avides de nourriture facile, s'active le long des fossés pour les curer et déposer la vase du fond sur les bords, bien proprement. Le **Président du Syndicat du Marais de Montportail** décide ce curage sachant qu'un fossé doit être curé tous les 8 ou 9 ans. Il propose, demande des autorisations, informe la commune concernée. *Pourquoi faut-il curer les fossés ?* Tout d'abord, il s'agit d'améliorer l'écoulement des eaux et leur redonner plus de profondeur. Ensuite, il faut enlever cette plante envahissante qui semble se plaire dans nos marais : la jussie. Enfin, il faut rectifier les bordures mises à mal par le climat et nos amis les ragondins....

Appel à idées !...

Notre village existe depuis bien longtemps et aujourd'hui, il est temps de marquer son identité ancestrale. Simon Villard, maire de Saint-Froult fait appel à votre imagination pour créer un blason ou un logo personnalisé et représentatif de notre village. Il pourra être placé en en-tête du courrier, sur les enveloppes, voire sur le fronton de la mairie, sur le site internet… Dessinez votre idée sur une feuille de papier, inscrivez vos nom, prénom, adresse et numéro de téléphone au dos et déposez-là à la mairie. Un vote sera ensuite effectué pour choisir celui qui plaira le plus au conseil municipal.

Gens de Saint-Froult, à vos crayons ! (Voici, pour vous aider, les blasons et logos des villages environnants qui ont créé le leur (ils ne l'ont pas tous fait…)

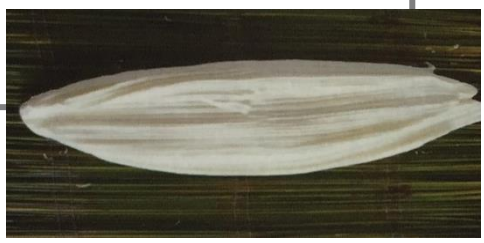
Figure 1 : Blason de Port des Barques

Figure 2 : Blason et logo de Marennes

Figure 3 : Logo de St-Nazaire-sur-Charente

Figure 4 : En en-tête du site de Saint-Agnant

Denise Jarnan nous parle de la jonchée…



On aime ou on n'aime pas la jonchée. Pour ma part, je l'adore ! C'est donc avec beaucoup de plaisir que j'ai rencontré Denise Coeurjoli-Jarnan, celle qui créa sa recette de la jonchée et la commercialisa avec son mari Jacques. Sa fille aînée Monique, ainsi que Guylaine Robin-Portal, étaient présentes pour expliquer un peu plus, ajouter parfois, préciser souvent, fouiller dans la mémoire collective, et rire de cette époque pas si lointaine mais si différente. Je les remercie toutes les trois pour leur gentillesse et leur accueil. Denise ne veut pas qu'on la photographie. Mais elle est très connue. Elle a déjà rencontré les journalistes des Racines et des Ailes, ceux du Sud-Ouest pour la rubrique « Saveurs gourmandes », de FR3, et bien d'autres… Monique collectionne les coupures de journaux dans un classeur, car le « joli cœur » de cette histoire de famille, c'est la ***Jonchée*** *(pardon Denise pour ce jeu de mot…).*

Figure 1 : Erick Jarnan à la fabrication des jonchées. (Droits réservés)

Denise et Jacques était agriculteurs et pratiquaient la polyculture. Ils cherchaient à étendre leurs activités.

Autrefois, les grand-mères faisaient des jonchées pour la famille, comme l'on faisait des caillebottes, mais ce n'était que familial. Nos aînés se souviennent des petites vendeuses qui apportaient, en charrette à bras, leur production de jonchées sur le marché de Rochefort.

« Un jour, nous raconte Denise, d'une voix claire, mon mari est revenu de chez un ami et sa mère avait fait des jonchées. « Que c'était bon ! » me dit-il « tu devrais essayer d'en faire… » Alors je m'y suis mise, en cherchant le juste dosage. J'ai demandé aux voisins si c'était bon, bien parfumé, bien dosé… Puis on a acheté une 4L et on est parti faire des tournées avec 60 jonchées la première fois. Il fallait se faire une clientèle. On klaxonnait et les gens venaient. Et de bouche à oreille, on s'est fait connaître.

Figure 2 : Monsieur Jacques Jarnan et Camille Emon, la sage-femme bien connue des gens d'ici.

Avec mes cinq enfants (mis au monde grâce à Camille Emon bien sûr…), comme l'on dit ici, « le travail n'était pas caché ! ». Nous avions un bon troupeau de bêtes qu'il fallait traire deux fois par jour. Aujourd'hui, il suffit d'appuyer sur un bouton pour traire, pour nettoyer le sol… Nous avions aussi des terres cultivées avec du chou,

du blé, des betteraves qui passaient dans le coupe-racine pour sortir en lamelles. Les bêtes les mangeaient crues. Pour le chou, il fallait le planter avec des machines spéciales. On avait quelques vignes aussi. Avec le raisin Othello, on faisait de bonnes tartes. Nous vivions sur nos propres moyens. Les gars allaient aux anguilles, ils mettaient le « boulou » ou « boulour » (bâton de bois qui servait à remuer la vase et troubler l'eau pour déloger les poissons et les pousser vers le filet). Ils pêchaient aussi des civelles appelées « pibales », ainsi que des « alousâs » (sorte de petites sardines à chair claire) pêchés à la « trouille » (haveneau, épuisette très profonde qui permettait d'attraper aussi les anguilles). La « bourgne » (la nasse aux formes diverses pour récupérer les poissons et les anguilles) n'était pas loin ! Jacques ramassait des huîtres, des coquillages, on pêchait au carrelet aussi et on allait tout vendre pour acheter autre chose d'utile. Pas de gaspillage autrefois ! Mais on n'a jamais manqué de rien. Les gens d'ici avaient du « jinjin » : on se débrouillait.

On livrait chaque jour nos jonchées à Port-des-Barques, Saint-Nazaire, Saint-Froult (qu'on appelait autrefois « Saint-Froult-Les-Bouzes » tant il y avait de vaches dans le village), Moëze, Saint-Agnant… On ne traversait pas la Charente. On se faisait connaître par le bouche à oreille, simplement.

Alors pour faire une jonchée, eh bien c'est un secret de famille ! Si vous pouvez connaître la recette, c'est facile, mais il faut bien penser qu'il y a le « tour de main » qui permet de la réussir…

Figure 4 : Le paillon asséché.

Je confectionnais les paillons (qui sont les écrins de cette recette fromagère). *On allait cueillir les joncs dans les eaux des marais de Saint-Froult ou au pied des remparts de Brouage. « Avec ma machine à coudre à pédale, je prenais chaque jonc et les plaçais sous le pied de biche de la machine pour les coudre avec un fil épais. C'était ma spécialité mais je me faisais parfois aider. Comme je vous l'ai déjà dit, j'avais beaucoup de travail ! »*

Figure 3 : La jonchée est dans son écrin naturel.

On récupère toujours le « paillon » et les élastiques après la livraison du fromage. Dans une grande « baille » (un grand bac en zinc) avec une planche en bois et une brosse en chiendent, je brossais chaque paillon dans le sens du jonc. On les laissait sécher et le jonc se rétractait. Puis le lendemain on les remouillait pour qu'ils gonflent à nouveau.

Le paillon servait un mois environ. Il fallait en faire beaucoup bien sûr. Aujourd'hui, on utilise du plastique. Les services vétérinaires obligent… Le jonc donnait un goût herbacé délicieux pourtant. La jonchée est vraiment un pur produit des marais.

Pourquoi les enveloppait-on dans des joncs ? Il y a une bonne raison. On dépose sur le paillon deux louches de lait caillé et on roule en fermant avec des élastiques de chaque côté (ça donne la forme d'une navette). *Le sérum peut s'égoutter au travers des joncs. Voilà l'avantage de ce paillon. Le lait caillé avait un rôle médical autrefois et il était très demandé par des personnes au transit intestinal lent. On récupérait aussi le sérum dans un bac en zinc pour nourrir les cochons de la ferme. Au-dessus, des jonchées alignées étaient déposées sur des caillebotis où elles s'égouttaient. On les préparait le matin et on partait les vendre dans la journée.*

Comment faire la jonchée ? La fabrication de la jonchée est donc un secret de famille. Et même si vous lisez la recette, ce n'est pas tout. Il faut aussi le coup de main, le juste dosage… Ce que je peux vous dire, c'est que pour faire deux jonchées, il faut environ deux ou trois litres de lait. Je ne sais plus. Il faut du lait tiède, celui qui sort du pis de la vache est le meilleur et c'est ce qui permet de réussir la recette. C'est vrai qu'il faut beaucoup de précaution avec le lait cru. Je ne le faisais pas chauffer, mon lait, et personne n'a jamais été malade. On ajoute de la présure que l'on trouve sous deux formes : soit la caillette de veau, soit le produit recueilli à partir de la fleur de chardonnette pour le faire cailler (La chardonnette est une variété d'artichaut sauvage, mais cela ne correspond plus aux normes sanitaires).

