

LE PETIT JOURNAL

SAINT CHRISTOL

Automne - Hiver 2023





SOMMAIRE

- P. 3 : **Edito**
- P. 4 : **Travaux et projets**
- P. 6 - P. 9 : **Fish' n chanvre**
- P. 10 - P. 11 : **Saint Christol, autrefois
et aujourd'hui**
- P. 12 - P.13 : **La tonnellerie**
- P. 14 : **Quoi de neuf à St Christol**
- P. 15 : **Informations utiles**



L'année 2023 a été riche en événements et festivités pour notre commune. En effet, les associations ont pu organiser le feu de la Saint Jean, le Petit festival des Grandes Chansons, et surtout la fête de la crique qui a réuni un très grand nombre de visiteurs. Nous avons pu également à nouveau accueillir le bal itinérant.

Pour cette fin d'année, l'équipe du conseil municipal et moi même sommes très heureux de pouvoir proposer une rencontre autour d'un repas pour les personnes de la commune âgées de plus de 60 ans ainsi qu'un goûter avec les enfants.

Enfin, je vous souhaite à toutes et à tous de belles fêtes de fin d'année entourés de vos proches, et avec un peu d'avance, je vous adresse mes meilleurs vœux pour l'année 2024.

Bonne lecture de ce nouveau numéro du Petit Journal et j'en profite pour féliciter l'équipe de rédaction.

Nicolas Freydier

L'équipe du Conseil Municipal : Karine Brosse, Danielle Coulomb (première adjointe), Erika Coulomb, Claire Desjardins, Nicolas Freydier (Maire), Jean-Luc Grousset, Christophe Hubac (troisième adjoint), Michèle Hubac, Guy Miller, Anne-Sophie Petrel (seconde adjointe)

TRAVAUX ET PROJETS

- La route des Pizes a été consolidée dans le virage avant le Roure. En effet, le talus en contrebas de la route s'était affaissé et il devenait urgent de réaliser un enrochement à cet endroit avant que la route ne s'effondre. Des blocs de béton ont donc été posés. Une demande de subvention auprès du Département a permis de recevoir un montant de 2944 € dans le cadre du dispositif Atout Ruralité 07.
- Les pluies de fin septembre ont provoqué deux éboulements : un sur la route des Pizes avant le hameau de Chassouan et l'autre sur la route de la Farge. Des devis sont en cours pour les réparations.
- L'employé communal et un conseiller municipal ont réalisé des travaux d'enrobé à froid et les goudronneurs ardéchois sont intervenus courant octobre pour entretenir le goudronnage sur toutes nos routes.
- Vous avez pu remarquer que les fenêtres des salles communales ont été repeintes de la même couleur que celles de la mairie.

PLAN DE COOPERATION DE VAL EYRIEUX AVEC LE PNR

Val'Eyrieux représenté par Jacques Chabal et le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche représenté par Isabelle Massebeuf, conseillère régionale, ont signé un plan de coopération en mairie de St Christol qui accueillait l'évènement en présence de Nicolas Freydier, délégué pour ce dossier.

Ce plan constitue la véritable feuille de route partagée entre les 2 entités et devra permettre la mise en place d'une vingtaine d'actions concertées sur le territoire de la communauté de communes dans les 6 domaines concernés : Agriculture - Forêt, Énergie - Mobilité - Biodiversité, Urbanisme, Tourisme - Randonnée, Culture et Économie - Innovation. On peut déjà noter à ce jour un travail amorcé autour de l'école du vent de St Clément et de la ligne du partage des eaux.

Comme l'a rappelé Jacques Chabal à cette occasion, « ce plan de coopération est tourné vers l'avenir, il vient en complémentarité et nous permet d'asseoir certains projets. »

L'objectif de cette coopération est d'assurer le développement des installations et la mise en valeur de notre patrimoine qui représente un réel intérêt pour les touristes mais également pour les habitants.

Voici quelques actions en cours sur le volet tourisme et culture :

- La rénovation de la Maison du Châtaignier à St Pierreville, gérée par Val'Eyrieux, labellisée « Maison et Musée du Parc » sera soutenue dans le cadre du dispositif « coup de pouce ».

- On relèvera également le renouvellement du Label Géoparc, qui s'est traduit par l'aménagement progressif de 4 géosites, comme celui du Rocher de Brion. Les Amis de Rochebonne ont par ailleurs sollicité un accompagnement du PNR pour un projet de sentier d'interprétation.
- Parcours artistique du Partage des Eaux : le Parc naturel régional oeuvre depuis plusieurs années au développement de ce parcours artistique à ciel ouvert, long de près de 100 Km. Avec le plan de coopération est prévue la création de deux nouvelles oeuvres pérennes.
- Tout un volet se construit également autour de l'astronomie et de la préservation du ciel étoilé : démarche de labellisation internationale, développement du pôle « Planète Mars », etc... sur lequel le Parc et Val'Eyrieux collaborent. A titre d'exemple, le partenariat a permis d'organiser une rando-concert dans la nuit étoilée, le 12 août à Mars (gratuite sur réservation auprès du PNR des Monts d'Ardèche).

