

7^e FÊTE

Le magazine municipal de Champagne



Numéro 39 - hiver 2025

Infos pratiques, travaux, vie de la commune, associations, animations, histoire locale.

Photo de couverture : José Varéla - Champagne en fête

Mairie

Ouverture : du lundi au vendredi 9h à 12h
 Tél :05 46 97 02 61
 Permanence *uniquement en cas d'urgence* :06 35 36 87 02
 Courriel : mairie@champagne17.fr
 Internet : www.champagne17620.com

ou scannez le code ci-contre →



Bibliothèque

Ouverture : les jeudis de 14h30 à 18h30
 (le créneau 15h à 16h est réservé aux enfants de la maternelle)

Accueil périscolaire

Lundi, mardi, jeudi et vendredi (hors vacances scolaires)
 Ouverture : de 7h15 à 9h10 et de 16h40 à 19h00

Soins et urgences médicales

Deux numéros sont à votre disposition :

► **Le 05 46 27 55 20** en cas de besoin de soins, un médecin vous indiquera la conduite à tenir (ce numéro fonctionne la nuit, le week-end et les jours fériés).

► **Le 15 est limité aux urgences.** Merci de respecter ces consignes pour une meilleure gestion des urgences.

- GENDARMERIE 17
- POMPIERS 18 ou 112
- MAISON MEDICALE PONT L'ABBÉ D'ARNOULT ... 05 46 97 01 64
- EDF
 - Infos clients particuliers 0810 17 6000
 - Conseiller solidarité 05 46 52 10 89
 - Tarif première nécessité 0800 333 123
 - Dépannage 09 72 67 50 17
- CENTRE ANTIPOISON Bordeaux 05 56 96 40 80
- ALLO SERVICE PUBLIC 3939

Assistantes maternelles

- Carole BARRE - 90 AVENUE RENE CAILLE 06 13 64 27 18
- Élodie FORDIN - 7 IMP DES MARRONNIERS 06 76 95 24 97

Location du restaurant scolaire

La salle est disponible à la location aux tarifs suivants :

Pour les habitants de la commune

- Vin d'honneur 30 €
- Journée sans chauffage 80 €
- Journée avec chauffage 100 €
- Deux jours sans chauffage 120 €
- Deux jours avec chauffage 160 €

Tarifs forfaitaires de prêt de matériel (tables, chaises, bancs)

- Forfait pour le prêt de matériel sans transport 30 €
- Forfait pour le prêt de matériel livré par les employés 130 €

Pour les tarifs applicables aux non-résidents de la commune, contacter le secrétariat de la Mairie.

Une facture sera établie par le secrétariat pour permettre le paiement des sommes dues.

Déchetterie

RD 18 à St Jean d'Angle (prolongement de l'Avenue René Caillé)
 Ouverture toute l'année :
 Lundi à vendredi 14 h à 18 h - Samedi : 8 h à 12 h et 14 h à 18 h

Sommaire

- **Infos utiles** 2
- **Le mot du Maire** 3
- **J'ai prévu des travaux** 4
- **L'état civil 2025 et le programme 2026** 5
- **Les travaux de la commune** 6
- **Infos écoles** 9
- **Les infos pratiques** 10
- **Les infos CARO** 12
- **Les animations du 2^e semestre 2025** 13
- **Champagne en fête** 13
- **Les animations (suite)** 16
- **La vie des assos** 18
- **Portrait - Marine Bach** 21
- **La mojhette** 22
- **La bibliothèque** 27
- **Nos partenaires** 27 & 28

Malaise cardiaque ?

2 défibrillateurs sont à disposition en accès libre dans le bourg :

- **Entrée des toilettes publiques**
59 AVENUE RENE CAILLE
- **Entrée du restaurant scolaire**
5 RUE DES ECOLES



Restez vigilants...

Méfiez-vous des faux personnages habillés en pompier, en facteur, en éboueur... Demandez-leur une carte professionnelle.



**Si vous avez le moindre doute,
N'ouvrez pas !**



Bulletin municipal semestriel de Champagne
 N°39 - Hiver 2025

Directeur de la publication : Roland CLOCHARD
 Comité de rédaction : Geneviève COGNÉ, Gwénaëlle FORGIT,
 Nathalie GRIVEAU, Véronique LAGARDE et Jean-Paul RENOUX
 Photos : Gérald BONY, Roland CLOCHARD, Patrick CORVISIER,
 Nathalie GRIVEAU, Jean-Louis PIQUEMAL, Jean-Paul RENOUX & José VARELA
 Relecture : Nathalie GRIVEAU, Véronique LAGARDE, Jean-Claude
 BARRAUD, Roland CLOCHARD, Guy FAVREAU & Jean-Paul RENOUX

Tirage à 480 exemplaires

ESTUAIRE IMPRESSION
 11 RUE DE LA ROCHE
 17780 ST NAZAIRE SUR CHARENTE



Le mot du Maire

le portail et sa porte depuis cette date. La cérémonie a été suivie par un concert de Gospel offert dans l'église par la municipalité.

Voici le nouveau magazine de fin d'année de la commune de Champagne. Sa vocation est d'informer sur les projets et la vie communale. Comme dans chaque Enet, Jean-Paul Renoux a écrit un article de fond, cette fois-ci sur le thème de la « mojhette ». Je vous laisse le découvrir à la fin de ce magazine.

Ce semestre a été l'occasion de recevoir à nouveau la compagnie L'Arche en Sel lors de Champagne en fête qui se tient tous les ans, fin août sur le terrain communal près de l'école. En première partie de cette animation, nous avons eu une démonstration de Danses Country par le club de GV de Champagne, puis le Street band Rockaforte a mis l'ambiance tout au long du repas (voir page 13).

Le 27 septembre, nous avons invité les autorités, les entreprises, les donateurs et tous les Champagnais à la cérémonie de fin des travaux de l'ouverture du portail nord roman de l'église. La porte en chêne fabriquée par l'entreprise Duboscq de St Jean d'Angle est du plus bel effet. La commune a fait poser deux spots LED commandés par l'éclairage public. Ces derniers illuminent, à la tombée de la nuit,

Le nouveau Plan Local d'Urbanisme (PLU), commencé en janvier 2021 a été arrêté et approuvé en juillet 2025. Il tient compte de toutes les lois et obligations qui s'imposent désormais aux communes (Schéma de Cohérence Territoriale, Loi Zéro Artificialisation Nette...). Il s'applique dès à présent pour toute nouvelle construction ou modification du bâti. Il prévoit la création d'un lotissement qui se situera entre l'avenue René Caillé à la route de St Jean d'Angle (D239), près de l'école. Une recherche de lotisseur est engagée par la commune.

Le PLU de Champagne est mis en ligne et consultable sur Géoportail et sur le site de la commune : www.champagne17620.com (bandeau du haut).

En mars, les élections municipales auront lieu. Vous pourrez vous exprimer par les urnes. Un nouveau mode de scrutin est entré en vigueur. Il prévoit des élections sous forme de liste complète, paritaire (1 homme, 1 femme) et sans panachage possible.

Si vous n'êtes pas encore inscrit sur la liste électorale de Champagne, vous avez jusqu'au 4 février pour le faire (voir page 10).

Toute l'équipe municipale se joint à moi pour vous souhaiter d'excellentes fêtes de fin d'année.

Roland CLOCHARD

L'équipe municipale vous donne rendez-vous pour la cérémonie des vœux, le vendredi 9 janvier 2026 à 19h30, dans la salle du restaurant scolaire.

► Champagne, images d'autrefois

Notre best-seller local, *Champagne, images d'autrefois*, a connu un franc succès. Au point que notre éditeur, *Le Passage des Heures*, a dû en réimprimer quelques exemplaires.

Il nous en reste une quinzaine que nous mettons à votre disposition au prix de 22 euros. Alors, si vous voulez faire un cadeau de Noël qui sort de l'ordinaire ou tout simplement vous le procurer, n'hésitez pas à venir à la Mairie.

Attention, le stock s'amenuise et il n'y aura pas de réimpression...

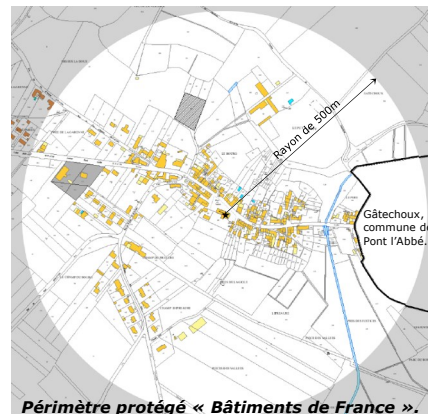


► J'ai prévu des travaux, que dois-je faire ?

Tous les travaux envisagés sur votre propriété sont soumis à une demande d'autorisation auprès de la Mairie (construction d'un bâtiment, d'un abri, d'une piscine, d'une clôture, réfection d'une toiture, changement des ouvertures, des volets, panneaux photovoltaïques, etc...).

Mieux que des mots, le visuel ci-dessous indique plus clairement le document approprié à chaque type de demande (déclaration préalable ou permis de construire). Dans tous les cas, le secrétariat de la mairie reste à votre disposition pour vous aider dans votre démarche.

Nota : L'église de Champagne est un monument classé. Tous les travaux envisagés dans le secteur protégé (un rayon de 500 mètres autour de l'église : voir plan ci-contre) sont soumis à l'avis de l'architecte des Bâtiments de France, ce qui prolonge le délai de réponse à votre demande d'un mois.



Toit, tuiles : DP
Remplacement à l'identique : aucune formalité **sauf secteur protégé**

Photovoltaïque sur le toit : DP

Fenêtre, porte fenêtre :
Création changement : DP
Remplacement à l'identique : aucune formalité **sauf secteur protégé**

Parabole :
> 1m : DP

Véranda, terrasse couverte : DP
≤ 40m² : DP (si SP totale ≤ à 150m²)
> 40m² : PC
(en zone urbaine y compris les lotissements)

Extension :
< 40m² : DP (si SP totale < à 150m²)
> 40m² : PC
(en zone urbaine y compris les lotissements)

Garage si accolé à l'habitation :
< 40m² : DP (si SP totale < à 150m²)
> 40m² : PC

Façade, ravalement, bardage : DP
Si teinte identique : aucune formalité **sauf secteur protégé**

Terrasse non couverte de plain pied (béton ou bois) :
Sans surélévation, quelle que soit la surface : aucune formalité **sauf secteur protégé**
Surélévée < 5m² : aucune formalité **sauf secteur protégé**
Surélévée < 40m² : DP (si SP totale ≤ 150m²)
Surélévée > 40m² : PC
(en zone urbaine y compris les lotissements)

Cabane, abri de jardins, appentis :
- 5m² : aucune formalité **sauf secteur protégé**
≤ 20m² : DP
> 20m² : PC

Mur de clôture, clôture : DP

Portail : DP

Piscine :
≤ 10m², non couverte : aucune formalité **sauf secteur protégé**
≤ 100m², non couverte : DP
≤ 100m², avec couverture de moins de 1,80m de haut : DP
> 100m² : PC

DP : Déclaration préalable
PC : Permis de construire
SP : Surface plancher

⚡ Important ⚡

■ Lorsque vos travaux ont fait l'objet d'un permis de construire, d'un permis d'aménager, d'une déclaration préalable de travaux... et sont terminés, **pensez à déposer une déclaration attestant l'achèvement** et la conformité des travaux (DAACT). Ce document administratif obligatoire est une formalité simple qui peut se faire en ligne ou par courrier. En se conformant à cette obligation administrative, vous assurez la sécurité juridique de votre bien.

En l'absence de DAACT, vous êtes passibles d'une amende pouvant aller jusqu'à 300 000 € selon l'article L480-4 du code de l'urbanisme.

■ Il est également obligatoire de déclarer vos biens immobiliers auprès de l'Administration. Cette nouvelle obligation déclarative a été mise en place en 2023.

En effet, la taxe d'habitation étant désormais supprimée pour les résidences principales et afin de distinguer les immeubles exonérés de ceux encore soumis à taxation (résidences secondaires, logements vacants, etc.), l'administration fiscale

demande à tous les propriétaires de répertorier leur patrimoine immobilier. Concrètement, tous les propriétaires doivent ainsi déclarer, avant le 30 juin de chaque année l'ensemble des immeubles qu'ils possèdent et la nature de l'occupation au 1^{er} janvier de l'année.

Pour remplir son obligation, le propriétaire doit utiliser le service « Gérer mes biens immobiliers » disponible dans son espace personnel ou professionnel sur le site impots.gouv.fr.

Il est aussi possible, pour les personnes peu familières avec l'outil internet, de contacter directement l'administration fiscale ou **France Services** qui assure une permanence en mairie de Champagne sur rendez-vous au **06 02 59 50 57**.

En l'absence de cette déclaration, une majoration de l'impôt dû est appliquée et dans certaines situations, des pénalités plus lourdes sont appliquées : 40 % lorsque la déclaration n'a pas été déposée dans les 30 jours suivant la réception d'une mise en demeure.

► État Civil



Bienvenue à :

- Roxane LEMAIRE, née le 29 mai 2025
- Mya DENIS GACHIGNARD, née le 31 mai 2025
- Raphaël COMBAUD, né le 3 novembre 2025



PACS :

- Gaétan PAPIN et Alexandra CABANES se sont pacsés le 13 février 2025
- Édouard BOURON et Tahnee GODIER se sont pacsés le 21 mars 2025
- Mathieu LE BRUN et Marine GANIL se sont pacsés le 2 avril 2025
- Kévin LOPEZ et Amélie GENDRONNEAU se sont pacsés le 05 août 2025
- Philippe TOUTOUT et Cécilia HYPOLITE se sont pacsés le 11 septembre 2025



Tous nos vœux de bonheur à :

- Victor BLANC et Marion DESMIDT qui se sont mariés le 17 mai 2025
- Olivier CAILLAUD et Adélaïde FRIBOULET qui se sont mariés le 28 juin 2025
- Nelle VERNY et Marine COGNÉ qui se sont mariés le 28 juin 2025
- Bastien BERGÉ et Isabelle AFONSO qui se sont mariés le 25 août 2025
- Romain COQUELIN et Marion ETEVENARD qui se sont mariés le 13 septembre 2025
- Olivier FERRARIS et Clara GARCIA qui se sont mariés le 20 septembre 2025



Ceux qui nous ont quittés :

- Max Gabriel DESSEIX, décédé le 7 décembre 2024
- Francis COGNÉ, décédé le 29 décembre 2024
- Allain Gilbert PORTIER, décédé le 1^{er} janvier 2025
- Paulette DOUET, décédée le 20 avril 2025
- Raymonde SCAFARTO, décédée le 11 juillet 2025
- Jean-Michel MALATY, décédé le 24 octobre 2025
- Jean-Michel MOURET, décédé le 9 novembre 2025
- Linette CHEVALLEREAU, décédée le 19 novembre 2025

► Calendrier 2026

► Janvier

- Vendredi 9 : Vœux du Maire.