Figure 5 : Chardonnette dans l'île d'Oléron

On mélange l'eau de laurier amandée dès le départ à la recette. Mais aujourd'hui, on fait parfois la jonchée nature et l'on ajoute ce goût amandé ensuite, avec précaution. Il faut connaître le juste dosage…»

Mme Jarnan et son mari ont créé leur entreprise, puis Dominique, l'un de leur fils, a repris l'affaire pendant 5 ans. Aujourd'hui, c'est Erick, un autre fils, qui gère l'entreprise, « *et qui se charge de mettre à jour régulièrement les nombreuses normes vétérinaires qui sont apparues au fil des années !* » ajoute Denise.

La jonchée se vend mieux en été. Il y a une saison allant de mars à la Toussaint. Erick les fait toute l'année malgré tout, pour les restaurants bien sûr, pour certaines grandes surfaces et pour les crèmeries-fromageries.

Erick n'a pas de vaches laitières comme ses parents. Il travaille avec un fermier de Moëze à qui il achète le lait en quantité, dans la nuit. Le lait est toujours versé dans les bons vieux bidons en zinc de 20 litres.

Figure 6 : Bidon de lait de 20l en zinc.

« On a travaillé ainsi pendant 20 ans… Puis on a vieilli, les vaches sont tombées malades de la brucellose. C'est à ce moment-là que mon fils Dominique a repris l'affaire, il a étendu l'activité durant 5 ans, vendant dans les grandes surfaces qui commençaient à s'ouvrir. Mon autre fils Erick a repris ensuite, prospectant les restaurants qui ont vite compris les qualités gustatives de ce fromage gastronomique. Coutanceau à La Rochelle par exemple a bien fait connaître le produit. Nous avons eu notre client le plus illustre : François Mitterand. Quand il descendait à Jarnac, il passait par le Soubise pour se fournir en jonchées ! Le restaurant « Le Soubise » (à Soubise) était notre meilleur client et Madame Benoit y recevait des personnalités connues. Erick a également participé à quelques émissions culinaires comme « Les Carnets de Julie », «Des Racines et des Ailes ».

Figure 7 : François Mitterand fut président de la République française de 1981 à 1995 et … grand ambassadeur de la jonchée qu'il appréciait ! (Droits réservés.)

Parfois, certains ont essayé de refaire ma recette, même au Canada ! Au salon de l'agriculture, la personne voulait montrer comment la faire et elle avait pris du lait pasteurisé : ça a raté… La jonchée s'est aussi fait connaître par la télévision avec des gastronomes connus. On parle aussi de la jonchée dans le film « Les Saveurs du Palais » avec Catherine Frot et Jean d'Ormesson ».

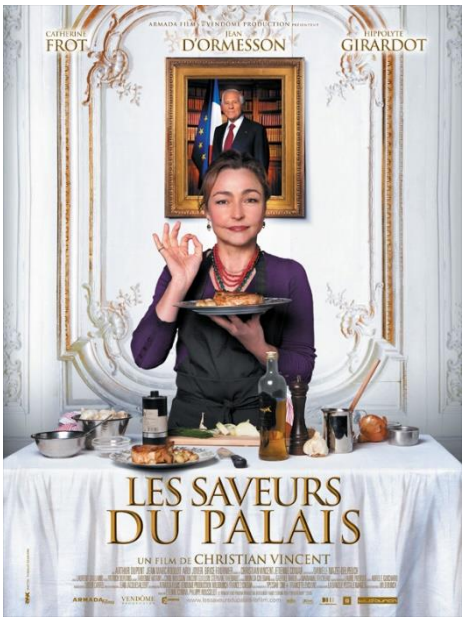


Figure 8 : Affiche du film : "Les Saveurs du Palais"

Voulez-vous que je vous dise ? Maintenant que je connais son berceau et son histoire, j'adore plus encore la jonchée… C'est une vraie vedette !

Marie-Brigitte Gonzalez

<u>Remerciements</u> : à Denise Jarnan, sa fille Monique, ses fils Dominique et Erick, à Guylaine Robin-Portal, à Martial et Danielle Chatris pour leur aide dans les termes charentais des outils de pêche aux anguilles et autres poissons.

Les premiers habitants de Saint-Froult ?...

M.-B. Gonzalez

En des temps très anciens vivaient sur les terres de Saint-Froult des animaux énormes et bien inquiétants : des dinosaures. Nous, les humains, n'existions pas encore.

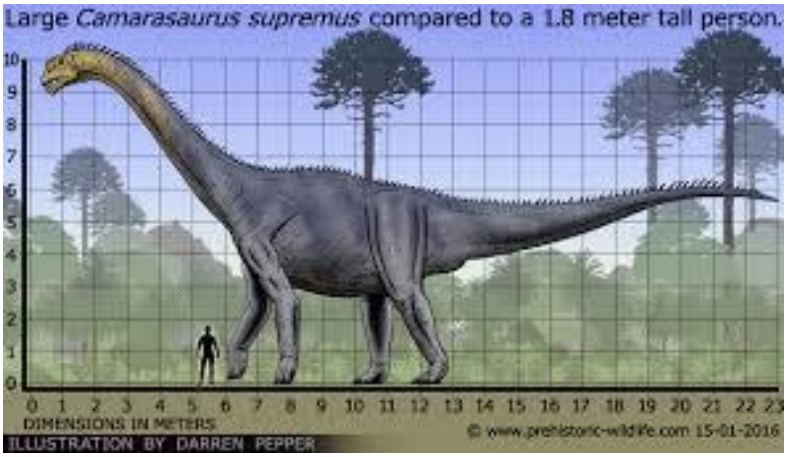


Figure 1 : Illustration de Darren Pepper d'un grand Camarasaurus supremus comparé à une personne d'1,8 m.

Alors comment savons-nous comment ils étaient, ce qu'ils mangeaient, où ils vivaient… ? Eh bien nous ne le savons pas vraiment… Nous le déduisons. Les paléontologues mènent de véritables enquêtes policières basées sur des trouvailles d'os fossilisés, de traces de pas, d'œufs fossilisés, de dents, de griffes… Avec une brosse fine pour épousseter délicatement autour du fossile trouvé, avec des connaissances sur l'anatomie, en regroupant toutes les données des paléontologues du monde entier, ils déduisent que tel animal était herbivore, carnivore, qu'il volait ou pas… Ces scientifiques se contredisent parfois.

Figure 2 : La Pangée est le nom donné à cette terre unique sur la Terre il y a bien longtemps...

Commençons par la rencontre de l'un de ces mastodontes tout près de chez nous.

Un jour, au Cloane près de Soubise, un agriculteur trouva deux énormes fossiles qu'il a confiés à la Faculté de Poitiers pour identification. Ils proviendraient d'un dinosaure herbivore appelé « Camarasaurus », de la famille des « sauropodes », et qui vivait ici il y a 145 millions d'années. En mesurant l'os, les paléontologues ont pu en déduire que le dinosaure mesurait 3,50 mètres au garrot, 20 mètres de longueur avec la queue, et pesait 30 à

40 tonnes. C'est le même gabarit qu'un poids lourd articulé avec le tracteur et son semi qui pèse 44 tonnes et est long de 18,75 m. Le camasaurus était une sorte de gros camion, mais sa hauteur était élevée : environ cinq humains superposés. Cependant, dans le monde, on a trouvé plus lourd : l'argentinosaurus pouvait peser 80 à 100 tonnes…

Eloignons-nous de chez nous (où vous pouvez toujours passer vos dimanches à rechercher dans votre jardin des os fossilisés de dinosaures…) et découvrons ce que nous avons trouvé en France.

De l'avis des paléontologues, notre pays possède l'un des sites les plus riches au monde dans ce domaine. L'époque des dinosaures fut une très longue période d'environ 150 millions d'années. Le climat de la France était alors tropical. Les mers et les océans étaient à un niveau beaucoup plus élevé que celui que nous connaissons à présent.

Voici 240 millions d'années, notre terre française était au centre d'un seul continent que l'on appelle la Pangée. Autour de nous se trouvaient les futures terres d'Amérique, d'Afrique et d'Eurasie. Des animaux énormes vivaient sur ces terres qui se divisaient lentement, s'écartant l'une de l'autre pour se rejoindre par ailleurs. C'est ainsi que s'est créé le monde tel que nous le voyons sur les mappemondes aujourd'hui. Et il évolue encore, bien sûr.