PROJET DE RÉNOVATION DU TEMPLE DE SAINT CHRISTOL

Le temple de St Christol est une ancienne église romane du XIII^e siècle qui appartenait aux catholiques jusqu'en 1807, date à laquelle un arrêté du Préfet, confirmé par l'empereur Napoléon, a attribué cette église à la paroisse protestante, qui n'était pratiquement plus utilisée à cause du petit nombre de catholiques dans la commune. La commune de St Christol en a fait l'acquisition pour le franc symbolique en 2003.

Aujourd'hui des problèmes d'infiltration d'eau par le toit et par les murs mettent en péril ce bâtiment et nécessitent d'engager rapidement des travaux de rénovation afin de pouvoir garantir la pérennité de ce patrimoine historique.

Ces travaux consistent en la rénovation complète de la toiture (remplacement des tuiles, des plaques sous-tuiles, de la cheminée et de la collecte des eaux pluviales...), et des murs (pour stopper les remontées d'humidité par capillarité, il convient d'évacuer le béton de soubassement et de refaire un enduit à la chaux).

L'architecte de la Fondation du Patrimoine a accompagné l'entrepreneur (LB-BTP d'Alissas) pour l'établissement du devis et a validé ce dernier pour un montant d'environ 86 000 €. La commune ne pourra pas financer seule la totalité des travaux, elle fait appel à des partenaires financiers pour obtenir des subventions (État, Département, Fondation du Patrimoine, Crédit Agricole) et souhaite également organiser un appel aux dons.

Cette collecte a débuté le 25 novembre 2023. Pour chaque euro recollecté, l'antenne ardéchoise de la Fondation du Patrimoine mettra un euro.

Vous pouvez retrouver toutes les infos sur www.fondation-patrimoine.org/88466

Le maire et le conseil municipal espèrent vivement la réussite de cette collecte et remercient par avance les contributeurs qui aideront la commune à réaliser ce projet pour garantir le maintien de ce patrimoine, indispensable à la vie de la commune.

Bonjour, est ce que vous pouvez vous présenter ?

Moi c'est Estelle Robert, native de Guérande, on est arrivés à Saint Christol en 2015 avec Benjamin Baudoin Picaud. On a acheté le hameau de la Blachette. On est saisonniers.

Benjamin : On est venu s'installer dans le coin pour faire une réhabilitation de maisons en auto construction et l'idée c'était de trouver un travail pour compléter nos revenus de la montagne. On a eu l'idée de se lancer dans le chanvre-bien-être dit CBD depuis 3 ans. On a commencé notre exploitation en tant que cotisants solidaires.

Je me permet d'ajouter que vous avez eu un bébé récemment ...

Oui, Tia est née le 11 juillet 2023... Elle est trop chouette et magnifique, elle nous comble de bonheur ! Ça ramène un plus au hameau de la Blachette, avec la construction des maisons, ça nous booste un peu ...

Oui, dans la réhabilitation de la Blachette, vous travaillez sur une maison en ce moment ?

Oui, on avait une petite maison qui était habitable mais avec une petite superficie. Donc il fallait, avec l'arrivée de Tia, qu'on agrandisse une maison pour avoir des chambres. On s'est mis à fond sur la maison depuis l'année dernière... En sachant que depuis le début, on a fait beaucoup de travaux forestiers, d'entretien des terrains pour les cultures. Notre priorité, c'était de faire bien notre potager, de nettoyer La Blachette qui n'avait pas été entretenue depuis au moins 30 ou 40 ans et de réhabiliter des échamps et que ce soit plus exploitable pour y mettre aussi bien des animaux que de pouvoir y cultiver ce dont on a besoin.

Parce qu'il y a pas mal de surface..?

On a 4 hectares et demi mais il y a beaucoup de forêt et les terrasses exploitables ne sont pas très importantes. On a dû couper pas mal de végétation pour pouvoir réhabiliter, pour avoir un peu d'herbe aussi bien pour mettre les moutons que les chevaux... Maintenant on a fait aussi un verger et depuis trois ans on a commencé le CBD chanvre-bien-être.

Le nom, c'est donc Fish'n chanvre ?

