

H A U T E



S A I N T O N G E

129 COMMUNES

Le MAG de la Communauté des communes de Haute-Saintonge /// N°13



/// NOTRE VIE ENSEMBLE

/// SOMMAIRE

03 > Édito

/// PORTRAIT

04 > Philippe Marchand

/// PATRIMOINE

06 > Chez Pinaud, un site paléolithique
12 > Dolmens, pierres levées et tumulus

/// TERRITOIRE

16 > Circuit de Haute-Saintonge JP Beltoise

/// SERVICES

22 > Nos animaux de compagnie
28 > Les épiceries API

/// PRODUCTEURS

30 > L'Huile d'olive saintongaise

/// ARTISANS

36 > Ferronnerie et Zinguerie d'art

/// ÉVÉNEMENTS

40 > Festival d'échecs à Montendre
42 > Agenda



Magazine de la Communauté des Communes de la Haute-Saintonge
7, rue Taillefer - 17500 Jonzac
05 46 48 12 11
contact@haute-saintonge.org

Directeur de la publication : Claude Belot
Secrétaire de rédaction / Rédaction : Laurent Diouf
Création Graphique : Pauline Charrier, Audrey Lecour
Photographies : Véronique Sabadel / CDCHS (sauf mention contraire)

Impression : Maury Imprimeur - Tirage : 40 000 ex.
Distribution : La Poste du 10 au 15 février 2025
Dépôt légal à parution - N° ISSN en cours
Tous droits de reproduction réservés

L'intérêt général et le bon sens avant tout.



CLAUDE BELOT

Président de la Communauté des Communes de Haute-Saintonge, Président honoraire du conseil départemental, Sénateur honoraire de la Charente-Maritime.

Nous serons encore dans les temps ou presque pour que je puisse vous souhaiter une très heureuse année, à titre personnel bien sûr, mais aussi dans un monde en paix et prospère.

Nous avons collectivement, pour beaucoup d'entre nous, cru en une paix éternelle et nous constatons avec inquiétude que la guerre est à nos portes, aux portes immédiates de la Communauté Européenne en Ukraine, à peine un peu plus loin pour le Moyen-Orient mais cela ne peut pas être sans conséquence pour nous, l'Europe, la France et bien sûr la Haute-Saintonge.

Un évènement majeur vient de se produire avec l'élection du nouveau Président des États-Unis, Donald Trump qui, dès le jour de son investiture, a promulgué une centaine de décrets qui veulent remettre en cause beaucoup de nos certitudes.

Les États-Unis seront plus égoïstes. Ils disaient la même chose que Trump aujourd'hui en 1916 ou en 1941 mais face à la réalité, ils ont joué le jeu que nous attendions d'eux c'est à dire la solidarité du monde occidental démocratique. Je ne doute pas, que confronté à des situations qu'il n' imagine pas aujourd'hui, le nouveau Président des États-Unis déjà connu pour avoir exercé le même magistère, sache changer de position si c'est l'intérêt de l'Occident. Parce qu'il existe un Occident ! Dans un monde qui aujourd'hui voit réapparaître les grands empires, empire chinois, empire russe, empire perse et pourquoi pas l'empire ottoman, il faudra qu'il comprenne que les États-Unis sont constitués en grande majorité de fils et filles d'Europe qui sont venus à un moment de l'histoire et qui ont les mêmes valeurs que nous. Nous sommes obligatoirement solidaires, donc cela ne m'inquiète pas.

Il faut par contre que l'Europe comprenne bien que sa sécurité dépend de la force militaire qu'elle est capable d'afficher et qui ne donne pas l'envie aux autres de s'y frotter. Trump nous le dit et il a raison. Cela est d'autant plus facile que nous maîtrisons toutes les technologies les plus avancées.

Pour l'énergie, il se trompe en voulant développer au maximum l'usage du gaz et du pétrole qu'il a à profusion dans les schistes du sous-sol américain. Nous aussi peut-être mais on ne veut pas le savoir donc la recherche est interdite.

L'ensemble du continent américain a ce qu'il lui faut comme pétrole. Les chinois achètent à leur prix ce dont ils ont besoin à leurs amis politiques iraniens et autres. L'Afrique n'est pas riche et je ne suis pas sûr qu'elle le sera beaucoup plus dans vingt ans. L'Inde est partie à fond dans un immense programme d'énergie renouvelable essentiellement solaire. Les gros consommateurs de pétrole venant des grands lieux d'exportation que sont le Moyen-Orient et la Russie sont les Européens donc c'est avec notre argent que la guerre est alimentée.

Nous venons en ce début d'année de connaître les chiffres énergétiques de la France pour 2024. L'électricité qui représente 40% de notre consommation d'énergie totale a été produite à 95% par le nucléaire, l'hydraulique, l'éolien et le solaire. Les 60% non électriques sont essentiellement utilisés pour le transport et le chauffage, principalement le gaz et le pétrole. C'est cette dépendance là qui est l'enjeu d'aujourd'hui. Tous les transports pourront être réalisés avec de l'électricité venant du renouvelable et du solaire avec l'hydrogène qui se crédibilise de plus en plus. Les besoins de chauffage pourront eux être couverts par la géothermie dont notre pays regorge et bien sûr les renouvelables locales qui alimenteront des pompes à chaleur.

Donc, je ne suis pas inquiet pour le monde de demain, nous avons les solutions pour faire face aux défis du moment. Nous avons l'intelligence pour concevoir les solutions techniques mais aussi les moyens financiers car les français, dont les hauts-saintongeais, sont parmi les fourmis du monde (18% des revenus épargnés en 2024).

C'est avec lucidité et optimisme que j'aborde l'année 2025 et les années qui viennent parce que nous y voyons clair dans les problèmes et les solutions possibles. Tout cela demande du courage et un esprit d'entreprise affirmé, mais nous n'en sommes pas dépourvus. Ici particulièrement !

Il y a dans l'histoire des peuples des moments plus difficiles que d'autres mais les français ont toujours réussi à faire face et ils vont le faire à condition que la France et l'Europe soient gouvernées bien sûr avec toujours le sens de l'intérêt général et du bon sens. Tel est mon vœu le plus cher et je suis sûr que la Haute-Saintonge répondra présente.

PHILIPPE MARCHAND

La Haute- Saintonge au cœur



Portrait Philippe Marchand - ©Ville de Jonzac

Sincérité et conviction. Philippe Marchand a toujours manifesté un profond attachement à la Charente-Maritime et singulièrement à la Haute-Saintonge dont il a été longtemps le député. De conseiller municipal à ministre de l'Intérieur, il a toujours fait preuve d'un engagement en faveur des collectivités locales. Il a su rallier toutes les personnes désireuses de travailler pour le territoire et d'étendre le processus de décentralisation. La loi qui porte son nom a permis l'existence des Communautés de Communes.

L'avocat

Philippe Marchand est né à Angoulême, le 1^{er} septembre 1939, dans une famille bourgeoise et républicaine. Son père, avocat et avoué à la cour, a été maire de Parthenay de 1954 à 1965. Philippe Marchand a suivi des études de droit à la faculté de Poitiers où il côtoie Claude Belot, alors étudiant à l'Institut d'administration des entreprises qui se trouve au sein de l'Université. Avant d'être un homme politique de premier plan, Philippe Marchand a été avocat de profession. Il s'installe à Saintes en 1965, année où il s'inscrit au barreau. C'est André Maudet, ancien résistant et député-maire de Saintes qui le recrute dans son cabinet.

Au milieu des années 70, il adhère au Parti Socialiste et s'engage en politique. Ses mandats successifs s'ancrent dans le territoire haut-saintongeais. En 1976, il est élu conseiller général de Saintes-Nord. C'est son premier et plus long mandat. Il conservera ce poste jusqu'en mars 2001, soit pendant plus de 25 ans ! Dès le début de son mandat, il intègre la commission des finances de cette assemblée et est confronté au poids, à la tutelle de l'État. À l'époque, c'est le préfet qui est maître du budget et non les élus locaux. Cette expérience sera déterminante dans sa volonté d'accorder plus d'autonomie financière et décisionnaire aux collectivités locales.

L'élu local

Son enracinement politique sur Saintes se traduit également par son poste de premier adjoint au maire en 1977, puis de conseiller municipal de 1982 à 2001 avec Michel Baron. Philippe Marchand sera aussi président du Conseil général de la Charente-Maritime de 1982 à 1985. C'est dans cette fonction que le préfet lui transmet le pouvoir exécutif. Ce transfert des attributions transforme le département en collectivité territoriale. Dix ans plus tard, Philippe Marchand sera l'artisan d'une nouvelle étape de cette décentralisation.

Élu député de la Charente-Maritime à quatre reprises, de mars 1978 à janvier 1991, Philippe Marchand fera partie de la Commission des lois ainsi que de la Commission des affaires étrangères de l'Assemblée nationale. Durant ses mandats, il sera également membre de nombreux groupes d'études (pour les

Français détenus à l'étranger, sur le climatisme et le thermalisme, sur les problèmes viticoles, sur les problèmes de l'eau...). En 1985, il sera élu vice-président de l'Assemblée nationale.

Le ministre

En 1990 la carrière politique de Philippe Marchand prend une autre dimension. Il entre au gouvernement de Michel Rocard en tant que ministre délégué auprès du ministre de l'Intérieur, puis comme ministre délégué chargé des Collectivités locales et de la Sécurité civile. Il remplace ensuite Pierre Joxe au ministère de l'Intérieur. À ce titre, c'est lui qui active pour la première fois le fameux plan Vigipirate (VIGilance et Protection des Installations contre les Risques d'Attentats Terroristes à l'Explosif) lors de la Guerre du Golfe en 1991.

Mais surtout, Philippe Marchand a porté une loi sur l'intercommunalité votée au Parlement. Pour mener à bien ce projet, il travaille en intelligence avec des élus de différents bords politiques désireux d'œuvrer pour la collectivité et les territoires. Pour cela, Philippe Marchand se concerte au ministère de l'Intérieur place Beauvau pour discuter de la loi en préparation. La discussion d'un texte concernant l'organisation des collectivités publiques se faisant en première lecture au Sénat, Claude Belot accepte son invitation et lui facilite la discussion avec cette assemblée que Philippe Marchand, député, connaît moins. Sa loi sera largement soutenue au Sénat par René Monory, président du Poitou-Charentes, Daniel Hœffel, sénateur et président du Bas-Rhin, Jean-François Le Grand, sénateur de la Manche, et bien d'autres.

Cette loi parachève la décentralisation amorcée par Gaston Defferre au début du premier septennat de François Mitterrand, puis poursuivie plus tard par Pierre Joxe et Jean Pierre Chevènement. Avec cette loi, «l'administration territoriale de la République est assurée par les collectivités territoriales et par les services déconcentrés de l'État». Cela permet la constitution de Communautés de Communes qui vont progressivement gagner en moyens financiers et en compétences.

Comme le mentionne un rapport du Sénat, la «loi Marchand» répond à une exigence démocratique et aux nouveaux enjeux économiques et sociaux qui se dessinent localement. L'élargissement des blocs de compétences accordés à l'échelle de l'intercommunalité renforce l'aménagement du territoire et libère les énergies locales.

Une fois la loi votée, la Haute-Saintonge s'engage résolument dans son application, après un débat qui a amené tous les conseils municipaux à faire leur choix. La loi sera adoptée à la quasi-unanimité. L'aventure communautaire commence dès

la fin de l'année 1992 avec ce débat. La CDCHS s'installe le 2 janvier 1993. En principe opposants politiques, mais en pratique tous deux soucieux du bien commun, Philippe Marchand, ministre de l'Intérieur, et René Monory, président du Sénat, se retrouveront quelques semaines plus tard pour l'inauguration de cette nouvelle institution.

Le juriste

La même année, Philippe Marchand intègre le Conseil d'État. Il exerce là le droit au niveau qui est le sien, c'est-à-dire le plus élevé. Il travaille et participe au groupe d'études sur le cadre juridique de la coopération décentralisée. Humaniste, il devient président de section de la Commission de recours des réfugiés en 2004. Cette institution juridique deviendra la Cour nationale du droit d'asile (CNDA) en 2007. Philippe Marchand sera également membre de la Commission nationale de déontologie de la sécurité en 2004. Cet organisme était chargé de veiller au respect de la déontologie par les personnes exerçant des activités de sécurité au nom du service public ou au sein d'entreprises privées. Les missions de contrôle et de recours de cette commission sont désormais du ressort du Défenseur des droits depuis 2011.

Sa formation d'avocat et de juriste lui confère également toute la légitimité pour être juge titulaire à la Haute Cour en 1987-1988. Philippe Marchand sera aussi membre de la Commission consultative des archives audiovisuelles de la justice (1986-1990) et membre de la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés) de juillet 1988 à août 1990.

Mitterrandiste convaincu, Philippe Marchand est resté député aussi longtemps qu'il l'a voulu, mais après ses fonctions ministérielles, il ne se représente pas et abandonne progressivement tous ses mandats. C'est Dominique Bussereau qui lui succède comme député. Philippe Marchand se retire à Angoulins, près de La Rochelle. Il a élu domicile dans l'ancienne maison de Michel Crépeau. C'est dans les couloirs des tribunaux, puis au Conseil général où ils ont siégé ensemble et à l'Assemblée nationale que Philippe Marchand avait travaillé avec cet ancien maire de La Rochelle.

Le conteur

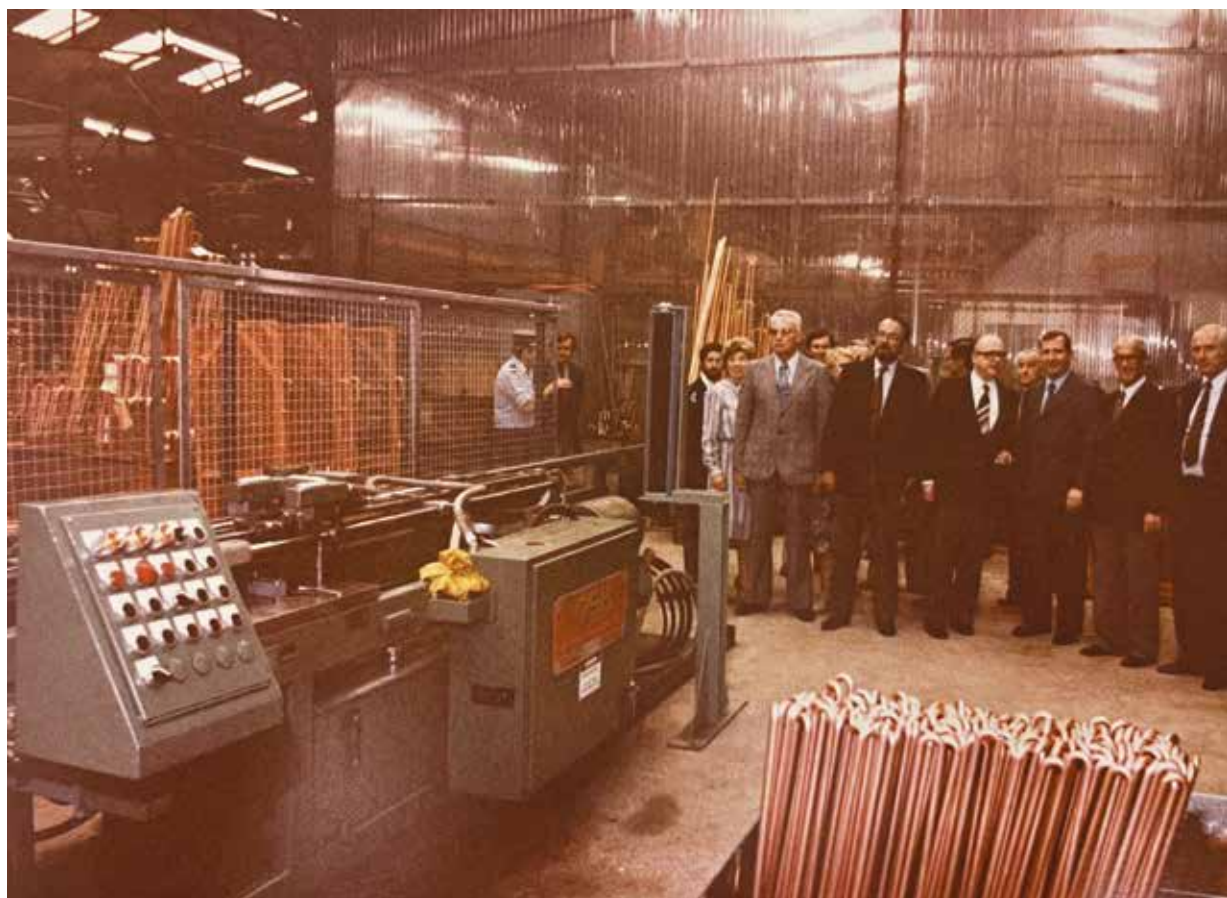
Désormais hors du circuit de la politique, lors de rencontres ou d'événements, Philippe Marchand prenait plaisir à raconter les mille et une anecdotes qui ont jalonné son passage au ministère de l'Intérieur. Des anecdotes sur les conflits sociaux à encadrer, sur les déplacements à effectuer, sur la longue liste de ses prédécesseurs, sur les avantages de la fonction, sur le poids de la charge, sur les multiples directions et services que regroupe le ministère, sur son bureau situé rue des Saussaies qui a été occupé par la Gestapo...