On retrouve deci-delà des griffes de dinosaure, longues de 34 cm, des ossements, des dents, des empreintes de pieds appelées « ichnites » en langage de paléontologue.

Figure 3 : Traces de pas de dinosaure. (Droits réservés)

D'une griffe, on pourra en déduire qu'elle appartenait à un carnassier tuant sa proie d'un coup de patte, comme un félin. Les études démontrent que les mammifères herbivores pouvaient atteindre de très grandes tailles. En effet, leur digestion était plus longue et ils gardaient la nourriture ingérée plus longtemps dans les intestins. Ils absorbaient de la nourriture de moins bonne qualité, dépensant moins d'énergie (on ne court pas après les arbres…) et ils vivaient plus longtemps car ils n'étaient pas des prédateurs à abattre. Une vie bien tranquille en somme !

Figure 4 : Une trace géante de pas de dinosaure découverte en Mongolie.

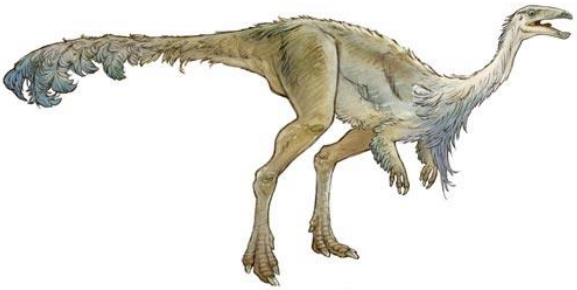
Un jour on découvrit des os cruraux contenant une cavité médullaire. Puis on trouva d'autres vertèbres de la hanche particulièrement légères pour leur taille et contenant des ouvertures pour des sacs aériens. Comme pour les oiseaux actuels. On appela donc cet animal « Ornithopsis » (face d'oiseau).

On discuta longtemps également sur les attitudes d'autres dinosaures : pouvaient-ils se redresser sur deux pattes en utilisant leur queue comme trépied ? Portaient-ils leur tête

verticalement ou horizontalement ? Etaient-ils pourvus de plumes ? Avaient-ils des écailles ? Avaient-ils des couleurs ? Sur tant d'années d'existence, et pour compliquer la tâche du paléontologue actuel, les espèces ont évolué : certaines ont acquis des ailes et sont devenues des oiseaux, d'autres ont perdu des griffes. C'est ce que l'on a découvert en examinant les fameuses ichnites. A propos, la plus longue piste du monde avec ces empreintes de sauropodes est de 155 m. Elle a été découverte à Plagne dans l'Ain.

Tout près de chez nous se trouve le site d'Angeac-Charente en Charente, pas loin d'Angoulême et de Jarnac. Vers les années 1990 furent mises au jour des dents, des défenses et des vertèbres de mammouth. Cet animal est assez proche de nous. Cousin de l'éléphant, il n'est pas extraordinaire en soi, à côté des dinosaures. Mais on découvrit aussi une vertèbre quatre fois plus grosse qu'une vertèbre de mammouth. Les recherches s'intensifièrent et l'on trouva un fémur de sauropode de 2,20 m de long. Plus de 400 ossements furent exhumés. L'importance pressentie du site incita à demander des campagnes de fouilles plus longues. Sur ce site, on découvrit beaucoup de fossiles de « dinosaures autruches » (ornithomimosaures). Il semblerait qu'un troupeau entier ait été déposé là. On a trouvé aussi des dents de dinosaures carnivores (carcharodontosauridés, Eotyrannus…), de dinosaures herbivores comme l'Iguanodon ou Hypsilophodon, des fragments de carapace de tortues, des dents de crocodiles divers et variés…

L'ornithomimosaure d'Angeac-Charente



Sur le site, en ce qui concerne la flore, les scientifiques étudient des feuilles de conifères (watsoniocladus), des troncs d'arbre, des algues et des pollens.

Les enfants les adorent. Ils connaissent souvent leur nom, leur vie. Ils ont regardé la série des films de Jurassik Park. Ces monstres effrayants n'existent plus, mais ils sont à la base de bon nombre d'animaux qui vivent encore actuellement et qui n'ont pas beaucoup évolué depuis : les éponges, les nautiles, les méduses, les limules, les scorpions (plus particulièrement le scorpion empereur), les lamproies, les coelacanthes, les triops, le sphénodon (un reptile), la salamandre géante de Chine, le requin lézard, la grenouille, la fourmi, le requin-lutin, la grue du Canada. Ce sont là les 15 animaux les plus anciens du monde d'après Caroline Moréteau. (www.maxisciences.com).

On pourait penser que le crocodile est une descendance directe des dinosaures tant sa morphologie est archaïque. Mais « *s'ils ne ressemblent pas aux dinosaures, d'un point de vue biologique, les oiseaux sont des petits-enfants des dinosaures spécialisés* » explique Hervé le Guyader. En effet, regardez bien la morphologie des poules dans votre jardin. Elles sont les vraies descendantes des dinosaures. Et elles pondent des œufs, comme les dinosaures.

La Gazette des Ecoles du RIP…

La gymnastique en musique

La classe CM1- CM2 de maitresse Sophie va le mardi et le jeudi dans la salle des fêtes pour faire de la gym.

Nous avons commencé la gym le 15 janvier 2019.

Au début, la maitresse nous a expliqué ce qu'on allait faire (des figures). La maitresse a préparé 5 ateliers. Dans le premier atelier il s'agissait d'équilibre, le 2ème atelier consistait à travailler le saut et le 3ème la roulade avant et arrière. Le 4ème atelier : la souplesse et le 5ème la famille des roues.

Il y a eu 7 séances. Pour commencer on a tous fait les 5 ateliers. Après, à la cinquième séance on a essayé d'imaginer un petit spectacle par groupe et ensuite la maitresse nous a filmés pour regarder ce qu'on pouvait améliorer. La séance prochaine a donc permis d'améliorer des figures et à la dernière séance nous avons été re-filmés pour la finale. C'était vraiment bien parce que on a appris plein de nouvelles figures et toujours les pointes tendues on s'en souviendra tout le temps !!!!

LOUISE HANAE LALOU

Figure 1 : Lalou, Loan, Océanne, Lucie et Matt

Figure 2 : Hanaé, Charlotte, Illiana, Lucas V, Nathan et Louise

La Pachamama au coeur des montagnes

Nous allons vous expliquer ce que c'est la Pachamama…

On est allé au cinéma de Rochefort voir « Pachamama » le mardi 18 Décembre de 13h15 à 16h00.

Tepulpaï et Naïra, deux petits indiens de la Cordière des Andes, partent à la poursuite de la Huaca, totem protecteur de leur village, confisqué par les

Figure 3: Les élèves au cinéma :

- Lucie : « J'ai bien aimé mais c'était triste ».

- Illiana : « C'était trop bien, j'ai un petit peu pleuré… »

Incas. Leur quête les mènera jusqu'à Cuzco (capitale royale assiégée par les conquistadors espagnols).
Avec Pachamama, le réalisateur et co-sénariste Juan Antin a voulu rendre hommage, via l'animation, à la civisation de l'Amérique latine précolombienne.
Avec la classe, nous sommes allés voir ce film car nous travaillons sur l'Amérique du Sud !

La science avec Maxime

La science vous révèle tous ses secrets…

Maxime, étudiant à l'université de La Rochelle en 2ème année de Physique est venu à l'école tous les vendredis de Janvier à Mi-Février dans le cadre du projet ASTEP.
Il nous a appris beaucoup de choses comme les types d'énergie : charbon, eau, pétrole, plante, uranium, solaire, vent. Il nous a fait faire des expériences et il fallait y répondre comme ceci : Problématique, Hypothèse et Schéma. Bref la démarche scientifique !
Pour finir en beauté cet article, nous avons fait un débat pour ou contre des éoliennes dans le Marais de Brouage….et il y avait beaucoup plus de contre que de pour !!!
ANDREA, LUCAS.V, ALAÏS

Le city en musique

Les enfants ont travaillé toute l'année...

Nous avons travaillé depuis Septembre 2018 avec l'aide d'**Edwin Florez** qui nous a appris à jouer de plusieurs instruments:

- Surdo (de Marcassin)
- Agogo (cloche)
- Ganza (maracasse)
- Chocalho
- Tambourim
- Apito
- Répinique

Le petit + de la Batucada :

Le saviez-vous ?
Qu'elle est apparue au *xxe siècle.*
Qu'elle est d'origine du batuque africain (qui signifie « battre en rythme »).
Qu'elle est un genre de musique de percussions traditionnelles du Brésil.
Et que la batucada est née à RIO de JANEIRO.