L'idée a muri, car nous projetons de faire de l'aquaponie, c'est un mélange de «aquaculture» et «hydroponie». L'aquaponie, c'est de la culture hors sol et l'élevage de poissons, permet de nourrir les plantes. C'est assez vertueux du fait qu'il y a très peu de consommation d'eau et grâce aux déjections des animaux, on nourrit les plantes qui refiltrent l'eau et ça repart aux poissons en circuit fermé. D'où le nom Fish'n chanvre. On est en train de mettre en place des bassins pour les poissons, les plantations et pour l'instant, nous n'avons fait que du plein champs et de la serre de culture CBD.

Oui, il y a beaucoup de choses en cours pour vous en ce moment..?

Oui, la priorité, c'est quand même la maison, finir les travaux pour qu'on soit plus à l'aise avec la petite, puisqu'elle va vite grandir et dans la petite maison de 15 m2, c'est un peu à l'étroit...Donc on essaie de mêler le boulot, les travaux, et en plus de ça, on est pas là pendant 5 mois l'hiver, donc c'est pas évident de joindre tous les bouts. Aussi, cette année on a lancé les marchés pour se faire connaître...

Donc, les cultures de chanvre depuis ?

Et bien 3 ans, même si la première année, c'était pas évident par rapport à l'achat des semences par exemple, parce que c'est un corps de métier qui est nouveau, donc il y a toute une complexité sur le réseau de vente etc. Il y a pas mal de chose à apprendre et puis nous en tant que nouveaux paysans, clairement il y a plein de choses à comprendre, à apprendre... On ne devient pas paysan du jour au lendemain...

Et vous avez fait de la transformation et créé des produits ?

On a fait plusieurs produits pour diversifier la gamme de chanvre qu'on a. On a la fleur brute qui est la plus grosse vente, 4 infusions différentes, mélanges de fleurs. On est tout en bio, on achète d'autres produits bio à d'autres agriculteurs pour faire nos infusions avec de la verveine etc... Pour le bien-être, le sommeil, la relaxation musculaire, le stress... Aussi, on a fait des petits pots de miel avec notre miel avec des graines de chanvre, ça se marie très bien avec du fromage de chèvre ou bleu en apéritif, il y a un petit côté croquant, c'est fun. On fait aussi les têtes confites, c'est comme des petits bonbons, c'est la fleur cristallisée dans du sucre ou dans du caramel. On a aussi l'huile sublinguale, c'est fait avec des graines de chanvre pressées à froid et on a extrait une résine de nos fleurs et la dilution des deux fait une huile sublinguale, qui se consomme dans la bouche, sous la langue et qui est un peu plus concentrée et qui est intéressante pour les problèmes de sommeil, de détente, d'anxiété.

Vous avez une formation pour apprendre tout ça ?

On a de base une formation agricole chacun, Estelle a une formation equestre et moi de paysagiste, c'est comme ça qu'on a pu s'installer en tant qu'agriculteurs. *Estelle* : Aussi, mon père était maraicher, donc j'ai cette expérience là, et Benjamin est très nature. Ca fait 8 ans qu'on travaille nos potagers, donc on connaît nos sols, la permaculture etc... *Benjamin* : Moi j'ai lu pas mal d'études sur la conception de terrasses, sur les plantations, l'entretien des plantes, je lis beaucoup de choses.

Et sur le métier de chanvrier ?

Grâce aux réseaux sociaux, on s'est mis en contact avec l'Association Française des Producteurs de Cannabinoïdes, l'AFPC, qui est une association pour regrouper tous les nouveaux chanvriers bien-être, c'est à dire les chanvriers pour la fleur et non le textile ou la graine. On est maintenant plus de 250 dans cette association qui défend le droit des chanvriers et tout ce qui est législation autour de ce produit.

On a aussi fait une formation en aquaponie, on a fait nos premiers tests aquaponies qui étaient un échec, il y a 3 ans, puis on a fait une formation de 15 jours à l'automne qui était très instructive.

Après il faut savoir que le chanvre est une plante qui est assez facile à cultiver, qui demande "peu d'entretien", pas forcément beaucoup d'arrosage, pas de produits phytos...

Et concernant les effets des produits, comment arrivez vous à les présenter, les quantités ...?

Clairement, on est pas médecins, on ne peut pas dire qu'il faut prendre tant par personne, ça dépend du passé des gens, de ce qu'ils consomment déjà ou non, s'ils prennent des médicaments, ça s'adapte en fonction du besoin et de ce qu'ils veulent en faire avec les problèmes qu'ils ont en terme de santé. Il y a des personnes qui consomment de la morphine par exemple, on ne va pas leur dire que s'ils prennent ça, que tout ira bien. Chaque client est différent et on essaie d'adapter nos conseils... Aussi, ce qu'il faut savoir, c'est que pour pouvoir vendre nos produits, on doit être en dessous du taux légal de THC de 0,3 %, c'est la législation française qui s'impose dans tout le chanvre français. Règle n°1 : des semences du catalogue français ou européen et règle n°2 : Avoir des analyses avec des taux conformes.

