



DANS CE NUMÉRO

RETOUR SUR... P2

UNE PAGE D'HISTOIRE... P4

Le passé agricole de la ferme de la montagne

C'EST DE SAISON... P7

- Au club nature des buses des bois
- On a besoin de vous : le frelon asiatique

ILS HABITENT ICI... P9

Tailleurs-Cueilleurs

ZOOM... P12

INFOS PRATIQUES P13

AGENDA P16

Belle Année à tous !

Chaque début d'année, revient ce rituel porteur d'espoir pour la nouvelle année : souhaiter beaucoup de joie et de bonheur, une bonne santé et la réussite dans vos vies professionnelles.

Des souhaits que nous avons pu partager au cours d'une bien sympathique réception.

Cette année 2023 sera marquée par beaucoup d'incertitudes.

Après ces années de crises sanitaires et son lot de contraintes, notre pays se trouve déstabilisé par la guerre en Ukraine, mais aussi par une succession d'événements importants qui impactent directement notre quotidien.

Cette année, le slogan du Congrès des Maires de France était "POUVOIR AGIR". J'ajouterais "encore faut-il qu'on nous en laisse les moyens !"

Le budget communal comme celui des ménages n'échappe pas aux difficultés liées aux augmentations qui nous arrivent de toutes parts et aux recettes qui ne suivent pas.

Nous allons devoir adapter nos budgets et faire des choix dans nos investissements, sans tomber dans la facilité d'augmenter systématiquement les impôts.

Nous avons déjà engagé certaines mesures pour réduire la consommation électrique. Après l'extinction nocturne et le remplacement des éclairages de nos bâtiments par des LED, nous allons poursuivre les économies de chauffage avec l'amélioration de l'isolation de ces mêmes bâtiments.

Nous prévoyons dans la mesure du possible de maintenir les travaux d'investissement annoncés malgré la hausse incessante du coût des matériaux.

Les communes ont toujours montré qu'elles savaient surmonter les difficultés, alors, restons solidaires et optimistes.

Nous avons la chance de vivre dans un village dynamique où règnent la joie, la solidarité et le plaisir d'entreprendre. Alors tous ensemble, faisons front !

Merci et bonne année à tous.

Max ORSET





Halloween

Les monstres et les sorcières ont envahi les rues du village le soir d'Halloween. Tout le monde les attendait de pied ferme, muni de bonbons et de gâteaux.

Trois jour plus tard c'est Dalivoy qui recevait ces visites "épouvantables".

Même les adultes étaient déguisés. Chacun avait apporté de quoi se restaurer et se désaltérer pendant que les enfants jouaient sur la place et la soirée s'est prolongée malgré le froid.



Cérémonies du 11 Novembre



Le 11 novembre comme chaque année, nous avons commémoré l'armistice qui a mis fin à la première guerre mondiale.

Après le discours du Maire et le dépôt de fleurs par les enfants présents, la Diane des Grangeons de Douvres a joué la Marseillaise et d'autres pièces de son répertoire.

Bien sûr, tout le monde s'est retrouvé autour d'un verre et de quelques gâteaux pour clore la cérémonie.

Repas des aînés

Qu'on les appelle "les Aînés", "les Anciens", ou affectueusement "les Vieux", les plus de 70 ans de la commune sont attachés à la tradition du repas qui les réunit une fois par an, à la salle des fêtes.

Cette année c'est le 12 novembre que le traiteur "Aux Délicatesses" de Villieu Loyes Mollon nous a régales.

Le repas était copieux mais d'une grande finesse.

Dans la salle joliment décorée et fleurie, l'ambiance a été chaleureuse et joyeuse.

Une exposition de photos anciennes du village a réuni tout le monde autour de souvenirs et chacun a joué le jeu de reconnaître qui une maison, une voiture, un ancien voisin, voire un grand père....

Quand la nuit est tombée, chacun est rentré chez soi, le coeur content.

Tous attendent déjà l'an prochain !





Fête de Noël

Au bout de combien d'années un événement devient-il une tradition? Notre Marché de Noël l'est devenu, semble-t-il.

C'est le 10 décembre, malgré un temps de saison, que les Exposants du village et des alentours se sont retrouvés pour proposer aux Abergementais leurs créations artisanales et artistiques. De beaux cadeaux de Noël en perspective!

Même les enfants avaient leur stand de décorations de Noël.