► Mars

- Dimanche 1^{er} : Carnaval de l'APE à St Jean d'Angle
- Les 15 et 22 : Elections municipales.

► Avril

- Samedi 4 : Nettoyons la nature.

► Mai

- Vendredi 8 : Cérémonie armistice 1945.
- Courant mai : une randonnée.

► Juin

- Dimanche 7 : Brocante de la GV.
- Dimanche 7 : Concours de peinture.
- Dimanche 7 : Fête de l'APE à La Gripperie.
- du 16 au 20 : Les journées de trotinettes.

► Juillet

- Soirée électro (peut-être).

► Août

- Fin Août : Champagne en fête.

► Septembre

- Les 19 & 20 : Journées du patrimoine (visites guidées de l'église Saint-André).
- Samedi 26 : Concert dans l'église

► Octobre

- Dimanche 25 : Repas des aînés.

► Novembre

- Mercredi 11 : Cérémonie armistice 1918.

► Décembre

- Sapin de Noël de la commune décoré par les enfants de l'école maternelle.

Les animations et les dates de ce programme peuvent changer.

► Les travaux réalisés au 2nd semestre 2025

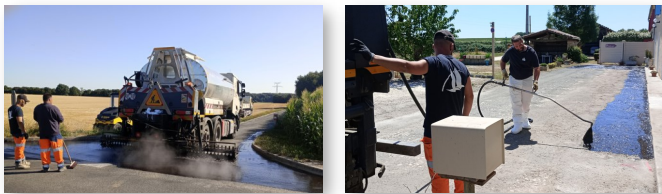
► L'école est connectée à la fibre

Début juillet, l'école a été raccordée à la fibre optique. Au préalable, nous avons préparé le cheminement du nouveau câble depuis les fourreaux extérieurs. Nous avons réalisé les traversées de mur, les passages dans les faux plafonds jusqu'à la « baie de brassage » ainsi, aucun câble disgracieux n'est apparent.

► L'entretien des voiries

Les 9 et 10 juillet, le syndicat de voirie est venu finaliser notre programmation pluriannuelle d'entretien des routes. Les trois dernières sections (principales) des routes communales ont été traitées (les Boutinières, Picou et le Bouil). Les travaux de préparation ont été relatés dans le précédent *Enet*. Ainsi le bicouche est appliqué sur une chaussée réparée de ses plus importantes dégradations et balayée avec le rouleau/balai de la commune.

Environ 5 000 m² de bicouche (gravier gros/petit et deux couches de liant) ont été appliqués avec des camions traitant automatiquement toute la largeur de la chaussée ou manuellement pour les endroits moins accessibles.



► L'élagage

Comme chaque année l'entreprise Ballanger est intervenue pour élaguer les bordures de bois et les haies. Cela permet d'assurer la sécurité des routes et le dégagement des chemins pour la libre circulation des engins agricoles. Durant trois jours début octobre, le tracteur de la commune et les deux agents ont traité la majeure partie de la commune. Les branches ont été déchiquetées avec le broyeur mutualisé de la CARO.

► Des travaux autour de l'église Saint-André

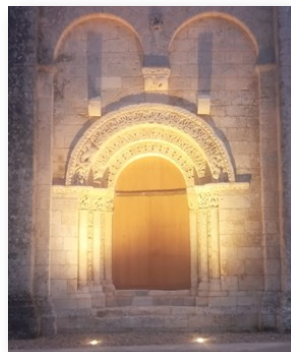


La plaque des morts pour la France dans l'église déplacée.

Pour permettre d'ouvrir le portail nord, nous devions déposer les deux plaques des Morts pour la France fixées à l'endroit de l'ouverture. Nous les avons installées sur le mur ouest de l'église à droite de l'entrée.



L'éclairage du portail nord



Le nouveau portail ne pouvait rester dans la pénombre dès la nuit tombée et surtout à l'approche de la période hivernale. Nous avons porté notre réflexion sur la manière de mettre en lumière ce magnifique portail. En juin, la commune de St Agnant nous a prêté une mini pelle avec son chauffeur aux commandes. En une bonne demi-journée, la tranchée était creusée.

L'électricien, Dom Services, a installé la gaine et le câble à partir d'une borne de raccordement de l'éclairage public. En août, deux spots enterrés ont été scellés et raccordés à l'éclairage public. Nous avons ensuite vérifié l'allumage et l'orientation correcte des faisceaux pour sa mise en lumière le soir de l'inauguration du portail le 27 septembre.

Des panneaux d'informations

Depuis fin juillet, deux pupitres sont installés aux abords de l'église. Le premier à l'entrée de la place, concerne l'église et l'ancien cimetière, le second, la présentation du portail nord. Le panneau d'informations sur l'église Saint-André en face du portail nord a été restauré et l'ensemble repeint couleur rouge bordeaux.



Merci à nos financeurs

Récemment, les trois plaques de nos mécènes ont été fixées sur le contrefort à gauche du portail (la Fondation du Patrimoine, le Fonds de dotation du Crédit Agricole, le Département de Charente-Maritime et la CARO).



De nouvelles poubelles

Fin novembre, cinq poubelles neuves ont été posées en divers points du bourg (Gâtechoux à côté du transformateur, sur la place, au chevet de l'église et devant la porte principale, dans la rue de l'église et à l'entrée de l'école près des composteurs collectifs). Elles ont été positionnées sur les trajets de promenade des compagnons à quatre pattes, **charge aux maîtres de les utiliser** (mode d'emploi page ci-contre). L'ancienne poubelle devant l'église sera démontée et reposée à l'entrée du terrain communal face aux ateliers municipaux.



Gérald BONY

► **Rénovation énergétique de l'école maternelle : un projet décalé pour mieux le réussir**

La municipalité a acté un léger décalage du calendrier concernant le projet de rénovation énergétique de l'école maternelle.

Ce report n'entame en rien notre engagement : la modernisation de l'établissement reste une priorité, tant pour le confort des enfants et du personnel que pour la maîtrise de nos consommations énergétiques. Toutefois, deux raisons principales justifient cette temporalité ajustée :

1. Une organisation administrative indispensable

La préparation d'un projet de rénovation d'envergure nécessite un travail rigoureux : études techniques, planification des interventions, coordination des

services et anticipation des contraintes liées au fonctionnement de l'école. Afin de garantir une démarche solide et réaliste, nous avons besoin de finaliser ces étapes préalables avec soin.

2. L'attente des accords de subvention

Pour optimiser le financement du projet et limiter l'impact sur le budget communal, nous allons déposer les demandes de subventions auprès de plusieurs organismes. Le lancement de la consultation des entreprises ne pourra intervenir qu'une fois ces accords obtenus, afin de sécuriser la part de financement extérieur et de respecter les règles de gestion publique.

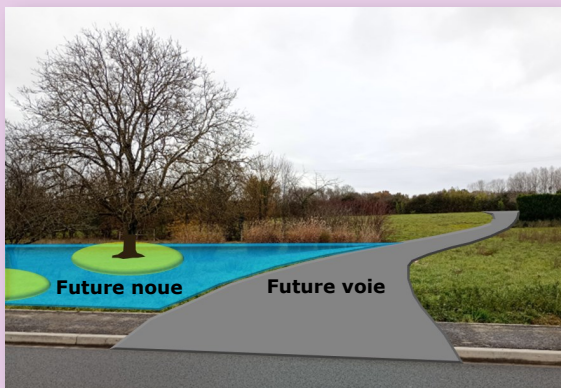
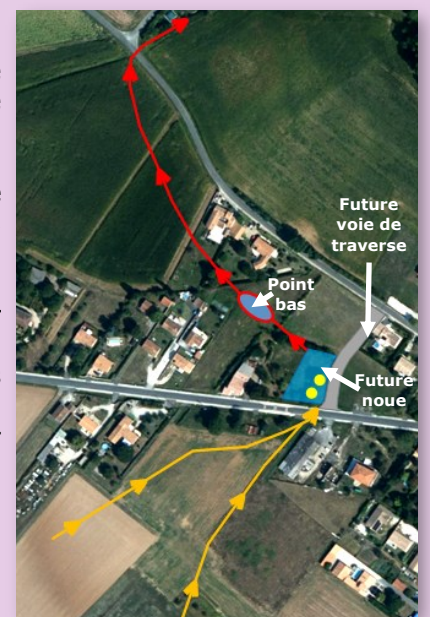
Nathalie GRIVEAU

► **Des travaux concernant les eaux pluviales en prévision**

Lors de fortes pluies, un point noir a été repéré et pris en considération dans le schéma directeur des eaux pluviales. Les eaux venant du bassin versant du côté impair de l'avenue René Caillé (en orange sur la carte), la traversent par une buse proche du garage auto. Une marre se forme sur un terrain entre les maisons.

Pour limiter l'afflux d'eau à cet endroit, il est prévu de creuser une noue (bassin permettant de contenir les eaux de pluie en cas d'orage) d'une cinquantaine de centimètres de profondeur en amont afin de capter les écoulements et les retenir au maximum. Les eaux s'infiltreront dans la noue, seules les débordements prendront le chemin actuel (en rouge sur la carte). Pour cela, la commune a acheté un terrain situé le long de l'avenue René Caillé (en bleu sur la carte).

Les travaux seront réalisés par la CARO qui a la compétence « Pluviale ». Les deux magnifiques noyers (en jaune sur la carte) seront conservés. La noue sera creusée autour d'eux en leur laissant une motte de terre suffisante à leur enracinement.



Un autre chantier verra le jour à plus long terme, il s'agit d'une voie de raccordement entre la rue du Pas d'Arnaise et l'avenue René Caillé. Le tronçon sera à double sens. Les véhicules arrivant de St Agnant seront obligés de prendre ce tronçon, car le reste de la rue sera en sens interdit (le sens unique sera dans le sens du bourg vers St Agnant). Cela supprimera la dangerosité du carrefour face à la Mairie. De plus, les trois cars scolaires qui vont actuellement faire leur demi-tour à l'école maternelle matin et soir pourront emprunter cette nouvelle voie. Mais tout cela sera réalisé dans un avenir plus lointain. Ce qui compte, c'est que la commune soit propriétaire du foncier, ce qui est le cas.

► **Gentils petits toutous**

Vous aimez votre compagnon et il vous le rend bien. Alors, pour le récompenser, vous l'emmenez se promener sur la place de l'église ou sur un des espaces enherbés. Et là, ce qui doit arriver arrive... Votre chien a une envie pressante... Ça ne peut plus attendre alors il s'accroupit et commence à pousser.



Ne dites pas que vous ne l'avez pas vu faire !!!

C'est à ce moment précis qu'il faut récupérer dans votre poche, le petit sac plastique que vous avez préalablement pensé à emporter. Vous enflez votre main dedans, vous vous baissez et vous ramassez le petit monticule que votre gentil toutou vient de laisser derrière lui.

N'hésitez pas à le faire car lui ne le fera pas. Vous n'avez plus qu'à retourner le sac sur lui-même tout en tenant le contenu avec la main. Un petit nœud au sac et voilà... c'est ramassé.

Il faut ensuite aller jusqu'à une poubelle pour y déposer votre butin (*voir article en bas de la page précédente*).

Il faut dire que la place de l'église, les massifs de plantes de la rue de l'église, le terrain de loisirs vers l'école, les trottoirs enherbés en allant vers Pont l'Abbé et ceux de Gâtechoux sont devenus de véritables champs de mines.

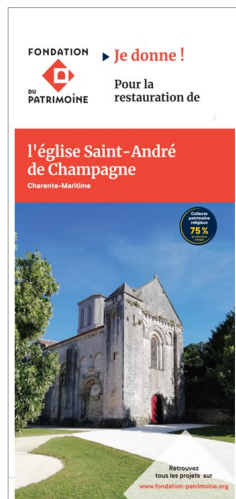
Pensez à l'employé communal qui reçoit des déjections canines lorsqu'il passe le « rotofil » ou quand il arrache à la main, les mauvaises herbes des massifs ! La pose de caméras de chasse devient une éventualité qui pourrait être mise en œuvre très rapidement..

Pour information, laisser votre chien faire ses besoins sans que vous ne les ramassiez peut vous coûter 100 € d'amende. Je n'hésiterai pas à verbaliser si le besoin s'en fait sentir.

Roland CLOCHARD

► Fin des travaux du portail roman de l'église...

Le portail roman de l'église de Champagne a retrouvé son aspect original du XVIII^e siècle avec une porte en chêne massif.



Ces travaux ont été réalisés par des entreprises agréées et grâce aux subventions du Département de la Charente-Maritime, de la Communauté d'Agglomération Rochefort Océan, d'une participation du Fonds de dotation du Crédit Agricole et de la Fondation du Patrimoine qui a lancé une collecte de fonds. Celle-ci a vu la participation d'une cinquantaine de personnes. Pour l'église de Champagne, s'agissant d'un établissement religieux et classé, les dons réalisés par le biais de la Fondation du Patrimoine sont défiscalisables à hauteur de 75%. Ceci a permis de récolter une

grande partie du financement nécessaire à la réalisation du projet.