Estelle : Pour chaque variété, on envoie des échantillons qui correspondent à un pourcentage selon la récolte. Pour cette année, j'ai tout envoyé avant hier.

Ça a fonctionné sur les marchés cet été ?

C'est une belle première, on s'est fait connaître un peu dans les marchés du coin. On est les seuls chanvriers dans le coin sur les marchés. Après, c'était un peu compliqué cette année avec la naissance de la p'tite, donc on a embauché Grégoire qui vendait aussi les produits de sa ferme pour compléter avec les nôtres. L'objectif était de se faire connaître et d'être les premiers à s'implanter au niveau local. Même si ce n'est pas l'été où on va gagner le plus d'argent, les gens entendent parler de nous, du CBD et l'année prochaine, c'est Estelle qui va prendre le relais sur les marchés.

D'autres moyens pour vendre vos produits ?

Il y a le site internet qui est en cours de création...

Estelle : Moi, à la Plagne, je travaille dans un magasin de produits régionaux, je vais pouvoir en vendre un peu là-bas, et puis il y a le bar de Charlot (Benjamin)...

Benjamin : Oui, parce qu'on a acheté un lieu, on voulait y faire de la nourriture, un peu de boissons et dans l'idée, c'était avoir un lieu de vente à la montagne pour vendre du CBD, vu qu'il y a un gros marché à la montagne avec des gens qui font du sport, qui peuvent avoir des douleurs, de la fatigue... Cette année on va enfin pouvoir monter notre vitrine pour vendre nos produits à la montagne. Aussi, on essaie de se faire connaître dans les bureaux de tabac, les petits magasins... On essaie de s'implanter au niveau local mais c'est pas évident car dans les bureaux de tabac, il y a énormément de monde sur le marché avec des produits qui arrivent de l'étranger... On dit qu'on est en bio, mais c'est pas forcément ce qui est le plus recherché actuellement sur ce type de produits... Les gens veulent un produit de qualité, odorant et visuellement joli. Mais grâce à l'association dont on fait partie, on veut que les gens soient au courant de ce qu'ils consomment et qui arrive de l'étranger.

Et vous avez donc des stocks pour partir à la montagne ?

Oui, il nous en reste pas mal de l'année dernière. Il faut dire que notre petit souci, c'est le commerce, parce que c'est un métier à part entière... Donc autant la production etc..., on se débrouille bien, mais pour le commerce...

Estelle : il faut dire qu'après la récolte de l'année dernière, on est partis à la Plagne directement, et on a enchaîné... Après on a fait nous-mêmes toutes nos étiquettes, et les packages.

Pour la commercialisation, facebook marche bien, beaucoup de gens nous contactent pour commander... et aussi avec le compte perso facebook de Benjamin, car il a beaucoup de contacts.

Benjamin : On a un «petit réseau» qui commence à se développer sur les réseaux sociaux, on est beaucoup à interagir entre nous, à s'entraider, à discuter de ce qui se passe... Aussi bien l'association, que les réseaux, nous aident à comprendre cette nouvelle culture qui est très nouvelle en France...

Estelle : on a des informations sur les semences, et même pour toutes les analyses, on fait des trucs groupés pour que ça revienne moins cher...

Pour la transformation, vous avez dû faire des aménagement ?

On a acheté une cellule de caisses frigorifiques, qui permet de faire notre atelier de transformation, des travaux sont en cours, et on veut par la suite faire un labo aux normes d'hygiènes. Il nous restera ensuite des travaux à faire pour l'aquaponie mais on a déjà de quoi travailler dans de bonnes conditions puisqu'on a notre petit labo de transformation.

On s'est aussi équipés d'une effeuilleuse, car la première année, on faisait tout à la main et aux ciseaux, et on a pas réussi à tout finir ...

On a aussi acheté une machine pour presser et pour pouvoir faire nous même notre huile puisque jusqu'à présent on sous-traitait...

Le départ à la Plagne est prévu début décembre ?

Tout à fait, pour un retour fin avril, début mai . Ensuite on sème en mai-juin, et on récolte en septembre-octobre puis on transforme et on vend.

Un mot pour finir ?

On est ouvert à toute personne qui veut venir visiter notre ferme, vous êtes les bienvenus, et si vous voulez parler du sujet, essayer de comprendre ce que c'est, c'est avec grand plaisir qu'on partagera nos connaissances et notre expérience.

Facebook : Fish'n chanvre / Mail : fish-n-chanvre@hotmail.com

Téléphone : 06 61 66 74 42 ou 06 59 51 91 70

SAINT CHRISTOL AUTREFOIS ET AUJOURD'HUI

A VOTRE AGENDA !!