Des souvenirs et des anecdotes sur le protocole qui change le regard porté sur le ministre, sur l'étiquette parfois désuète, sur le délicat exercice de la nomination des préfets, sur les fonds secrets utilisés pour récompenser ses collaborateurs et aider sa région, sur l'organisation d'une visite à Fort Boyard avec l'hélicoptère un temps envisagé du président de la République, sur les tribulations d'une remise de la Légion d'honneur par François Mitterrand à

l'artisan charron Pierre Robin de Saint-Thomas-de-Conac, sur des morceaux du DC 10 abattu par Kadhafi qui se retrouvent un jour sur son bureau...

À tous ceux qui l'ont connu, Philippe Marchand laisse l'image d'une personne élégante et joviale, d'un randonneur, fumeur de pipe et pêcheur passionné. Malade, Philippe Marchand conservait son sens de l'humour cinglant. Pince-sans-rire, il déclarait : «J'ai un cancer, mais à part ça tout va bien.» Hospitalisé à Saintes, la maladie l'emportera le 10 janvier 2018. En 2022, ce centre hospitalier portera son nom. Il l'avait bâti.

Ses obsèques se sont déroulées à l'abbaye aux Dames à Saintes en présence d'une foule immense. Des élus, des hauts fonctionnaires, des avocats, mais aussi des amis et anonymes sont venus saluer une dernière fois cet homme connu aussi pour son attachement au territoire haut-saintongeais. À l'invitation de sa famille, qui connaissait leur amitié et leur volonté commune de faire avancer les choses pour la Charente-Maritime au-delà de leur



P.Marchand visite Wesper Pons 1982 - ©Archives dept de la CH-M 17 Jonzac

divergence politique, Claude Belot a rendu, ainsi que ses nombreux proches, hommage à celui qui comme lui, comme d'autres, a été conquis par ce territoire et par les gens et est devenu un vrai Haut Saintongeais.

Philippe Marchand est enterré à Clam, commune située au centre de la circonscription qui l'a si longtemps élu député. Il repose non loin de la tombe d'Henri Vion, ancien maire de Clam. Son ami avec qui il taquinait le poisson et qui l'a soutenu dans ses premières campagnes électorales.

Philippe, tu es l'un des nôtres pour toujours et nous savons ce que nous te devons.

Chez Pinaud

Un site paléolithique d'exception

Situé à Jonzac, juste à côté du Centre des Congrès de la Haute-Saintonge, Chez Pinaud est l'un des plus grands sites de chasse de l'Homme de Néandertal. Il fait régulièrement l'objet de fouilles depuis un quart de siècle. Placé actuellement sous la direction de William Rendu, archéologue au CNRS et directeur du Laboratoire ZooStan de l'Université Nationale du Kazakhstan, ce site accueille des étudiants et chercheurs internationaux. Au fil des recherches et découvertes, c'est devenu une référence absolue sur nos lointains ancêtres.



Fouille en cours Chez Pinaud - ©CDCHS V.Sabadel

Le hasard et la nécessité

La découverte de ce site s'est faite par hasard. Ou presque. Extérieurement, rien ne trahit l'importance de ce gisement paléolithique où les os d'animaux dépecés sur place se sont empilés pendant des milliers d'années. Pour y accéder, il faut emprunter un petit chemin de terre encaissé qui mène vers une ancienne carrière de pierre comme il y en a tant dans la région.

Dans les années 90, à l'occasion d'une visite d'inspection de cette carrière abandonnée, Émile Marchais, un géologue du BRGM (Bureau de Recherches Géologiques et Minières) remarque la présence d'os et de quelques éclats de silex sur l'un des talus. Il prélève quelques échantillons et transmet sa trouvaille au SRA

(Service Régional de l'Archéologie) Poitou-Charentes, qui dépêche ensuite une équipe. L'importance du lieu est constatée.

Les premières fouilles démarrent en 1998-1999 sous l'impulsion de Jean Airvaux, et se poursuivent jusqu'au début des années 2000. Elles reprennent ensuite en 2004 avec une équipe de l'université de Bordeaux dirigée par Jacques Jaubert et Jean-Jacques Hublin du Max Planck Institute. William Rendu, actuel directeur des fouilles, fait déjà partie de cette équipe scientifique. En 2007, le chantier marque une pause. En l'état des connaissances et des techniques, les scientifiques étaient arrivés au bout de ce qu'ils pouvaient faire. D'autant qu'il y a alors très peu de gisements similaires connus qui auraient permis d'entreprendre des études comparatives.

Nouvelles méthodes

En 2011, suite à des projets d'aménagements urbains, des sondages sont réalisés aux alentours du site par l'Inrap (Institut national de recherches archéologiques préventives) sous la direction de Nelly Connet. Ces sondages révèlent d'autres traces d'occupations humaines au paléolithique tout le long du relief, de la ligne de falaise qui encadre la vallée de la Seugne. Les fouilles proprement dites reprennent en 2019, sous la direction de William Rendu.

Entre-temps, une vingtaine de sites contemporains de Chez Pinaud ont été découverts. De nouvelles méthodes de datation et d'indexation sont apparues. De nouvelles technologies comme la photogrammétrie qui permet de reconstituer une image en trois dimensions sont également disponibles. Cette modélisation 3D permet de fouiller virtuellement le site, de revenir sur l'intégralité de ce qui a été fait, de transmettre précisément des données aux archéologues qui prendront la suite.

Un voyage spatio-temporel

La zone sur laquelle se déroulent les fouilles est assez réduite. Elle ne fait «que» 9 mètres de large sur 20 mètres de long. Sur cet espace, les fouilles en elles-mêmes se font sur un carré encore plus réduit. Et pourtant, pour ce type d'investigations sur un site préhistorique, c'est immense. Car c'est bien sur cette petite parcelle que l'on trouve les traces d'un des plus grands sites de chasse et de dépeçage du paléolithique. Et l'ensemble est bien plus vaste que cet espace dégagé en cours de fouilles.

Au ras des tranchées, à flanc de terre, on distingue des strates constellées de fragments d'os et de petits silex. Une bonne vingtaine de couches se succèdent ainsi sur plus de 7 mètres de hauteur. À chacune correspond une datation. Les chiffres défilent. Ils donnent le tournis. Environ 55 000 ans avant notre ère, au milieu du mur de terre dégagée, on a des traces d'habitat. Plus bas encore, 65 000 ans, c'est cette période qui intéresse tout particulièrement les archéologues qui travaillent ici. Cela correspond à la culture néandertalienne «quina», du nom du site de La Quina au sud d'Angoulême où furent découverts à la fin du XIX^e siècle des restes humains (crânes, dents, etc.) et des outils (racloirs, pierres rondes, etc.).



L'Homme de Néandertal

L'arbre généalogique de l'humanité comporte de nombreuses branches : Denisoviens, Homo floresiensis, Homo luzonensis... Et bien sûr l'Homme de Néandertal qui a été un temps en contact avec « nous », l'Homo sapiens. Apparus il y a 400 ou 300 000 ans, les Néandertaliens se sont établis sur tout le continent européen et au-delà en Asie, de Gibraltar à l'Altaï mongol, des plaines de Sibérie aux plateaux du Zagros iranien. Ils ont disparu il y a environ 30 à 40 000 ans. Pour certains d'entre eux, le sud-ouest de la France a constitué un lieu d'habitation idéal.

Il y a 130 000 ans le climat connaît un « redoux » qui favorise l'extension du peuplement humain et celui des grands mammifères. Tout va changer 60 000 ans plus tard : les températures chutent sur l'ensemble de la planète. L'hémisphère nord connaît alors un climat glacial, équivalent de nos jours à celui de la Norvège. C'est durant cette période que va se développer la culture néandertalienne quina. Elle évoluera pendant environ 5 000 ans. Un réchauffement climatique va s'opérer plus tard, il y a 55 000 ans. Les rennes et le cheval qui régnaient sur les terres se font rares. Ils seront remplacés par le bison, puis le cerf.

Une découpe à ciel ouvert

Les Néandertaliens Quina vont donc se spécialiser dans la chasse du renne. Faute de pouvoir stocker cette nourriture, toute leur société va s'organiser en lien avec les migrations des troupeaux de rennes. Ils vont développer des sites de chasse et de boucherie, pour ensuite transporter la viande débitée vers leurs lieux de vie où ils vont la consommer.

Le site Chez Pinaud témoigne de ce partage des activités sur des lieux spécialisés. C'est un témoignage d'autant plus précieux pour les scientifiques qu'il n'a jamais été fouillé avant. Le terrain d'origine n'a pas subi de bouleversements. Il est tel que l'ont laissé les Néandertaliens juste après leur départ ! C'est ce qui fait toute la richesse et la spécificité archéologique de Chez Pinaud : si de très nombreux sites d'habitation néandertaliens ont été identifiés et étudiés, de tels sites de chasse sont en revanche très rares.

La densité des os, prisonniers dans la terre depuis des millénaires, est impressionnante, tout comme la hauteur sur laquelle ils s'entassent. Ces ossements d'animaux sont très bien préservés, figés dans leur position anatomique. Ils n'ont pas bougé depuis qu'ils ont été recouverts de terre. Les ossements sont vraiment en nombre et l'on n'ose pas imaginer l'ambiance, les mouches et les insectes, le bruit et l'odeur qui devaient accompagner les Néandertaliens sur ce lieu...





Fouille en cours Chez Pinaud - ©William Rendu

Silex sans cité...

Il est certain que c'était bien une «boucherie», un endroit d'abattage et de dépeçage et non pas un lieu de consommation. Les Néandertaliens connaissaient le feu, mais ici il n'y a pas de traces de foyers, pas de cendres, pas d'indices de combustion. Cela suppose donc qu'ils ne s'attardaient pas sur place. D'autant qu'en période glaciaire, la température était plutôt de 10 à 15 degrés inférieure à celle que nous avons actuellement.

Autre indice sur ce temps d'activité rapide : le fait de n'avoir retrouvé que très peu d'outils en silex. Les chercheurs en déduisent que les Néandertaliens venaient sur le site avec des outils déjà fabriqués. Ils les exploitaient au maximum sur place puis repartaient avec, n'en abandonnant que quelques-uns hors d'usage. Les restes d'outils exhumés lors des fouilles ont été examinés au plus près (couleur, granulométrie, etc.).

Ces analyses permettent de déterminer que le silex provient de la région du Grand-Pressigny, près de Tours, où se trouve un autre site néandertalien de la même période et de la même culture que celui de Chez Pinaud... Inversement, sur cet autre site, on trouve du silex de la région de Jonzac ! C'est la preuve qu'il existait une connexion entre ces deux sites distants de 250 km à vol d'oiseau.

Que d'os...

S'il y a peu d'outils en silex Chez Pinaud, en revanche, il y a beaucoup d'outils en os. Plus de 250 ont déjà été trouvés. À ce jour, c'est la plus grande collection de ce type ! Il y a en quelque sorte toute une économie autour des ossements. Les Néandertaliens vont récupérer les déchets de leur boucherie. Lors de la découpe, ils cassent les os pour récupérer la graisse et la moelle. Ensuite, ils vont récupérer ces ossements, les esquilles qui en sortent, pour produire des outils. Ils sont de différentes sortes.

Il y a d'une part des outils pointus qui vont sans doute servir à percer des peaux. D'autres fragments osseux vont être retaillés comme si c'étaient des silex, mais pour faire des travaux que l'on ne peut pas faire avec des silex justement. Des racloirs vont aussi être issus de ces ossements. Des extrémités de côtes sont affinées pour travailler des peaux. C'est très rare pour le Paléolithique moyen.

Plus rares encore, des dents ont été utilisées comme petits marteaux, comme percuteurs pour raviver le tranchant de silex. Des boules de pierre calcaire ont aussi été utilisées comme percuteur. Au travers de ces outils, les chercheurs ont mis en évidence toute une gamme d'activités qu'on ignorait chez les Néandertaliens avant ces découvertes effectuées Chez Pinaud.



Fouille en cours Chez Pinaud - ©William Rendu

Boucherie chevaline

L'étude des carcasses, de la fracturation des os, indique une découpe très rapide et sommaire. Avec l'absence de feu et d'outils en silex, cela renforce encore l'idée d'une occupation régulière du site, mais sur des temps très brefs. Près de 75 % des ossements sont des os de rennes. Le reste provient de chevaux. Mais comme un cheval représente 4 fois plus de viande qu'un renne, la quantité est finalement identique. L'étude de leurs ossements révèle que les parties nobles des chevaux ont disparu. Les Néandertaliens ont emporté avec eux tout ce qui était riche en viande et en graisse. Ils ont été très sélectifs pour le cheval, mais beaucoup moins pour le renne.

Cette constatation conduit les chercheurs à nuancer le portrait des Néandertaliens, à écrire une nouvelle histoire qui devrait amener aussi à ré-étudier d'autres sites. Contrairement à ce qui était admis, la culture et les activités de l'homme de Néandertal n'étaient pas seulement axées autour du renne, mais aussi autour du cheval. Celui-ci, rare dans cet environnement à cette époque, était spécifiquement traqué. C'était une proie de choix.

Calendrier et saison de chasse

Des indications montrent que le site a aussi été fréquenté en hiver. C'est ce qu'atteste notamment l'analyse des tissus osseux qui enregistrent les variations saisonnières et la présence de fœtus. Chez Pinaud est un lieu de chasse pérenne, qui a été utilisé au fil des saisons sur de courtes durées, mais régulièrement au fil des migrations des animaux. Les Néandertaliens savaient qu'ils allaient pouvoir piéger à cet endroit des chevaux et des rennes en grande quantité à chaque fois.

Par extrapolation, par rapport à la toute petite surface qui a été fouillée, les chercheurs estiment que des milliers, peut-être des dizaines de milliers, d'animaux ont été abattus et découpés sur place durant plusieurs siècles... De fait, Chez Pinaud apporte aussi la preuve de la transmission d'un savoir de génération en génération, d'un calendrier annuel des activités, puisque la même chose va être conduite à la même saison, toujours au même endroit.