Denis et ses amis musiciens du groupe d'animation de l'Orchestre d'Harmonie Saint-Jean /Ambronay ont animé l'ouverture du marché. Les huîtres, le vin blanc, puis le vin chaud ont réchauffé les coeurs et les corps.

Les enfants, eux, ont attendu le Père Noël en faisant des gâteaux et en confectionnant de superbes boules de Noël dans la salle du Conseil décorée de pingouins, de neige et du traditionnel sapin.

Les plus jeunes ont reçu en cadeau un bon d'achat à la Librairie Blanche Neige.

Aux plus âgés, on a porté des chocolats ou du champagne.

Un Noël chaleureux comme nous en avons le secret ici, à l'Abergement!



Tout l'après-midi, les enfants ont préparé des biscuits pour régaler tout le monde.



Au marché de Noël, les enfants aussi avaient leur stand. C'est sans nul doute celui qui aura eu le plus de succès !!!!



Les plus jeunes ont eu la joie de recevoir leur présent des mains mêmes du père Noël !

Voeux du Maire



Après deux ans d'absence, retour de la cérémonie des voeux du maire, le samedi 21 janvier 2023.

Devant une assistance nombreuse, le maire rappelle que cette cérémonie est un moment de convivialité et d'échange très important pour les villageois, mais aussi pour les relations avec nos partenaires et les communes voisines.



Le passé agricole de la Ferme de la Montagne



On connaît l'histoire récente de la ferme de La Montagne, comme étant le lieu d'un drame lors de la dernière guerre mondiale, mais on connaît moins son passé agricole.

A travers les archives notariales, baux ou censes, où les propriétaires donnaient le domaine à exploiter à un fermier, on peut déterminer l'âge d'une partie des châtaigniers abritant le monument du maquis, le type de cultures et de contraintes imposées aux preneurs.

Ainsi, certains châtaigniers étaient présents en 1768 et productifs.

La famille Laporte devient propriétaire du domaine en 1723, après partage des biens de leur oncle Claude Philibert Monin mort en 1722. Ils resteront les propriétaires jusqu'en 1857.

Ci-après exemple de bail de 1816 :

« Bail à moitié fruits

Pardevant nous Jean Marie Dauphin, notaire royal résidant à St Jean le Vieux, arrondissement de Nantua, département de l'Ain, et en présence des témoins ci-après nommés et soussignés. A comparu Dame Jeanne Marie Françoise Thérèse Clerc veuve de Sieur François Laporte, propriétaire demeurante à l'abbergement de Varey, agissant en qualité de fondée de pouvoirs de Sieur André Laporte, son fils, étudiant en droit à Dijon, à ferme de procuration sous seing privé, en date du premier février dernier, enregistrée à ambérieu le trois avril suivant, et qui nous a été représentée et retirée par elle pour lui servir à d'autres actes.

Laquelle a librement déclaré qu'elle remet en ladite qualité, à titre de bail à grangeage et à moitié fruits, à Etienne Gonand père, Louis Joseph et Louis Etienne Gonand ses deux fils, de lui autorisés au besoin à l'effet des présentes, tous trois cultivateurs demeurant audit lieu de L'abbergement ici présent et acceptant, un domaine situé au même lieu, appelé Grange de la Montagne, consistant en bâtiments, prés, terres, chenevières et bois, dont les dénominations, contenances et confins sont supprimés du consentement desdits Gonand père et fils, qui déclarent les connaître parfaitement, attendu qu'ils les cultivent en ce moment en la même qualité de grangers, ainsi qu'il résulte d'un bail précédent établi par Me Morel Notaire à St Jean le Vieux, le vingt trois avril dix huit cent neuf duement enregistré.