VOUS SAVEZ TOUT SUR LA BATUCADA

C'était le city en musique !!!

Notre but était d'attirer le plus de monde possible pour que notre **BATUCADA** soit un succès!!!!!
Pour ça, nous avons créé des affiches (5) puis nous les avons disposées dans le RPI. Les enfants se sont transformés en **BATUQUEIROS** !!!

Le jour J :
Il nous a fallu une demi-heure pour s'entrainer avec les classes du RPI ; **Moëze** avait confectionné leurs instruments ; **St Froult** avait des Ganzas et **Beaugeay** devait jouer un rythme plus compliqué.
Liana.cm2 et Maëlys.cm2

Les enfants du marais

Qu'est ce qui se cache derrière ce livre ?
Le titre du livre est : Coypu Coypu what do you see ?
L'histoire commence par des animaux qui parlent comme : l'araignée, la tique, le ragondin (coypu !!), le cygne, la cigogne, la tortue, le martinet. Et après tous les élèves de Beaugeay ont fait des fleurs de présentation qu'ils ont collées dans un livre. C'était SUPER !!!!!

Article d'Hugo Paul et Océane

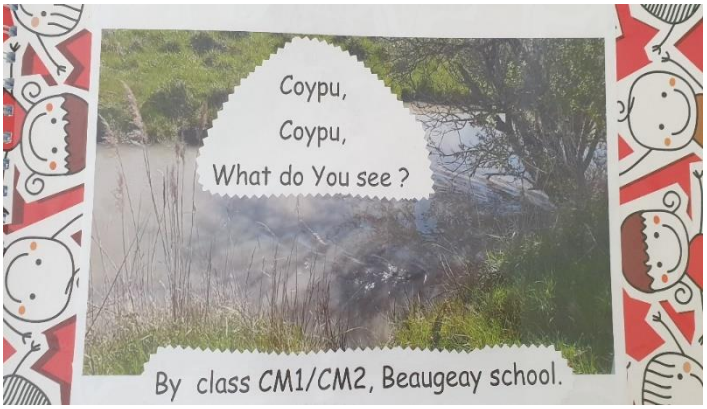


Figure 1 : Voici la couverture du livre.

Figure 2 : Une des pages du livre.

Les événements du futur ! La voile en mer : du 29 avril au 7 mai la classe de CM1/CM2 se rendra au club nautique de Port des Barques avec madame Dumas-Delage enseignante de la classe de CM1/CM2 aussi directrice de l'école Jean-Bouchet. Nous nous rendrons en mer ou au lac des Rouches mais les séances du lac seront peut-être repoussées en cause une bactérie appelée « les algues

Figure 3: Des anciens élèves à la voile.

bleues ». Mais nous ne serons pas tout seuls, nous serons avec Vincent et Jérôme comme moniteurs. Et si l'envie de la voile surgit en vous, mettez obligatoirement un gilet de sauvetage !!!

Figure 4 : L'entrée du collège de Saint-Agnant

Le collège bientôt une vie de grands : Le 21 mai 2019 les élèves de CM2 de l'école de Jean Bouchet iront visiter le collège Jean Monnet à St Agnant. Nous avons hâte d'y aller et de pouvoir revoir les anciens CM2 !

The egg hunt in English : Le 2 mai 2019 l'école de Jean Bouchet fera une immense chasse aux œufs avec Maria notre assistante d'anglais. La classe de CM1/CM2 va cacher des œufs partout dans l'école (extérieur comme intérieur) pour les CE2/CM1. Et les œufs des CM1/CM2 seront cachés par Maria et notre enseignante Mme Dumas-Delage au city stade. Nous aurons une carte pour savoir où sont cachés les oeufs. *Miam miam ! On va se régaler avec tous ces œufs en chocolat !!!!!*
(Le plan de l'école ...*in English of course* !)

La cité de l'huître : le 21 juin 2019 la classe de CM1/CM2 vont aller à la cité de l'huître pour y rencontrer d'autres classes et partager nos travaux sur « ***Habiter le marais*** » et TARA.
Charlotte et Luna
CM2

Figure 5 : Vue sur la cité de l'Huître à Marennes

Le manga, pas si récent…

Figure 6 : Dragon Ball Z

Le **manga** s'est répandu un peu partout dans le monde comme au Japon, en France et en Amérique.
C'est pourquoi les élèves de Beaugay vont s'y intéresser.

Le manga a été créé par **Kitagawa** en 1827.

- *Mais c'est quoi le manga ?*

Le manga est une sorte de dessin différent des autres car le but n'est pas de rendre le dessin réaliste mais de le transformer en animé, et sa particularité est de se lire à l'envers. Les mangas existent aussi en séries animées comme certaines plus connues : (Dragon Ball Z, Naruto, One Piece).
Les élèves font donc un rallye lecture se basant sur des mangas moins connus mais tout aussi géniaux comme Kamisama, Roji, Chi, Le Garçon et la Bête, Silver Spoon, Yotsuba et Babysitters) il y en a pour tous les goûts, de toutes sortes. Après la lecture les élèves répondent à un questionnaire sur le livre qu'ils ont lu.
Loan Picault et **Nathan** Serra
Cm2

Figure 7 : Naruto

Figure 8 : One Piece

LA SURPRENANTE RENCONTRE

Est- ce que les « petits » de l'école Maternelle de Moëze sont gentils ?

Cela nous a fait tout bizarre de retourner à l'école maternelle parce que ça faisait longtemps qu'on n'y était pas allé.

Tous les petits ont choisi une personne de notre classe et puis on leur a appris beaucoup de phrases musicales.

Et ils ont tous bien appris. C'était vraiment rigolo puis on a présenté les instruments par groupe. A la fin de cette journée on s'est tous raconté nos émotions.

Lucas Matt Valentin (CM1)

Figure 9 : Le moment des "présentations" entre MS/GS et CM1/CM2

La Tour des CE2 CM1 (en dictée à la maitresse)

Chaque élève a dit ou écrit une phrase d'un mot jusqu'à vingt-huit mots en forme de pyramide à propos de la Tour de Broue, où les élèves sont allés en sortie dans le cadre du projet « Habiter le marais » le 11 février 2019 :

1 Thao : *Hello !*
2 Morgane : *Très joli !*
3 Damien : *Une belle tour !*
4 Ayana : *Oh, elle est haute !*
5 Léa : *Le marais est très joli.*
6 Tiphaine : *La tour est vraiment très belle.*
7 Ninon : *Le paysage est génial et très beau.*
8 Agathe : *La Tour de Broue est haute et abimée.*
9 Eliot aidé par Ninon : *Cette tour est très vieille mais gracieuse et majestueuse.*
10 Lola : *La Tour de Broue est habitée par plein d'oiseaux.*
11 Toa'hiti : *Au temps des châteaux forts, la Tour de Broue est détruite.*
12 Inès : *Elle est si belle mais vieille et très haute mais très abimé.*
13 Yanis : *La Tour de Broue est très ancienne, très très haute et très belle!*
14 Manoa : *Ma magnifique tour de Broue qui brille comme une étoile est splendide de loin.*
15 Laura : *Ma magnifique tour qui scintille au soleil est agréable pour se promener et la visiter.*
16 Thomas : *La Tour de Broue est grande, magnifique et âgée : on peut observer un nid de cigognes.*
17 : Clémence (aidée par Eliott) *Quand nous avons visité la Tour de Broue, j'avais l'impression qu'elle tombait sur moi!*
18 Kélia : *La belle Tour de Broue est usée et le paysage est extraordinaire : on voit des oiseaux, des vaches…*
19 Tibo : *La Tour de Broue est immense mais en ruines et belle : j'ai l'impression qu'elle grandit encore…*
20 : *Yanis CM1 aidé par Agathe La grande Tour de Broue : cette tour était un donjon et elle a été*

détruite mais habitée par des chouettes.
21 : *Matéo Les murs de la Tour de Broue sont vieux mais on peut observer plein d'animaux et plein de végétaux verts.*
22 : Titouan aidé par Yanis CE2 : *Cette tour, aimée par les oiseaux du marais, est placée en face d'un site de recherche spécialisé sur le marais charentais.*
23 : Morgane *Parmi les donjons, c'est la tour de Broue la plus grandiose : on a pu admirer les oiseaux ; c'était une belle sortie!*
24 : Illan aidé par Matéo *Devant la Tour de Broue, on peut voir le paysage : elle occupe des plans ; on peut rencontrer des escargots et plein d'autres animaux.*
25 : Enzo *Vieille comme elle est, la Tour de Broue doit cacher des tonnes de secrets ; un ancien donjon sacrément vieux, elle risque de s'écraser !*
26 : Emeline *Elle a subi plusieurs attaques au temps du Moyen-Âge mais elle est gardée par Simone la cigogne blanche : elle a un œil sur le marais splendide.*
27 : Eliott *Dedans, j 'ai trouvé des choses extravagantes et il y a un marais qu'on adore ; la nature est splendide ; tu ressens la tour qui en fait beaucoup trop.*
28 : Samuel *La Tour de Broue a été un donjon gigantesque et maintenant, un site historique en face du marais qui regorge d'animaux mais elle risque de s'écrouler!*