L'étude de ce site est placée sous la direction de William Rendu, spécialiste de ce type de recherches sur les relations qu'entretenaient les paléo-civilisations avec les animaux (archéozoologie). Sur place, pour les fouilles et l'analyse des données recueillies, il est principalement entouré de Svetlana Shnaider (chercheuse au Centre ZooStan de l'Université du Kazakhstan), Kseniia Kolobova (chercheuse au laboratoire ABSACA du Centre National d'Archéologie de l'Académie des Sciences d'Ouzbékistan) et Temirlan Chargynov (professeur à l'Université National du Kirghizistan).



Portrait de William Rendu directeur de fouille - ©N.Macintos

Les fouilles sont financées par le Ministère de la Culture via le SRA Nouvelle-Aquitaine et réalisées avec le soutien de la Communauté des Communes de la Haute-Saintonge et de la ville de Jonzac qui mettent à disposition des locaux et assurent l'entretien du site. La société d'archéologie préventive Hadès renforce l'équipe avec un chef de terrain. Le site est devenu un chantier-école. Chez Pinaud permet la formation sur le terrain de paléo-archéologues tout en multipliant les échanges avec des sites en Asie Centrale, en particulier dans la région de Ferghana, la grande vallée fertile, qui va de l'Ouzbékistan jusqu'au Kirghizistan.

Ces échanges se font avec l'appui des ambassades françaises sur place et de l'IFEAC (Institut Français d'Études sur l'Asie Centrale). En retour, l'équipe dirigée par William Rendu accueille quelques étudiants et des doctorants de Centre-Asie sur le site Chez Pinaud. Certains reviennent ensuite en tant que professionnels. Des enseignants-chercheurs venant de Pologne, d'Allemagne et d'Espagne participent aussi ponctuellement aux fouilles.

Portes ouvertes

Ces fouilles sont évidemment très minutieuses. Elles s'effectuent notamment au pinceau et avec des outils de dentiste ! La progression est lente. Et il ne s'agit pas de tout fouiller. Il est nécessaire de préserver des zones, de les réserver pour les années à venir, lorsque les technologies d'analyse auront encore évolué. Ce n'est pas la quantité de vestiges mis au jour qui intéresse en premier les chercheurs, contrairement à ce qui prévalait avant, mais les informations qu'ils peuvent en tirer.

Le travail sur le terrain qui mobilise une dizaine de personnes représente peu de temps, seulement quelques semaines, sur la durée totale des recherches effectuées. Le reste de l'année est consacré à des études en laboratoire, là encore par une autre dizaine de chercheurs, à des travaux d'identification et de comparaison, à l'écriture et à la publication de rapports scientifiques.

Sur le site de Chez Pinaud, la saison des fouilles se déroule en général au mois de septembre. Durant cette période, lorsque les travaux des chercheurs le permettent, le site est ouvert gratuitement au public. De même lors des journées du patrimoine. Enfin, en lien avec la CDCHS et la municipalité, chaque année entre huit et douze visites du site sont organisées pour des classes de primaires.



10

9

8

7

6

5

4

3

22-6

22-10

22-11

22-12

22-13

22-14

22-15

22-16

W-016

22-17

W-016

22-18

W-017

22-19

W-018

22-20

W-019

22-21

W-020

22-22

W-021

W-022

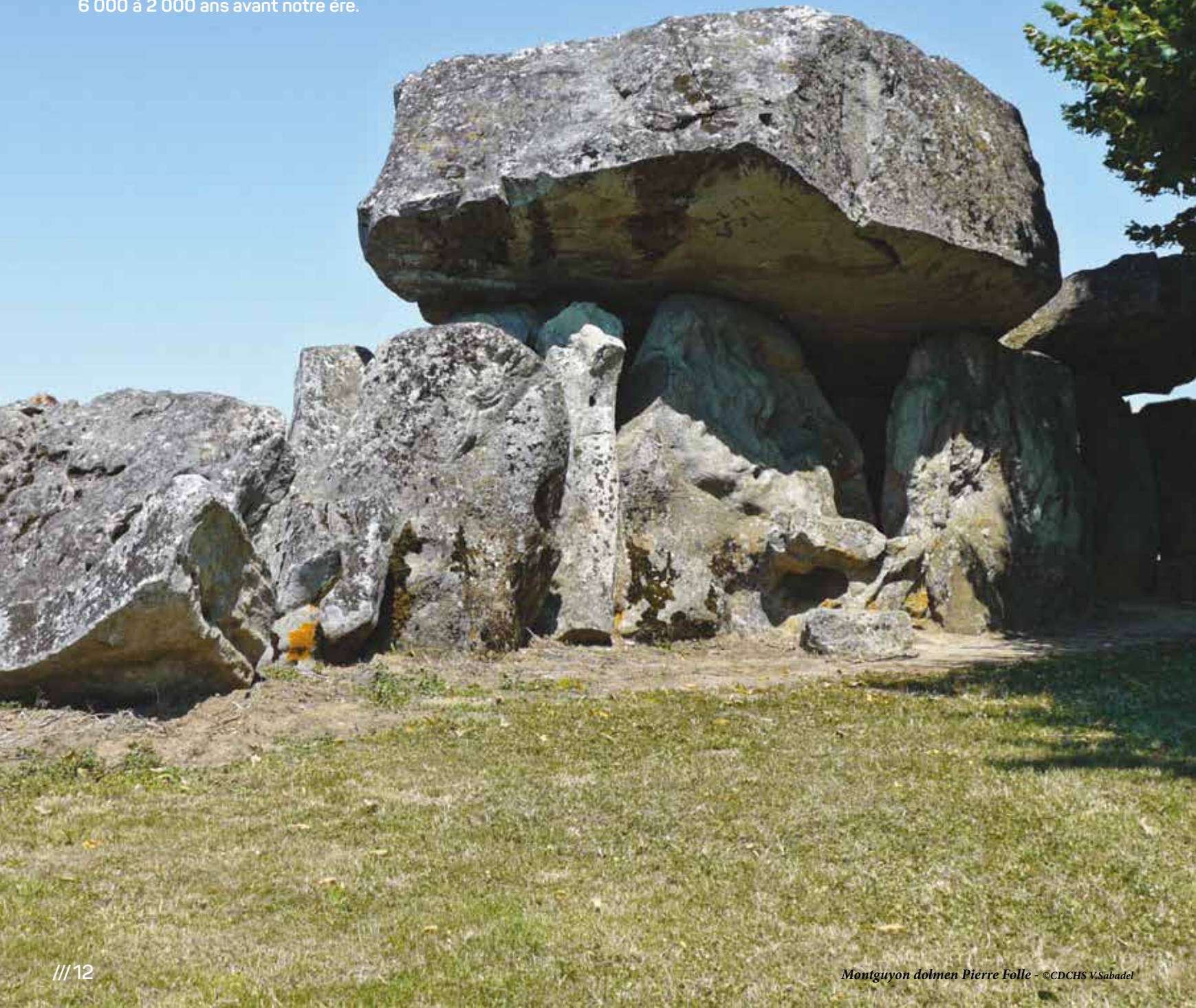
W-023

25

Dolmens, tumulus et pierres levées

Sur les traces d'un lointain passé

Les menhirs et les dolmens sont indissociables de la Bretagne, mais ils sont aussi inscrits dans le paysage de Haute-Saintonge comme dans ceux d'autres régions. Plus largement, ces blocs de pierre se retrouvent en Europe et sur tous les continents : au Proche-Orient et au Maghreb (en particulier à Roknia en Algérie), en Afrique, en Inde, en Extrême-Orient... Isolés ou groupés, ces mégalithes sont érigés au Néolithique. Une période de l'histoire humaine qui court de 6 000 à 2 000 ans avant notre ère.



Le Néolithique est un moment charnière. Durant ces millénaires, l'homme se sédentarise, passant de la chasse et de la cueillette à l'élevage et à l'agriculture. C'est aussi la période où les pratiques funéraires – le fait d'enterrer les morts – se généralisent. Les dolmens abritent des tombes où reposent parfois plusieurs générations. Les morts sont enterrés avec des outils, poteries, parures et armes, comme en témoignent les ossements et objets trouvés lors de fouilles.

La construction de ces monuments funéraires force toujours le respect. L'extraction des blocs de pierre, leur transport à l'aide de cordages et de rondins de bois sur des kilomètres, leur mise en place sur un site choisi... Les reconstitutions ont démontré qu'il faut au moins 200 personnes pour déplacer une dalle de 30 tonnes ! À l'origine, les dolmens n'avaient pas le même aspect que de nos jours. Ils sont souvent recouverts d'une butte de terre, un tumulus.

Au fil du temps, la plupart des dolmens, tumulus et menhirs ont disparu. Cette disparition est due à des causes multiples. Il y a d'abord l'érosion naturelle, la végétation, l'eau, etc. Il y a les aléas de l'Histoire et de la religion, auquel cas leur destruction intervient notamment pour lutter contre les cultes païens... Il y a les motivations économiques : ces blocs de pierre vont être «recyclés» comme remblai ou matériau de construction. Ils vont aussi être volontairement ou involontairement déplacés, cassés, suite à des travaux agricoles. Un phénomène accentué lors du remembrement rural initié à partir des années 60 et qui se répètera ensuite, occasionnellement, lors de travaux d'urbanisme et d'aménagement routier et ferroviaire.

Pour autant, le souvenir de ces «grosses pierres» reste ancré dans les endroits sur lesquels ils ont été érigés. En Haute-Saintonge, le nom de nombreux lieux-dits en sont l'évocation directe : Borne, Chail, Chiron, Jard, Motte, Perrière, Peu, Roche, Terrier... Les variations de ces toponymes (Chail, Cail, Caillaud, etc.) montrent à quel point le territoire comptait de dolmens et de menhirs.

Beaucoup étaient sujets à des légendes dont le souvenir a aussi survécu. Selon celles-ci, certaines de ces pierres seraient animées, «folles», ayant le pouvoir de vibrer ou de tourner... D'autres seraient tombées du ciel. D'autres encore seraient protectrices et bienfaitrices ou malveillantes et apportant le malheur. Transformées parfois en lieux d'offrandes, certaines dalles sont censées cacher des trésors (ce qui a concouru d'autant plus à leur destruction). Quelques-unes seraient liées à des êtres surnaturels (fées, géants, animaux chimériques, etc.) ou à des personnages historiques pourtant bien postérieurs à leur construction...

C'est au XIX^e siècle qu'ont lieu les premières études scientifiques et les fouilles archéologiques de ces colosses de pierre. C'est aussi à cette époque que beaucoup de dolmens et menhirs sont détruits et disparaissent. Mais ces études ont permis d'établir une sorte d'inventaire assez exhaustif des mégalithes. À commencer par ceux aujourd'hui disparus, mais attestés sur le territoire Haut-Saintongeais, notamment le dolmen du Grand Cailleau à Bougneau, un tertre à Brives-sur-Charente, le cromlech du Gros Chail à Lornac, un menhir à Mosnac et à Saint-Georges-Antignac, le dolmen du Petit Caillaud à Saint-Seurin-de-Palenne...



Pommiers-Moulons Pierre-Cercler - ©Liberliger cc by-SA4.0

D'autres, disparus également, ne sont que supposés comme Les Trois Pierres à Bédenac, La Borne de Périssac à Saint-Germain-du-Seudre... Beaucoup restent d'origine indéterminée, voire incertaine, en dépit de l'histoire locale ou de ce qui ressemble à des vestiges. Il y a aussi parfois, pour ce qui est des tumulus, une confusion avec des mottes castrales – ces monticules de terre artificiels sur lesquels étaient édifiées les premières fortifications en bois au Moyen-Âge, avant l'édification de châteaux forts en pierre. Mais bon nombre de tumulus ont été arasés. Celui de Chevanceaux connu sous le nom de La Butte à Maurin, dont l'origine incertaine était attribuée, selon une légende, au passage des chevaux de Charlemagne n'est maintenant plus visible.

Néanmoins, il existe toujours quelques beaux sites en Haute-Saintonge, qui ont traversé les siècles. À Pommiers-Moulons, ce sont les vestiges de la Pierre à Cercllet. D'une épaisseur d'un mètre, la pierre la plus imposante de ce dolmen mesure près de 3 mètres de long sur plus de 2 mètres de large. Déjà à terre au XIXe siècle, des travaux entrepris en 1978 n'ont malheureusement pas permis de mettre le site en valeur, mais cela a été l'occasion de mettre au jour quelques objets et ossements. Les blocs de pierre gisent toujours au bord de la D134.

À proximité de Sainte-Lheurine, sur la D700, se détache une masse de terre de plus de 100 mètres de long sur 20 à 30 mètres de large. Il s'agit du tumulus du Cruchaud. Identifié au XIXe, le site a fait l'objet de fouilles sauvages et a été en quelque sorte éventré par une longue tranchée. Au centre, un squelette en position recroquevillée a été découvert. En 1999, une étude scientifique a mis en évidence une construction atypique pour la région, faite à base de mottes d'herbe. Une technique qui est plus courante pour les tumulus en Angleterre.

À Montendre, au flanc du château, c'est un dolmen qui a été découvert lors de travaux d'aménagement en 2005, et débroussaillé ensuite à l'occasion d'un chantier international de jeunesse. Ce dolmen n'est pas entier. Il n'en reste que trois pierres, dont deux dressées. La dalle de couverture a basculé. Sur la commune de Saint-Palais-de-Négrignac, non loin des bords du Larry, un dolmen connu sous le nom de La Pierre Folle est lui aussi en partie effondré. La dalle de couverture a également glissé. Des fouilles ont exhumé des ossements indiquant que ce dolmen a servi de sépulture à plusieurs individus. Quelques fragments de céramiques et d'outils en silex ont aussi été mis au jour. À défaut de tumulus, un fossé de 12 mètres de diamètre autour de la chambre funéraire a été mis en évidence.



À Montguyon, c'est tout un ensemble mégalithique que l'on peut admirer : une allée couverte et un dolmen dit de Pierre Folle. Ces deux édifices mitoyens relèvent de deux époques différentes du Néolithique. C'est sans aucun doute le plus beau site du territoire et, au-delà, du département. Référencé au début du XIX^e siècle, il figure aussi sur des cartes postales anciennes. Sur l'une d'elles, on peut voir un homme, la tête couverte d'un canotier, admirer cette masse de pierre à l'identique de ce que l'on peut voir de nos jours.

Le dolmen est disloqué, ses tables de couverture sont tombées à terre. L'allée couverte est impressionnante. Son orientation est-ouest laisse entrer les rayons du soleil levant. D'une longueur de près de dix mètres et bordé de pierres érigées qui servent de piliers, ce couloir comporte encore deux tables de recouvrement. Le poids de la plus grosse est évalué à une trentaine de tonnes. Deux autres pierres de couverture sont visibles à terre. Elles proviennent toutes de la région, elles ont été extraites dans un rayon de 2,5 km. À gauche de l'entrée, il y a une cavité, un peu comme une auge ou un bénitier.

De premières fouilles ont été entreprises en 1840. Une autre campagne a eu lieu en 1874. Elles ont mis au jour notamment des ossements humains, des fragments de poteries et une urne, des pointes de flèches, de lances et des outils en silex, dont une petite hache polie de couleur verte. Comme pour d'autres édifices, des légendes tardives sont associées à cet édifice : la plus grosse pierre tournerait trois fois sur elle-même à Noël... Le site a failli disparaître au début du XIX^e siècle. Les pierres devaient être concassées pour servir à l'empierrement d'une route ! Le dolmen de la Pierre Folle a finalement été classé Monument historique en mars 1887.