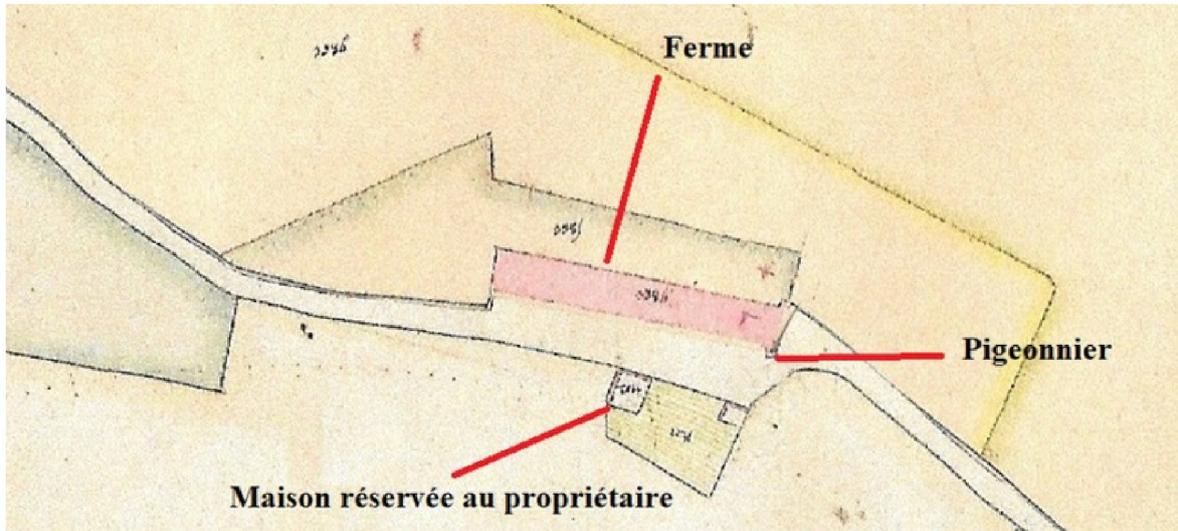
Les clauses et conditions du présent bail ont été arrêtées entre lesdits partis ainsi qu'il suit :

1° La durée sera de neuf années consécutives qui commenceront au premier juin prochain et finiront à pareil jour, après neuf récoltes, levées et ... Cependant les parties se réservent réciproquement la faculté de le résilier, sans indemnité de part et d'autre de trois ans en trois ans, en se réservant trois mois d'avance de manière que la présente réserve ne puisse s'exercer que dans trois années à compter du premier juin prochain

2° Lesdits Gonand père et fils cultiveront à moitié les fonds dépendant dudit domaine, ils leur donneront toutes les façons convenables et y mettront tout l'engrais nécessaire, en conséquence toutes les récoltes seront partagées sans que les grangers puisse faire aucun prélèvement d'affaires, soit pour moissonner, soit pour battre les bleds, à l'exception de quatre mesures de froment qui seront destinées chaque année pour le maréchal et du chanvre appelé vulgairement Mâche que le granger employera à faire faire des cordes pour l'exploitation dudit domaine.

Le passé agricole de la Ferme de la Montagne

3° Tous les fruits du domaine, tels que noix, châtaignes, poires et pommes seront également partagés après que les grangers auront transporté le tout dans les bâtiments à ce destinés, ils ne pourront également faire aucun prélèvement sur ces objets.



plan de la grange en 1828

4° Tous les bois morts seront fendus, coupés et liés par les grangers, aussi à moitié et si la moitié ne suffit pas pour leur chauffage, ils couperont des fagots également à moitié dans les bois dépendants du domaine sans qu'ils puissent sous aucun prétexte vendre aucune espèce de bois ; ils pourront encore y couper du bois pour clôture ; ils choisiront à cet effet les bois blancs et les épines ; ils couperont aussi le bois nécessaire pour le charriage et instruments aratoires pour la culture dudit domaine. Mais il est expressément convenu que lesdits bois à couper pour chauffage et charriage ne le seront que depuis l'hiver jusque et compris le mois de mai, et après avoir été marqués par le bailleur, ou son fondé de pouvoir, qui interdisent à leurs grangers la faculté d'enlever ou de disposer d'aucune espèce de bois.

5° La tonte des arbres propre à faire des feuilles sera faite par les grangers qui seront aidés dans ce travail par les vigneron du bailleur, ces derniers prélèveront tous les bois propres à faire des échelas, le surplus et les feuilles resteront auxdits grangers, la tonte de tous les saules est réservée au propriétaire qui la fera faire à ses frais

6° Tous les fourrages seront consommés dans le domaine, à l'exception de dix quintaux de foin, dix quintaux de second foin et dix quintaux de paille, que le bailleur se réserve pour chaque année;

7° Les grangers grefferont et planteront des arbres fruitiers par tout où il sera besoin ; ils planteront aussi des hayes vives notamment autour des prés et le long des chemins, ils arracheront à cet effet les aubépines dans les bois du domaine, ils planteront en outre des noyers, châtaigniers, saules ou peupliers partout où il en manque et le propriétaire en fournira les plançons.