SAINT-CHRISTOL

Ecole de laiterie. — Tous les cultivateurs, ménagères et enfants des deux sexes sont invités à suivre les cours gratuits de laiterie les 12, 13, 14 et 15 janvier. La séance de clôture sera présidée par M. Mondon, maire, et M. Façy, professeur départemental. M. et M^{me} Brun ont bien voulu prêter leur concours à cette œuvre d'enseignement professionnel.

LES NOUVELLES DUTALARON

Votre journal avec les dernières actualités de la commune !

Le Journal de Tournon -

8 janvier 1911

22 janvier 1911

SAINT-CHRISTOL

Cours de laiterie. — Les cours de laiterie ont été suivis par une foule énorme de cultivateurs et de ménagères, 81 certificats ont été distribués.

EN CAMPAGNE ÉLECTORALE

M. Vallette-Viallard

candidat aux élections législatives
dans la 1^{re} circonscription de Tournon
a poursuivi dimanche sa tournée de conférences
au milieu de la sympathie générale

7 heures du matin. Temps incertain. Des nuages chargés d'eau s'accrochent aux sommets des Bontières, chassés par un vent violent du Midi. Va-t-il pleuvoir ? Ce serait fort désagréable car la première causerie de notre candidat doit avoir lieu en plein air. Et ma foi, malgré tout le plaisir que pourraient avoir les électeurs à l'entendre, il risquerait fort de prêcher dans le désert. Mais le soleil entre en lutte avec le bourrasque et ne tarde pas à percer vainqueur, les nuages menaçants qui s'effiloquent en débandade.

8 heures. Toujours pleins de dévouement et de délicatesse cordiale, MM. Saléon-Terras, conseiller général, et Lafont, conseiller d'arrondissement qu'accompagnent MM. André Saléon et Nicolas, se sont encore constitués nos guides, pour cette seconde journée de pérégrinations à travers le canton du Chylard. A leur suite, nous escaladons les pentes abruptes qui dominent le chef lieu, et par l'austère

vallée du Talaron, peuplé de truites, parait-il, et gagnons l'église de St-Christol devant laquelle la foule des fidèles qui justement sortent de l'office s'est massée. Et c'est à cet auditoire bigarré, où l'élément féminin domine, face aux morts qui dorment là, tout près, accompagné par la chanson du vent dans les châtaigniers et le murmure du torrent, que M. Vallette-Viallard expose son programme. Mais qu'a-t-il besoin de parler ? Les hommes qu'il a en face de lui sont dévoués corps et âme aux idées qu'il défend ; ils savent — ici plus qu'ailleurs — le prix de la lutte, de la lutte sans espoir où l'on tient quand même sans défaillance, parce que c'est le devoir. Ah ! les braves gens ! Et quand aux femmes que notre candidat saluait galamment, quel dommage que le Cartel leur ait refusé le droit de vote : elles sont, assure-t-on, plus « terribles » encore que les hommes ! Du moins, s'il en était besoin, sauront-elles faire voter.

La Croix de l'Ardèche
- 25 mars 1928

Nota Bene :

Cependant, lors des élections législatives du 22 avril 1928 sur la 1^{re} circonscription de Tournon, M. Vallette-Viallard a obtenu moins de 20 % à Saint-Christol mais fut élu dès le premier tour sur la circonscription avec 53% des voix.

AVIS DE RECHERCHE

SAINT-CHRISTOL

Disparition. — Le nommé Clément Mayaud, âgé de trente-cinq ans, ne jouissant pas de la plénitude de ses facultés mentales, a disparu depuis une quarantaine de jours, sans que l'on puisse retrouver sa trace.

Voici son signalement : taille 1^m60, portant moustache et barbe rouge, mal vêtu, répond sous le nom de Clément.

Prière d'adresser les renseignements à la mairie de Saint-Christol.

Le Journal de Tournon
- 5 novembre 1905

SAINT-CHRISTOL

Disparition. — Clément Mayaud, âgé de 38 ans, atteint d'aliénation mentale incurable a disparu de la commune depuis une quinzaine de jours. Comme ses parents sont dans l'inquiétude, il est donné avis de vouloir bien le signaler à la mairie de Saint-Christol.

Signalement : taille 1 m. 64 marche lourdement, porte des sabots, moustaches rouges, répond sous le nom de Clément et chante souvent : Les balais sont fleuris.

Le Journal de Tournon
- 24 mai 1908

LES ÉLÉMENTS SE SONT DÉCHAINÉS

La Gazette de France
- 24 Septembre 1857

— On écrit de Tournon à la *Gazette de Lyon* :
« C'est dans les cantons du Cheylard, de Lamastre, de Saint-Martin de Valamas et de Saint-Agrève, que les désastres ont été les plus considérables : l'inondation, la grêle, la foudre, les trombes d'eau, les coups de vent, tous les fléaux du ciel à la fois s'étaient déchainés sur ce malheureux pays; la Dorné et l'Erieux s'élevaient à plus de huit mètres au dessus de l'étiage; de mémoire d'homme ils n'étaient parvenus à une pareille hauteur.