Saint-Palais-de-Négrignac - ©CDCHS V.Sabadel



Montendre dolmen - ©CDCHS V.Sabadel

Circuit de Haute-Saintonge JP Beltoise

La mécanique du futur en pôle position

Situé à La Genétouze, le circuit de Haute-Saintonge est né de la volonté du Conseil Général de Charente-Maritime et de Claude Belot, président de la CDCHS, d'implanter un pôle d'activité mécanique dans le sud du territoire. C'est à l'ancien pilote de Formule 1 Jean-Pierre Beltoise, disparu en 2015, qu'ont été confiés le tracé et l'exploitation du Circuit de Haute-Saintonge.



Stages de conduite

Aujourd'hui, c'est l'un des deux fils de Jean-Pierre Beltoise, Julien, qui gère le circuit de Haute-Saintonge. Comme son père et son frère, il a lui-même été pilote professionnel entre 1994 et 2000, avant de se reconvertir dans la presse, au service d'une régie publicitaire, sans pour autant rompre avec le milieu des courses automobiles.

Le Circuit de Haute-Saintonge a été inauguré en 2009. Il n'y en a pas d'autres dans le département. La piste mesure 2 200 m de long sur 11 à 15 m de large. Elle a été dessinée par Jean-Pierre Beltoise qui a aussi contribué au tracé du Circuit Paul Ricard au Castellet et de ceux de Dijon et Pau Arnos. En comptant les pilotes, les accompagnateurs, les participants aux stages et aux événements, ainsi que les spectateurs, c'est près de 100 000 personnes qui sont accueillies chaque année sur ce site !

Après sa carrière sportive, Jean-Pierre Beltoise a orienté ses activités en entreprise autour de la sécurité routière et de la prévention des risques routiers avec son école «Conduire juste» sur le circuit de Trappes qu'il avait fondé dans les Yvelines.

Le temps d'une journée, des salariés d'entreprise ainsi que des particuliers sont amenés à maîtriser leur conduite et faire face à des situations d'urgence selon quatre grands principes : préparer, voir, prévoir et anticiper.

Le Circuit de Trappes répond aux besoins de ces stages pour les personnes et entreprises basées en région parisienne. Beaucoup d'autres circuits partenaires en France permettent aussi d'organiser ces journées de formation. Celui de Haute-Saintonge offre une solution idéale en termes logistique et financier, sur le Sud-Ouest, pour les stagiaires originaires de Bordeaux, Limoges, Angoulême et même Bayonne par exemple.

Chaque l'année, le Circuit de Haute-Saintonge compte une cinquantaine de journées consacrées à ces formations. Ces stages de conduite, de pilotage, de sécurité ou de perfectionnement s'adressent aux particuliers ou aux entreprises, petites ou grandes, comme EDF par exemple. Ils s'effectuent avec les propres véhicules des stagiaires ou des voitures mises spécialement à disposition. Ils se déroulent avec des moniteurs diplômés et expérimentés et peuvent faire l'objet de coachings personnalisés et individuels.



Circuit de JP Beltoise ©CDCHS V.Sabadel



Voiture BT01 Beltoise ©CDCHS V.Sabadel



Julien Beltoise dans voiture BT01 Beltoise ©CDCHS V.Sabadel

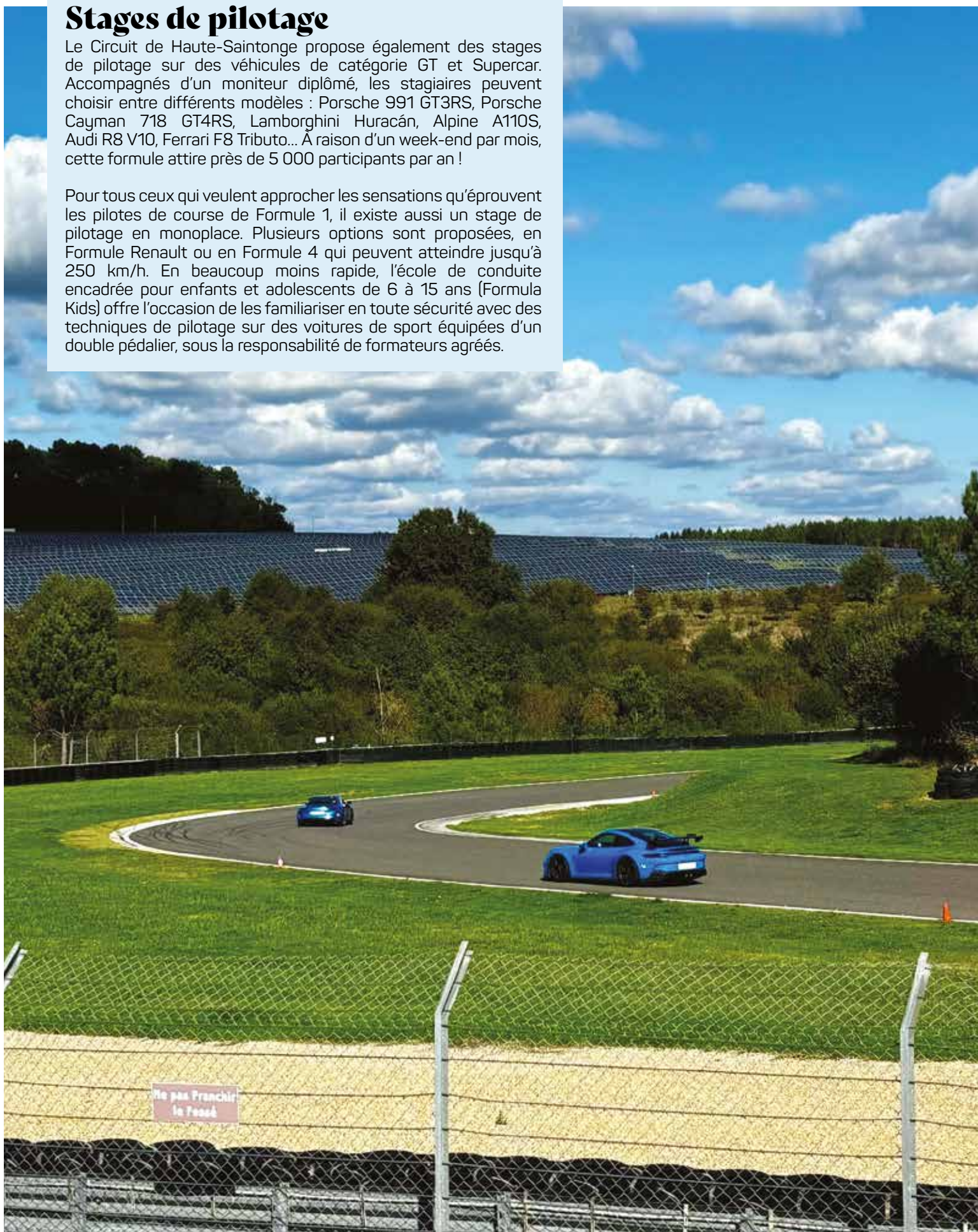


Circuit de JP Beltoise ©CDCHS V.Sabadel

Stages de pilotage

Le Circuit de Haute-Saintonge propose également des stages de pilotage sur des véhicules de catégorie GT et Supercar. Accompagnés d'un moniteur diplômé, les stagiaires peuvent choisir entre différents modèles : Porsche 991 GT3RS, Porsche Cayman 718 GT4RS, Lamborghini Huracán, Alpine A110S, Audi R8 V10, Ferrari F8 Tributo... À raison d'un week-end par mois, cette formule attire près de 5 000 participants par an !

Pour tous ceux qui veulent approcher les sensations qu'éprouvent les pilotes de course de Formule 1, il existe aussi un stage de pilotage en monoplace. Plusieurs options sont proposées, en Formule Renault ou en Formule 4 qui peuvent atteindre jusqu'à 250 km/h. En beaucoup moins rapide, l'école de conduite encadrée pour enfants et adolescents de 6 à 15 ans (Formula Kids) offre l'occasion de les familiariser en toute sécurité avec des techniques de pilotage sur des voitures de sport équipées d'un double pédalier, sous la responsabilité de formateurs agréés.



Track days

En dehors de ces stages, une centaine de journées par an sont consacrées à des sessions de roulage loisir auto et moto appelées « track days » organisées par des clubs de passionnés ou des sociétés spécialisées. Experts ou débutants, les pilotes viennent avec leurs propres véhicules. Tout public confondu, ces journées attirent beaucoup de monde. Pour 100 à 120 inscrits, avec en moyenne deux à trois accompagnants pour chaque participant en plus des visiteurs passionnés, les journées motos génèrent entre 500 et 1 000 personnes qui s'investissent sur le site le temps de l'événement.

Ce qui nécessite une logistique en conséquence, tant sur le plan de l'encadrement que de la sécurité ou encore du nettoyage. Les sessions de roulage commencent après un rappel des consignes de sécurité. Les pilotes peuvent alors s'élancer sur la piste qui est surveillée du haut d'une tour de contrôle et par une bonne quinzaine de caméras et des commissaires de piste lors des journées moto. Le circuit est équipé de feux multicolores qui permettent d'informer et d'avertir les pilotes en cas de problème, comme sur les grandes compétitions. Une équipe de secouristes et un médecin urgentiste sont prêts à intervenir à tout moment.

L'organisation de ces journées de roulage et de compétition se fait bien en amont et par l'intermédiaire d'opérateurs. Ce n'est pas le Circuit de Haute-Saintonge qui gère directement ce type d'événement. La participation se fait sur inscription préalable auprès de clubs, d'associations ou d'entreprises spécialisés et non pas directement sur place, le jour même, au risque de se voir refuser l'accès faute de places disponibles. Cela permet aussi de se conformer au mieux aux réglementations très strictes en ce domaine : il y a parfois une méconnaissance totale des règles et des différents arrêtés d'homologation. Ne serait-ce que sur les décibels autorisés ou l'équipement obligatoire (type de casque, combinaison, etc.).

> **Circuit de Haute-Saintonge JP Beltoise**
Pôle Mécanique, 33 route de Martron
17360 La Genétouze
Tél. : 05 46 04 08 10
Mail : contact@circuitdhs.com
Site : www.circuitdehautesaintonge.com



Circuit de Haute-Saintonge JP Beltoise - ©Circuit de Haute-Saintonge JP Beltoise



Circuit de Haute-Saintonge JP Beltoise - ©CDCHS V. Sabadet



Circuit de Haute-Saintonge JP Beltoise - ©CDCHS V. Sabadel

Événementiel

Si les journées de roulage, les compétitions ainsi que les rassemblements de véhicules de collection accueillent de nombreux spectateurs, d'autres événements ne sont pas systématiquement ouverts au grand public. C'est le cas de certains rendez-vous professionnels (séminaires, conventions d'entreprises, événementiels privés, etc.). Le Circuit de Haute-Saintonge est régulièrement privatisé pour accueillir des démonstrations techniques et des essais de prototypes électriques, motos et voitures, y compris les prochaines GT.

Le site est très apprécié des constructeurs ou des équipementiers automobiles pour tester des véhicules hybrides, des carburants alternatifs comme l'éthanol ou l'hydrogène. Récemment, Michelin a investi le circuit pour une présentation professionnelle de nouveaux pneumatiques reposant sur une technologie novatrice qui troque la chambre à air contre une structure alvéolée. Une innovation déjà déployée sur des véhicules de La Poste.

Parmi les événements qui se déroulent tout au long de la saison sur le Circuit de Haute-Saintonge, certains sont d'ordre caritatif. Comme les baptêmes de conduite sur Ferrari organisés par Handi Cap Vers, une association qui récolte ainsi des fonds afin d'envoyer du matériel médical et orthopédique pour des enfants

en situation de handicap accueillis dans des centres à l'étranger. Occasionnellement, le Circuit de Haute-Saintonge sert aussi de lieu de tournage, et il accueille également tous les deux ans une partie des épreuves de la Coupe d'Europe de Montgolfière.

Dès le départ, le Circuit de Haute-Saintonge a été dédié à ces activités multiples : la conduite, les loisirs et l'événementiel. Bien qu'il soit homologué pour la compétition, cela n'est pas son objectif principal. Le circuit a aussi été pensé dans le respect de l'environnement, d'autant qu'il est situé en pleine campagne. Cette préoccupation s'exprime aussi bien dans le choix des matériaux employés pour sa construction que par la présence de panneaux photovoltaïques et la mise en avant de «véhicules du futur» (la Beltoise BT01, une GT 100% électrique conçue pour la compétition et les stages de pilotage).

Le Circuit de Haute-Saintonge possède également une piste de karting ouverte à tous à partir de 12 ans. Les karts sont proposés à la location pour des sessions les week-ends, jours fériés et durant les vacances scolaires. Des challenges en groupe sont également possibles. Cette piste de karting porte le nom d'un autre pilote prestigieux décédé durant une course en octobre 1973 : François Cevert. Pour l'anecdote, sa sœur sera la deuxième épouse de Jean-Pierre Beltoise.

Animaux de compagnie

Une attention réciproque

Ces dernières années, de nombreux services à destination des animaux de compagnie ont vu le jour. Certains étaient jusqu'alors plutôt cantonnés en milieu urbain. Désormais, on trouve également en zone rurale des pensions pour chats et chiens ainsi que des offres de soins spécialisés. Ces services témoignent de toute l'attention que l'on porte à nos amis à quatre pattes, malgré les abandons et maltraitements encore trop nombreux. Ce sont de vrais compagnons de vie, en particulier le chien qui joue un rôle essentiel d'assistance auprès de personnes en situation de handicap ou de vulnérabilité.



HANDI'CHIENS

Familles d'accueil et chiens d'assistance

Lorsque l'on pense à un chien d'assistance, on pense à l'accompagnement pour les personnes malvoyantes. Mais les chiens apportent aussi un soutien vital sur le plan de la mobilité et de l'aide à domicile, en milieu scolaire ou judiciaire. Créée en 1989, l'association Handi'Chiens a pour objectif de placer des chiens dans des familles d'accueil puis de les former dans un centre d'éducation avant de les confier à des particuliers ou des structures. Fonctionnant grâce au soutien de nombreux bénévoles et donateurs, cette association dispose d'une antenne-relais en Haute-Saintonge, à Jonzac.

4 Pattes Jonzac

L'histoire de l'association Handi'Chiens commence à Alençon, en Basse-Normandie. C'est également là que commence le parcours de Tuula Lahdelma auprès de cette structure. Comme famille d'accueil, il y a 24 ans, elle participe à l'éducation d'un petit chiot en liaison avec un éducateur canin. Tuula Lahdelma s'est par la suite installée à Jonzac où elle a exercé son métier d'infirmière au bloc opératoire de l'hôpital. Depuis 2012, c'est elle qui est déléguée pour Handi'Chiens sur le territoire saintongeais et elle encadre à son tour les familles d'accueil auxquelles sont confiés les chiens.

Cet encadrement représente beaucoup de travail, avec un rendez-vous de suivi tous les quinze jours. Lorsqu'un chien est placé dans une famille, il y reste environ un an et demi. Ensuite, l'animal va rentrer dans un centre de formation. Il y en a quatre : Alençon, Saint-Brandan en Bretagne, Lyon et Vineuil dans le Val-de-Loire. Le centre social est à Paris, et il existe aussi un centre de formation spécialisé en Alsace, à Kunheim. Les chiens sont soumis à une formation commune pendant environ un an et demi avant d'être sélectionnés pour des activités plus spécifiques selon leurs penchants et aptitudes. Cette formation spécifique se déroule sur quatre et six mois. Ils sont une trentaine par promotion.