8° Lesdits grangers feront toutes les voitures nécessaires pour l'exploitation, les constructions ou réparations du domaine, la main d'œuvre des ouvriers sera à la charge du propriétaire et les grangers leurs fourniront la nourriture ; en conséquence ils ne seront tenus à aucune réparation ; ils ne veilleront pas moins à ce qu'il ne se fasse point de gouttière sur les couverts des bâtiments et les boucheront ou ferront boucher soigneusement dès qu'il en paraîtra, ils feront encore toutes les voitures nécessaires pour les transports des denrées, bois et fourrages du propriétaire sans aucune rétribution.

9° Si les grangers élèvent des cochons ou autres bestiaux, ce ne pourra être que du consentement du propriétaire, qui fournira, en ce cas, la moitié des denrées nécessaires pour les nourrir et les engraisser à bénéfice commun.



Le passé agricole de la Ferme de la Montagne

Famille Gonnand devant
la ferme vers 1900



10° Les grangers reconnaissent avoir reçu de Mme Veuve Laporte les semences ci-après : soixante mesures de froment, trente mesures d'orge tout pièce que mêlé..., cinquante mesures d'avoine et dix mesures de fèves ; ils déclarent avoir reçu en outre six bœufs pour le cheptel de l'âge de six à huit ans et

de valeur de six cent francs qui seront rendus au propriétaire à l'expiration du présent bail, tête par tête, âge par âge, sans avoir égard à la présente estimation et dis que les six bœufs, les profits ou pertes seront supportées par moitié. Tous les autres bestiaux seront élevés dans le domaine à moitié perte ou profit, sans que les grangers puissent en tenir aucun pour leur profit particulier. Les produits des vaches et de la basse cour seront aussi partagés par moitié entre le propriétaire et les grangers.

11° Lesdits Gonand père et fils s'engagent à cultiver le domaine dont s'agit en bon père de famille, ils tiendront à cet effet des domestiques en nombre suffisant, ils n'y commettront aucune dégradation ni détérioration, ils n'y souffriront aucune anticipation à fruitiers abusifs, ils arracheront dans les prés et dans les terres les mauvaises plantes et buissons inutiles qui peuvent nuire aux récoltes, ils relèveront les terres dans les lieux où elle s'accumulent et feront les fossés nécessaires pour détourner les eaux qui pourraient dégrader les fonds de manière à rendre le tout en bon état à la fin de leur bail.

12° Mme Vve Laporte, qualité qu'elle agit, se réserve le petit bâtiment indépendant dont elle jouit actuellement, plus un petit grenier dans les bâtiments du domaine au dessus du pigeonnier.

13° Les grangers employeront tout leur temps à l'exploitation dudit domaine sans pouvoir faire des voitures pour autrui, si ce n'est de l'express consentement du propriétaire, à moins que ce ne soit pour lui-même et pour l'exploitation de ses propriétés. Il est encore convenu qu'ils ne pourront prendre des vignes à faire pour autrui.

14° Les contributions publiques imposées sur ledit domaine restent à la charge du propriétaire

15° Les pères et fils Gonand déclarent qu'ils s'obligent solidairement pour l'entière exécution du présent bail et qu'ils hypothèquent à cet effet leurs biens présents et avenir

16° Les partis déclarent de plus que les revenus du domaine affermé peuvent être, année commune, de la somme de cinq cent francs.

[...]

Signé : Vve Laporte, Gonnand, Vallantin, Orset et Me Dauphin »

L. R. sources : archives notariales déposées aux archives départementales de l'Ain et cadastre napoléonien. Les fautes d'orthographe et de grammaire contenues dans le texte entre guillemets font partie de la retranscription.



Les enfants du club nature se sont retrouvés au mois de Janvier mais cette fois-ci au chaud ! Nous avons étudié le contenu de pelotes de réjection de chouettes effraies ! Pour ce faire, les adultes du club avec l'aide du maire avaient récupéré quelques restes de pelotes dans le clocher du village (elles étaient bien vieilles, signe que la chouette effraie ne vit plus dans notre village).