La convention avec la Fondation du Patrimoine prévoit que si la somme récoltée lors de l'opération dépasse le besoin de cette dernière, le « surplus » devra être utilisé pour d'autres travaux sur l'église Saint-André de Champagne. Ces derniers ne manquent pas, par exemple, la réparation de la porte principale qui présente des signes de pourrissement en son bas, l'étanchéité des vitraux exposés à l'ouest, les joints des pierres du pignon au-dessus de l'entrée actuelle, etc... Il vous est donc toujours possible d'effectuer des dons pour nous permettre d'engager ces travaux. Il suffit d'aller sur le site : www.fondation-patrimoine.org et de sélectionner le projet N° 101335 ou Église Saint-André de Champagne. Exemple : pour 100 euros versés, 75 euros seront déduits de vos impôts sur le revenu. Quelque soit le montant du don, il sera le bienvenu et utilisé à bon escient sur notre magnifique église.

Le Conseil municipal

► Les résultats du Brevet - Collège de St Agnant

Le vendredi 14 novembre, avait lieu la traditionnelle remise des diplômes nationaux du Brevet au collège Jean Monnet de St Agnant. Les récipiendaires se sont donc retrouvés avec leur famille pour ce moment solennel qui clôt le premier cycle de l'enseignement secondaire.

Le brevet 2025 est « un bon cru » pour le collège Jean Monnet : **94,5%** des 127 candidats ont été reçus dont **77,5% avec mentions** : 23 Assez bien, 33 Bien, 25 Très bien et 12 Très bien+. **L'année 2025 est la meilleure pour le collège Jean Monnet depuis 10 ans.**

Symboliquement, ce sont les élus des communes de la zone de recrutement du collège qui ont remis le précieux diplôme, les élèves étant répartis par classe. C'est le moment pour les élus de rappeler aux élèves, l'importance de ces diplômes dans l'accomplissement futur de leur vie d'adulte et du rôle que jouent les savoirs dispensés par les enseignants dans le grand service de l'Éducation Nationale de la République.

La remise des diplômes a été suivie d'un verre de l'amitié et d'un buffet préparé pour l'occasion par les agents du restaurant scolaire. La commune de Champagne comptait 6 élèves, tous heureux lauréats.



► Insolite

Après le wallaby, un mouton du Cameroun

Après le wallaby, les chevaux, les vaches, les bœufs, les chèvres, le bélier, les moutons, les chiens, les chats, la cigogne, le perroquet... un autre intrus s'est invité dans les prairies de la commune !!!



En ce mois de novembre, pendant plusieurs semaines, un mouton du Cameroun s'est promené sur les terres Champagnaises. Très sociable, il s'est fait des amies auprès des vaches de Sophie Laurent. Il ne les a pas lâché d'un sabot... Malgré mes recherches et aidé par les journaux locaux et France3, je n'ai pas retrouvé son maître. Avec l'accord du propriétaire du wallaby, nous avons essayé de le

mettre dans son terrain avec d'autres animaux mais à peine déposé sur le sol, il a pris de l'élan, a sauté la clôture et est retourné avec ses amies les vaches...



J'ai eu des appels de l'Eure, du Doubs, de Limoges mais surtout pour me conseiller sur l'élevage de la bestiole. C'est la SPA qui a trouvé la solution en me donnant le numéro d'une association prête à adopter l'animal. Ils ont déjà des moutons du Cameroun parmi leurs pensionnaires. Souhaitons qu'il s'y trouve des amis et qu'il oublie de revenir à Champagne...

Roland CLOCHARD

► Du côté des écoles - Année 2025/2026

Cette année, l'école maternelle de Champagne accueille 45 enfants. Les élèves de Grande Section sont répartis sur les écoles de Champagne et de La Gripperie.

À l'école de Champagne, Angélique Moutier, une nouvelle ATSEM a été recrutée cet été après le départ à la retraite de Martine. Elle a pris ses fonctions à la rentrée de septembre. Elle est déjà très appréciée des enfants. Nous lui souhaitons la bienvenue et de longues années auprès de nos jeunes élèves.

Anne Boennec, AESH, (Accompagnant d'Élève en Situation de Handicap) a été nommée pour aider un élève de moyenne section.

Cette rentrée scolaire, 22 enfants nés en 2022 ont intégré l'école ce qui a permis de constituer une classe uniquement composée des petites sections.

Répartition des élèves par école pour cette année scolaire :

Ecole maternelle de Champagne :

M^{me} Archenault (directrice) et M^{me} Brémont
22 PS ; 18 MS ; 5 GS répartis sur 2 classes.

Ecole de la Gripperie St Symphorien :

M^{me} Béjar (directrice) et M^{me} Blanchet
9 GS ; 16 CP ; 19 CE1 répartis sur 2 classes.

Ecole de St Jean d'Angle :

M^{me} Dairain (directrice), M^{mes} Bonneau et Bernard-Gourribon.
17 CE2 ; 24 CM1 ; 26 CM2 répartis sur 3 classes.

L'effectif total du RPI est de **156** élèves.

IMPORTANT :

Pour la rentrée 2026, les enfants nés en 2023 ou avant doivent être inscrits en Mairie fin février.

► Infos SIVOS (Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire)

Le SIVOS est un syndicat commun aux 3 communes du RPI. Il gère tous les services liés aux activités scolaires (personnel, fluides, encaissement des repas de la cantine...).

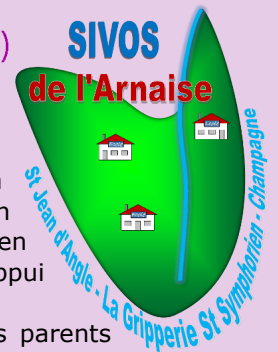
Josiane, la secrétaire qui assurait le secrétariat a eu sa mutation pour l'île de Ré. Nous avons dû recruter dans l'urgence une nouvelle secrétaire, Séverine Dumas, à qui nous souhaitons la bienvenue. Elle a pris son poste dès le 1^{er} septembre et découvre les multiples facettes de son poste (contrats de travail des agents, édition des paies, suivi des congés, remplacements en cas de maladie, facturation des repas, budget...). Les secrétaires des trois mairies sont en appui pour l'aider à prendre en charge son nouveau poste.

Les trois restaurants scolaires sont désormais dotés de téléphones portables pour que les parents puissent appeler en cas d'absence de leur enfant à la cantine. Les numéros à composer sont :

pour la cantine de Champagne : 06 72 82 07 68, celle de Saint Jean d'Angle : 06 88 10 74 81 et celle de La Gripperie : 06 16 95 39 33 (inchangé).

Nous sommes très préoccupés par les repas de cantine impayés. Nous suivons cela de très près. La trésorerie engage des poursuites auprès des parents redevables afin de recouvrer les sommes dues pour les repas qui ont été consommés.

Les repas servis sont constitués de 4 éléments et facturés 3,60 € aux parents. C'est le prix d'achat des repas au fournisseur. Les trois communes ont fait le choix de ne pas répercuter aux parents les coûts de structure et de personnels et l'achat du pain. **Ces tarifs restent parmi les plus bas du département.**



Transport : Un car scolaire (avec un adulte accompagnant) relie les 3 écoles, matin et soir afin de conduire les enfants à la bonne destination. Les inscriptions et renseignements se font auprès de R'Bus à Rochefort : www.rbus-transport.com

Pour mémoire, le matin, le car part de Champagne à **8h22 précises** en direction des autres écoles.

Le soir, il part de La Gripperie à 16h29, **arrive à Champagne à 16h51** puis repart vers La Gripperie.

Il est important qu'un adulte soit présent et à l'heure, à l'arrivée du car à Champagne.

► Le SEJI : Un accueil au service des familles

L'accueil périscolaire de Champagne fonctionne chaque jour scolaire **de 7h15 à 9h10** le matin et **de 16h40 à 19h00** le soir. Il offre aux enfants de 3 à 10 ans un espace chaleureux avant et après la classe.

Il permet d'accompagner les familles dans leur organisation quotidienne en offrant aux enfants un cadre sécurisé et agréable.

Le matin, les enfants arrivent progressivement et peuvent profiter d'activités calmes : puzzles, lecture, dessins, jeux de société et expression corporelle pour intégrer leur classe dans de bonnes conditions.

Le soir, l'équipe d'animatrices diplômées accueille directement les enfants de l'école maternelle accompagnés par les ATSEM et réceptionne les enfants des

écoles primaires du RPI directement à l'arrivée du car.

Au-delà d'un simple mode de garde, l'accueil périscolaire, (déclaré auprès du Service Départemental à la Jeunesse, à l'engagement et aux Sports, est inscrit dans

le Projet Educatif de Territoire du SEJI). Il propose un accueil pédagogique et éducatif en prolongement de l'école où chaque enfant peut grandir et s'épanouir à son rythme, où chacun trouve sa place dans un lieu de vie, d'écoute et de partage.

L'objectif de l'équipe est de favoriser le « vivre ensemble » en proposant aux enfants des activités variées et les sensibiliser au monde qui les entoure en partenariat avec l'école maternelle et l'APE du RPI.

Contact : www.seji.fr



► France services



En 2025, **France services** a tenu **243 permanences** sur le territoire de la CARO dont **19 à Champagne** (*chiffres arrêtés fin novembre*).

51 usagers ont utilisé ce service dont la moitié habitant la commune de Champagne.

Deux agents effectuent la permanence à

Champagne 1 semaine sur 2 en alternance avec la commune de St Jean d'Angle les jeudis des semaines impaires de **9h00 à 12h00** et de **12h30 à 13h45** (*même semaine que la collecte des conteneurs jaunes voir P.12*).

Corinne CHARRIER et **Nathalie MAN** reçoivent sur rendez-vous.

Vous pouvez les contacter au **06 02 59 50 57** (laissez un message avec votre nom, prénom et numéro de téléphone). Vous pouvez également envoyer un courriel à **bus.france.services@gmail.com**

Elles répondent à vos questions et vous accompagnent dans vos démarches administratives sur les organismes suivants: CPAM, CAF, CARSAT, MSA, URSSAF, France titres, France Travail, Impôts, Justice, La Poste, France Renov, Chèque Énergie (création de mail ; envoi de documents ; création de comptes ; simulation et demande de prestations ; suivi des demandes en cours ; déblocage de dossiers et bien plus encore...).



N'hésitez pas à prendre rendez-vous...

► Elections municipales, nouveau mode de scrutin

La loi du 21 mai 2025 étend le mode de scrutin avec liste paritaire aux communes de moins de 1000 habitants. Cette évolution est effective à partir des élections municipales de mars 2026.

- Les listes (paritaires) doivent respecter une alternance homme/femme. Le passage à ce mode de scrutin implique le dépôt de listes complètes de candidats et **la suppression du panachage**. Il n'est donc plus possible d'ajouter ou supprimer des noms et de modifier l'ordre de présentation possible lors du vote.

- Afin de faciliter la constitution des listes dans ces communes, la loi a prévu une exception pour les listes candidates. En principe, chaque liste candidate doit comporter au moins autant de candidats que de sièges à pourvoir et au plus 2 candidats supplémentaires. Par exception, dans les communes de moins de 1 000 habitants, la liste peut comporter jusqu'à deux candidats de moins que l'effectif légal du conseil municipal. Ainsi pour Champagne où l'effectif légal du conseil municipal est de 15, le nombre de candidats par liste paritaire peut être de 13 au minimum et 17 au maximum.

Si la liste de départ comprend 17 noms, seuls les 15 premiers seront élus au conseil. Les 2 noms supplémentaires pourront être appelés en cas de démission ou de décès.

- Lors de l'élection du conseil, quel que soit le genre du (de la) maire, les adjoints devront être nommés de façon paritaires (pour 4 adjoints : H/F/H/F ou F/H/F/H et pour 3 adjoints : H/F/H ou F/H/F).



Nathalie GRIVEAU

► L'inscription sur la liste électorale

Les élections municipales auront lieu, les **15 et 22 mars 2026**.

Pour pouvoir être inscrit sur la liste électorale de Champagne, il faut soit habiter la commune, soit y posséder du foncier, soit être gérant d'une société domiciliée à Champagne. L'inscription est automatique pour les jeunes dès leurs 18 ans sur la liste de la commune où ils se sont fait recenser à leurs 16 ans.

Depuis 2020, les électeurs ont jusqu'au 6^e vendredi avant le scrutin, pour s'inscrire :

- soit par internet en vous connectant à **www.service-public.fr jusqu'au 4 février 2026** ; (*prévoir les scans d'une pièce d'identité et d'un justificatif de votre domicile de moins de 3 mois*),

- soit en vous présentant aux heures d'ouverture à l'accueil de la Mairie de votre domicile* **jusqu'au 6 février 2026** muni d'une pièce d'identité et d'un justificatif de votre domicile de moins de 3 mois.

En vous inscrivant sur la liste de votre commune, vous êtes automatiquement radié de la liste de votre ancienne résidence. Votre nouvelle carte d'électeur vous sera envoyée à votre domicile quelques jours avant le scrutin. Sans inscription sur la liste, vous ne pourrez pas voter.

* Pour mémoire, la Mairie de Champagne est ouverte au public du lundi au vendredi de 9h à 12h (et fermée le samedi).



► Le camion du Cœur

► **Les Restos du Cœur** ont lancé leur 41^e campagne le 18 Novembre.

Depuis 2016, le camion du Centre itinérant des Restos du Cœur stationne à Champagne. À partir de cet hiver, il sera présent **un mardi tous les 15 jours**, (même semaine que la collecte des conteneurs jaunes voir P.12) **en fin de matinée** entre la Mairie et la boulangerie.

Le centre itinérant assure l'accueil des personnes qui sont dans le besoin, ponctuellement ou pour une longue durée et qui veulent bien pousser notre porte pour venir nous rencontrer.

Le camion s'arrête dans 3 localités : Bords, **Champagne** et Pont l'Abbé d'Arnoult.

N'hésitez pas à venir à la rencontre des bénévoles des Restos du Cœur pour une inscription. Vous serez reçu en toute convivialité, que vous habitiez à Champagne ou dans une commune environnante.