» Au Cheylard, toutes les usines ont été emportées ou gravement endommagées; les pertes sont énormes, les deux fabriques de foulards, qui occupaient 1,000 ouvriers, ont été emportées; on n'a rien pu sauver du matériel ni des marchandises. On évalue, pour ces fabriques seulement, la perte à 600,000 fr.

Les mouliniers en soie ont fait aussi des pertes énormes; on cite une fabrique dans laquelle les eaux, en se retirant, ont laissé deux mètres de vase.

» Au moment où les fabriques s'écroulaient et où toute la ville du Cheylard était livrée aux tourmentes de l'orage, la foudre est tombée sur le couvent et y a mis le feu; heureusement, on a pu l'éteindre.

» Le village de Fromentières a été horriblement maltraité; il n'est plus qu'un amas de ruines... Il y avait plusieurs usines importantes; elles sont presque complètement détruites.

» Dans ce seul village, il y a quinze maisons écroulées complètement ou très gravement endommagées; toutes les terres sont emportées; une foule de pauvres propriétaires, qui avaient avant une aisance relative, sont réduits à la mendicité.

A Saint-Christol, un malheureux père de famille a eu sa maison emportée avec ses bestiaux, son fourrage, son mobilier, ses terres, tout ce qu'il possédait; en un mot, riche hier, il n'a plus rien aujourd'hui...

» A Désaignes, les terres, les digues, les ponts ont été ravagés et renversés; chez M. le comte de Tournon-Simiane, des digues qui existaient depuis cent cinquante ans, et qui avaient constamment résisté aux plus fortes eaux du Doux, ont été complètement emportées. Toutes les routes qui aboutissent à Lamastre ont été interceptées.

» Dans les cantons de Saint-Martin de Valermas et de Saint-Agrève, toutes les communes ont horriblement souffert; la moitié des prairies ont été emportées; la foudre a renversé plusieurs maisons, la grêle a ravagé les récoltes, les terres sont affreusement ravinées, tous les moulins le long de l'Erieux sont détruits. A Tournon, le pont sur le Doux a disparu; à Chalencçon, à Saint-Maurice, il ne reste plus un moulin; plusieurs maisons ont été englouties, beaucoup de familles sont ruinées.

» A la première nouvelle de ces désastres, le préfet, le sous-préfet de Tournon, l'ingénieur de l'arrondissement, se sont transportés sur les lieux pour distribuer les premiers secours; mais qu'est-ce que cela en présence de si grands malheurs! Permettez-moi donc, monsieur, de vous prier de faire dans la *Gazette de Lyon* un appel à la charité publique en faveur de nos pauvres inondés. J'espère que toutes les feuilles monarchiques imiteront votre exemple et que, grâce à la générosité de leurs concitoyens, les malheureux habitants de l'Ardèche auront pour cet hiver de quoi subvenir à leurs plus pressantes nécessités. »



De la bouteille de vin à l'arbre.

Les romains faisaient du commerce avec le vin. Ce dernier était transporté dans des amphores et des jarres en terre cuite. Ce sont les gaulois qui ont inventé le tonneau. Après les avoir vaincus, les romains ont adopté ce dernier qui possède plusieurs avantages. Plus léger, plus maniable, on peut le superposer. Les romains constatent que le vin se conserve plus longtemps, à meilleur goût quand il est conservé en fût de Chêne. La région lyonnaise va devenir une des principales régions de la tonnellerie. A la chute de l'empire, la tonnellerie se maintient et avec le commerce entre continents le fût évolue, s'adapte.

L'arôme du vin est influencé par les caractéristiques du raisin et des levures. En contact avec le bois, ce dernier peut modifier les différentes odeurs, saveurs et consistances du vin. Les composés chimiques naturels du bois vont influencer la fermentation, l'oxygénation et ainsi modifier le goût du vin. Les tanins de la vigne et du bois peuvent créer des goûts différents. Le vieillissement du vin dure généralement entre 12 et 24 mois. C'est pendant cette période que se fait l'oxygénation au travers du bois entre le vin et l'air extérieur. En aucun cas le goût du bois ne doit dominer le vin. Ce dernier devient alors âpre. L'élevage du vin en fûts de Chêne apporte la touche subtile qui convient (ou pas) aux amateurs.