Le réchauffement climatique

Vendredi 5/04 et mardi 9/04, une intervenante d'Espace Nature est venue ; elle nous a expliqué ce qu'était le réchauffement climatique. Elle nous a cité quelques gestes à faire contre le réchauffement climatique, comme éteindre tous les appareils électroniques et acheter des appareils économiques en énergie.
Elle nous a aussi appris la composition de l'atmosphère terrestre.
Nous avons aussi fait une expérience. Bref, le réchauffement climatique est grave !!
Eliott et Samuel CM1

AU FIL DES ARAIGNEES :

Nous avons visité une exposition à Espace Nature à Rochefort sur le thème des araignées : on a appris plein de choses, comme : comment elle tisse sa toile en soie. On a aussi appris que certaines ne tissent pas ! Elle mange des moustiques. Il y a plusieurs espèces d'araignées : le Pholque, la Steotoda, la Tégénaire et le Zodarion . Elle a plusieurs attaques pour ne pas se faire manger : la fuite et le camouflage. On la reconnait à la forme du corps et à ses huit pattes (les insectes ont six pattes seulement).
Morgane YANIS CM1

LA TOUR DE BROUE :

A la sortie du 11 février nous avons observé toutes sortes d'oiseaux.
Nous avons vu 9 canards colvert dans le marais et nous avons appris ce qu'il mangeait : des vers et des petits poissons.
Ce qui nous a le plus surpris, c'est l'échasse blanche avec les jumelles. Nous avons vu le héron cendré, surtout ses couleurs : blanc, noir, orange et gris.
Le tadorne de Belon a des couleurs magnifiques dont le rouge qui est placé sur son bec.
Nous avons aimé cette sortie mais il y eu un de ces vents car on était assez haut.
Kélia et Clémence CM1

La tour de Broue a été constuite au temps du Moyen-âge. Il y a des années, la tour de Broue était un donjon. Maintenant la tour de Broue est en ruines.
Nous l'avons visitée, dans le cadre du projet « Habiter le marais » : c'était fascinant. Il existait le port de Broue jusqu'au XVIIème siècle. Ce port de Broue servait à transporter du sel car il y avait des marais salants. La mer a disparu : maintenant, il y a de l'herbe et des oiseaux.
Laura CM1

Soirée vocale comme au carnaval.

A la salle municipale d'Echillais, on a rencontré l'école de Zola:
Avec l'école de Zola, on a chanté:

*Fais comme l'oiseau
*Alecrim dourado
*Perto de Rio
*Peixinhos do mar
*Peixe vivo
*Les eaux de mars
*Sereia
*Si tu vas à Rio
*Nesta rua
*Canto de oxum

Cela fait un peu beaucoup !!!
On les a chantés le vendredi 29 mars 2019 à 19h.

Figure 1: En attendant l'ouverture du rideau...

Figure 2: Répétition des chants brésiliens

Nos sentiments à la soirée vocale :
Florian CM2 : « *J'ai bien aimé la soirée vocale, parce que le rythme était rapide et à la fin il y avait des bonbons.* »
Pauline CM2 : « *Au début j'avais le trac mais à la fin j'étais contente d'avoir chanté* ».
Angeline CM1 : « *Au tout début du spectacle j'ai eu peur mais à la fin j'étais contente d'avoir chanté* ».

Je me demande comment s'appelle ce bel oiseau blanc que l'on rencontre souvent dans les marais au bord de l'eau, près du bétail dans les champs, derrière un tracteur labourant la terre… Il vit en groupe ou bien seul.

Je parlais d'aigrettes, on me disait : « Non, ce sont des ibis ! ». D'autres les appelaient des pique-bœufs, « Non, ce sont des hérons garde-bœufs… » ??? Avec l'aide d'ornithologues, nous allons apprendre à les reconnaître plus facilement. Car vous pouvez voir les deux espèces chez nous et elles sont assez ressemblantes (du moins pour les profanes comme moi) : ce sont en fait ***l'aigrette garzette*** *et* ***le héron garde-bœufs****. A la fin de la « leçon », nous vous proposons un petit jeu des différences, sorte d'exercice pour vérifier vos nouvelles connaissances. Et ensuite, vous verrez, nous serons imbattables !*

L'aigrette garzette…

L'aigrette garzette (Egretta garzetta), de la famille des ardéidés, est élancée, grande. Elle mesure entre 55 et 65 cm avec une envergure de 85 à 95 cm. Elle pèse 500g en moyenne. Il n'y a pas de différence entre le mâle et la femelle. Elle est blanche avec un long et fin bec noir, légèrement gris bleuté à la base. Ses pattes sont noires avec des doigts jaunes. Dans notre région, nous les appelons d'ailleurs des « pieds-jaunes » ou des « pattes-jaunes ». En période nuptiale, elle porte avec élégance sur la nuque deux longues plumes fines de 20 cm environ, appelées… aigrettes ! D'où son nom bien sûr. Elle est silencieuse, à part quand elle se sent menacée, quand elle est surprise. Elle émet alors un cri rauque : « Aaahh » ou « kark ». Elle vit en solitaire ou en petit groupe.

Que mange-t-elle ? Elle mange ce qu'elle trouve : petits poissons de moins de 20g, insectes aquatiques et terrestres, crustacés, amphibiens, mollusques, araignées, vers, reptiles et petits oiseaux. Elle adore les écrevisses de Louisiane qui ont envahi depuis peu nos marais. On la voyait autrefois près du bétail faisant son pique-bœuf ou son pique-bouse, mais elle préfère de loin les écrevisses à présent. C'est plus raffiné.

Comment se reproduit-elle ? Elle niche en colonie. Elle peut nicher au sol, dans les roselières, les broussailles ou jusqu'à 20m de hauteur dans des arbres ou des rochers. Le couple construit ensemble son nid avec des roseaux et des brindilles. Il couve alternativement pendant 21 à 25 jours sur une portée de 3 à 5 œufs d'un joli bleu verdâtre vers la fin d'avril ou le début de mai. Les parents nourrissent les jeunes durant une quarantaine de jours. Au bout de cinq semaines, les petits quittent le nid et s'envolent.

Où les trouve-t-on ? Elle se rencontre dans les zones humides aux eaux peu profondes : lagunes, claires à huîtres, eaux saumâtres de préférence. Elle apprécie également de vivre le long des cours d'eau et dans les marais à l'intérieur des terres. Elle est présente en

Europe du Sud, autour de la Méditerranée, en Afrique subsaharienne. Elle est parfois migratrice, hivernant en Afrique. Mais le climat s'adoucit et elle devient sédentaire en Espagne, en France. On l'a vue nicher pour la première fois en Irlande en 1997, puis en Grande-Bretagne en 1998. Elle est également présente en Turquie, dans tout le sud-est asiatique. Elle est cependant sensible au froid et sa population diminue fortement après les vagues de froid dans le nord.

Héron garde-bœufs…

Le **héron garde-bœufs** (bubulcus ibis) est un parent des aigrettes, des hérons… C'est la famille des ardéidés. Avec ce nom (bubulcus) qui veut dire « gardien de vaches » aussi bien en anglais, en espagnol, en italien..., les éleveurs ont donc remarqué qu'il était bien souvent près du bétail.

C'est un oiseau trapu, plutôt petit, blanc, orné de plumes de couleur chamois pendant la saison de reproduction. Il pèse de 270 à 512g, mesure 88 à 96 cm d'envergure, et de 46 à 56 cm de longueur. Son cou est court et épais. Son bec aussi : épais et court, et il est jaune, voire orange en été. Il a une silhouette voutée, rentrant son cou dans ses épaules. Ses pattes sont d'un gris sombre. Les deux sexes sont semblables mais le mâle est légèrement plus grand, son plumage nuptial est plus étendu que chez la femelle. Les jeunes ont un bec noir et pas de plumes colorées. Il peut vivre quinze ans environ. Il est silencieux, sauf au moment de la reproduction où il lance un calme et rauque « rick-rack ». Il vit en bande. On le voit très rarement seul.