Décortiquer des pelotes, c'est comme une petite chasse aux trésors : on trouve des petits os, on reconstitue le squelette, on apprend à reconnaître les os et leur rôle, mais le plus beau trésor c'est quand on trouve le crâne !!! C'est avec lui que l'on peut identifier les espèces de micromammifères que les chouettes mangent sur notre village : beaucoup de musaraignes et des campagnols dont voici la liste des espèces :

Crocidure musette, campagnol roussâtre, campagnol fouisseur et campagnol des champs.



Campagnol roussâtre - Chaudet Solenn



Crocidure musette - Jean-François Desmet

On a besoin de vous : Le Frelon Asiatique

Le Frelon à pattes jaunes, *Vespa velutina*, est un frelon invasif d'origine asiatique dont la présence en France a été signalée pour la première fois dans le Lot-et-Garonne en 2005. Un horticulteur de la région a fait venir, par bateau, des poteries. Celles-ci, semble-t-il, renfermaient des femelles fondatrices qui avaient dû vouloir y passer l'hiver pour se réveiller au printemps à des milliers de kilomètres de chez elles. Pas besoin de mâle pour se reproduire et refonder une nouvelle population : elles avaient déjà été fécondées à l'automne précédent, avant leur départ de Chine !

Depuis, cette espèce n'a cessé de se développer puisqu'elle a aujourd'hui conquis toute la France, ainsi que de nombreux pays voisins (Espagne, Portugal, Belgique, Italie, Allemagne, Angleterre, Pays-Bas).



Le Frelon Asiatique, suite...

Et alors ? Cette petite bête, si elle aime notre joli pays, c'est grave ?

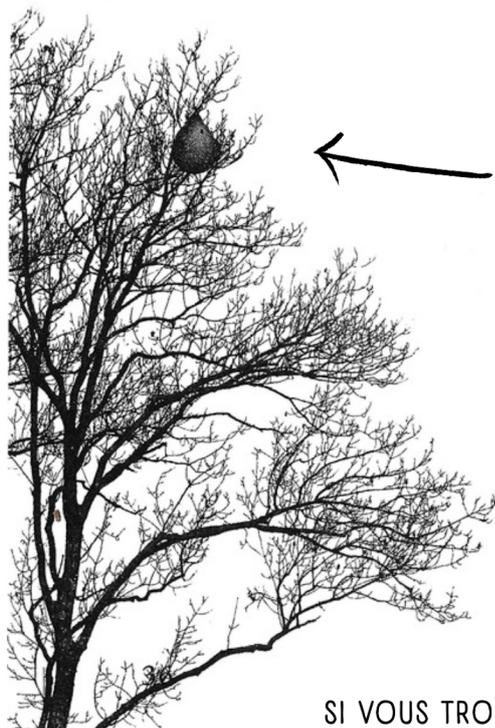
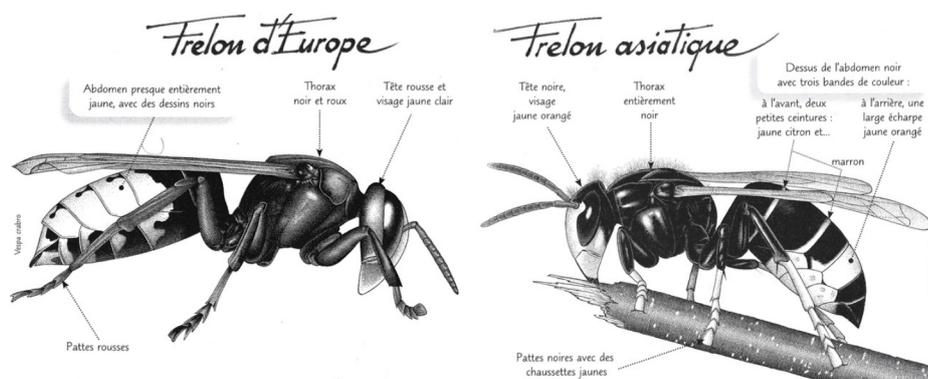
Et bien oui, c'est un peu embêtant ! Tout d'abord, parce qu'elle vient directement concurrencer notre frelon local sur son territoire de chasse.

Mais encore plus embêtant, ce frelon asiatique est un redoutable prédateur de nos abeilles. Et les apiculteurs de France et de notre village en ont assez de voir leurs abeilles se faire dévorer en très grandes quantités par ces frelons !

Alors on fait quoi ?