« **Comptez sur nous pour répondre à vos besoins, pour aller vers vous, au plus près de vous** »

Pour tout renseignement, contactez :

Maryline - 06 70 06 72 58

Nous avons **aussi** toujours **besoin de bénévoles**. Si vous souhaitez passer un moment chaleureux et utile, **n'hésitez pas à venir rejoindre notre équipe**.



► La banque alimentaire

Deux fois par an, des bénévoles font une collecte dans les magasins de proximité pour reconstituer les stocks de la banque alimentaire. Ces collectes concernent surtout les denrées non périssables. Pour notre secteur, c'est l'association **SACA** (Solidarité Alimentaire du Canton de St Agnant) qui est chargée de collecter et distribuer les produits. La collecte d'hiver a eu lieu du 28 au 30 novembre aux magasins INTERMARCHÉ de Soubise, PROXI de Port-des-Barques et SUPER U d'Échillais. Les dons ont augmenté de 60% par rapport à la dernière collecte. Merci aux donateurs.

C'est aussi la SACA qui prépare et distribue ensuite les paniers pour les plus démunis selon le nombre de personnes vivant au foyer.

Comment devenir bénéficiaire ?

Après inscription à la Mairie de Champagne, votre dossier est transmis à la SACA.

Il vous faut ensuite **aller chercher votre panier à Soubise tous les vendredis des semaines impaires de 15h à 16h30** (même semaine que la collecte des conteneurs jaunes voir P.12). Les bénévoles préparent et distribuent les sacs de denrées. Ce service est ouvert toute l'année et accessible moyennant le paiement sur place d'une somme modique.

Contact **SACA : 06 31 76 28 42**



Les aides des *Restos du Cœur* et de la *Banque alimentaire* ne sont pas incompatibles. **Il est possible de bénéficier des 2 après acceptation de vos dossiers.**

► Un salon de coiffure à Champagne



Depuis 3 ans, Manuelle avec son salon de coiffure itinérant est présente **tous les vendredis** à côté de la mairie.

Elle travaille avec des produits naturels, sans ammoniaque et d'une façon éthique.

Hommes, femmes, enfants, mariages, événements...

Tout service de coupe et de techniques, coloration, mèches, etc...

Contact : **06 98 78 20 20**

manuelle@salon-boheme.fr

www.salon-boheme.fr

[salon.boheme.itinerant](https://www.facebook.com/salon.boheme.itinerant)



► Pizz'à David c'est le jeudi

Avez-vous déjà goûté les Pizzas de David ?

Depuis 2019, il vient à Champagne tous les jeudis soir devant la boulangerie.

Il peut vous proposer la Pizza de votre choix, sur base de tomate ou sur base de crème.

Pour les commandes, un seul numéro :

07 69 24 36 20

Vous pouvez aussi le suivre sur sa page Facebook : **@camionpizzadavid**



► Les infos de la CARO

► Déchèterie / Recyclerie / Matériauthèque

Ouverte depuis une quarantaine d'années, la déchèterie de Rochefort se réinvente pour s'adapter aux enjeux de l'économie circulaire. Premier coup de pioche en 2026 pour une ouverture prévue en 2028 pour ce projet novateur et unique dans la région et qui propose de poser un autre regard sur nos déchets.

Une nouvelle philosophie

Plus qu'une simple déchèterie, cet équipement de nouvelle génération a pour but un changement radical d'habitude et de consommation des particuliers. Étendu sur 12 000 m² au sol (aujourd'hui 5 700 m²), l'entrée dans le temple de l'économie circulaire se fera par la recyclerie où chacun sera invité à déposer ce qui peut resservir.

Après avoir été testés, tous les objets : jouets, vaisselle, électroménager... seront vendus à petits prix. Un autre espace de vente de 1 000 m² sera dédié aux matériaux pour y acheter des briques, des plinthes, du carrelage... issus des dons de particuliers ou de professionnels.

Une gestion solidaire et responsable

La gestion de la recyclerie sera confiée à une structure de l'économie solidaire et sociale ou à un groupement de structures.

Pour le dépôt des choses réutilisables, aucun badge ne sera nécessaire pour les utilisateurs qui

viennent déposer des objets ou des matériaux de bricolage, ni pour ceux qui viennent acheter ces derniers à prix cassé.

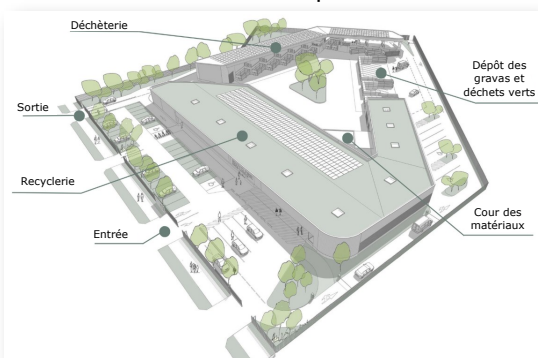
Des aménagements modernes pour les utilisateurs

Côté déchèterie, tout a été réfléchi pour faciliter la vie de tous, en premier lieu des usagers avec une circulation simplifiée et des espaces de dépôts plus pratiques et accessibles notamment pour les gravats et les déchets verts qui pourront être déposés directement au sol. Un circuit spécifique est prévu pour les camions de collecte, afin d'assurer une meilleure sécurité et fluidité des opérations.

Un projet ambitieux au service de la transition écologique

Avec un budget de 6,5 millions d'euros, ce projet a fait l'objet d'un concours d'architectes réunissant 25 candidats. Le cabinet BPG Associés, représenté par Cyril Guilmeau, a remporté le concours avec une proposition répondant aux critères d'excellence environnementale, de sécurité et d'ergonomie voulus par l'agglo.

Des panneaux photovoltaïques installés sur les hauts de quai et sur un pan du bâtiment principal rendront l'équipement autonome pour sa consommation énergétique. L'énergie excédentaire sera injectée dans le réseau.



Plan du projet. Implantation des zones dédiées.

► **Vous n'avez pas encore de composteur chez vous ?** Vous pouvez en récupérer un **gratuitement** auprès de la mairie de Champagne. Il vous suffit de prendre rendez-vous auprès du secrétariat au **05 46 97 02 61** et de venir avec votre dernière redevance ainsi qu'une pièce d'identité. Nous remplirons la convention ensemble et vous repartirez avec votre kit.

Calendrier de ramassage 2026

Sortir le conteneur des ordures ménagères le lundi			
Sortir le conteneur jaune le mercredi soir			
Janvier	Février	Mars	Avril
31/12	-	-	-
12	09	09	06
14	11	11	08
26	23	23	20
28	25	25	22
Mai	Juin	Juillet	Août
06	03	01	12
04	Toutes les semaines		
20	17	15	26
18	Toutes les semaines		
		29	
Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Ttes Sem.	05	02	-
09	07	04	02
Ttes Sem.	19	16	14
23	21	18	16
Ttes Sem.	-	30	28
			30

Les ordures ménagères sont collectées tous les 15 jours sauf les mois d'été (du 01/06 au 30/09) où elles le sont toutes les semaines.

Photographiez ou découpez ce calendrier, il vous servira toute l'année.

► **Votre conteneur jaune** quant à lui, accepte les emballages en plastique, les cartons, les suremballages, les papiers, les journaux, les opercules, les boîtes de conserves, les pots de yaourt...

VERRE

NI BOUCHON, NI COUVERCLE, NI VAISSELLE CASSEE

DÉCHETS BIODÉGRADABLES

Réservation d'un composteur (gratuit) Auprès de la Mairie - 05 46 97 02 61

ORDURES MÉNAGÈRES

LES INTERDITS

déchets dangereux, verre, ne les jetez pas à la poubelle.

DÉCHETS RECYCLABLES

BRIQUES ALIMENTAIRES, CARTONNETTES

PAPIERS

(journaux, magazines, publicités, courriers, enveloppes, catalogues, emballage de cadeaux en papiers...)

EMBALLAGES EN PLASTIQUE

(bouteilles, flacons, films, pots, barquettes) bien vidés de leur contenu.

EMBALLAGES EN MÉTAL

(conserves, bidons, canettes, aérosols) bien vidés de leur contenu.

► Champagne aux jeux inter-villages

Samedi 12 juillet, la commune de Ste Gemme a organisé une compétition entre 7 communes des environs : Champagne, Corme-Royal, Le Gua, La Gripperie, Nancras, Ste Gemme et Trizay. Sous une température de 35°, les concurrents ont tout donné. Le matin, avec des jeux de stratégie et de force puis l'après-midi, avec des jeux d'eau rafraîchissants autour et dans la piscine confectionnée avec des bottes de paille et une bâche.

Dès les premiers affrontements, la stratégie de Champagne a été de laisser les autres devant pour pouvoir espionner les stratégies... et ils ont fini la journée juste derrière l'équipe avant dernière...

Quel que soit leur classement, nos Champagnais se sont bien battus et surtout bien amusés. Bravo et merci à eux d'avoir relevé le défi et merci aussi à *Champagne événements* d'avoir organisé ces jeux pour Champagne.



L'équipe de Champagne au complet...

► Champagne en fête, une super soirée

Cette année encore, la soirée a connu un grand succès. Environ 400 spectateurs avaient fait le déplacement pour voir le tout nouveau spectacle *Eos*, de la compagnie *L'Arche en Sel...* et pas que...

Vendredi 23 août, dès 18h30, tous les bénévoles étaient sur le pont, prêts à accueillir les visiteurs. J'en profite pour tous les remercier car sans eux rien ne serait possible. À 19h00, l'association *Champagne événements* commençait à servir ses premiers repas. La buvette était tenue par la *Gym Volontaire* (GV) de Champagne et les desserts étaient proposés par l'*Association des Parents d'Élèves de l'Arnaise* (APE).

Merci à ces trois associations qui ont œuvré à l'accueil et à la restauration des visiteurs.

prendre la suite en jouant des morceaux entraînants autour des tables de restauration, se déplaçant de l'une à l'autre et encourageant chacun à les accompagner en tapant dans leurs mains.



Le Street band ROCKAFORTE à mis l'ambiance lors du repas...



Carton plein pour la restauration.

Dès 19h30, la GV de Champagne faisait une démonstration de Danses Country. Certains spectateurs volontaires ont même pu tester leur pas sur les derniers titres de la prestation.



Les danseurs de Country font leur show...

À 20h30, ce fut au tour du Street band Rockaforte de

Puis à 21h30, ils sont allés devant la zone du spectacle pour jouer leur dernier morceau.

Le relais étant passé, c'était le moment pour *L'Arche en Sel* de commencer *EOS*, son tout nouveau spectacle de jonglerie de lumière utilisant la technologie de la lumière « LED pixel ». Ce fut un moment magique et bluffant ! Le « professeur Zinzin », jonglait avec des bâtons lumineux faisant apparaître des images dans les traînées de lumières. Beaucoup se demandent encore comment cela peut être possible.

Tout le monde est reparti enchanté de la soirée, au vu des commentaires faits le soir même et depuis.

Nous remercions le Département de la Charente-Maritime, la Communauté d'Agglomération de Rochefort Océan et Carrefour Market de Pont l'Abbé d'Arnoult qui ont aidé la commune de Champagne à financer cet événement.

Merci à Patrick Corvisier (*cVs Flight*) et son drone pour les photos aériennes et la vidéo visible en ligne sur le mag de la commune « *Champagne en fête - la vidéo* » à l'adresse : www.champagne17620.com

Merci à José Varéla pour les photos de la soirée. Il a réussi à trouver le bon réglage de son appareil pour arriver à capturer les images restituées par le mouvement des bâtons de LED.

Les photos des préparatifs et d'avant spectacle sont de Jean-Paul Renoux.

Tournez la page et admirez les photos du spectacle —>





éla, la vue aérienne de cVs Flight.

► Les autres animations du 2nd semestre

► Cérémonie de fin de travaux du portail nord et un concert dans l'église

Samedi 27 septembre, sous un ciel clément et une température agréable, la commune a organisé la cérémonie marquant l'achèvement des travaux de notre projet patrimonial : la réouverture du portail Roman muré au XVIII^e siècle et la pose de la nouvelle porte.

L'ouverture du portail a été réalisée en mars 2025 par « Les Compagnons Réunis » suivie de la fabrication et la pose de la nouvelle porte en chêne de Bourgogne par l'entreprise Duboscq de St Jean d'Angle. Pour cette occasion, de nombreuses personnalités nous ont honorés de leur présence.



De g. à d. : Bruno Bessaguet - Maire de Moragne, Stanislas Caillaud - Maire de Trizay, Thibault Morterol - Fondation du Patrimoine - Alexandre Schneider, Conseiller départemental et Maire de Pont l'Abbé, Madame la Sous-Préfète - Angélique Rocher-Bedjoudjou, Florent Duboscq, Roland Clochard - Maire de Champagne, Mickaël Vallet - Sénateur, Hervé Blanché - Président de la CARO, Denis Rouyer - Maire de La Gripperie, Christophe Plassard - Député et Louis Tercinier - Crédit Agricole.

Après un petit discours de remerciements aux différents contributeurs financiers à ce projet, chaque personnalité a pris la parole, dans le respect du protocole, pour saluer

l'aboutissement de cette réhabilitation patrimoniale. Tous ont souligné la qualité du travail accompli et la beauté de la porte. Monsieur Morterol a remis en main propre la plaque de la Fondation du Patrimoine que nous avons fixé depuis sur le mur de l'église, à côté de la porte. Monsieur Tercinier a également remis la plaque du Fonds de dotation du Crédit Agricole installée au-dessus de celle de la Fondation (le Crédit Agricole, par le biais du Fonds de la dotation a financé la fabrication de la porte).

Jean-Paul Renoux a ensuite pris la parole pour expliquer l'histoire de l'église, du cimetière paroissial (situé sous la place actuelle) ainsi que celle des sculptures redécouvertes lors de la réouverture du portail et leur signification.

Vers 19h30, la commune a servi le verre de l'amitié accompagné de petits fours et des galettes charentaises, dégustés en plein air dans une ambiance conviviale.