Que mange-t-il ? Il se nourrit dans les habitats herbeux et secs, accompagnant souvent le bétail ou autres grands mammifères, se nourrissant d'insectes, de petits vertébrés, des mouches et des tiques circulant sur le dos des bovins, des sauterelles, des grillons, asticots, papillons, araignées, des grenouilles et vers de terre… Selon l'endroit où il vit, il peut aussi se nourrir d'œufs, de poussins.

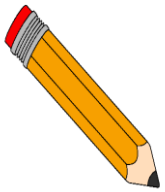
<u>Où le trouve-t-on</u> ? Eh bien il vit là où il peut manger, dans les champs, les pâtures, près du bétail. Il trouvera des tiques et des parasites circulant sur les vaches, d'autres merveilles dans les bouses. Cet oiseau est devenu populaire chez les éleveurs de bétail partout dans le monde car il est un agent de lutte biologique contre les parasites du bétail, réduisant ainsi les mouches qui gênent les bovins en les picorant directement sur la peau.

Figure 1 : En Savoie...

Figure 2: En Afrique...

Du coup, il cherchera sa nourriture sur des espèces se déplaçant pas trop vite, à environ 5 à 15 pas par minute. Il y a bien sûr un point négatif à cette manne naturelle : il aime à se nourrir en grands groupes sur les espaces herbeux des aéroports, pouvant provoquer des accidents d'avions. Et puis à manger tout et n'importe quoi, il est impliqué dans la propagation de maladies infectieuses.

Le héron garde-bœufs a connu l'une des plus rapides et importantes extensions naturelles de toutes les espèces d'oiseaux. Il est intéressant de vous munir, à ce stade de la lecture, d'un atlas du monde. Notre ami le héron garde-boeufs est originaire du sud de l'Espagne et du Portugal, d'Afrique tropicale et subtropicale, d'Asie tropicale et subtropicale. C'est à la fin du XIXème siècle qu'il a commencé à élargir son territoire vers le sud de l'Afrique, vers la Guyane et le Suriname en 1877. Il est arrivé en Amérique du Nord en 1941, en Floride en 1953, au Canada en 1962. Mais en 1957 il était déjà à Cuba, au Costa Rica l'année d'après, au Mexique en 1963. En Europe, il s'est installé en 1958 dans le sud de la France. Il est arrivé dans le nord en 1981, en Italie en 1985. Il s'est reproduit au Royaume-Uni en 2008, et en Irlande la même année. En 2014, on a observé notre héron en Norvège. En Australie, la colonisation a débuté en 1940 dans le nord et l'est du pays. Il est en Nouvelle-Zélande en 1960. Depuis 1948, il est devenu résident permanent en Israël. On l'a vu dans diverses îles subantarctiques. On l'a vu aux Fidji en 2008. Pour ses qualités d'agent biologique efficace, on l'a introduit volontairement à Hawaï en 1959, aux Seychelles. On a échoué pour l'île Maurice. Ça ne lui a pas plu. Allez savoir pourquoi !



Et voici notre <u>exercice pratique</u> : Munissez-vous d'un crayon et entourez ou notez dans la marche les différences entre les deux oiseaux ci-dessous.

Ecrivez dessous celle qui est l'aigrette garzette et celui qui correspond au héron garde-bœufs.

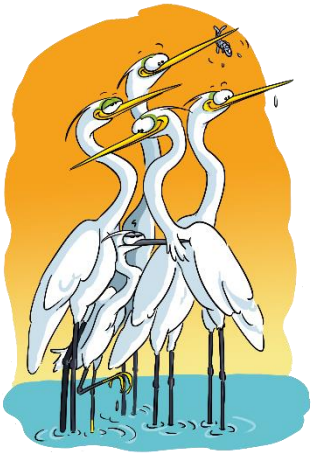


Figure 3 : Dessin Cécile Rousse - LPO

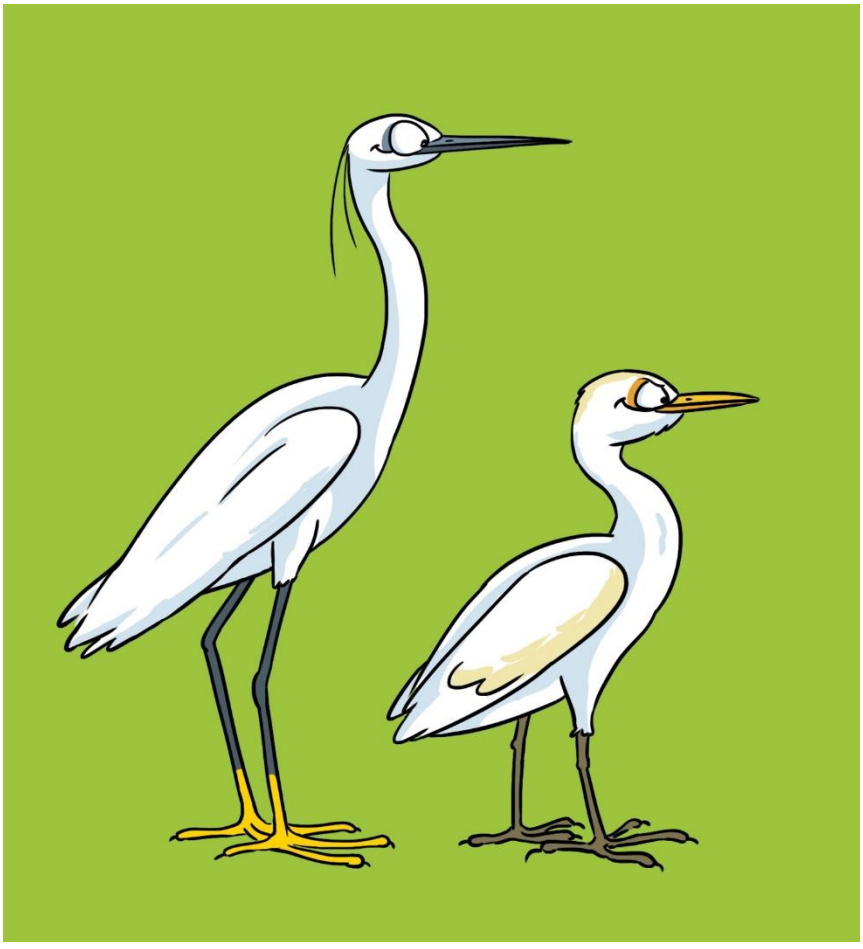


Figure 4 : Dessin Cécile Rousse - LPO

A gauche :

L'……

A droite :

Le ……

Le Persil dans vos jardins…

(Petroselinum crispum)

Le Persil dans l'Histoire :

Les **Grecs** vénéraient le persil. C'était une plante sacrée allouée à la mort : on posait quelques brins sur les tombes.

Les Grecs s'en couronnaient lors de grandes festivités mais curieusement ils se refusaient à l'employer en cuisine !

Les **Romains** vénéraient également la plante mais s'en servaient déjà en préparation culinaire. Ils la répandirent très tôt au-delà des Alpes.

Puis avec le déclin de l'empire romain, la plante disparut au Moyen-Age pour ne réapparaitre qu'au XVI siècle.

Aujourd'hui, il n'y a pas un petit coin du jardin ou du potager, une jardinière sur le balcon, qui ne lui soit consacré…

Il est présent toute l'année dans nos cuisines, qu'il soit simple à feuilles plates (plus parfumées), ou frisées pour la décoration des plats.

On le sème en mars (à la période du mardi-gras) à mi ombre mi soleil. Et là, il prend son temps pour germer : parfois 1 mois… (On peut faire tremper les graines avant de les semer afin de hâter la germination)

C'est une plante bisannuelle, de la famille des ombellifères, qui donne mieux la 2ème année. Sa racine a la forme d'une petite carotte blanche.

Il ne faut pas laisser la terre se dessécher, surtout en période de grosse chaleur. En hiver il est préférable de protéger les plants d'un voile d'hivernage ou d'un paillis.

Mais cette plante ne se réduit pas qu'à la table ou en bouquet garni ! C'est un concentré de vitamines : principalement en vitamine C. Il est aussi source de provitamines A, K, B9… Et de minéraux : Calcium, Potassium et Fer. C'est un antioxydant. Pour profiter de ces apports : ajouter 2 à 3 cuillères à soupe de persil haché parsemées dans une omelette, dans des légumes cuits à la vapeur, dans un taboulé ou dans une vinaigrette…

Détoxifiant pour l'organisme, il a des vertus diurétiques et digestives. Boire 1 verre de cette décoction quotidiennement (*voir recette dans le cadre ci-contre*), pendant 1 à 2 semaines au maximum. Cette décoction peut se conserver sans une bouteille en verre au réfrigérateur. Mais **ATTENTION** : elle est déconseillée aux personnes souffrant d'insuffisance rénale.

En Phytothérapie : on utilise les racines, feuilles et graines séchées pour soulager les crises rhumatismales.