Le coût total de la formation d'un chien est de l'ordre de 18 000 euros. Il y a aussi les frais vétérinaires et le fonctionnement des centres. Les chiens sont vaccinés et traités. On leur brosse les dents une fois par semaine et la nourriture est prise en charge. Pour cela, Handi'Chiens fait appel aux dons, au mécénat d'entreprises, et a recours aux bénévoles. C'est aussi la raison pour laquelle l'association 4 Pattes Jonzac a été créée, pour pouvoir soutenir localement Handi'Chiens et les familles d'accueil en organisant des collectes de fonds, des compétitions sportives, des ventes d'objets ou des concerts.

Labradors et golden retrievers

À de rares exceptions près, les chiens sont des labradors et des golden retrievers, un «cousin» du labrador avec des poils mi-longs. Leur taille est idéale pour accompagner des personnes en fauteuil et leurs oreilles tombantes leur donnent un côté «peluche» qui rassure. Les personnes qui ont une appréhension des chiens ont souvent peur des chiens avec des oreilles qui se dressent comme le berger allemand, le malinois ou le husky. Le labrador et le golden retriever sont tous deux des «rapporteurs» : ils rapportent tout ce qui peut tomber à terre. Cette prédisposition va être mise à profit et développée dans le cadre de la formation d'assistance. C'est un penchant naturel, le chien ne va pas être forcé pour accomplir ce genre de tâches.



Handi'chiens - ©T.Lahdelma

Mais le chien ne va pas seulement apporter son aide en étant capable d'ouvrir une porte, d'allumer la lumière ou de ramasser un objet. Il va aussi créer un lien social qui manque souvent aux personnes handicapées. Dans ce rapport de proximité, on observe que certains chiens, extrêmement fidèles, ont beaucoup de mal à quitter leur maître. C'est un moment assez dur, aussi bien pour le chien que pour les familles d'accueil. Durant leur temps d'éducation, ils vont donc changer de familles de temps en temps, pour travailler sur ce détachement et vivre des expériences différentes.

Après leur passage au centre de formation, les chiens vont exercer leur «métier» auprès d'un particulier ou d'une structure qui en aura fait la demande. Dans le cadre d'une association, le chien sera remis à une personne qui sera le référent du chien. Dans tous les cas, la demande se fait sur dossier. Le handicap est évalué et la personne à laquelle est attribué le chien doit suivre une formation au sein d'Handi'Chiens. Cette formation est payante pour les particuliers. La mise à disposition du chien est gratuite. Il faut au préalable que cela «matche», que cela fonctionne bien avec le chien. Pour cela, les gens sont invités à participer à un stage de passation pendant une à deux semaines, où ils apprendront à prendre soin du chien.

Aide et assistance

La première assistance est celle aux personnes en fauteuil. Le chien va pouvoir ramasser ou aller chercher des objets, et la personne va gagner en autonomie. Mais le chien va aussi pouvoir appeler à l'aide si besoin. Pour cela, ils ont appris à aboyer sur commande dans des circonstances précises, pour alerter les voisins par exemple. La deuxième affectation, c'est l'éveil. Là, c'est une assistance pour les enfants. En particulier les autistes et les polyhandicapés moteur et/ou mental. Avec de petits gestes attentifs (lécher les mains, tirer sur un vêtement, etc.), le chien peut susciter des émotions, du réconfort, des réactions, que les soins et les médicaments n'apportent pas.

Les progrès sont souvent spectaculaires. À tel point que, désormais, certains médecins prescrivent une assistance canine pour les jeunes autistes. En l'espace de quelques mois, les enfants sont capables de sortir de leur bulle. Le chien peut aussi apaiser leurs angoisses nocturnes en étant présent dans leur chambre. Pour les enfants en rupture scolaire, il existe aussi une assistance canine dédiée. Le chien les aide à retrouver une motivation pour aller à l'école, à sortir de leur isolement, à parler et aller vers l'adulte référent. Le chien fait partie à part entière de l'équipe pédagogique : il a aussi sa place sur les photos scolaires.

Une autre assistance concerne les personnes épileptiques. Les chiens peuvent détecter de nombreuses maladies, mais Handi'Chiens s'est concentré sur l'épilepsie. Le chien travaille sur l'odeur de la personne avant, pendant et après une crise. Son odorat lui permet de sentir la crise arriver. Il peut l'anticiper jusqu'à une heure avant. Le chien prévient la personne en lui donnant de petits coups de museau, des «pokes», sur la cuisse. Cela permet à la personne de prendre ses dispositions, de limiter les conséquences d'une crise. Le chien va se coucher près de la personne pendant la crise. Sa présence calme et rassure. À terme, les personnes épileptiques font moins fréquemment de crises lorsqu'elles ont un chien d'assistance auprès d'elles.

L'assistance judiciaire est sans doute l'aide la moins connue. Inspirée de ce qui se fait aux États-Unis, elle est destinée à aider des victimes lors d'auditions au tribunal, dans les gendarmeries et les commissariats. Requête à la demande des enquêteurs ou des avocats, la présence d'un chien permet d'apaiser les victimes, de les mettre en confiance. C'est particulièrement efficace pour les enfants traumatisés qui ont subi des sévices. Là aussi, le chien est rassurant. Le simple fait de le tenir en laisse, de le caresser, permet de libérer la parole, de contenir les larmes... Parfois, c'est au chien que l'enfant raconte son histoire !

Le procureur de Cahors a été le premier à en faire la demande. Depuis mars 2016, un labrador est à sa disposition. Il vit dans une caserne de pompiers. Le procureur peut le réquisitionner avec son référent pour une audition. En 2023, une convention a été signée par le Ministère de la Justice avec Handi'Chiens, la fédération France Victimes et la SPA pour étendre ce dispositif à chaque juridiction. Sur Jonzac, un golden retriever du nom de Tonka est parti travailler dans une unité d'accueil pédiatrique pour enfants en danger.

> **Handi'Chiens & 4 Pattes Jonzac**
Facebook : @ Handi'chiens & 4 Pattes Jonzac

EDUC&MOI

Éducation comportementale



Educ&Moi - ©T.Lahdelma

Tuula Lahdelma est également éducatrice comportementale, mettant son expérience et son amour des chiens au service de leurs maîtres au travers de son association Educ&Moi. Titulaire de l'ACACED (Attestation de Connaissances pour les Animaux de Compagnie d'Espèces Domestiques), elle a suivi une formation spéciale pour exercer cette activité et acquis des connaissances de premiers secours animaliers.

Pendant longtemps la compréhension du chien a été faite en comparaison au loup dont on pensait qu'il était un descendant. Cela a conditionné les méthodes de dressage des chiens par la contrainte et la peur. Mais des études récentes qui ont été faites sur des loups en liberté montrent un comportement très différent de celui observé en captivité. Cela a permis d'envisager et de

développer une méthode d'éducation positive pour les chiens. Une éducation où les bons comportements de l'animal sont renforcés par des récompenses, où les mauvais comportements sont ignorés pour les «éteindre», pour qu'ils ne soient pas un objet de fixation. C'est cette méthode non coercitive qu'applique Tuula Lahdelma.

Mais les problèmes d'éducation et de comportement proviennent souvent d'une méconnaissance de la nature du chien. Par exemple, si on a un terrain que l'on veut préserver, il faut éviter des races prédisposées à creuser des trous comme le Jack Russell. Si l'on veut un animal propre au retour de promenade, on ne choisit pas un chien qui aime se rouler par terre. Si on a du mal à accepter un chien qui prend tout dans sa gueule, on évite le labrador. Si nous ne sommes pas prêts à jouer des heures avec son chien, on ne choisit pas un berger australien, un Border Collie ou un Malinois qui ont de l'énergie à revendre. En premier lieu, ce sont donc les personnes qui souhaitent adopter un chien qu'il faut «éduquer» ou du moins mieux accompagner.

En tant qu'éducatrice, Tuula Lahdelma donne des conseils sur la manière de promener son animal, de gérer les rencontres avec d'autres chiens, de ne pas faire que des balades en laisse et avec muselière. Elle intervient sur la question de la propreté, les mordillements, les «bêtises». Mais Tuula Lahdelma préfère parler de «découvertes» et préconise d'accompagner le chien dans ses découvertes... L'anxiété de la séparation d'avec son maître peut aussi conduire le chien à faire des dégâts dans la maison. Pour les chiens de défense ou de garde, ce sont les conséquences de leur comportement naturel auxquelles les maîtres ne pensent pas toujours...

Les jeunes chiens qui ont été séparés prématurément de leur fratrie, ceux qui ont été adoptés trop tôt ou qui ont connu d'autres propriétaires avant leur adoption peuvent développer des troubles du comportement. Faute de connaître les conditions dans lesquelles leur chien a grandi, les maîtres peuvent sans le

OSTÉOPATHIE ANIMALE

Le développement de l'ostéopathie animale témoigne de l'attachement que l'on accorde de plus en plus à nos animaux de compagnie. C'est une spécialité vers laquelle s'est orientée la vétérinaire Ann Van den Brande qui exerce à Saint-Martial-de-Vitaterne.

L'ostéopathie repose sur des gestes et manipulations qui ont pour but de débloquer des points de tension. Ces blocages peuvent survenir à la suite d'un choc ou d'une chute. L'ostéopathe use de son ressenti avec les mains pour les identifier et remet ensuite le corps en mouvement en exerçant des pressions. Les points de blocage peuvent se situer sur le bassin, les articulations, le crâne, etc. C'est l'animal lui-même qui, en réagissant sous la pression des mains de l'ostéopathe, va libérer le blocage.

Il n'y a pas de craquements. L'animal ne souffre pas durant ces manipulations. Ann Van den Brande se conforme à la maxime latine d'Hippocrate «*primum non nocere*» (d'abord, ne pas nuire) qui est inculquée aux étudiants en médecine. Diplômée vétérinaire en 2004, Ann Van den Brande s'est spécialisée dans l'ostéopathie

vouloir renforcer un mauvais penchant. Lorsqu'un problème comportemental est lié au développement du chien, il est possible d'améliorer les choses, sans avoir forcément recours à une rééducation à 100%.

Tuula Lahdelma se déplace aussi à domicile pour conseiller les gens qui en font la demande. Elle établit alors un bilan comportemental en passant en revue tous les aspects de la vie du chien (les sorties, la nourriture, etc.). Le fait d'être au domicile de l'animal permet d'observer aussi le comportement de ses maîtres. Elle peut faire un diagnostic complet, mais ce n'est pas elle qui va éduquer ou rééduquer le chien. C'est à son propriétaire de le faire en suivant ses conseils. Des traitements prescrits par un vétérinaire peuvent être bénéfiques durant cette période de rééducation.

Tuula Lahdelma intervient également dans le cadre du programme PECCRAM (Programme d'Éducation à la Connaissance du Chien et au Risque d'Accident par Morsure) qui a été créé par Chantal Hazard, comportementaliste et intervenante en médiation animale. Il s'agit de «lire» le chien, d'apprendre à reconnaître certaines attitudes énonciatrices d'un éventuel comportement agressif. Certains signes d'apaisement qui font partie de la communication inter-chiens peuvent être trompeurs pour l'homme dans certaines circonstances : le regard, le halètement, la posture...

Ce n'est pas parce qu'un chien remue la queue qu'il est forcément content ! Ce programme vise à adopter les bons gestes lorsque l'on se porte à la rencontre d'un chien, que l'on joue avec ou que l'on croise à vélo par exemple. Des interventions sont régulièrement organisées. Il y en a une prévue cette année à la Médiathèque de Jonzac où l'on peut croiser actuellement Vasco, un labrador de 11 mois en période d'apprentissage dans une famille d'accueil et qui s'habitue ainsi à évoluer dans un milieu ouvert au contact du public.

> Educ&Moi

Tél. : 06 43 77 33 75 - **Mail :** lahdelma.tuula@orange.fr



Ann Van den Brande, Vétérinaire Ostéopathe - ©CDCHS V. Sabadel

animale en 2009, après avoir hésité avec la médecine traditionnelle chinoise appliquée aux animaux. Elle a suivi une formation spécialisée auprès de l'IMANOV (Institut des Médecines Alternatives et Ostéopathie Vétérinaire).

Ann Van den Brande a commencé à exercer à Nice, avant de venir en Charente-Maritime en 2013. C'est la seule vétérinaire ostéopathe en Haute-Saintonge. Une séance dure environ 40 minutes. L'ostéopathie s'adresse aux dysfonctions (boiterie, asymétrie), aux restrictions après une chirurgie ou un trauma, mais pas aux lésions. Dans ce cas, il faut s'adresser directement à un vétérinaire. Parfois il peut s'agir d'ostéopathie de confort, c'est-à-dire sans qu'il y ait une pathologie. Cela peut nécessiter plusieurs visites, notamment pour un animal âgé. Pour comprendre ce qui est pratiqué, des explications sont données aux maîtres qui souvent connaissent déjà l'efficacité de l'ostéopathie.

Les chats et les chiens sont majoritaires, mais Ann Van den Brande soigne aussi les nouveaux animaux de compagnie, les lapins et les cochons d'Inde qui peuvent avoir des problèmes de mâchoire, d'usure des molaires ou des incisives. Elle s'occupe aussi des chevaux qui ont des problèmes liés à des chutes ou des carences. Le cheval a d'ailleurs été le premier animal pour lequel l'ostéopathie a été reconnue, notamment dans le milieu des courses hippiques parce que cela permet d'améliorer leurs performances.

> Dr Ann Van den Brande

Vétérinaire Ostéopathe

13 rue Monderland, 17500 Saint-Martial-de-Vitaterne

Tél. : 06 20 17 72 40

Mail : avdbrande@agora.eu.org - **Site :** osteovet17.fr

Pensions pour animaux

Depuis quelques années, les pensions pour animaux se multiplient sur le territoire.
Des initiatives qui offrent des solutions de garde assurées par des personnes formées, agréées et déclarées.



Axelle&co - ©A. Roy

AXELLE & CO

Avant de monter sa pension canine et féline, Axelle travaillait à l'international et, en parallèle, était éleveuse de chiens (des bouviers bernois et des ragdolls). C'est à la suite d'un changement de vie professionnelle et d'un déménagement qu'Axelle se lance dans cette nouvelle activité. Elle est titulaire de l'ACACED (Attestation de Connaissances pour les Animaux de Compagnie d'Espèces Domestiques) option chien, du CETAC (Certificat d'Études Techniques de l'Animal de Compagnie) option chats, et d'un diplôme d'hydrothérapie canine. En s'installant à Coux, à côté de Montendre, Axelle a fait le choix d'une maison se prêtant à l'accueil de pensionnaires à 4 pattes.

L'aventure démarre il y a une dizaine d'années. C'est sans doute l'une des plus anciennes pensions animales de Haute-Saintonge. Elle compte six places pour chats et six autres pour chiens. Ce nombre réduit de pensionnaires permet de leur accorder plus d'attention. Bordé de 3 hectares de terrain clôturé et ombragé, le lieu est idéal pour les chiens, pour de grandes balades quotidiennes et matinales en toute sécurité. En intérieur, leurs espaces sont chauffés et climatisés. Les chats bénéficient de chambres individuelles, mais Axelle & Co est également capable d'accueillir des «tribus» de chats, lorsque les propriétaires en ont plusieurs, dans des chambres plus grandes et communicantes. La pension affiche complet pendant les vacances. Il faut prévoir et réserver à l'avance.

> Axelle & Co

Le Jonc, 17130 Coux

Visite sur rendez-vous uniquement.