Au départ il y a le Chêne qui pousse en forêt. Seules certaines variétés de Chênes sont éligibles à la tonnellerie (Sessile et Pédonculé). Aux USA c'est le Chêne blanc qui donne des goûts différents. La célèbre forêt de Tronçais dans l'allier, la forêt de Bercé dans la Sarthe, le plateau de Langres sont les principaux lieux qui fournissent le bois conforme. D'autres régions de chênes complètent l'approvisionnement français. Ces arbres doivent pousser très doucement, moins de 1 mm / an sur le diamètre est excellent. La nature du sol joue un rôle essentiel ainsi que la sylviculture. Ces 2 éléments donnent un grain très fin et unique au bois. Il faut beaucoup de patience pour obtenir quelques arbres à l'ha (hectare), au bout de 150 ans ou plus, et souvent des déconvenues .

En 2018, 341 000 m³ de Chêne pour seulement 62 000 m³ de merrains et 658 000 tonneaux produits en France. 65 % part à l'exportation (USA, Espagne, Australie, Italie...). A noter que la ressource Chêne de cette qualité est en diminution. La demande mondiale explose, et chez nous l'état ne trouve rien de mieux que de mettre sous cloche des milliers d'ha de Chênes pour des raisons politiques (parc national du Chatillonnais en Côte d'Or).

Les Mérandiers sont la 1^{ère} activité de transformation de la tonnellerie. Quand un lot de Chênes est à la vente, ces derniers visitent la parcelle et après observation des arbres, estiment le pourcentage de la qualité (très peu) qui convient et proposent un prix. Le plus offrant emporte le lot.

Une fois le bois abattu, trié et amené à l'usine de transformation, chaque arbre est minutieusement inspecté, sélectionné à nouveau, pour ne garder que le meilleur. Il est billonné aux dimensions demandées. On le fend alors en quartiers, comme une mandarine. Ensuite, il est scié aux épaisseurs des douelles* des tonneaux. Une ultime vérification visuelle est réalisée, puis soigneusement empilé. Il y a beaucoup de perte lors de la transformation. Il est ensuite expédié au client c'est à dire le tonnelier.

Le tonnelier fait sécher les douelles plusieurs mois en plein air. Ces dernières sont reprises une à une pour être découpées, fraisées, cintrées. Éventuellement on brûle légèrement l'intérieur du tonneau. Cela amène un goût particulier au vin. C'est le vigneron qui commande cette particularité. Ensuite on met les cercles, réalise l'étanchéité avec de l'eau et une sorte de farine. Il est ensuite poli, éventuellement gravé. Une ultime vérification est faite avant l'emballage et son expédition. Les Mérandiers se rendent régulièrement chez leurs clients pour suivre, déguster et comprendre les attentes de ces derniers.

Le savoir faire français est reconnu mondialement. Il y a un peu moins d'exigences pour le boisé dans les alcools (cognac).

Certains châteaux n'utilisent qu'une fois le fût. La plupart du temps ils sont réutilisés, vendus à des vignerons qui cherchent d'autres arômes ou n'ont pas les moyens d'acheter des fûts neufs.

Pour palier au manque de bois, une nouvelle technique est apparue. On met des copeaux de Chênes dans le vin. Certains disent qu'il n'y a pas de différence, d'autres dénoncent une usurpation... Qui dit vrai ?

La tonnellerie française a une réputation mondiale. C'est la seule filière excédentaire de la filière bois avec un chiffre d'affaires de 490 millions d'euros.

* Arrivé chez le tonnelier le merrain s'appelle la douelle.

QUOI DE NEUF À SAINT CHRISTOL

NAISSANCE

Depuis le 11 juillet dernier, Saint Christol compte une habitante de plus, ce qui en fait la sixième naissance sur la commune depuis 2 ans.

En effet, Tia est arrivée au hameau de la Blachette pour le plus grand bonheur d'Estelle ROBERT et Benjamin BAUDOIN-PICAUD.

Estelle est originaire de Guérande en Loire-Atlantique et Benjamin de Sochaux en Franche-Comté. Ils se sont rencontrés il y a 10 ans lors leur activité de saisonniers et sont installés à la Blachette depuis 2015.

Aujourd'hui, ils restent toujours saisonniers à la Plagne sur la période hivernale et rejoignent la Blachette à partir du mois de mai pour exercer leur métier de chanvriers, activité qu'ils ont lancée il y a 3 ans.

Nous souhaitons beaucoup de bonheur à cette petite famille.



OPÉRATION BRIOCHES

L'opération « brioches » a eu lieu du 09/10/2023 au 15/10/2023.

Au total 63 brioches ont été vendues au profit de l'ADAPEI.

Cette opération a rapporté la somme de 360 euros.

Merci à tous pour votre accueil et votre générosité.

C.A.S. (COMMISSION ACTION SOCIALE)

Après 3 ans de période COVID, Monsieur le Maire et les membres de la C.A.S. ont décidé d'offrir un repas à toutes les personnes âgées de 60 ans et plus, résidant à l'année sur la commune et inscrites sur les listes électorales.