Et savez-vous qu'une feuille fraichement écrasée calme l'irritation d'une piqûre d'insecte ?

Il bloquerait également la lactation chez la femme. Il soulagerait les engorgements laiteux et pourrait aider au sevrage. En pratique : consommer le persil en tisane, comme indiqué ci-dessus. Mais on peut l'utiliser en cataplasme (*voir comment procéder dans le cadre ci-contre).*

Le persil est aussi antiseptique et anti-inflammatoire. L'utiliser alors en cataplasme pour apaiser une piqûre d'insecte ou une ecchymose. Il peut soulager la toux sous forme de tisane.

Et voici quelques recettes de Bien-Être pour la peau :

Depuis toujours, les jeunes filles utilisent le jus de persil pour atténuer les taches de rousseur. Le persil est très bon en lotion tonifiante (*voir dans le cadre ci-contre*). Elle sert quotidiennement pour le visage dont elle éclaircit le teint. On peut aussi s'en servir pour masser le cuir chevelu car cette lotion aurait des vertus anti-chutes. Enfin encore tiède, cette infusion atténue les paupières gonflées et les poches sous les yeux. Tremper les compresses et poser-les sur les yeux fermés ; laisser agir 10mn. La lotion se conserve 4 à 5 jours au réfrigérateur.

En conclusion : le persil dans le jardin est une vraie pharmacie naturelle, en plus d'une aide culinaire.

Alors pourquoi s'en priver ?!

Annick Antich

Préparation pour une tisane :

Faire bouillir le bouquet de persil dans un litre d'eau. Filtrer et laisser refroidir.

Cataplasme de persil :

Plonger quelques feuilles de persil dans un peu d'eau chaude et les disposer dans une gaze ou un tissu pour appliquer sur zones à soigner (sur les seins pour réduire les engorgements laiteux).

Recette de la lotion tonifiante :

Jeter un bouquet de persil fraichement cueilli dans 300 ml d'eau de source bouillante. Faire bouillir ensuite pendant 5 mn. Couvrir et laisser infuser hors du feu. Quand le mélange est froid, filtrer en pressant bien.

Sources : Guide des Epices de Plantes Aromatiques de chez Hatier.

Mes Plantes et Bonnes Herbes. Pierette Narbo

E-Santé sur internet (Google)

Les associations de Saint-Froult…

A.S.S.F.

L'Association Sportive et Culturelle de Saint-Froult a pour but d'organiser des voyages, et donc naturellement de vous permettre d'apprendre quelques langues étrangères : espagnol et anglais. Des cours d'informatique pour débutants et chevronnés vous sont également proposés. L'association organise les fameuses Puces de Saint-Froult du mois d'août, les Lotos aux prix très attractifs, les jeux inter villages ainsi que quelques repas d'association.

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 a pour but de 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 pour les mains aiguillées, le club multicarte pour les tapeurs de carton… mais aussi en saison la déco de Noël, la course aux œufs pour les 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

Association Sportive et culturelle de Saint-Froult

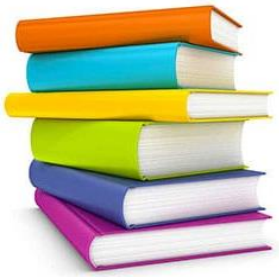
Chaque 1er mai se fête l'Aillet. C'est une tradition charentaise perpétuée par l'ASSF. D'après notre correspondante Monique, une cinquantaine de personnes sont venues apprécier dès 8h30 la soupe paysanne, les assiettes de charcuterie et la galette, le tout préparé par Martine et Monique.

Figure 1: latourneedessaveurs.net

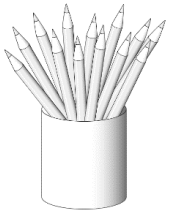
L'aillet est un jeune plan d'ail qui mesure environ 20 cm de haut. Seule sa partie ronde, le bulbe pas encore totalement formé, est utilisée pour parfumer une omelette par exemple.

Association Vis-l'Age-en-Fête…

L'association Vis-l'Age-en-Fête a inscrit cette année son centième adhérent, ce qui, pour un village qui compte environ 370 âmes, révèle une belle dynamique… Son but ? Réunir les habitants de Saint-Froult et des environs autour d'activités ludiques que nous allons énumérer :



L'atelier **Lectures**, animé par Catherine Sirguey, se réunit environ une fois par mois pour partager les appréciations de chacun sur la lecture d'un livre choisi à la séance précédente. Voici par exemple l'un des choix pour le prochain atelier : « *Une femme blessée* » de Marina Carrère d'Encausse.



L'atelier **Ecritures**, animé par Marie-Françoise Debza, regroupe un petit nombre de personnes passionnées d'écritures environ une fois par mois. Elles y découvrent un moyen d'exprimer entre rires, nostalgie, rage, férocité ou tristesse des sentiments à fleur de mine de crayon.

Victime de son succès, l'atelier **Expressions Artistiques**, animé par Catherine Makedonsky, a atteint son quota d'élèves pour une bonne gestion de la séance. Et il faut du temps aux apprentis élèves pour apprendre à saisir et exprimer tous les sentiments humains par le chant, le mime, la danse ou derrière un nez de clown… !

L'atelier **Multicartes**, sous la houlette de Gabriel Walck, regroupe tous les mercredis soir à 20h30 dans la salle des fêtes (hormis les périodes de vacances) les passionnés du carton et ceux qui veulent juste apprendre sans se prendre la tête. Et pourquoi ne pas aussi vouloir jouer au scrabble ou autres jeux de société ? Ambiance conviviale assurée !

L'atelier **Cuisine** se déroule une fois par mois environ et vous apprend à faire une recette spéciale que l'un d'entre nous souhaite partager.

Le petit nouveau : **l'atelier Patchwork** ! Exacerbez votre sens de la l'imagination en assemblant des carrés, des losanges et autres formes de toutes les couleurs pour créer un plaid, un dessus de lit et bien d'autres choses. A vos aiguilles sous l'œil attentif de Janine Godet, une passionnée.

Dimanche 16 décembre, **Tournoi de Belote de Noël** ! Une fois de plus, le tournoi de belote de l'association Vis-l'Age-en-Fête s'est déroulé dans une ambiance chaleureuse et bon-enfant, achetant à l'envie des poches de petits gâteaux de Noël faits par l'atelier cuisine la veille. Au jeu, il fallait cette fois se méfier des nouveaux, Séverine et Laurent, arrivés premiers des dix groupes avec 4701 points ! Georges et Evelyne sont arrivés deuxièmes avec 4384 points. En troisième position, Alain et Christian avec 4296 points.

Avec ses lots de Noël, chacun est reparti heureux d'avoir passé une après-midi à jouer aux cartes alors qu'au dehors, la pluie tombait, tombait...

"*Bonjour bonjour !* nous dit Jacqueline **ce 3 février 2019** lors de notre **repas d'hiver**. *J'espère que vous allez bien et que vous allez passer un bon moment en notre compagnie ! Je vous ai préparé un bon repas d'hiver et je vous avertis : je suis zen !!!!". Et puis elle ajouta : "Ah, vous devez trouver le fil conducteur de ce repas !.... Cherchez bien* !"

Nous étions assis autour de quatre grandes tables, recouvertes de nappes à carreaux rouges et blanc, un couvert disposé au cordeau rouge de Pierre. Au menu, brièvement, des amuse-bouche avec de la betterave, du chou rouge avec de la pintade et une sauce extraordinaire, des pavlovas aux fruits rouges.... Jacqueline, ovationnée, est venue interroger ses convives : "*Alors quel était mon fil conducteur ?...*" La plupart avait trouvé bien sûr : "***Le rouge !!!***". "*Vous êtes formidables !*" (...Et pourtant, Gilbert Rouge s'était décommandé, hélas ! Il ne manquait que lui.)

PS : Jacqueline demande à préciser qu'elle n'était pas seule en cuisine et veut remercier Pierre, Monique, Jocelyne ...et les autres pour l'aide qu'ils lui ont apportée.

Samedi 11 mars, pour l'atelier cuisine, Janine nous a démontré que faire des nems, c'est d'une facilité déconcertante. Même notre Marie-Françoise était surprise.

La quinzaine d'adhérents et de passionnés de cuisine ont appris comment préparer la farce, ce qui n'est pas très compliqué lorsque l'on a le bon robot, et comment les rouler dans les crêpes de riz : le tour de main à prendre est à la portée de tous. Pendant la cuisson, nous avons dégusté les petites douceurs préparées par certaines d'entre nous, accompagnées de thé ou de café.

Au-delà de la buée sur les vitres de la cuisine, la pluie fine et les nuages très bas laissaient bien penser que nous étions encore en hiver... Mais ce soir, nous aurons des nems au souper. Chic !