Tél. : 07 68 09 79 92 - Mail : axelleandco@orange.fr

Site : www.axelleandco.com - Facebook : Axelle and Co El

BRINDILLE PETSITTING

Chats, chiens, lapins... Inès Locussol Rembert vit entouré d'animaux à Chaunac. Créée en 2023, sa micro-entreprise de gardiennage d'animaux s'appelle Brindille Petsitting. Elle intervient uniquement à domicile dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres autour de chez elle pour nourrir, promener et s'occuper en majorité de chats et de chiens, ainsi que de nouveaux animaux de compagnie. Avec une restriction concernant les animaux malades : la prescription de médicaments est réservée aux vétérinaires ou à leurs auxiliaires, sauf s'il s'agit d'un suivi médical validé par ordonnance. Chaque intervention dure entre une demi-heure et une heure.

Également titulaire de l'ACACED, Inès Locussol Rembert a aussi passé le permis de détention de chien de catégorie. Pas par nécessité, mais pour obtenir des connaissances supplémentaires. Elle s'occupe uniquement de chiens en règle (identifiés, vaccinés, etc.). Comparés aux chats, ils mobilisent bien évidemment plus d'attention. Pour les nouveaux animaux de compagnie, cela inclut également certaines races d'oiseaux, mais pas les reptiles pour lesquels il faut un certificat de capacité spéciale qu'elle n'a pas encore passé. En développement, Brindille Petsitting a déjà des clients réguliers, et son activité se déploie au-delà des seules périodes de vacances scolaires.

> Brindille Petsitting

Tél. : 06 78 83 64 69

Mail : brindillepetsitting@gmail.com

Facebook : @ Brindille Petsitting



Brindille Petsitting - ©L.Locussol Rembert

LES CHATS DE LA FORÊT

Deux chevaux, un poney, des chèvres, des poules... Passionnée depuis toujours par les animaux, Marion Peregrina a ouvert sa pension pour chats en décembre 2023, après avoir évolué dans le milieu équestre. Les chats sont hébergés dans des pièces avec de petits jardins individuels en accès libre, couverts et protégés. Il y a aussi une chambre collective qui bénéficie d'un enclos plus large pour les «familles» de chats. Tout est fait pour accueillir au mieux les pensionnaires. Dans de telles conditions, les chats s'adaptent très vite à leur nouvel environnement.

Cette pension doit s'agrandir d'ici cet été. Elle convient aux animaux de personnes qui partent en vacances ou dont l'emploi du temps, professionnel ou familial, ne leur permet pas à un moment donné de s'occuper pleinement de leurs matous. Il est conseillé de réserver et de visiter les lieux avant. Durant le séjour des chats dont elle a la garde, Marion donne des nouvelles tous les jours aux propriétaires et poste des vidéos sur les réseaux sociaux. Elle fait aussi des visites à domicile. Toujours pour les chats. Mais également pour les chevaux afin de les nourrir, de nettoyer leurs écuries et les surveiller lorsque leurs propriétaires doivent s'absenter.



Les chats de la forêt - ©M.Peregrina

> Les Chats de la Forêt

La Forêt, 17210 Chepniers

Tél. : 06 12 45 58 71

Mail : leschatsdelaforet@outlook.com

Facebook : @ Les chats de la Forêt

LA PENSION DE MARIE

L'hôtel pour chats de Marie comporte trois chambres. C'est peu, mais c'est aussi l'assurance d'une attention toute particulière envers les matous qu'elle accueille chez elle, à côté de Montlieu-la-Garde, depuis un peu plus d'un an. Sa pension peut aussi accueillir plusieurs chats de la même famille. Les espaces confortablement aménagés sont chauffés, ventilés et surveillés grâce à des caméras. Les chambres sont équipées : les pensionnaires félins y trouvent de quoi grimper, se cacher et dormir confortablement... La durée du séjour est en moyenne d'une semaine. Marie accepte uniquement des chats identifiés et vaccinés. Le séjour est toujours soumis à une pré-visite.

Comme ses consœurs, Marie a toujours aimé les animaux. En 2016, elle passe le Certificat de Capacité destiné à l'exercice des activités liées aux Animaux de compagnie d'espèces Domestique (aujourd'hui, l'ACACED) pour pouvoir exercer son activité. Elle a aussi suivi une formation aux premiers secours canins et félins, et possède une attestation d'aptitude pour chiens de 1ère et 2ème catégories. La pension est déclarée à la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) et bénéficie, comme toutes les structures de ce type, d'un vétérinaire référent. Marie se déplace aussi à domicile pour s'occuper des chats et des chiens dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres.

> La Pension de Marie

Lieu-dit Frappe, 17210 Montlieu-la-Garde

Tél. : 06 78 14 04 37

Mail : lapensiondemarie@gmail.com

Site : www.pensiondemarie.fr



La pension de Marie - ©M.Comte



Super Supérettes

La proximité retrouvée

Les commerces de proximité disparaissent progressivement, inexorablement, dans les zones rurales. L'une des solutions pour compenser ce phénomène se concrétise avec l'installation des supérettes API dans certaines communes.

Api

WAOU!

LES SUPER SUPÉRETTES en Haute-Saintonge

- > Chadenac, place André Malraux
- > Chepniers, le Bourg
- > Germignac, place de l'Avenir
- > Le Fouilloux, Bellefont,
- > Saint-Simon-de-Bordes, 18 rue de la Salle des Fêtes



Les supérettes API sont reconnaissables à leur forme, celui d'un mobil-home écoconçu avec un bardage en bois. On y accède par quelques marches sur un côté ou grâce à une rampe de l'autre pour les personnes à mobilité réduite. Surveillées nuit et jour par plusieurs caméras, la majorité de ces épiceries sont ouvertes toute l'année 7jours/7 de 5 h à 22 h, et pour certaines 24h/24.

Elles sont munies d'un appel d'urgence. En cas de besoin, un bouton permet aussi de joindre le service client en semaine, de 8 heures à 20 heures. La présence d'une supérette API est l'assurance de pouvoir faire des achats de dernière minute ou des courses plus conséquentes rapidement, que l'on habite dans la commune ou aux alentours, sans avoir à faire un déplacement plus long.

Pour pouvoir faire ses courses, il faut au préalable créer un compte en ligne, télécharger l'application et récupérer un QR Code nominatif qui va servir de clef. Il suffit de scanner ce code à la porte pour entrer. Les personnes qui ne sont pas à l'aise avec le tout numérique peuvent obtenir une carte d'accès en se renseignant auprès de la mairie de la commune où se trouve la supérette.

À l'intérieur, sur 40 m², on trouve vraiment tous les produits de consommation courante, comme dans une petite épicerie de quartier. L'espace peut paraître réduit, pourtant 700 produits sont référencés ! Des produits salés, sucrés, surgelés, frais, bio... Des conserves également. De l'eau, du lait et toutes sortes de boissons (non-alcoolisées).

Une grande place est accordée aux produits locaux comme le miel, par exemple, et au circuit court pour les fruits et légumes, ainsi que pour le pain en dépôt qui provient d'une boulangerie avoisinante. L'offre ne se limite pas à l'alimentaire, on y trouve aussi des produits d'hygiène, d'entretien et de première nécessité ainsi que pour animaux.



Intérieur des supérettes Api - ©Api_SAINTE SEVERE

Les clients font leurs courses comme dans n'importe quelle épicerie. Ils ont une caisse automatique à leur disposition et règlent leurs achats par carte bancaire. Les supérettes API garantissent des prix équivalents à ceux d'un supermarché, avec également des marques de distributeur. Un cahier de liaison permet aux utilisateurs de faire part de leurs suggestions. Une personne vient approvisionner les rayons quotidiennement. Cet «apicier» accompagne et discute avec les clients, gère les stocks, passe les commandes, s'occupe aussi de l'entretien.

Créée en 2021, leur société est basée à Saint-Palais-de-Négrignac et emploie désormais une bonne cinquantaine de personnes. Le projet API a été fondée par Julien Nau (également CEO de direction de la Distillerie de Chevanceaux) avec Alex Grammatico et Jean-Luc Treillou. Ils ont été rejoints par Marie-Laure Basset, agronome de formation.

C'est une «entreprise à mission», c'est-à-dire qui intègre des objectifs sociaux et/ou environnementaux dans ses statuts et son mode de fonctionnement. Ces «super-supérettes» ont d'abord ouvert en Nouvelle-Aquitaine, puis en Pays-de-la-Loire, avant d'essaimer dans d'autres régions. La première ouverture a eu lieu à Claix, en Charente, en 2021. À ce jour, il y en a environ 90, dont cinq sur le territoire Haut-Saintongeais : à Chadenac, Chepniers, Germignac, Le Fouilloux et Saint-Simon-de-Bordes.

L'installation de ces épiceries se fait en concertation avec les communes concernées, sous réserve que le projet soit validé par la majorité du conseil municipal. Les mairies peuvent aussi prendre contact directement avec les responsables des supérettes API. C'est le cas de Saint-Simon-de-Bordes dont le maire, Jean-Marc Thomas, avait été invité pour l'inauguration de la première épicerie API de Haute-Saintonge à Germignac.

Pour l'implantation d'une épicerie, il suffit d'un terrain plat, constructible, et d'un raccordement électrique et à Internet, dans une commune d'au moins 550 habitants et située à plus de 8 minutes d'un supermarché. L'objectif n'est pas de réintroduire une épicerie dans chaque commune, mais de mailler suffisamment le territoire dans les zones les moins dotées en commerces de proximité. Il existe aussi un service API Pro à destination des collectivités (mairies, associations, cantines, etc.).



Payer en total autonomie - ©CDCHS V.Sabadel

Huile d'olive

Les saveurs de la Haute-Saintonge

Emblématique de la cuisine méditerranéenne, l'huile d'olive est associée au Sud de la France et de l'Europe. Et pourtant, sur le territoire, à côté de Saint-Sorlin-de-Conac, il existe une oliveraie qui produit une huile d'olive vierge extra de qualité. Sous l'étiquette du Moulin Le Fief des Oliviers, cette huile d'olive trouve sa place dans les magasins de producteurs, les épiceries fines et quelques grands restaurants.



Une histoire singulière

Cette histoire commence en 2008. C'est à cette période que Marie-Madeleine et Jean Giribaldi arrachent les vignes de leur propriété. Leur production n'était pas pleinement satisfaisante pour être rentable, et les amis manquaient souvent pour les vendanges... Originnaire de Saint-Sorlin-de-Conac, Marie-Madeleine venait jouer lorsqu'elle était enfant dans la maison qui est désormais la sienne et elle est actuellement directrice de La Déchanderie, résidence pour personnes âgées, qui était à l'époque son école primaire !

Un reste d'accent trahit les origines marseillaises de son mari. Mais ils se sont rencontrés à Paris où Marie-Madeleine exerçait alors la profession d'infirmière en psychiatrie à Charenton. Elle lui fait découvrir la région et ils tombent amoureux de cette maison où ils s'installent au milieu des années 70. Un peu peintre, un peu sculpteur, un peu poète, Jean Giribaldi fait aussi des créations sur céramique. Sa femme va alors diriger une entreprise à Mirambeau où il intervient comme créateur pour la fabrication de pavés ainsi que de pierres reconstituées. Trois autres usines seront mises en place et la société se développera aussi à l'export avant d'être vendue en 2008.



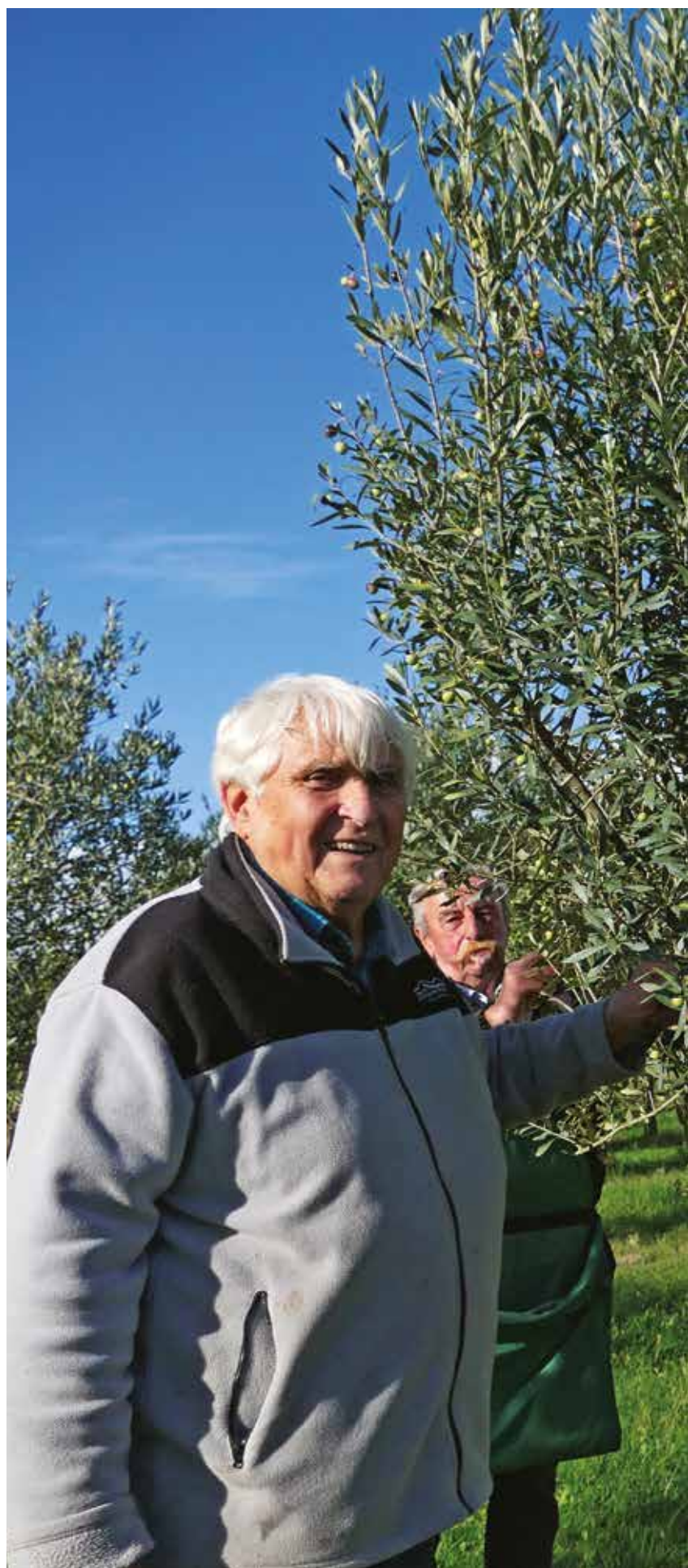
Les premiers plants

Lorsque Marie-Madeleine et Jean Giribaldi plantent leurs premiers oliviers, l'objectif est juste de s'en occuper pour le plaisir. À la place du pineau, il s'agit de faire un peu d'huile d'olive pour eux et pour quelques amis. Au départ, certaines personnes se sont moquées de cette initiative pour le moins atypique en Haute-Saintonge. Ils ont aussi essuyé quelques déboires avec les premiers plants qu'ils ont achetés. Nous avons souvent l'image des oliviers qui se présentent comme de vieux arbres nouveaux. Mais lorsque l'on se lance dans la production d'huile d'olive en partant de zéro, ce sont toujours de jeunes arbres qui sont plantés. Ils ont environ 3 ans et mesurent autour de 90 centimètres. Il y a une sorte d'équivalence entre la hauteur de l'arbre et la longueur de ses racines qui s'enchevêtrent à faible profondeur. Ce qui fait que si l'on plante un arbre qui a déjà une certaine hauteur, il ne va plus se développer.