À 20h30, un concert de gospel gratuit offert par la commune a débuté dans notre église à l'acoustique exceptionnelle. L'église était comble : durant une heure et demie, 150 personnes ont assisté à la prestation du chœur *Allégria*, composé de 18 choristes.



Vous trouverez un « medley » du concert en vidéo sur le blog de la commune www.champagne17620.com : *Le concert de Gospel Allegria, un medley en vidéo.*

► Remerciements aux Champions

Fin juin 2025, cinq enfants de Champagne représentaient notre commune aux journées des trottinettes. Souvenez-vous, ils ont rapporté la coupe à la maison en terminant 1^{ère} équipe de la compétition (voir *l'Enet* n°38).

Le 26 septembre, nous avons organisé une rencontre dans la salle du conseil pour les remercier en leur offrant un petit cadeau. Ils ont emporté la coupe chez eux afin de l'exposer dans leur chambre, chacun leur tour, pendant un mois.



Ce fut l'occasion de prendre un verre (sans alcool) avec les parents et leur entraîneur. Nous concourrons encore en 2026 avec de nouveaux trottineurs de CM2 et les anciens CM2 passés en 6^e...

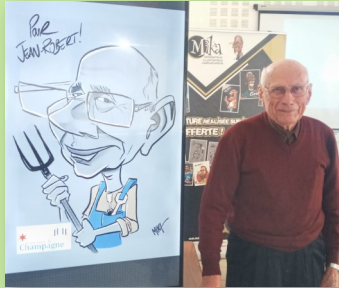


L'équipe 2025 des Champagnais.
De g à d : Nahia, Shayna, Lucie, Louhan & Eyvan.
(le barbu, c'est Dimitri, le coach).

...et Champagne gagnera encore !!!

► Le repas des aînés

Dimanche 26 octobre, le traditionnel repas organisé pour nos aînés s'est tenu au restaurant scolaire. Cinquante-quatre personnes étaient venues profiter de ce moment de convivialité.



La caricature et son modèle...
Ressemblant non ?

Cette année, pour animer le repas, nous avons fait appel, comme l'an passé,

à Mika, un caricaturiste qui a tiré le portrait de 15 personnes. L'artiste dessinait sur une tablette reliée en temps réel à un écran situé dans le dos du modèle. Ainsi, chacun pouvait voir la progression de la caricature mais pas le concerné. Ce n'est qu'à la fin du croquis qu'il découvrait le résultat. Cette animation a été très appréciée... Certains ont chanté, d'autres raconté des histoires en charentais...

Bref, ce fut une sympathique journée aux dires des participants.

Signé, un participant

Nous vous donnons rendez-vous, pour le repas des aînés de l'année prochaine, le dimanche 25 octobre 2026. Réservez la date dès à présent !!!

Gratuit pour les Champagnais nés en 1956 et avant.

► Novembre vert

C'est sur le thème « Fabriquer ses produits au naturel » qu'a été créée une activité permettant de fabriquer ses propres produits du quotidien : lessive, liquide vaisselle, pastille WC et produit nettoyant multiusage à partir de produits sans risque pour soi et pour l'environnement.

Cette animation s'est tenue en Salle du conseil municipal de la mairie, le samedi 15 novembre au matin. Vingt personnes intéressées par le sujet ont fait le déplacement.

Il y a eu une telle demande que les organisateurs ont dû proposer une session supplémentaire le même jour, l'après-midi, à Saintes. Pour tout renseignement, n'hésitez pas à contacter l'association à : ateliers.au.fil.de.leau@gmail.com



► Et pour début 2026, un concours de peinture...

Depuis 2014, l'association « **Pierres d'Angle** » organise un concours de peinture dans les communes du canton de Marennes. Cette année, c'est à Champagne qu'aura lieu le concours.

Il se tiendra le **dimanche 7 juin 2026**. Si vous êtes artiste amateur ou professionnel, vous pouvez bien sûr y participer. Sinon, n'hésitez pas ce jour là, à vous promener dans les rues et les villages de Champagne pour voir les artistes à l'œuvre.

Éventuellement, si vous souhaitez qu'un participant vienne faire un tableau de votre propriété (si cette dernière n'est pas visible de la rue et en extérieur bien sûr) merci de le faire savoir à Monsieur le Maire afin que l'on puisse vous mettre en relation avec l'artiste que cela pourrait intéresser.

Les peintres seront sur place de 9h à 16h. Un jury se réunira ensuite au restaurant scolaire pour décerner le prix.

Pour tout renseignement, contacter Gisèle Tarnot, Présidente de l'association Pierres d'Angle au **06 29 60 15 88**



► Des idées de sorties en Charente-Maritime : un agenda numérique à découvrir !

Vous êtes à la recherche d'une idée de sortie pour le week-end ? D'un concert, d'un vidégrenier, d'un atelier pour enfants ou d'un spectacle à deux pas de chez vous ? Le Département de la Charente-Maritime a lancé, à l'été 2025, un tout nouvel agenda numérique qui regroupe plus de 4000 événements sur l'ensemble du territoire !

Accessible à tous depuis le site officiel du Département (la.charente-maritime.fr/lagenda), cet outil simple, pratique et gratuit permet de consulter en temps réel toutes les manifestations culturelles, sportives et associatives organisées près de chez vous.

Organisateurs, annoncez vos événements gratuitement.

Vous organisez un événement dans notre commune ? Sachez qu'il est très simple de le faire figurer dans l'agenda. Il vous suffit de remplir le formulaire en ligne, disponible depuis la page « L'agenda » du site départemental. C'est gratuit, rapide et cela permet de donner plus de visibilité à vos manifestations.



► Le CLUB EPGV

SAISON 2025/2026
 Contact Cathy BONY
 au 06 85 91 63 55



Pilates

Travail des muscles profonds, souplesse
 Le lundi de 18h à 19h

Gym tonic

Cardio, muscu, step, étirements ...
 Le lundi de 19h à 20h



Country/Line Dance

Le mardi de 19h à 20h



La gym en rose pour une des séances d'octobre

Cathy Bony, l'animatrice de la GV (gym volontaire), a voulu ajouter une touche de rose à la séance de gym du 13 octobre, en ce mois *Octobre rose* dédié aux femmes se battant contre le cancer du sein.

Dans le groupe, vêtues de tee-shirts roses, les 22 adhérentes ont été encadrées et soutenues par Gérald, le seul homme de la GV, également vêtu d'un maillot rose.



► Ensemble et Solidaires - UNRPA



Cette année 2025 a encore vu nos effectifs augmenter avec maintenant près de 350 adhérents, dont plus d'une quinzaine de Champagnaises et Champagnais, qui tous participent selon leurs possibilités aux activités proposées.

En 2025, les sorties et voyages ont été appréciés (découverte de Saintes, voyage en Navarre, séjour dans le Lot et Garonne), sans oublier les spectacles et les repas sur place ainsi que les après-midis belote.

Pour l'année 2026, après l'Assemblée générale du 17 janvier, le programme vous emmènera en Ardèche en avril, à Saint-Malo fin août. En mai, vous verrez La Rochelle comme vous ne l'avez jamais vue puis Cognac en juin.

Vous pourrez assister à une pièce de théâtre en février, danser en octobre, participer au loto en novembre, et toujours jouer à la belote tous les jeudis.

Dans chaque commune du secteur de St Agnant, une administratrice (ou un administrateur) est à l'écoute des adhérents, transmet les informations et prend les nouvelles inscriptions. Cependant, notre équipe vieillit et toutes les bonnes volontés seront les bienvenues pour assurer la relève.

Pour nous contacter : unrpa.st.agnant@gmail.com

Le président : Norbert Ragot - 06 85 54 58 04



► Champagne Événements : au cœur de l'animation locale !



Vous cherchez des activités captivantes pour égayer vos journées ou soirées ? L'association *Champagne Événements* est là pour dynamiser notre commune et rassembler ses habitants autour de moments inoubliables. Que vous soyez amateur de musique, de culture, de sport ou de détente, découvrez tout ce que nous avons à offrir !

► Les Animations de l'Année 2025 organisées par Champagne Événements

Tout au long de l'année 2025, l'association *Champagne Événements* a une nouvelle fois dynamisé la commune grâce à une série d'activités sportives, culturelles et festives. Retour sur une année riche en convivialité et en partages :

Marche à la découverte du patrimoine

Le 13 avril, une vingtaine de participants ont pris part à une marche de 5 km guidée par Jean-Paul Renoux, passionné de l'histoire locale. Cette balade enrichissante a permis de (re)découvrir des sites emblématiques de Champagne, agrémentés de commentaires captivants et de petites anecdotes patrimoniales.

Riche en découvertes, elle a permis aux marcheurs de plonger dans l'histoire et la beauté naturelle de notre territoire. Les participants, ravis de cette parenthèse culturelle et conviviale, sont unanimes : cette initiative doit être renouvelée pour continuer à valoriser notre patrimoine.

Randonnée de 10 km

Sous un ciel clément, le 25 mai, une vingtaine de randonneurs ont profité d'un parcours de 10 km mêlant chemins boisés et paysages ouverts. Un moment de détente apprécié de tous, dans la bonne humeur et la simplicité.

Jeux Inter-villages à Ste Gemme

Le 12 juillet, c'était le grand rendez-vous de l'été : Champagne a fièrement participé aux Jeux Inter-villages 2025, tout en contribuant à leur organisation. Une journée rythmée par des jeux pour tous les âges, un esprit sportif exemplaire et une ambiance festive. Merci à tous les bénévoles et participants qui ont porté haut les couleurs de la commune !

Restauration pour Champagne en fête

À l'occasion de *Champagne en fête*, l'association a assuré la restauration avec un joli succès : 250 saucisses & merguez servies et 50 kg de frites préparées. Une soirée chaleureuse et gourmande qui a régalé habitants et visiteurs.

Randonnées de 5 et 10 km

Entre 20 et 30 marcheurs se sont réunis pour ces deux parcours adaptés à tous les niveaux. Une matinée sportive et conviviale, où chacun a pu profiter de la douceur automnale et des paysages de saison.

La soirée Chili con carne

Samedi 6 décembre, pour clore l'année en beauté, une quarantaine de convives ont partagé un repas chaleureux autour d'un savoureux Chili con carne. Une soirée placée sous le signe de la convivialité, de la gourmandise et de la bonne humeur.

Champagne aux Jeux Inter-villages 2026 ?

Notre commune a participé en 2025 aux Jeux Inter-villages. En 2026, ils se tiendront à Corme Royal le **dimanche 12 juillet**. Cet événement est avant tout festif mais aussi sportif. Il rassemble les habitants des 7 communes déjà participantes en 2025 et peut-être d'autres, dans une série d'épreuves variées pour tous les âges. Des jeux d'adresse, de force et de rapidité : il y en aura pour tous les goûts ! Ce sera l'occasion idéale de partager des moments inoubliables, de représenter fièrement notre village et, pourquoi pas, de décrocher la victoire. **Nous avons besoin de vous !**

Pour que Champagne brille lors de ces Jeux Inter-villages, nous lançons un appel aux bénévoles de tous âges. Que vous soyez un sportif aguerri, un amateur de jeux d'équipe ou simplement motivé à soutenir notre commune, votre participation sera précieuse.

Champagne Événements remercie chaleureusement tous les participants, bénévoles et partenaires qui ont contribué à la réussite de ces activités. Rendez-vous en 2026 pour de nouvelles animations, découvertes et moments de partage au cœur de notre commune !

Ensemble, faisons vibrer notre commune !

 **Champagne événements**

Contact : champagne.evenements17@gmail.com

Le président, Julien ALLARD

► Reconstitutions 17

L'association créée en septembre 2011 à La Rochelle est domiciliée à Champagne depuis 2020. Elle a pour but de faire se rassembler les passionnés d'histoire autour des conflits du XX^e siècle.

L'association a participé aux cérémonies de mémoire des 8 mai et 11 novembre à Champagne.

Elle a aussi participé, en mars 2025, à une exposition au restaurant scolaire de Champagne, sur le thème de la libération de 1945.

APPEL... Si vous disposez chez vous de matériel ou d'habits militaires et que vous souhaitez vous en débarrasser, n'hésitez pas à nous contacter, vous ferez de nous des heureux...

Contact : **Président - David Tasse - tasse.david@neuf.fr - 06 07 74 83 25**



Airsoft et reconstitutions des conflits du XXe siècle
Forum: reconstitutions17.xooit.com Facebook: [reconstitutions 17](https://www.facebook.com/reconstitutions17)

► L'APE de l'Arnaise

Association des Parents d'élèves du Regroupement Pédagogique Intercommunal de l'Arnaise comprenant les écoles de Champagne – La Gripperie St Symphorien – St Jean d'Angle.

Lors de l'assemblée générale du 3 octobre 2025, une nouvelle équipe a été élue pour poursuivre les actions en faveur des élèves et de la vie scolaire au sein de nos écoles.

L'APE, c'est avant tout des parents bénévoles qui s'investissent pour organiser des moments conviviaux et festifs, pour petits et grands, et soutenir les projets des écoles tout au long de l'année.

À noter dans vos agendas

■ **Dimanche 14 décembre 2025** : Goûter de Noël à Champagne - Un moment chaleureux pour petits et grands, avec gourmandises et esprit de fête !

■ **Dimanche 1^{er} mars 2026** : Carnaval à St Jean d'Angle - Place aux déguisements, au défilé, à la musique et à la bonne humeur !

■ **Dimanche 7 juin 2026** : Fête de l'APE à La Gripperie St Symphorien - Animations, jeux, stands et ambiance estivale pour bien finir l'année !

L'association souhaite remercier toutes les familles pour leur soutien et lance **un appel à de futur(e)s bénévoles** : vous avez un peu de temps, des idées d'activité, ou simplement l'envie de participer, rejoignez-nous !

Notre fonctionnement repose sur la convivialité, la bonne humeur, l'échange et la coopération, dans un esprit simple et ouvert à tous. Parce qu'ensemble, on peut offrir



L'AG 2025 en salle du conseil à Champagne.

de beaux souvenirs à nos enfants et faire de chaque événement un moment de joie et de convivialité !