Dimanche 10 mars, voici le dernier **tournoi de belote** de la saison. Oui, la météorologue de Saint-Froult s'était trompée : nous avons finalement eu un ciel légèrement ensoleillé, mais avec un vent glacial. Vous étiez bien, là, au chaud, dans notre salle des fêtes, à vous battre en tournoi de belote tout en mangeant quelques crêpes au rhum ou au grand Marnier préparées avec amour par Ja et Jo...

Et à l'issue, des lots ont été distribués à tous, sur le thème du printemps.

Les premiers de ce tournoi étaient Denis et Claudine ! En deuxième position, Gabriel et Bruno se sont bien battu. Thierry et Michel sont arrivés en troisième position. Bravo à tous les joueurs !

Notre chef de cuisine Alain Rossi

Samedi 13 avril, atelier cuisine ! Santa Pepina ! Les lasagnes d'Alain, étaient divines !!!

On aurait presque entendu sonner les cloches (de Pâques ?) de Rome tant l'Italie était là, présente dans nos assiettes, ce soir à Saint-Froult ! La préparation a rassemblé les habitués du cours de cuisine vers 15 heures pendant que nos couturières du patchwork entendaient dans la salle mitoyenne les consignes du chef Alain. "La recette n'est pas très longue à faire, disait-il, mais il faut que la sauce cuise pendant près de trois heures !" Cela laisse du temps pour discuter des derniers événements autour d'une tasse de thé chaud et d'une part de gâteau, et pour préparer la table qui rassemblera en soirée les conjoints, cousins, petits-enfants présents autour de nos adhérents à l'atelier cuisine. Alberto et Valentin ont raconté quelques histoires et fait rire l'assemblée ravie. Viva Italia ! Viva Alain !

Lundi 22 avril, c'est le lundi de Pâques et jour de la grande **course aux œufs** à Saint-Froult ! De nombreux petits-lapinous sont venus chasser les œufs en chocolat cachés par des lapinous-malicieux venus de bon matin. Mais il y avait des petits-lapinous-rapides, très rapides ! A l'arrivée, comme d'habitude, Jacqueline a réparti les chocolats trouvés entre tous, équitablement. Ensuite, les parents venus nombreux ont pu bavarder autour d'un apéritif avant de rentrer chez eux fêter Pâques ensemble.

Dimanche 5 mai, jour du **repas du printemps** préparé avec soin par Jacqueline, Monique et Jocelyne.

A peine descendue des hauteurs alpines, le corps dynamisé par plein de globules rouges, Jacqueline s'est surpassée dans la préparation de son repas. Et c'était bon !!! Nous avions le maximum d'hôtes pour ce repas : 55. Au-delà, il nous est impossible, pour des raisons de sécurité, d'accepter d'autres réservations. Nous avons hélas dû refuser treize convives qui auraient bien voulu goûter les merveilleuses et fondantes cuisses de lapin, entre autres. Les photos parlent d'elles-mêmes, que ce soit pour la qualité des plats servis ou pour l'ambiance toujours aussi chaleureuse et conviviale de nos repas.

Pour la prochaine fois, deux choses à retenir :

- réservez le plus vite possible à la parution de l'annonce !
- Attention, nous avons décidé qu'il faudra payer au moment de la réservation. Nous ne sommes pas un restaurant et tout plat préparé est payé d'avance pour nous. Si vous décidez de ne plus venir au dernier moment, c'est à perte pour nous.

Et cela n'entravera en rien la bonne humeur de chacun, au contraire !

Mais qui était saint Froult ???

Dans le Mois Paroissial de juin 1959, nous pouvons lire ceci :

« SAINT-FROULT

Saint Froult ; évêque et patron de notre petite église, appartient au diocèse de Dijon. Il naquit vers la fin du VIIème siècle dans l'Autunois. Dès sa plus tendre enfance, son père le confia aux religieux de l'abbaye de Saint-Martin d'Autun. Sous la conduite de ces savants religieux, saint Froult s'éleva à la plus haute perfection. Il fit un pèlerinage au tombeau de saint Germain et devint moine de Paris.

Lorsque les Sarrasins saccagèrent Autun en 825, saint Froult, qui s'y trouvait, s'enfuit dans la solitude de Barjon où il termina ses jours.

Une partie des reliques du saint se trouve dans la crypte de l'église de Saint-Merry à Paris. Son chef fut donné à l'église de Grancey-le-Château.

L'église de Saint-Froult, qui est très ancienne, n'a rien de bien remarquable. Sa construction remonte au XIVème siècle. Pendant les guerres religieuses, elle fut presque entièrement détruite. A l'époque de la révolution, Saint-Froult était un prieuré, cure à la collation du doyen, prieur de Soubise ; son revenu était de 800 livres. La cure où habitait le curé constitutionnel est encore debout et on connaît les propriétaires des « Platères » qui appartenaient à l'église paroissiale et furent vendues en 1793. Le curé de Saint-Froult, Regnier Etienne Marcel, né le 21 février 1743, prêta le serment à la constitution civile du clergé et livra ses lettres de prêtrise. Il se retira à Tonnay-Charente et vint mourir à Saint- Nazaire en 1827 après y avoir été curé 20 ans.

L'église de Saint-Froult fut restaurée en 1848 avec le produit d'une généreuse souscription faite par MM. Cumain, maire, et Michenot, adjoint. En 1850, le culte catholique, interrompu pendant plus d'un demi-siècle, reprit à la grande joie des habitants, pour le plus grand bien moral de ce charmant petit pays…

Nous en reparlerons bientôt à l'occasion de l'inauguration de la nouvelle cloche qui sonnera électriquement trois fois par jour. »

Mais le Mois Paroissial n'est pas parole d'évangile… Ce Saint Froult s'enfuit bien d'Autun saccagé par les Sarrasins sous les ordres du général Ambiza. Cependant, ce n'était pas en 825, mais le 22 août 725… Petite erreur d'un siècle… pas grand-chose en somme !

Il se retira comme ermite dans la solitude de Barjon. L'église paroissiale à Barjon en Côte-d'Or porte son nom (Saint-Frodulphe). On y trouve la châsse en bois peint polychrome et un sarcophage dit de Saint-Frou, ainsi que sa statue en pierre polychrome du XVIIème siècle. De plus on peut visiter une Chapelle de Saint-Frou proche du cimetière de Barjon. Et dans un village proche, à Noidant-le-Rocheux, une fontaine de Saint-Frou abreuve les habitants (…en eau ☺), aux propriétés soi-disant curatives pour les jeunes filles.

Photos J.C. GOUJON

Ce saint est trop lointain pour avoir pu donner son nom à notre commune. J'ai cherché plus près de nous. Le Père Yves Blomme, archiviste à l'évêché de La Rochelle m'a envoyé un mail et je l'en remercie. Voici ce qu'il écrit : *« Le pouillé* de l'abbé Chollet porte, pour cette paroisse : S.Fredufli*

- *L'encyclopédie « Catholicisme » à « Frodulphus » indique que le diocèse de La Rochelle fait mémoire de ce saint le 11 août.*
- *Il est parfois donné comme évêque de Saintes au VIème siècle,* ***on ignore tout de lui****. ».*
- Conclusion : notre saint Froult n'a rien de commun avec celui d'Autun, à part le nom… Saint discret pour village discret…

***Pouillé** : substantif masculin - Sous l'Ancien Régime, relevé de tous les biens et bénéfices d'une abbaye, d'un diocèse, d'une province...; registre ou liste de ces biens.

Et chacun de se demander comment on appelle les habitants de Saint-Froult… Eh bien on ne les appelle pas : ils n'ont pas de gentilé officiel. Certains affirment que ce sont des « Saint-Froinlts », sans genre féminin. Pour beaucoup, cela ne sonne pas très joliment en bouche (« *De froinlts à groin, il n'y a pas loin…* » Coin-coin !). Simon Villard propose un vote populaire par l'intermédiaire de la Gazette de notre village. Nous vous proposons des gentilés et à vous d'entourer celui qui vous plaît le plus. Découpez votre bulletin et déposez-le dans la boite aux lettres de la mairie. Le gentilé qui aura reçu une approbation majoritaire sera choisi.

Participez au vote !

Fréducien, Fréducienne

Frédulphien, Frédulphienne

Saint-Froinlt (pas de féminin)

Frédulfusien, Frédulfusienne

Saint-Frouinlt (pas de féminin)

Frolutain, Frolutaine

Frédulien, Frédulienne

Frodulphien, Frodulphienne

Fréduflien, Fréduflienne

Autre :

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.

Réserve naturelle de Moëze - lpo.fr