De quelques centaines de pieds, la propriété de Marie-Madeleine et Jean Giribaldi est passée à plus de 2 200 oliviers ! Au début, ils ne récoltaient pas grand-chose : quelques centaines de grammes par arbre, alors qu'à pleine maturité un arbre bien tenu donne environ 30 kilos d'olives. À l'écart des autres, un arbre a donné 97 kilos d'olives. Un record. C'est un Frantoio, une variété italienne qui donne beaucoup d'olives, mais paradoxalement dont on extrait très peu d'huile. Progressivement, leur récolte s'est étoffée. Mais il y a parfois des années où le volume peut régresser lorsque celles-ci sont mauvaises. Comme pour d'autres cultures, c'est le cas pour l'année 2024 qui a été très pluvieuse.



Oliveraie Giribaldi - ©CDCHS V.Sabadel



Oliveraie Giribaldi - ©CDCHS V.Sabadel

Le Fief des Oliviers

La majorité des oliviers plantés par Marie-Madeleine et Jean Giribaldi sont des Aglandau. C'est une variété ancienne du Sud de la France qui a un bon rendement et donne une très bonne huile. Selon les spécialistes, elle présente des notes d'artichaut et d'amande. Dans l'olivieraie, il y a aussi d'autres variétés d'oliviers qui apportent des saveurs différentes. Mais pour avoir une appellation certifiée sur une région donnée, il faut avoir environ 80 % d'une même variété. C'est aussi l'une des raisons pour laquelle l'étiquette, la marque de Marie-Madeleine et Jean Giribaldi, n'est pas Les Oliviers de l'Estuaire, comme ils l'auraient souhaité, mais le Fief des Oliviers. Plus généralement, c'est un aspect que ne prennent pas toujours en compte les personnes qui se lancent dans la production d'huile d'olive.

Référent pour France Olive (l'Association Française Interprofessionnelle de l'Olive), Jean Giribaldi est amené à conseiller des novices en la matière ainsi que des viticulteurs de l'autre côté de la Gironde qui veulent se reconverter. Il constate souvent qu'il y a des idées fausses sur cette culture, et sur le rôle que joue le réchauffement climatique. Indéniablement, il fait plus chaud et il fera encore plus chaud, mais cela ne va pas développer pour autant un climat à l'identique de celui de la Provence par exemple. Pour implanter au mieux des oliviers, il faut aussi tenir compte du gel. Les périodes de gelées sont moindres en Haute-Saintonge que dans le Médoc, par exemple. L'ensoleillement, l'orientation, la nature du terrain et du relief, ainsi que la variété d'oliviers sont autant de facteurs essentiels. Enfin, il faut faire preuve de patience : s'il faut attendre au moins trois ans avant d'avoir du raisin, il faut presque une décennie avant de pouvoir récolter des olives.





Oliveraie Giribaldi - ©Giribaldi le Fief des Oliviers



Oliveraie Giribaldi, olives noires - ©CDCHS V.Sabadel

La culture et la taille

Marie-Madeleine et Jean Giribaldi ont commencé en autodidactes, puis ils sont allés sur le terrain, voir comment les gens cultivaient les oliviers en Sardaigne, en Sicile, en Espagne et au Portugal. Ils ont pu aussi constater les différences de normes et de critères exigés selon les pays. La culture des oliviers ne demande pas trop d'attention. C'est un arbre assez résistant, mais qui peut malgré tout être sujet à des maladies (œil de paon, etc.) et victime de parasites (mouche et teigne de l'olive). Il existe désormais des traitements acceptés en agriculture biologique, de même pour les engrais, et leur utilisation est très réglementée.

La taille est nécessaire. Elle se pratique en mars et consiste à toujours tailler en dessous du dernier œil, c'est-à-dire de la dernière branche qui a poussé. Il faut laisser la branche qui monte, c'est celle-ci qui va donner des olives. Et laisser aussi de l'espace à l'intérieur de l'arbre, de telle sorte qu'un oiseau puisse passer... Tous les deux ans, une taille plus importante s'impose. Et tous les 20 ans, il faut pratiquer une taille plus sévère dite de régénération : plus l'arbre monte et moins il produit d'olives. Lors des tailles, les branches coupées sont laissées au sol, puis broyées et mélangées à la terre. Il ne faut pas non plus oublier que l'olivier, bien qu'adapté au soleil et à la chaleur, a néanmoins besoin d'eau.



Oliveraie Giribaldi - ©CDCHS V.Sabadel



Oliveraie Giribaldi - ©CDCHS V.Sabadel

La récolte et l'extraction

La cueillette des olives se fait généralement à partir de la mi-octobre et la méthode a bien évidemment son importance. Comme tous les producteurs soucieux de qualité, Marie-Madeleine et Jean Giribaldi proscrirent la récolte mécanique. L'emploi d'engins qui secouent les troncs est dangereux pour les arbres et présente même des risques de déracinement. L'utilisation de gaules, ces longs bâtons avec lesquels on frappe sur les branches, est également déconseillée, car elle endommage les olives qui reçoivent des chocs. Il ne faut pas non plus ramasser les olives trop mûres ou tombées au sol, même s'il y a une tendance récente pour l'huile d'olive maturée...

Au Fief des Oliviers, la récolte se fait entièrement à la main ou avec de petits râteaux. C'est la garantie de la qualité. Cette exigence suppose également de faire un tri soigné, de retirer les feuilles puis de laver les olives avant de les broyer. C'est la pâte résultant de leur concassage qui va être pressée mécaniquement à froid, dans des conditions où la température ne doit pas excéder 27°. Lorsque cela se fait par centrifugeuse, le terme exact est alors «extraction» à froid. C'est le cas pour l'huile d'olive de Marie-Madeleine et Jean Giribaldi. Le processus est assez long. Le résidu de cette extraction, les grignons (peau, pulpe, noyaux) peuvent être mélangés à la terre, utilisés pour la fabrication de savon ou pour l'alimentation du bétail.

L'huile vierge extra

Après extraction, l'huile n'est toutefois pas directement mise en bouteille. Elle repose un temps dans des fûts, puis est filtrée avant d'être embouteillée. Au Fief des Oliviers, l'embouteillage se fait juste après les gelées. Auparavant, l'huile d'olive a fait l'objet d'un assemblage pour éviter trop d'amertume ou équilibrer une saveur. Pour cela, pas de recette miracle, ni de pourcentage millimétré. Chaque année, Marie-Madeleine et Jean Giribaldi réunissent leurs amis et ceux qui ont participé à la récolte. Jean Giribaldi leur fait goûter en aveugle les mélanges qu'il a soigneusement élaborés. Après dégustation, le mélange préféré est celui qui sera mis en bouteille. Le goût peut évoluer, varier selon les années. L'amertume peut être un peu plus ou un peu moins prononcée. Mais le taux d'acidité reste le même et la qualité identique.

Ces conditions de culture, de récolte et d'extraction garantissent une huile d'olive vierge extra (et non pas «extra vierge», catégorie qui n'existe pas). Des analyses en laboratoire pratiquées par l'AFIDOL déterminent et certifient cette qualité. Cette huile d'olive «made in» Haute-Saintonge est disponible dans les magasins de producteurs, les épiceries fines et sur la table de grands restaurants. Sans publicité, le Moulin Le Fief des Oliviers a acquis une jolie réputation. Une reconnaissance renforcée par le fait que Marie-Madeleine et Jean Giribaldi accueillent aussi les personnes des alentours désireuses de presser de l'huile des olives de leur propre récolte pour leur consommation personnelle. Un projet de coopérative pour continuer dans cette voie est d'ailleurs envisagé au Moulin du Fief des Oliviers à Saint-Sorlin-de-Conac.

> Moulin Le Fief des Oliviers

Marie-Madeleine et Jean Giribaldi
Producteurs d'huile d'olive vierge extra
17150 Saint-Sorlin-de-Conac



Ferromnerie d'Art

C'est en forgeant...





Kévin Curtil dans son atelier de ferronnerie - ©CDCHS V.Sabadel

L'atelier de Kévin Curtil porte bien son nom. C'est effectivement en forgeant que cet enseignant en gestion de milieux naturels au lycée Saint-Antoine de Bois est devenu forgeron à Mirambeau. En autodidacte. Poussé par l'envie de travailler les métaux, il s'est dirigé vers la ferronnerie d'art sans aucune formation spécifique initiale, mais il apprend tous les jours au fil de son travail.

Kévin Curtil a fait l'acquisition d'une petite enclume il y a une dizaine d'années. Il commence simplement par taper sur de l'acier. La ferronnerie est une activité qui demande beaucoup de frappes sur le métal, mais aussi beaucoup de soudures. C'est dans l'atelier de son père que Kévin Curtil a appris à souder. Les vidéos d'un forgeron lui ont permis de construire sa propre petite forge.

Au début, pour chauffer le métal, Kévin Curtil a commencé avec du charbon de bois. Aujourd'hui, il utilise du charbon de forge, de la houille comme celle qui servait au chauffage de nos grands-parents. Ce charbon a un très bon pouvoir calorifique, mais il est de plus en plus difficile de s'en procurer. On n'en trouve plus en France. Il faut le faire venir des pays de l'Est via la Belgique.

Le début de ses activités a vraiment été conditionné par le travail de forge, pour fabriquer de petits objets comme des porte-clefs, des décapsuleurs, des porte-manteaux, des pendentifs... Kévin Curtil forge aussi de petits jeux (morpion) et des objets décoratifs. Sa démarche est purement artistique. Il réalise aussi des créations sur demande.

Ses réalisations métalliques forment tout un bestiaire : dragons, hiboux, petites têtes d'éléphant, crânes de chevreuil, spatules, «bougeoirs serpent», «cagouilles»... On remarque aussi le squelette d'une baudroie abyssale : ce poisson des grandes profondeurs, reconnaissable à ses dents acérées comme celles d'un piranha et son antenne lumineuse qui retombe en cloche.

Ce bestiaire s'est agrandi, est devenu un peu plus monumental au fur et à mesure que Kévin Curtil a acquis une maîtrise plus poussée de la soudure. Désormais, c'est dans la réalisation de pièces volumineuses qu'il s'épanouit le plus. Pour l'essentiel, ce sont des sculptures animalières. C'est sans doute son métier de naturaliste qui le conduit à prendre comme modèle des animaux. Dans son atelier, on découvre une tête de cheval imposante, sévère, faite de plaques de métal. Une œuvre encore en cours de construction.

En dehors de plaques d'acier, Kévin Curtil récupère tout ce qui est en fer (chaînes, piquets, vieux outils, etc.). Dans la mesure où il ne fabrique pas de couteaux par exemple, la qualité du métal et le traitement thermique n'ont pas d'incidence sur ce qu'il réalise. Kévin Curtil utilise aussi beaucoup de fers à cheval récupérés sur son lieu de travail, au lycée Saint-Antoine.

Ne nécessitant que des frappes à froid pour lui redonner une forme et des soudures pour être assemblé, le fer à cheval est un peu devenu sa signature. Frappé à froid, déplié, il forme le plumage d'un aigle posé ou en vol. Soudé et assemblé, il compose l'armature d'un grand cerf ou d'une sphère de très grande dimension.

Ces sculptures exposées en plein air ne sont pas peintes, ni traitées. Kévin Curtil les laisse s'oxyder naturellement. La rouille va sécher sans perforer le métal. C'est l'oxydation qui va protéger l'acier. Seule intervention : les sculptures sont passées à l'huile, ce qui permet d'accélérer l'oxydation et aussi de les protéger. Quand les pièces sont huilées, l'œuvre prend une teinte un peu plus marron, un peu plus foncée. Cet entretien est à renouveler environ deux à trois fois par an, selon aussi l'environnement et le taux d'humidité où sont installées les sculptures.

> Atelier «C'est en forgeant...»

Mail : info@cestenforgeant.fr

Site : www.cestenforgeant.fr

Instagram : @ atelier_cest_en_forgeant

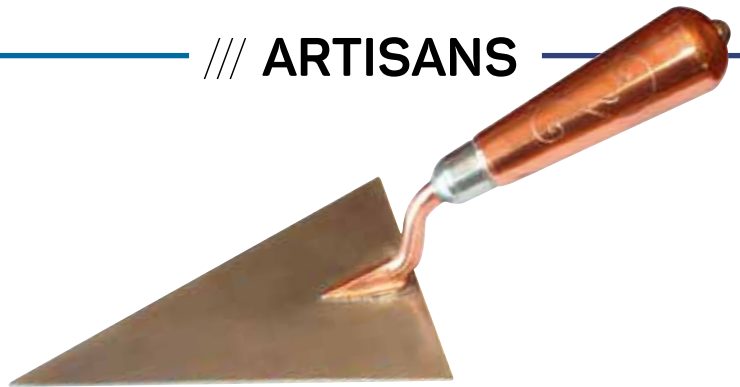


Ferronnerie d'Art - ©CDCHS V.Sabadel

Zinguerie d'Ornement

Florent Bret





Zinguerie d'art - ©F. Bret

Dès l'enfance, puis lorsqu'il était apprenti, Florent Bret réalisait déjà de petits objets décoratifs avec des bouts de zinc. Des étoiles, beaucoup d'étoiles. Il monte sa propre entreprise en 1995, toujours sur Bordeaux. Les aléas du marché du travail et les contraintes économiques le font revenir dans sa région natale, à Corignac, quelques années plus tard.

Pour les travaux de couverture, Florent Bret a notamment réalisé de gros travaux de rénovation au château de Saint-Maigrin, au château de La Gorce dans le Médoc, à la mairie de Bussac-Forêt, à la chapelle de Croix-Gente à Montendre... Des toitures, mais aussi des lucarnes, œils-de-bœuf... Sans oublier, à une époque donnée, des girouettes qu'il concevait durant les mois où la météo interdit de monter sur les toits.

Plus insolite, Florent Bret a aussi réalisé des ornements pour des puits : l'une de ses créations trône en Californie dans une grande propriété ! Pendant une certaine période, Florent Bret a participé à de nombreux salons, en particulier à Bordeaux et La Rochelle. Autant pour présenter ses réalisations ornementales que son travail d'artisan couvreur.

Pour cela, il montrait la réplique d'une tour en ardoise pour mettre en avant son métier. Un métier qui le différencie des artistes qui maîtrisent rarement les techniques, le savoir-faire d'un artisan. Tout s'est arrêté au moment du Covid et, depuis, Florent Bret n'a pas repris le chemin des salons.

Ses objets décoratifs sont conçus selon la technique du repoussage, c'est-à-dire en martelant, en repoussant au marteau une feuille de métal pour lui donner une forme sans moulage. Selon les modèles, il y a quelques soudures par endroits pour l'assemblage de plusieurs pièces et un socle pour les sculptures et les luminaires.

Alliant zinc, cuivre, plomb et laiton, Florent Bret crée des sculptures d'animaux : aigle, cigale, hippocampe, tortue... Son premier travail en métal repoussé portait d'ailleurs sur les mouettes du logo de la Charente-Maritime. Ses créations comptent aussi des représentations de mains, d'une truelle et d'autres objets décoratifs aux formes et motifs variés.

Florent Bret est aussi réputé pour ses luminaires en colonne associant fer et zinc. Certains modèles au design très contemporain, d'une hauteur de 1,50 m, ont pris place également dans des magasins et salons spécialisés. Florent Bret est un perfectionniste, en perpétuelle évolution. Il cherche toujours de nouvelles choses à faire, de nouveaux matériaux à découvrir, de nouvelles techniques à expérimenter. Il peut également réaliser des luminaires et des éléments de décoration sur commande.