Pour l'instant, nous n'arrivons pas à enrayer la propagation de cette espèce. Mais nous pouvons la ralentir. Comment ? Voici quelques pistes :

- **Savoir reconnaître notre frelon local de son concurrent** (parce que même si vous n'aimez pas les frelons, ils sont bien utiles pour la biodiversité et ce serait bien de ne pas l'oublier !), ça évitera de tuer le "gentil" ! Pour cela rien de mieux qu'un dessin (illustration tirée du journal "la Hulotte" n°92)



- **Installer des pièges pour les capturer** (oui, mais... le piège n'est pas sélectif et notre frelon local y tombe aussi).
- **Détruire les nids...** Oui mais pas n'importe quand ! Ces gros nids remarquables, sont fixés en haut des arbres, bien à l'abri des feuilles. A l'automne, quand enfin on peut les voir, c'est déjà trop tard !!!! Les frelons restants vont mourir avec l'hiver et les femelles créatrices de futures colonies sont déjà parties pour hiverner à l'abri des troncs !!! L'idéal serait de pouvoir les repérer au printemps afin d'intervenir à la bonne période. Alors levez le nez, lors de vos promenades !
- **Informez le Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris** qui étudie la répartition de cette espèce afin de mettre en place des mesures : <https://frelonasiatique.mnhn.fr/>

SI VOUS TROUVEZ UN NID, ADRESSEZ-VOUS À LA MAIRIE !
 NOUS METTRONS EN PLACE LES MESURES NÉCESSAIRES !
 ET LES ABEILLES VOUS DISENT MERCI !



Tailleurs Cueilleurs

Ils n'habitent pas au village mais en dessinent le paysage et agissent à leur façon, pour la qualité de notre lieu de vie. Ceux qui les ont rencontré apprécient leur philosophie. On a voulu leur laisser quelques pages pour présenter leur travail.

Ce papier a pour but d'expliquer notre philosophie et notre travail de manière la plus explicite possible. Le nom **Tailleurs Cueilleurs** évoque la façon dont nous souhaitons cultiver nos vignes. Basée sur le principe du non-agir et de l'agriculture sauvage, les arbres et les plantes retrouvent leurs places de compagnes de la liane. Nous espérons que nos vins s'imprèneront de cette énergie. Pendant longtemps il était dit que pour avoir du beau raisin et donc un bon vin il fallait que la vigne souffre. Il est grand temps que cela change et il faut repenser au bien-être du végétal et de tout son écosystème, les remettre au centre de nos préoccupations !

Nous sommes installés à Saint-Jean-le-Vieux, dans le nord du Bugey depuis 2021, notre premier millésime. Nos vignes sont situées sur trois secteurs bien différents, ce qui nous permet de diversifier les terroirs, les altitudes et de limiter les risques liés aux accidents climatologiques.

Le **premier secteur** se trouve sur le lieu-dit Varey, où est également basée notre cave. C'est un hameau situé à 300 mètres d'altitude sur des terrains argilo-calcaires, issus d'alluvions fluviaux glaciaires ou d'éboulis calcaires indifférenciés. Le secteur est très bucolique puisque nous sommes entourés de vergers et de quelques moutons. Nous avons principalement du gamay mais également du chardonnay, du pinot noir et de la mondeuse.

Ces parcelles bénéficient de beaucoup d'ensoleillement et sont donc les plus précoces.

C'est là que sont regroupées nos jeunes vignes qui ont entre 20 et 30 ans sur des pentes modérées.

Le **deuxième secteur** est au lieu-dit Poncieux, situé à dix minutes en voiture de notre cave et à 500 mètres d'altitude. Le cadre est totalement différent, plus sauvage et semble plus austère. Les terroirs sont multiples : marno-calcaires de différentes origines (Bathonien, Callovien, Oxfordien), des marno-calcaires à silex, des marno-calcaires ferrugineux et des calcaires. C'est ici que nous avons les vignes les plus vieilles : 40 ans pour les plus jeunes, jusqu'à 80 et même 110 ans pour les plus vieilles. Ce vignoble est planté en gamay et tout en sélection massale (renouvellements effectués à partir des meilleurs plants de la parcelle) sur de fortes pentes.