Nous restons joignables pour toutes questions par courriel à l'adresse apedelarnaise@gmail.com, par téléphone au **06 82 66 53 10** (Sonia Praud Diguët, Présidente) ou sur notre Facebook [@apedelarnaise](https://www.facebook.com/apedelarnaise).

N'hésitez pas à nous rejoindre en tant que bénévoles permanents ou occasionnels, nous serons ravies de vous accueillir dans notre groupe et de partager tous ces bons moments au profit des enfants du RPI de l'Arnaise.

NOUS COMPTONS SUR VOUS !!!

Les bénévoles de l'APE de l'Arnaise



Les diverses manifestations organisées par l'APE ont pour but de se rassembler, pour les enfants, autour de moments conviviaux et de pouvoir récolter des fonds pour soutenir les 3 écoles dans leurs différents projets.

► L'AICA de la Vallée de l'Arnoult

Cette quatrième saison cynégétique de l'A.I.C.A. de la Vallée de l'Arnoult s'annonce sous les meilleurs auspices. La chasse s'organise dans un esprit responsable et sécuritaire. La gestion et le développement des espèces chassables, petit et grand gibier, ainsi que la régulation des animaux nuisibles sont notre priorité. Nous constatons une forte augmentation de la population de sangliers, soyez vigilant sur les routes de nos communes. Toutefois, la préservation de la nature nous tient à cœur. Ainsi, pour lutter contre l'incivisme de certains qui affectent les dépôts sauvages, nous avons organisé, au printemps, une opération de nettoyage de grande envergure des bois et chemins dans les 3 communes (Champagne, Trizay, Pont l'Abbé d'Arnoult) avec la participation d'un grand nombre de bénévoles. Une date à retenir : **tous les ans, le 1^{er} samedi d'avril**, nous renouvelerons ce nettoyage. Alors, nous vous attendons nombreux le **4 avril 2026** pour participer à cette action.



Les chasseurs et bénévoles volontaires de 2025.

Pour nous joindre :

Siège social de l'AICA de la Vallée de l'Arnoult :
Maison de la Chasse - RUE DES PINS - 17250 TRIZAY

Président : Mickaël MALAIRAN

06 28 49 20 85 - chasse.17250@gmail.com

Secrétaire : Julien CAPIOD

06 87 95 00 44 - juju1777@hotmail.fr

► Marine Bach, coach en nutrition

Après Mélanie Hue, massages à Champagne (l'Enet n°36), Agnès Puissant, céramiste (l'Enet n°37), voici un troisième portrait de jeune femme de Champagne animée par sa passion. Marine Bach est coach en nutrition.



Marine, issue d'une famille de pasteurs alsaciens s'est installée à Champagne depuis peu avec son mari Florian et ses deux enfants Gabriel et Maddy. Née en 1990, elle a déjà derrière elle un passé riche d'expériences... Un père militaire dans l'Armée de l'Air avait habitué sa famille à une vie itinérante. Elle débute sa carrière dans l'armée de l'air à Saintes où les affectations de son père l'avaient conduite. Après un séjour de deux ans en Afrique, elle revient en France et

se reconvertis en « maître-nageur » aux Thermes de Dax dans les Landes. Cette jeune femme sportive a été marquée par son séjour en Afrique où elle est partie à 22 ans au Consulat de France à Conakry (Guinée, en Afrique de l'Ouest). La vie précaire de ses habitants et le manque de confort ont bercé ses premières années. Elle a ressenti aussi ce que signifie être un étranger dans le pays qu'on habite.

La Covid a interrompu son expérience landaise (les Thermes sont fermés), elle revient à Saintes où se sont établis ses parents et où elle s'engage comme maître-nageur et entraîneur dans l'association AQUA 17 qui a pour objet de promouvoir toutes les activités aquatiques. Elle retrouve dans la région un « copain de vieille date », Florian Perrault avec qui elle fonde une famille et ils s'installent à Champagne. Florian travaille chez Trigo, un sous-traitant d'Airbus comme contrôleur qualité et est engagé à Champagne comme trésorier de l'Association Champagne Evènements.

Après un temps consacré à la naissance de ses enfants, elle réalise un « Bilan de Compétences » qui la conduit à créer son entreprise dans le domaine de l'alimentation. Cette passion remonte à loin, à son passé africain où on consacre beaucoup de temps à la cuisine et/ou l'alimentation est porteuse de fortes valeurs symboliques. Le lien entre le sport, le bien-être et l'alimentation ainsi que la passion de transmettre sont au cœur de son projet. Forte d'une formation qui lui fournit les bases scientifiques indispensables, elle est certifiée « Coach en Nutrition » en 2024.

Marine continue de se former en suivant les cours du CNED en biologie et en chimie, et enrichit ses connaissances de façon continue grâce à des Masterclass en diététique.

Elle travaille par ailleurs, trois journées par semaine, à Loca-Therm's Rochefort, une association de propriétaires qui louent des meublés pour l'accueil et l'accompagnement des curistes. Elle tient aussi une permanence

gratuite chaque 1^{er} vendredi du mois à la pharmacie Lafayette à Saintes pour délivrer des conseils en nutrition.

Qu'est-ce qu'un coach en nutrition ?

C'est une formation reconnue par l'État (à ne pas confondre avec diététicienne qui est une fonction médicale en lien avec des pathologies à soigner). Le coach en nutrition aborde tous les aspects liés à l'alimentation :

- Les besoins nutritionnels et les valeurs nutritionnelles des aliments,
- L'étude des macro-nutriments, vitamines et oligo-éléments,
- L'équilibre alimentaire,
- Les besoins spécifiques de chaque catégorie de population (femmes enceintes, séniors, enfants, adolescents, adultes et sportifs),
- L'étude des groupes alimentaires,
- La conservation des aliments,
- Les contraintes en collectivités et le conditionnement alimentaire,
- La réglementation et l'hygiène,
- L'étude des compléments alimentaires.

Pour un coaching en nutrition, l'important est d'ordre psychologique. Le « patient » doit reprendre le contrôle de son alimentation et comprendre les sources d'un éventuel « dérèglement » de ses pratiques. La remise en ordre est un tout et doit embrasser aussi bien la qualité du sommeil, l'hygiène de vie que l'alimentation elle-même. Le coaching est un accompagnement, une démarche pour se sentir bien plutôt que de se fixer un objectif uniquement orienté sur une perte de poids. Un régime sans accompagnement, s'il peut produire des effets immédiats, aboutit souvent à une reprise rapide de poids dès qu'il s'arrête.

Le préalable est un bon diagnostic en se soumettant à un questionnaire pour établir les causes de déséquilibres alimentaires éventuels. Ensuite Marine vous accompagnera de ses conseils et de ses encouragements, un livret avec des exercices pratiques vous sera proposé. Le coaching en nutrition est d'abord un échange, une pédagogie pour apprendre à se débrouiller seul face à l'alimentation et à se libérer d'une certaine culpabilité.

Les prestations de Marine :

- Le suivi nutrition,
- Le suivi nutrition sport,
- L'organisation de la cuisine...

Vous saurez tout par la fiche contacts ci-dessous :



MARINE BACH
COACH EN NUTRITION

06 45 35 04 65

marine-coachnutrition@outlook.com

92 BIS AVENUE RENE CAILLÉ - 17620 CHAMPAGNE

marinnutri_coach marine bach

<https://marinnutri-coach.my.canva.site>

Jean-Paul RENOUX

► La moquette, destinée d'un haricot américain en Saintonge

Le haricot tel qu'on le connaît en Saintonge sous le nom de moquette appartient à une famille de plantes cultivées depuis les débuts de l'agriculture et indispensable à l'équilibre alimentaire des hommes et des animaux : les légumineuses. Mais le haricot n'est qu'un invité assez tardif de nos assiettes. D'origine américaine et comme son compagnon de route le maïs, rapporté par Christophe Colomb, il a conquis l'Europe puis le sud-ouest de la France au XVII^e siècle. Il a progressivement pris la place de plantes légumineuses plus anciennes, présentes depuis l'Antiquité en Europe, de la même façon que le maïs a remplacé certaines céréales du sud de la France.

Place des légumineuses dans le monde antique

La famille des légumineuses (les plantes dont le fruit est une gousse) a pris le nom de *Fabacées* depuis 1981. Plinius l'Ancien, le grand naturaliste de la Rome antique, accorde, dans son *Histoire Naturelle*, une dizaine de chapitres aux Légumineuses. Il cite la lentille, le pois, le pois chiche, le lupin, ainsi que des plantes fourragères destinées aux animaux, la vesce, l'ers (une sorte de vesce), le fenugrec, la luzerne. La caractéristique principale des légumineuses est sa richesse en protéines (20 à 45 % selon les espèces) comparée aux céréales (entre 8 et 12%) riches en amidon. Les deux familles sont complémentaires et ont toujours été associées dans l'alimentation des hommes et des animaux.

Les principales légumineuses de l'Ancien Monde ont été domestiquées (comme les céréales et en même temps qu'elles) dans le bassin de la Méditerranée orientale.

La Lentille (*Lens culinaris*) est utilisée dès les débuts du néolithique (9 000 ans avant notre ère), dans le « Croissant Fertile » (l'actuel Irak). On la retrouve en Anatolie (actuelle Turquie) puis dans l'alimentation de l'Égypte antique. Elle est consommée en purée mélangée à l'huile avec des céréales et du pain. Elle est vite déclassée comme nourriture des pauvres (dans la Bible, Esaü vend son droit d'aînesse à Jacob pour « un plat de lentilles »).

Le Pois (*Pisum spp*), spontané dans le sud du Caucase, est aussi une des premières plantes domestiquées avec les céréales. *Pisum sativum*, le pois cultivé, est présent en Grèce mais il sera négligé par les Romains car il est mal adapté aux climats trop secs du sud de l'Italie. Il se développera plus tard sous des latitudes plus tempérées.

Le Pois chiche (*Cicer arietinum*) a été domestiqué également aux confins de la Turquie. Il figure dans l'alimentation de la Grèce classique puis des Romains. Très robuste à la sécheresse, on le retrouve ensuite dans le Maghreb et en Espagne.

La Fève (*Vicia faba*) enfin, préférée de Plinius l'Ancien, dont l'origine est à la fois méditerranéenne et d'Asie mineure, est très présente sur la table des Romains. Elle est consommée comme les lentilles en purée accompagnée d'olives, d'oignons ou de poisson. Pour être complet, il existait dans l'antiquité méditerranéenne un haricot du genre *Phaseolus*, nommé Dolique, originaire d'Éthiopie et consommé dans l'Égypte ancienne.

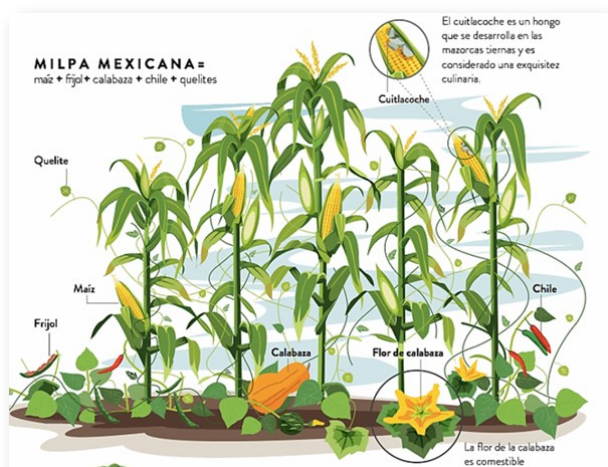
Les légumineuses en France avant le haricot

Comme les céréales, les légumineuses ont été introduites en France sous forme domestiquée, à la différence des arbres fruitiers dont certains sont indigènes et d'autres introduits. La carpologie (l'analyse des graines trouvées dans les sédiments des fouilles) a permis de préciser la place des légumineuses dans l'alimentation ancienne : elles constituent la deuxième groupe de grains alimentaires trouvés. En France, la fève, le pois et la lentille sont attestés de façon permanente du Haut Empire romain à l'aube de la Renaissance.

La lentille domine l'alimentation du monde gallo-romain puis décline à partir du Haut Moyen Âge. Progressivement, le pois et la fève vont s'imposer à côté des céréales en raison de leur rendement (6/1 -6 kg récoltés pour 1 kg semé- contre 4/1 pour le blé) et de leur pouvoir améliorant des sols pendant la jachère (temps de repos des champs entre deux cultures). Les légumineuses grâce à leur pouvoir calorique et à leur teneur en protéines sont associées aux céréales dans l'alimentation des paysans pendant tout le Moyen Âge. Sous le terme générique de « fèves » elles constituaient dans les monastères l'essentiel du premier plat, nourriture de base destinée « à caler l'estomac ». Elles sont la nourriture des pauvres et le rempart contre les famines jusqu'au XIX^e siècle. Consommés sous forme de soupes et de bouillies, les légumes secs peuvent être aussi transformés en farine et mélangés à des céréales pour faire un pain, certes moins apprécié, mais très nourrissant. Enfin les légumes secs ont l'avantage de bien se conserver.

Les haricots débarquent d'Amérique

Les haricots américains sont du genre *Phaseolus*. Les premiers restes archéologiques trouvés sont très anciens. Le progrès de la génomique (déchiffrement du génome des plantes) a permis d'estimer que le haricot a été domestiqué entre 7000 et 5000 ans avant J.-C. dans l'ouest du Mexique et dans les Andes séparément. La diffusion de la culture a été très lente : elle n'arrive sur les côtes péruviennes que vers 500 avant J.-C. et ne devient abondante à Tehuacán au sud de Mexico qu'à partir de 100 après J.-C. Le haricot poursuit sa progression vers le nord et est trouvé à l'est du Mississippi vers 1000 après J.-C. Autrement dit, l'association emblématique de l'agriculture traditionnelle américaine entre le haricot et le maïs (La Milpa) ne s'est mise en place que tardivement.