> Florent Bret, Zinguerie d'Ornement

1 chemin des Champs du Moulin, 17130 Corignac

Tél. : 05 46 49 29 57

Mail : florent_bret@orange.fr - Facebook : @ Bret Florent



Zinguerie d'art - ©F. Bret

Florent Bret travaille essentiellement le zinc. Artisan indépendant, il est à la fois couvreur et créateur d'objets de décoration et de luminaires. Son destin aurait pu être différent, car il souhaitait devenir professeur d'éducation physique. Mais les circonstances en ont décidé autrement. Florent Bret n'est pas devenu prof de sport, il a été contraint d'arrêter l'école et de travailler assez jeune. Il s'est donc orienté vers le métier de couvreur.

Des toitures et ornements en zinc, cuivre, plomb et ardoise. Mais dans la mesure où nous ne sommes pas dans une région d'ardoise, Florent Bret a suivi une formation dans une école à Poitiers. C'est là qu'il découvre et apprend vraiment le métier pendant quatre ans. Le travail de l'ardoise, mais aussi des métaux. C'est là aussi qu'il s'initie à la décoration.

Ensuite, Florent Bret part sur Bordeaux. Il travaille alors pour une entreprise spécialisée dans la rénovation de monuments historiques. Là, au contact des compagnons du devoir, il poursuit aussi son travail de décoration. Il explore également par lui-même des techniques et manières de travailler plus rapides que celles de la tradition des compagnons. Notamment pour les coqs perchés sur les toitures. Cette volonté d'achever le travail plus rapidement va le pousser à évoluer de cette façon, en autodidacte.

Festival international d'échecs

Blitz et dégustations à Montendre

Pour la troisième année consécutive, le Festival international d'échecs de Montendre se déroulera les 1er et 2 mars. C'est un moment très attendu par les joueurs amateurs ou confirmés qui pourront aussi à cette occasion défier des maîtres présents pour l'occasion. Cet événement organisé par l'association Montendre Échecs est également un moment convivial et festif, avec des moments réservés à la dégustation de produits locaux entre deux tournois.



Cette manifestation a été portée dès le départ par le club d'échecs de Montendre. Une association mise en place il y a trois ans, lorsque Jonathan Voogt est venu s'installer dans la région. Cet ancien joueur d'échecs de niveau international était auparavant sur Bordeaux. Son parcours professionnel l'a ensuite éloigné des échiquiers, mais bien vite le virus est revenu. Jonathan Voogt éprouve toujours une passion pour le jeu, mais ne se voit plus reprendre le rythme des compétitions.

C'est dans cette optique qu'il a créé le club d'échecs de Montendre qui compte maintenant une vingtaine de licenciés et une équipe actuellement en division régionale qui a toutes ses chances de monter en nationale à l'issue des quelques matchs qu'elle a encore à disputer. Les adhérents sont de toutes tranches d'âges. Les portes du club sont ouvertes tous les samedis matin pour jouer aux échecs. Certains dimanches sont réservés pour des matchs de rencontres ou des compétitions.

Dès le départ, Jonathan Voogt avait envie d'organiser un tournoi classique. Ce genre de manifestation regroupe environ 80 joueurs qui s'affrontent sur plusieurs matchs. C'est après être allé à Poitiers où se déroulait un tournoi organisé dans le Palais des Ducs d'Aquitaine que Jonathan Voogt décide de passer à l'acte. Il prend conseil et mobilise ses contacts dans ce milieu qu'il connaît bien. Jugeant l'entreprise possible, il monte son festival d'échecs avec l'aide d'une solide équipe de bénévoles, de sponsors locaux ainsi que du soutien de la Mairie de Montendre et de la Communauté des Communes de la Haute-Saintonge.

En seulement trois ans, c'est devenu l'un des plus gros événements en France pour les échecs ! C'est un tournoi homologué qui a toute sa place dans le circuit. Les meilleurs joueurs classés, français et internationaux, sont au rendez-vous. Ainsi cette année, Maxime Lagarde, grand maître et deux fois champion de France. Sur inscription préalable, le public est invité à défier Laurent Fressinet, lui aussi plusieurs fois champion de France et coach du champion du monde Magnus Carlsen. Pour rééquilibrer un peu les forces, il sera soumis à un minutage plus serré...

Deux autres joueurs de très haut niveau ayant chacun le titre de grand maître international, Matthieu Cornette et Sébastien Mazé, sont également à l'affiche de cette 3e édition du festival. Ils se prêteront à une partie par consultation, c'est-à-dire un match «participatif» avec d'autres joueurs. Le véritable objectif de ces parties n'étant pas la prouesse, mais l'enseignement que l'on tire de ce genre d'expérience.

En dehors de ces parties avec des grands maîtres, le festival est axé sur un tournoi qui devrait accueillir une bonne cinquantaine de participants. Pour plus de fluidité et de dynamisme, Jonathan Voogt a opté pour des parties rapides et des blitz. En d'autres termes, en cadence rapide : les joueurs ont un temps limité et fixé d'avance, qui n'excède pas une heure, pour jouer tous leurs coups. Pour les blitz, le timing est encore plus court puisqu'il ne dépasse pas 10 minutes. À titre comparatif, une partie dite longue ou lente peut s'étirer sur plusieurs jours...

Par ailleurs, le tournoi se déroule sur le modèle dit de «système suisse» qui permet de gérer au mieux les participants et de les mettre en compétition de manière équitable selon leur niveau. Après un premier tour qui répartit des points selon les résultats obtenus ou le rang dans le classement officiel, les joueurs à égalité de points s'affrontent, s'éliminent et montent en niveau au fur et à mesure des tours de tables, des rondes. Au final, tout le monde fera exactement le même nombre de parties et le même tournoi dans sa catégorie. Neuf parties sont programmées en mode rapide et treize pour le blitz.

L'entrée du festival est gratuite, mais une inscription et une petite participation financière sont nécessaires pour participer à ces tournois. Sur l'ensemble des parties, c'est un total de 6 000 euros de prix qui récompenseront les vainqueurs. Les matchs de la première table seront projetés sur un écran dans la salle et retransmis en direct, en streaming, sur Chess.com. Des initiations au jeu d'échecs seront proposées gratuitement tout le week-end, ainsi que des promotions sur les licences, indispensables pour intégrer le circuit des compétitions.

Les échecs sont un jeu cérébral, mais les plaisirs de la table ne sont pas absents durant ces deux jours. Le tournoi est inséparable de la présence de producteurs locaux avec qui le festival a tissé des liens. Ils proposent des dégustations de leurs produits (miel, vins, pineau, etc.), et de nombreuses animations sont proposées en parallèle : une tombola et un concert (AndrAlex, chansons d'ici et d'ailleurs). La précédente édition du festival d'échecs de Montendre a attiré plus de 600 personnes !

> Festival international d'échecs de Montendre

Les 1er et 2 mars, salle Claude Augier, rue de Saint-Pier
 Entrée libre, participation payante aux tournois
 Tél. : 06 46 10 50 55 - Facebook : @Montendreechecs

MONTENDRE 2025
3rd FESTIVAL INTERNATIONAL
BLITZ ET RAPIDE

Fressinet
Cornette
Mazé

Défilez les plus grands !

6 000 € DE PRIX | **BLITZ : 5' + 3" 500 € AU PREMIER**
RAPIDE : 12' + 3" 1000 € AU PREMIER

01-02 MARS 2025

f Infos Montendre échecs

Logos: FFE, Montendre échecs, AgriMontC, and a chess-related logo.

NUITS D'ICI

au Centre des Congrès
de Haute-Saintonge

SAM. 8 FÉVRIER 2025
CONCERTS MUSIQUES
ACTUELLES
BOKAL, EARTHQUAKE,
MASTEROUT

Association Adonf

SAM. 14 FÉVRIER 2025
MUSIQUES CLASSIQUES

Association
Orchestre Symphonia

SAM. 22 FÉVRIER 2025
ORCHESTRES DU SUD
SAINTONGE

Harmonie cantonale de Mirambeau
et la Joyeuse Chevancelaise

SAM. 29 MARS 2025
DANSES

ESCCA Danse Archiac, Studio Dance
Jonzac, Danse Attitude Chepniers,
École des Arts de Haute-Saintonge

30&31 MAI 2025
CONCERT DE VARIÉTÉS

Association ECMA

Renseignements :
05 46 48 49 29
Réservation : Office de
tourisme de Haute-Saintonge



SAM. 08 FÉVRIER 2025

NUIT DU BLUES
10^{ÈME} ÉDITION

à Saint-Genis-de-Saintonge
à la salle de fêtes

Renseignements et réservation :
06 18 63 47 20 ou 06 70 86 50 52

DIM. 23 FÉVRIER 2025

RANDO VTT ET
MARCHE
«LA FORESTIÈRE»

à Montendre
départ de la base nautique du lac
Baron-Desqueyroux

Renseignements : 06 31 99 56 82

SAMEDI 1ER ET
DIMANCHE 2 MARS 2025

FESTIVAL
INTERNATIONAL
BLITZ ET RAPIDE

à Montendre
à la salle municipale «Claude Augier»

Renseignements :
06 46 10 50 55 ou johnvoo@live.fr

DIM. 23 MARS 2025

JOURNÉE
INTERNATIONALE
DES FORÊTS

à la Maison de la Forêt
à Montlieu-la-Garde

Renseignements : 05 46 04 43 67
ou www.maisondelaforet.org

DIM. 30 MARS 2025

FOIRE AUX PLANTES

à Cercoux

Renseignements : 06 28 08 15 97

SAMEDI 5 ET DIMANCHE
6 AVRIL 2025

JOURNÉES
EUROPÉENNES DES
MÉTIERS D'ART

Renseignements : 05 46 48 49 29



Prélude
au printemps
Jonzac 2025

VEND. 14 MARS 2025

MARIANNE JAMES

«Tout est dans la voix»
au Centre des Congrès

VEND. 21 MARS 2025

COMÉDIE MUSICALE

«Virginie et Paul»
au Centre des Congrès

VEND. 4 AVRIL 2025

HERVÉ MASQUELIER
ET IGOR BOLENDER

« L'improbable histoire
des Passantes »
au théâtre du château

SAM. 26 AVRIL 2025

VINCENT DUBOIS
CONCERT D'ORGUE

«Les grandes Toccatas
et œuvres choisies »
à l'église Saint Gervais



Renseignements et billetterie en ligne :
Office Municipal de Tourisme de Jonzac
Tél. 05 46 48 49 29
www.jonzac-haute-saintonge.com

**DIMANCHE
6 AVRIL 2025
FÊTE DU PRINTEMPS**

à la Maison de la Forêt
à Montlieu-la-Garde
Renseignements : 05 46 04 43 67
ou www.maisondelaforet.org

**DIM. 06 AVRIL 2025
COURSE NATURE
«L'ORIGNOLLAISE»**

à Orignolles
Départ du stade
Renseignements : 06 40 22 88 72

**DIM. 13 AVRIL 2025
FOIRE AUX FLEURS**

à Saint-Genis-de-Saintonge
place du champs de foire
Renseignements : 06 70 86 50 52

**DIM. 27 AVRIL 2025
TRIATHLON DES PINS**

à Montendre
départ de la base nautique du lac
Baron-Desqueyroux
Renseignements : 06 88 46 28 23 ou
triathlonhautestointonge@gmail.com

**DIMANCHE 20 ET
LUNDI 21 AVRIL 2025
CHASSE AUX ŒUFS
DE PÂQUES**

à la Maison de la Forêt
à Montlieu-la-Garde
Renseignements : 05 46 04 43 67
ou www.maisondelaforet.org

**JEUDI 1^{ER} MAI 2025
BOURSE AUX PLANTES**

à Jonzac
cloître des Carmes
Renseignements : 05 46 48 49 29

**JEUDI 1^{ER} MAI 2025
LES FOULÉES
PONTOISES**

à Pons
départ de la piscine municipale
Renseignements
et inscription : 05 46 91 28 72

**SAM. 10 ET
DIM. 11 MAI 2025
BOUCLES CYCLISTES
DE LA CHARENTE-
MARITIME**

à Pons
départ de la piscine municipale
Renseignements : 06 21 83 18 83

**SAMEDI 17 ET
DIMANCHE 18 MAI 2025
JOURNÉES
EUROPÉENNES DES
MOULINS ET DU
PATRIMOINE MEULIER**

Renseignements : 05 46 48 49 29

**DIMANCHE 18 MAI 2025
FÊTE DE LA NATURE
ET DU BIEN-ÊTRE**

à la Maison de la Forêt
à Montlieu-la-Garde
Renseignements : 05 46 04 43 67
ou www.maisondelaforet.org

**DU VENDREDI 23 AU
DIMANCHE 25 MAI 2025
OPEN NATIONAL DE
BILLARD**

à Jonzac - Gymnase municipal
Renseignements :
facebook : Afebas.org

**DIM. 1^{ER} JUIN 2025
LES FOULÉES
CHEVANCELAISES**

à Chevanceaux
départ du plan d'eau du Lary
Renseignements : 06 59 79 54 85

**SAMEDI 14 JUIN 2025
TRAIL DES COTEAUX
DE LA SEUGNE**

à Sainte-Colombe
départ de la maison des Associations
Renseignements : 06 30 66 45 90

**VENDREDI 27 ET
SAMEDI 28 JUIN 2025
FESTIVAL FREE MUSIC**

à Montendre
Renseignements :
facebook : Festival Freemusic
site : freemusic-festival.com

**SAMEDI 28 ET
DIMANCHE 29 JUIN 2025
24H DE MARCHÉ DE LA
HAUTE-SAINTONGE**

à Montguyon
au stade municipal
Renseignements : 06 70 50 44 58

**JUSQU'À FIN JUIN 2025
DIVERSES
ANIMATIONS**

à la Maison de la Forêt
à Montlieu-la-Garde
ateliers créatifs pour les enfants,
«mercredi nature»...
Renseignements : 05 46 04 43 67
ou www.maisondelaforet.org

**JUSQU'À FIN JUIN 2025
LA SCIENCE SE LIVRE**

Diverses animations organisées
par le Réseau des Médiathèques
de Haute-Saintonge
Renseignements : 06 10 81 29 88

Connectez-vous au territoire

avec la nouvelle application
«Notre Haute-Saintonge»

Vos producteurs et marchés
locaux en un clic

Votre gestion des déchets
à portée de mains



Télécharger l'application
sur Play Store, App Store

Scannez moi
gratuitement



L'ACTU

GESTION DES DÉCHETS 2025



DEPUIS LE 1ER JANVIER 2025

En déchèterie, pour proposer le meilleur service, les conditions d'accès évoluent :

x24

Passages par an



LA CARTE DE DÉCHÈTERIE EST OBLIGATOIRE

La dotation gratuite de **sacs transparents** pour les ordures ménagères résiduelles sera effective pour inciter au tri et permettre le contrôle du contenu

**C'EST LA FIN DU
SAC NOIR !**



TRANSPARENT

**SACS DE 30L
POUR LES DÉCHETS
MÉNAGERS**



SUPPORTS UTILES

Le **MEMO TRI** est de retour et la **recette du compost** est arrivée !



Retrouvez les deux documents sur le site de la Haute-Saintonge

Retrouvez les informations sur la gestion des déchets et vos jours de collectes sur l'**appli citoyenne**



Notre Haute-Saintonge



UN DOUTE ?

Retrouvez tous les documents sur le site www.haute-saintonge.org

Contactez le service de gestion des déchets au 05 46 48 78 34 ou par mail service-om@haute-saintonge.org