Le **troisième secteur** est au lieu-dit Dalivoy, situé à dix minutes de la cave, à 400 mètres d'altitude. Il ressemble plus aux régions préalpines avec ses pâturage, ses prés et forêts. Ici le sol est marno-calcaire avec des intercalations calcaires de différentes origines. La parcelle est intégralement plantée en chardonnay de 40 ans et que nous avons complanté cette année en savagnin blanc issu de sélections massales, ce qui représente 20 % de la surface totale.



Notre travail consiste à accompagner la plante et le sol sans les traumatiser. Nous sommes en conversion vers l'agriculture biologique et biodynamique et pratiquons la biodynamie avec ferveur. Nous basons nos activités sur le calendrier lunaire, réalisons des bouses de corne et des silices de corne et respectons les rythmes cosmiques.

La biodiversité est primordiale à nos yeux, c'est pourquoi nous menons des actions concrètes afin de la réintroduire dans les vignes.



- Nous avons commencé une campagne de plantation de fruitiers en plantant 21 arbres dans les parcelles : pêchers, poiriers, cerisiers, pruniers et pommiers. Notre objectif est d'en planter chaque année en diversifiant les essences : arbres fruitiers, arbustes, arbres champêtres ou de bois d'œuvre dont la plupart seront taillés en trogne.
- Nous allons également mettre en place des perchoirs pour les rapaces ainsi que quelques nichoirs à oiseaux et chauve-souris.
- Les sols sont toujours couverts et ne sont pas travaillés. Nous laissons l'herbe s'exprimer ce qui permet de décompacter les sols naturellement, d'avoir une grande diversité d'insectes, de champignons et de bactéries et de permettre à nos chères abeilles de pouvoir butiner.
- L'herbe sera roulée uniquement après la montée en graines, ce qui a plusieurs avantages : éviter la repousse de l'herbe après une fauche, permettre un renouvellement spontané des adventices et effectuer un paillage qui conservera de la fraîcheur et de l'humidité au sol. Impératif au vu des étés qui sont de plus en plus chauds.
- Nous limitons les passages de machines et n'utilisons qu'une chenillette, le moins souvent possible, qui pèse entre 450 et 700 kg au plus lourd.

Concernant la vigne, nous appliquons la taille physiologique de la vigne qui consiste à ne plus faire de plaies de taille sur du bois de plus de deux ans, à accepter et gérer l'allongement de la plante pour lui permettre de faire des réserves, de la rendre résiliente et plus résistante. C'est un travail conséquent mais qui est indispensable pour assurer la pérennité des plantes qui ont subi de nombreuses mutilations et des tailles trop sévères.

Notre nom « Tailleurs Cueilleurs » montre l'importance que nous consacrons à cette taille qui assure un équilibre entre un rendement modéré et la longévité de la plante.

La qualité du matériel végétal est importante pour avoir des pieds de vigne pérennes. C'est pourquoi nous achetons nos plants chez des pépiniéristes de renom, qui cultivent les plants en suivant les principes de la biodynamie, qui font leurs propres sélections massales (la majorité des plants sont des clones multipliés), qui pratiquent la greffe à l'anglaise (assemblage d'un porte greffe avec un greffon de même diamètre taillés en biais) et qui garantissent un travail de qualité.

Ce choix qui est une évidence pour nous, a un coût certain car les pieds ne sont pas subventionnés par l'union européenne, étant jugés hors cadre car ces plants n'ont prétendument aucune garantie sanitaire.

Pendant la pleine saison, notre travail se concentre principalement sur des travaux en vert dont l'ébourgeonnage qui est pour nous primordial. S'en suit le relevage pour assurer une homogénéité de la surface foliaire dans le plan de palissage et augmenter l'efficacité des traitements.

Les rameaux seront ensuite tressés sur le fil ou entre eux afin d'avoir un maximum de feuillage. Nous ne faisons pas d'interventions qui oxydent et qui stressent la plante : effeuillages, rognages intempestifs...

Les traitements sont réalisés avec du cuivre et du soufre, en limitant au maximum les doses grâce aux tisanes d'ortie, d'osier, de prêle, d'achillée et de bourdaine qui ont pour but de stimuler les défenses naturelles de la plante et de limiter la propagation des spores des champignons.

Arrive le moment des vendanges, qui sont réalisées manuellement en caisses. S'en suivent l'égrappage, le pressurage et les macérations, en fonction de chaque parcelle, de la maturité du raisin et de son état sanitaire.