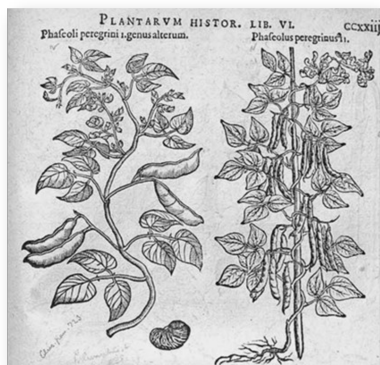


La Milpa associant maïs (tuteur et ombrage), le haricot (azote au sol) et la courge dans le mode de culture ancestral en Amérique centrale.

Quand Christophe Colomb découvre le haricot en débarquant à Hispaniola (l'actuel Saint-Domingue), il a le même étonnement qu'avec la découverte du maïs. Las Casas, citant son journal à la date du 4 novembre 1492, indique que « *les habitants d'Española ont des fayots et des fèves (flaxones y fabas) très différents des nôtres* ». D'autres explorateurs, les Portugais au Brésil en 1500, les Espagnols, Cabeza de Vaca en Floride en 1528, Fernandez de Oviedo en Amérique centrale en 1535 et même des Français comme Jacques Cartier au Canada font les mêmes observations, preuve que le haricot s'était déjà répandu (comme le maïs) sur l'ensemble du continent américain au moment des Grandes Découvertes. Rapportées en Europe, les toutes premières graines de haricot auraient été offertes au pape Clément VII (Jules de Médicis) en 1528 qui les aurait confiées à un chanoine qui les aurait plantées afin d'en tester les qualités gustatives. Le haricot américain *Phaseolus vulgaris* et ses variantes (naines ou grimpantes) se diffusent en Espagne puis en Italie par les moines comme beaucoup de plantes nouvelles. Il faut attendre la publication des herbiers de Fuchs (1542) et Dodoens (1554) pour identifier clairement l'espèce et ses premiers cultivars européens.

Le haricot, compagnon de route du maïs arrive en France

Après s'être répandu dans l'Italie du nord sous le nom de *fagiolo* (d'où notre « fayot »), les historiens rapportent que c'est Alexandre de Médicis qui aurait amené à Marseille le précieux haricot au mariage de sa sœur Catherine avec le roi de France Henri II en 1533. On attribue à Catherine de Médicis l'introduction de plusieurs légumes déjà cultivés en Italie et des recettes de cuisine à la table de la cour de France. Pour l'historien E. Leroy-Ladurie la première



Les haricots américains sont du genre *Phaseolus*. Nommé aussi phaséole, fagiolo en italien, il a conduit en français au mot flageolet et au populaire fayot. (Illustration du *Rariorum Plantarum Historia* de Charles de l'Ecluse, 1601).

mention de la légumineuse date de 1594 dans une transaction d'un bail de terres à Cavaillon. Mais c'est la progression du maïs dans le sud-ouest qui va « emporter » le haricot dans son sillage pendant tout le XVII^e siècle. Il s'installe dans les jardins pour les mêmes raisons que le maïs : productif, calorique, simple à cultiver et surtout, il échappe aux impôts ecclésiastiques (les Dîmes 10 à 12%) comme toutes les cultures nouvelles.

Le haricot suit la progression du maïs dans le sud-ouest jusqu'à la Saintonge à la fin du XVII^e siècle. Ce haricot sec étant une plante grimpante, il est naturellement associé au maïs dont les hampes lui servent de tuteur à la façon de la Milpa américaine. C'est ainsi que les deux plantes se répandent très rapidement en Bigorre où l'on prend l'habitude de semer un grain de haricot au pied de deux jambes de maïs contiguës comme le faisait les anciens Amérindiens. En Saintonge aussi, on semait « *les mojhettes avec le maïs pour économiser les rames et, entre les tiges, rampaient melons et giraumons* » comme le décrit Anne Audier au début du XX^e siècle. J'ai moi-même connu dans les années 1970 la tradition encore bien ancrée chez les Béarnais de semer maïs et haricot sur les deux rangs de bordure des parcelles, car le haricot a besoin de lumière pour se développer. Le haricot « du maïs » est le légume incontournable (et souvent le seul) de la table béarnaise de cette époque. Le haricot d'Amérique va alors progressivement remplacer d'autres légumes comme les fèves dans de nombreux plats traditionnels de la cuisine paysanne. Le haricot tarbais et son mode de culture grimpant dans le maïs bénéficient aujourd'hui d'une IGP (Indication Géographique Protégée).



Semoir manuel ancien de Gascogne avec des plateaux de distribution en bois avec les alvéoles rondes (pour le maïs) et ovales (pour le haricot) côte à côte pour les semer sur le même rang.

(Musée du paysan gascon, Toujouse, photo JP. Renoux)

Le cassoulet « naturalise » le haricot américain

L'origine du cassoulet remonte à la période médiévale. La légende place la naissance du cassoulet lors de la Guerre de Cent Ans, mais il pourrait avoir été introduit plus tôt par les Arabes pour accommoder une espèce de fève. Le ragoût de Castelnaudary était donc depuis le XIV^e siècle préparé à base de mouton et de fèves. Au XVI^e siècle les fèves sont remplacées par les haricots blancs « lingots » d'origine américaine. Le nom de cassoulet ne s'imposera qu'au XVIII^e siècle. Le cassoulet tient son nom de la cassole en terre cuite émaillée dite caçòla en occitan dans lequel il mijote lentement. Chaque terroir détient la recette du vrai cassoulet. Dans le Lauragais, on utilise le Lingot de Castelnaudary, à Pamiers, le Coco de Pamiers et à Tarbes, le Tarbais. Dans le Lauragais, on privilégie le confit d'oie, la viande de Porc, à Toulouse on rajoute les saucisses, à Carcassonne, du mouton. Mais le haricot blanc, la couenne de porc et la cuisson lente dans le four du boulanger sont les bases communes de ce plat paysan traditionnel.

Le haricot devient Mogette

Des médecins signalent la présence des haricots à côté des pois dans les marais du sud Vendée dès la fin du XVII^e siècle. Dans le marais poitevin les haricots blancs du Marais ou mojettes (orthographe vendéenne) sont mentionnés dès 1747 dans plusieurs cabanes des marais de Vix-Maillezais qui s'en font une spécialité. Les fèves du marais sont également très demandées dans le bocage où, mélangées au seigle et au froment permettent d'enrichir le pain. En 1804, Jean-Alexandre Cavoleau, prêtre passionné d'agronomie qui deviendra administrateur du département de la Vendée sous l'Empire écrit dans sa *Description du Département de la Vendée* que le haricot blanc est comme « *le patrimoine du pauvre métayer et que c'est dans cette région des marais méridionaux que le haricot américain semble avoir trouvé sa terre d'élection* ».

Dans l'espace charentais actuel, le haricot est coté trois années aux mercuriales de Cognac pendant le « Grand Hyver » en 1693-95, années de pénurie de blé, puis a une cotation suivie à Angoulême à partir de 1732. Aliment « des famines » comme la châtaigne ou le maïs, le haricot fait partie alors de l'alimentation courante. En Vendée, en Angoumois comme en Saintonge, c'est à la fin du XVIII^e siècle que les cultures légumières sortent des jardins familiaux des paysans pour devenir des légumes de « plein champ ». Les légumes secs étaient la seule véritable spéculation légumière puisqu'ils étaient cotés aux mercuriales de Surgères. Il s'agissait principalement des fèves cultivées sur les « bosses » des marais que l'on mangeait soit cuites soit « escruës » selon la tradition maraîchine. Anna Audier rapporte qu'à la fin du XIX^e siècle, on en faisait encore une énorme consommation tant fraîches que sèches. La fève saintongaise était regardée comme la meilleure de France avant l'arrivée du haricot. Cette réputation s'est transférée au haricot à partir du moment où cette culture s'est imposée.

Quand le haricot blanc devient Mogette

Plusieurs interprétations courent à propos de ce nom, la plus probable étant la comparaison des couleurs blanche et noire du haricot avec l'habit des moines. « Monjito » signifie petit moine en espagnol. Le développement de l'Ordre monastique des jésuites, dans les terres lointaines du Nouveau Monde et en pleine expansion en Europe, a contribué à la diffusion du haricot. L'étymologie du mot mogette reflète bien à la fois la première implantation du haricot en Espagne, son cheminement (par le sud-ouest) et le rôle des réseaux monastiques dans sa diffusion. De plus, la présence de plusieurs grains dans une gousse peut faire penser à une procession. C'est donc naturellement que le nom de petit moine, ou « monjito » en espagnol, lui a été donné. Dans le domaine occitan, il s'appelait monge, mongeta, mounjeto. Ce nom est passé au catalan, où mongete est aujourd'hui le nom standard du haricot. Il s'est répandu dans tout le Sud-Ouest jusqu'au Poitou, sous les formes mongette ou moghette. En patois saintongais une monjhe est une religieuse.

En saintongais, le haricot *Phaseolus vulgaris* blanc, mangé sec se nomme selon les cas monjhette,

monghette ou mojchette. À Pont-l'Abbé, on parle de monjhette plate (plate). Quand il est encore vert sur pied, on parle de monjhette en vart. Quant au haricot grim pant à gros grains ronds et à fleur rouge, on le nomme mongheon. Dans les Encyclopédies du XVIII^e siècle, le haricot est nommé mougette en 1731, mogette en 1762, puis l'abbé Rozier en 1784 décrit sous le nom de mongette plusieurs variétés : le haricot blanc commun, le haricot blanc hâtif et le haricot rond. Plus de soixante variétés sont alors identifiées.

IV. HARICOT BLANC COMMUN.
L'auteur du Nouveau Laquintinye le caractérise par cette phrase : *Phaseolus scandens vulgarior, flore albo, fructu obsolete albo*. On le nomme MONGETTE dans plusieurs de nos provinces. Sa fleur est blanche, sa gousse de médiocre grandeur; sa fève courte, aplatie, d'un blanc sale.

Mongette dans le « Cours complet d'agriculture », Abbé Rozier, T. V, (1784).

Les saintongais « mangheurs de monjhettes plates »

À la fin du XVIII^e siècle, le recul des salines et le « desséchemens » des marais « gats » donnent l'occasion d'élargir les surfaces cultivées. Les travaux commencent vraiment sous Louis XVI avec l'Intendant Jean-Jacques de Reverseaux, (1739-1794), par la canalisation de l'Arnoult et ils sont véritablement achevés sous le Second Empire. Les « bosses » entre les canaux sont cultivées en céréales dès le XVIII^e siècle mais sont d'un rendement faible et les fourrages qui y poussent sont d'une qualité médiocre. La première amélioration apportée consiste à surhausser les berges des canaux en remontant sur 6 à 7 mètres de large les déblais des fossés. « *C'est là que s'exerce la petite culture. Là, point de charrues. Le labour s'y fait à bras d'hommes, dans une terre très meuble, devenue d'autant plus fertile qu'on a mélangé l'argile avec la tourbe des fossés... qui fournit un excellent engrais. Aussi ces terrains offrent-ils de riches produits en lin, en chanvre, en haricots, en millet et en légumes de toutes espèces* » (M.A. GAUTIER, Statistique du département de la Charente-Inférieure, 1839). Ce procédé de culture –très productif– sur les berges des fossés est pratiqué alors dans de nombreux endroits marécageux de bords de rivière d'Aquitaine (les « Bardes » en Saintonge, les « Barthes » en Gascogne), les sols qu'ils portent sont des « mottes » ou des « mathes » en charentais, noms anciens des « bosses » des marais. En Charente-Inférieure, au début du XIX^e siècle, les surfaces de haricots viennent encore loin derrière les surfaces de fèves sur les 6 267 hectares de légumes secs recensés par Gautier en 1839. Près de 90% des surfaces se situent alors dans le sud du département, ce qui suggère un lien avec la culture du maïs mais révèle aussi que le haricot a besoin de plus de chaleur que les autres légumineuses. Les premières enquêtes décennales à partir de 1862 donnent une idée du « rapport de force » des légumineuses cultivées en Charente-Inférieure dans la deuxième moitié du XIX^e siècle. Soixante-dix ans plus tard, seules les surfaces

de haricot se maintiennent alors que les cultures de fèves (traditionnelles) et de pois (pour les animaux) déclinent.

Légumes secs (ha/an)	1862	1892	1929
Haricots	1 614	1 839	1 330
Fèves	4 087	3 799	855
Pois	1 186	1 394	589
Surfaces totales	6 887	7 032	2 774

Évolution des surfaces des différentes légumineuses cultivées en Charente-Maritime au XIX^e siècle.

Au XX^e siècle et surtout après la seconde guerre mondiale, la croissance de la demande française fait que les haricots occupent une grande partie des « terres noires » des vallées du centre-ouest. C'est l'époque où des variétés plus précoces font leur apparition : le Michelet, le Lingot de Vendée, le Soisson, le Coco du marais et le Pont-l'Abbé. Dans les années cinquante, la culture des haricots en grains secs en France occupe 164 000 hectares produisant un million de quintaux. Le centre-ouest et le sud-ouest représentent les $\frac{3}{4}$ des surfaces dans lesquelles la part de la Charente-Maritime apparaît modeste (1 440 ha) en comparaison de la Vendée (10 800 ha) et surtout des Basses-Pyrénées, des Landes et des Hautes-Pyrénées (71 800 ha à eux trois) où leur culture est encore traditionnellement associée au maïs. Aujourd'hui, on peut trouver dans le commerce une centaine de variétés de haricots blancs à écosser pour une plantation au jardin parmi lesquelles le *Coco de Paimpol*, une AOC le *Michelet*, ainsi que les trois certifiés « Label Rouge » : la *Mogette de Vendée*, le *Lingot du Nord* et le *Flageolet*.

Les raisons d'un succès

Pourquoi le haricot d'origine américaine s'est-il finalement imposé en France alors que le pays possédait une panoplie complète de légumineuses variées, au point d'intégrer (et même de représenter) les plats les plus emblématiques du patrimoine culinaire national ? L'engouement des paysans du sud-ouest pour l'association maïs-haricot suffit-il à expliquer son succès face aux fèves et aux pois déjà installés ? Raisons agronomiques, raisons économiques, raisons nutritionnelles ?