Le repas est prévu le 17 décembre 2023 à midi, dans la salle communale. À 16 heures suivra le traditionnel goûter des enfants, accompagnés de leurs parents. L'ensemble de la population est invité à partager ce moment de convivialité.

Les personnes de +80 ans ne pouvant se déplacer pour des raisons de santé, recevront un colis.

Horaires de la mairie

Mardi et vendredi de 13h à 17h.

Téléphone : 04.75.29.23.69 / Courriel : mairie.st.christol@orange.fr

La Poste

Horaires d'ouverture : lundi, mardi, jeudi, vendredi de 9h à 11h30.

Au bord du Taron

Horaires d'ouverture : jeudi : 18h-22h et du vendredi au dimanche : 8h-22h

Repas uniquement sur réservation. 06.70.62.69.72

Le petit journal de Saint Christol

Si vous avez des sujets d'articles, n'hésitez pas à nous les faire parvenir à la mairie de Saint Christol ou à l'adresse mail : communication-saintchristol07@outlook.fr.

Plus précisément nous cherchons à enrichir notre article intitulé « Saint Christol autrefois et aujourd'hui » grâce à vos anecdotes et histoires sur la commune.

Nous vous en remercions par avance.

Le Petit Journal est disponible sur le site internet : www.saint-christol07.fr

Les correspondants

L'Hebdo de l'Ardèche : Danielle Coulomb au 06.82.82.45.49

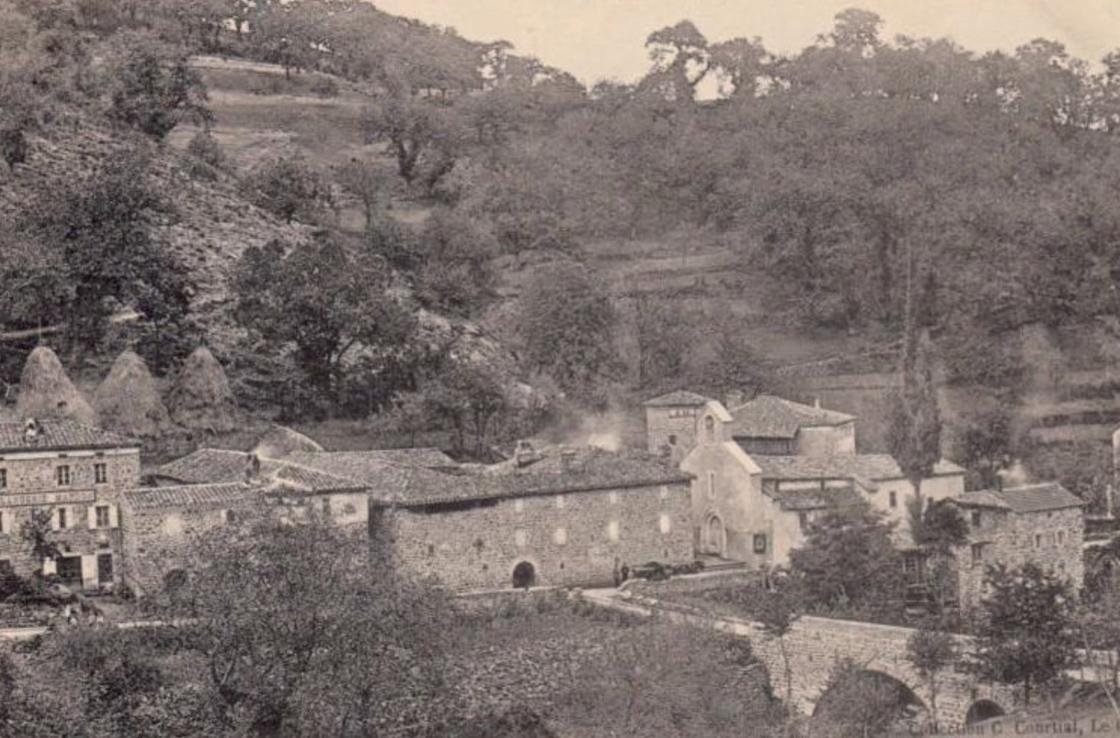
Suite à la mise en place des numérotations et noms des rues de la commune, nous vous rappelons qu'il est indispensable de faire la modification de votre adresse pour éviter le renvoi de votre courrier à l'expéditeur.

Comité de rédaction du Petit Journal de Saint Christol :

Danielle Coulomb, Erika Coulomb, Jean-Luc Grousset, Christophe Hubac, Michèle Hubac et Anne-Sophie Petrel

Graphisme : Olivier Lavigne - www.olivier-lavigne.com

Impression : Ellipse Impressions - www.ellipseimpressions.com



Saint Christol - Vue générale
(photo du haut réalisée en 1905 et photo du bas en 2023)