Le succès des légumes secs en général et du haricot blanc en particulier dans la région tient d'abord au fait qu'ils ont trouvé sur le littoral charentais le climat et les sols qui leur conviennent parfaitement. Comme pour toutes les dicotylédones cultivées (les plantes à fleurs), il faut trouver le bon équilibre entre, suffisamment d'eau (pour une production acceptable), mais pas trop (sinon la plante privilégie les feuilles au détriment des fleurs et les maladies peuvent se développer). Olivier de Serres l'avait bien perçu dès le début du XVII^e siècle : *les fèves se perdent par estre trop bien à leur aise, laissant lors à fructifier, quand elles dependent toute leur substance à produire de l'herbe ou des branches.*

Le haricot a besoin d'ensoleillement, d'un sol à réchauffement rapide au printemps (il est sensible au froid) et d'une terre riche. Il supporte les terrains

légèrement calcaires, n'a pas besoin d'arrosage et supporte les excès d'humidité. La lentille est résistante au gel mais est sensible à une sécheresse prolongée ; le pois exige des sols légers ; la fève, semée à l'automne est sensible aux maladies et d'un « moins bon rapport que le haricot ». On comprend que le bord des bosses, les mottes, sols frais et riches, à réchauffement rapide (terres noires), sous un climat atlantique sans excès de température et de pluviométrie, aient parfaitement répondu aux exigences « pédoclimatiques » de *Phaseolus vulgaris*. Les anciens se rappellent que les bords des canaux du marais de Brouage convenaient particulièrement à leur culture. Il y en avait même tout au long de la route qui traverse le marais de Broue de Saint-Jean d'Angle à Saint-Just, sur les berges de ce qui avait été la voie de passage du « Tram ».

Les arguments économiques en faveur du haricot découlent de ses qualités agronomiques. Plus productifs que les fèves, de qualité alimentaire supérieure (plus facile à digérer) et donc mieux payés, les haricots secs supplantent les fèves qui sont alors réservées à la nourriture du bétail.



Pots à Mogettes du XIX^e siècle (catalogue de l'exposition au Prieuré de Ste Gemme, 2011).

La vallée de l'Arnoult sanctuaire de la Mojhette

Le *Rognon de Pont-l'Abbé* est un haricot blanc veiné de brun en forme de rognon qui aurait été importé des Pyrénées ariégeoises. Il aurait aussi sa légende : la reine Radegonde, fuyant son mari Clothaire, trouve refuge dans une grotte des Cadorettes au bord de l'Arnoult. Elle y voit apparaître une fée, « *la Fée des Vents Gente Dame de la Mojette* » qui, effleurant de sa baguette des menus cailloux qui jonchent le sol, les jette au vent sur les bords de la rivière où les habitants les retrouveront transformés en haricots les beaux jours revenus (rapporté par J-L. Neveu).

Daniel Vernoux, le président de la Confrérie de la Mojhette de Pont-l'Abbé, résume ainsi les conditions de cultures du fameux haricot dans un article de la revue *Le Picton* paru en Avril 2021 :

La culture de la mojhette de Pont-l'Abbé est facile à réaliser de façon biologique et traditionnelle, car elle ne réclame ni pesticide ni insecticide. Elle demande deux conditions climatiques : de la chaleur et de l'humidité. Les semis s'effectuent de la mi-mai (dès que la terre

est à 12°C environ : condition minimum à une bonne germination) au 15 juillet, en ligne grain à grain ou en « poquet » à peine recouvert. Nos anciens disaient « la mojquette doit voir partir le jardinier ». Au bout de trois semaines, binage et buttage des rangs sont nécessaires pour solidifier les haricots et maintenir la fraîcheur. La récolte s'effectue environ 90 jours après le semis, en demi-sec (les grains gonflés d'eau) à maturité ; la cueillette se fait en deux ou trois passages à huit jours d'intervalle.



Récolte traditionnelle à la main.

Autrefois on battait les mojquettes à la fourche ou au fléau (Photos Y. Brun).

Les mottes de la vallée de l'Arnoult, de Corme-Royal à Champagne, correspondent parfaitement au terroir idéal du haricot. Les mottes ont fait la « fortune » ou, en tout cas, ont sauvé de la ruine de nombreuses petites exploitations de la vallée en permettant la culture intensive des légumes secs et des artichauts avant et après-guerre. Le haricot de Pont-l'Abbé qui représentait encore 10 % de la production française de haricots demi-secs à écosser il y a quelques années, tend à disparaître. Conduite en « bio » (les rangs sont binés à la main et non désherbés), la culture nécessite une main-d'œuvre importante pour les trois récoltes à la main, ce qui accélère son abandon. La Confrérie de la Mojquette et la foire du même nom à Pont-l'Abbé maintiennent la tradition de ce qui a fait la richesse de l'Arnoult. Dans la vallée de l'Arnoult, le maïs tend à remplacer la culture des légumes et des haricots. Ce n'est pas étonnant du point de vue agronomique : haricot et maïs sont commensaux depuis l'origine, ils

aiment le soleil et les sols frais et fertiles. Ce sont des retrouvailles symboliques, ressuscitant leur ancienne association dans les cultures amérindiennes traditionnelles.



La mojquette de Pont-l'Abbé lors de la traditionnelle foire qui lui est consacrée le 3^e lundi des mois de septembre.

PONT L'ABBE D'ARNOULT
Lundi 15 Septembre 2025

Foire à la Mojquette

AU PROGRAMME :

Vente de mojquettes selon récolte

12H30 Repas Salle L'Eventail

"Plateau de l'Arnoult"

- Apéritif
- Melon/beurre/jambon
- Mojquettes/Rôti de porc
- Fromage
- Tarte aux fruits
- Café

Animation musicale :
Dorothee et Kinkin
Tiens Tiens Tiens Duo

17€ (vin non compris)

RESERVATION OBLIGATOIRE
05.46.97.01.60 ou 06.37.70.27.67

Vente ticket Comptoir du Tourisme du 9 au 13 sept 10H à 12H

Pensez à apporter vos couverts

Événement organisé par la Confrérie de la Mojquette de Pont-l'Abbé-d'Arnoult avec



Des membres de la Confrérie de la Mojquette de Pont-l'Abbé-d'Arnoult autour de son président Daniel Vernoux (Le Picton, N°265, avec autorisation D. Vernoux).

Jean-Paul RENOUX

On lira avec intérêt :

E. BIRLOUEZ, *Petite et grande histoire des légumes*, QUAE, 2020.

J.-LOUIS NEVEU, *Le haricot, la mojquette et le fayot*, Geste éditions, 2002.

ANNE AUDIER, *Le temps écoute*, le Croît vif, 1994.

► Votre bibliothèque

► Merci Julie !!!!!

Depuis plus de 4 ans, Julie assurait la permanence de la bibliothèque le mercredi. Son nouveau travail l'oblige à quitter ce poste de bénévole qu'elle assurait à la perfection, accueillant toujours les lecteurs avec le sourire. Nous lui souhaitons une bonne continuation et qu'elle s'épanouisse sur son nouveau poste.

► Quoi de neuf sur nos étagères ?

En juin 2023, via le passage du bibliobus, nous avons échangé près de 400 ouvrages tous domaines confondus. En 2024, nous avons procédé à une centaine d'échanges via la navette mensuelle.

Il est temps de renouveler notre collection. Nous n'avons pas programmé la venue du bibliobus, trop lourde à gérer. Depuis le mois de juillet, nous avons déjà fait venir plus de 200 ouvrages. Début novembre nous sommes arrivés à la fin de nos échanges.

Pour rappel, sur nos étagères, vous attendent :

Romans adultes, Romans jeunesse, Romans policiers, BD adultes, BD jeunesse, Mangas adultes, Mangas jeunesse, Science-fiction, Albums et contes pour les tous petits, Documentaires jeunesse et Documentaires adultes...



► Les enfants de maternelle aiment lire

Le jeudi 25 septembre nous avons repris avec joie l'accompagnement à la bibliothèque des enfants de moyenne section de l'école maternelle. Le jeudi suivant, c'était la première fois pour les petits, certains étaient timides et calmes, d'autres un peu moins...

Cette année, les enfants doivent travailler avec leurs maîtresses sur le thème « L'imaginaire ».

Nous leur avons fournis des ouvrages à cet effet.



Les enfants attentifs !
Les visages des enfants ont été floutés pour préserver leur anonymat.

► Et si vous deveniez bénévole...

Si vous avez du temps libre et que vous souhaitez rejoindre l'équipe des bénévoles de la bibliothèque, n'hésitez pas à contacter la Mairie et vous serez le(la) bienvenu(e). Les permanences seront organisées aux heures où vous serez disponible. Plus il y aura de bénévoles, plus nous pourrons proposer de nouveaux créneaux d'ouverture.

L'inscription et le prêt de livres sont gratuits.

Pour connaître les ouvrages disponibles à la bibliothèque et les résumés ou critiques (ainsi que plein d'autres choses !) allez sur le site : www.bibliotheque-de-champagne-17.fr ou en scannant le QR Code ci-contre →

Soyez curieux, connectez-vous...



Les permanences de la bibliothèque de Champagne sont désormais assurées par :

Geneviève ou **Serge** les jeudis de 14h30 à 18h30

(le créneau 15h à 16h est réservé aux enfants de la maternelle)

Geneviève & Serge vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année et un superbe nouveau chapitre pour le livre de vos vies en 2026.



- Gravure • Tampons
- Clés • Coupe • Trophées
- Imprimerie
- Plaques auto et moto

Réparations vêtements de cuir et toiles de tentes

aunis.cordo@orange.fr
Centre commercial **Quatr'Anes**
17300 ROCHEFORT

Tél : 05 46 99 44 60

MARINE BACH
COACH EN NUTRITION

06 45 35 04 65
marine-coachnutrition@outlook.com
92 BIS AVENUE RENÉ CAILLÉ - 17620 CHAMPAGNE
marinnutri_coach marinebach

Artisan, entreprise, commerce, services à la personne à Champagne,

Vous pouvez insérer ICI votre publicité et ainsi contribuer à l'impression de ce bulletin pour les 2 prochaines parutions.

Contactez la Mairie au 05 46 97 02 61.

Entreprise créée en 1998

Travaux sanitaires Chauffage Production d'eau chaude

OLIVIER CAILLAUD
PLOMBIER CHAUFFAGISTE

CHAUFFAGE POÊLES
SANITAIRE CARRELAGE
ZINGUERIE

Découvrez notre équipe et nos prestations sur
www.oliviercaillaud.fr

Entretien - Dépannage

17620 CHAMPAGNE - 05 46 94 63 93

LE MOULIN DES DELICES

Boulangerie . Pâtisserie . Snacking

Spécialité : Pâtisseries, Galette de Champagne
Pain & pains spéciaux

**57 AVENUE RENE CAILLE
17620 CHAMPAGNE**

05 46 94 14 54 - 06 18 68 23 16

Ouvert du lundi au samedi (sauf le mercredi) :
7h00 - 13h00 & 15h30 - 19h00
dimanche : 7h00 - 13h00

Aquagym
Aquabike
Natation

GYM & eau

06 14 58 08 62

25 RUE NICOLAS APPERT - 17250 PONT L'ABBE D'ARNOULT
 gym&eau - www.gym-eau.fr

Terrain de PADEL

G.S. Couverture

Couverture en tuiles, ardoises,
bac acier... zinguerie, fenêtre de toit...

06 62 41 18 71
gs.couverture.17@gmail.com
17620 CHAMPAGNE

L'INSTANT COIFFURE

Isabelle & Nathalie
Coiffure Femme - Homme - Enfant
Tel. 05 46 90 18 48

mardi à vendredi : 9h à 19h - samedi : 9h à 17h

35 RUE NICOLAS APPERT
17250 PONT L'ABBE D'ARNOULT
instantcoif@yahoo.fr

Le Grain de Sel

Ouvert le midi
du mardi au samedi &
le soir vendredi & samedi

Restaurant bistronomique Distributeur de plats
24h/24h

**10 PLACE DU GENERAL DE GAULLE
17250 PONT L'ABBE D'ARNOULT**

05 46 93 22 91

Contrôle technique automobile

Autosécuritas d'Arnoult

ZAC DE LIAUZE
15 RUE NICOLAS APPERT
17250 PONT L'ABBE D'ARNOULT

TEL : 05 46 97 46 46

Du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00
et de 13h30 à 18h00
Le samedi de 8h00 à 12h00

Fleuriste Tony

05 46 90 20 89

86 AVENUE ANDRE MALRAUX
17250 PONT L'ABBE D'ARNOULT

Ouvert du mardi au samedi :
9h00 - 12h30 & 14h30 - 19h00
dimanche : **9h30 - 12h30**
Fermé le lundi

www.arnoult-informatique.com

ARNOULT INFORMATIQUE

**4 PLACE DU GENERAL DE GAULLE
17250 PONT L'ABBE D'ARNOULT**
contact@arnoult-informatique.com **05 46 93 20 99**

Matériel de sécurité incendie

Extincteur - Alarme incendie - Désenfumage
Éclairage de sécurité - RIA - Signalétique
Plan d'évacuation - Porte coupe feu

Tel : 05 16 77 90 73 - cli.pro@live.fr
7 RUE NICOLAS JACQUES CONTE - 17250 PONT L'ABBE D'ARNOULT

Menuiserie Duboscq

2 RUE MAURICE PONTE
17620 ST JEAN D'ANGLE

05 46 83 21 27
contact@menuisierieduboscq.fr
www.menuisierieduboscq.fr

Du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00
et de 13h30 à 17h30

Patrick LARGEAU

Un assureur de proximité à votre service

Agent Général d'Assurances Exclusif
COMMERCES DU TRIANGLE
68 AVENUE ANDRE MALRAUX
17250 PONT L'ABBE D'ARNOULT
Tél. 05 46 97 19 55
patrick.largeau@mutuelledepoitiers.fr

Secteur d'activité : Canton de St Porchaire,
Nancras et Balanzac

Mutuelle de Poitiers Assurances

www.mutuelledepoitiers.fr

ORIAS 07000819