Pour se passer d'intrants et de sulfites, il est impératif d'avoir une hygiène de cave optimale : désinfection des barriques et cuves à la vapeur, puis tous les demi-muids sont passés à la canne UV avant d'être remplis. De cette manière nous pouvons nous passer de mèches de soufre et cela limite également les risques de contaminations (brettanomyces notamment).

Les vins feront ensuite un élevage en demi-muids (tonneaux) pendant un temps déterminé par la dégustation.

Nous laissons les levures indigènes s'exprimer, c'est pourquoi les fermentations peuvent être lentes. Les températures dans la cave vont baisser durant l'automne pour atteindre zéro degré en hiver. A ce moment, les fermentations tournent au ralenti, mais ne sont jamais complètement arrêtées. Lorsque la cave se réchauffe, les levures augmentent tranquillement leur activité et continuent de fermenter les sucres, puis laissent la place aux bactéries pour qu'elles fermentent l'acide malique.

Aucune filtration n'est faite, la décantation se fait naturellement pendant l'élevage.

Les vins sont ensuite embouteillés par gravité directement du fût avec une tireuse deux becs qui évite, de par sa conception, grandement les apports tumultueux d'air.



Les vins sont ensuite bouchés au liège, le choix qui est pour nous le seul bouchage écologique malgré ses inconvénients connus. Une attention a été faite au choix des bouchons et nous avons opté pour des bouchons de qualité afin de limiter le risque de goûts de bouchon mais aussi assurer une conservation optimale du vin.

Les pétillants sont bouchés avec un liège aggloméré collé avec une rondelle de liège qui est directement en contact avec le vin. Ils sont ensuite agrafés manuellement. Le choix de l'agrafe est pour nous une alternative esthétique mais également pour limiter les déchets.

Bien qu'elles soient en métal, elles peuvent être réutilisables et évitent l'utilisation de muselets et collerettes ou de capsules métal avec joint silicone.

Les bouteilles reposeront un mois minimum après la mise en bouteilles et seront ensuite étiquetées, mises en cartons puis prêtes à être expédiées.

Pour les étiquettes, c'est le travail de Anthony Duchêne, artiste plasticien basé à Marseille. Ses travaux récents sont orientés sur le végétal, le minéral ainsi que sur les paysages viticoles. Ses inspirations, sa sensibilité à l'écologie et à la biodiversité ainsi que la finesse de ses œuvres nous ont complètement emballés et nous sommes ravis qu'il ait accepté de faire l'ensemble de nos étiquettes et de cette collaboration.

En achetant une bouteille de vin Tailleurs Cueilleurs, vous contribuez au développement d'une viticulture durable, qui soutient l'aggradation des sols (reconstitution), la diversité de la faune et de la flore, la pérennité des ceps de vignes et qui réduit son empreinte écologique en limitant ses déchets.

Vous soutenez l'élaboration de vins pur jus qui sont vivants et vibrants. Enfin, vous encouragez les exploitations de petite taille qui font le choix de la qualité plutôt que la quantité et vous montrez votre confiance en notre savoir-faire.

Chloé & Jordan



Un été marqué par une sécheresse exceptionnelle

Cela n'a échappé à personne ! Le printemps et l'été 2022 ont été marqués par des températures au-delà des normales et un déficit pluviométrique conséquent.

Le Syndicat de la Rivière d'Ain Aval et Affluents, qui réalise les suivis météorologiques et hydrologiques pour la cellule d'alerte, a édité les constats en octobre.

L'insolation cumulée entre le 1er octobre 2021 et le 30 septembre 2022 est en hausse de 23 %.

Concernant les précipitations, les mois de mai et juillet 2022 sont les mois les plus secs jamais enregistrés à Ambérieu-en-Bugey avec respectivement -98 % et -100 % de précipitations.

Des arrêtés préfectoraux ont placé tout le département en situation de crise concernant les eaux superficielles le 12 août et, au 30 septembre, le territoire « Rivières du Bugey » qui couvre le SR3A, était encore dans cette situation. Cette situation s'est traduite également par une forte activité de la cellule d'alerte, en charge de la gestion de la rivière d'Ain en période estivale. Pas moins de neuf lâchers d'eau ont été réalisés depuis Vouglans afin d'agir sur la limitation des développements des algues et de limiter l'impact des périodes de canicule subies cet été sur le réchauffement de l'eau.

Bien que les températures soient redescendues courant septembre, la situation, notamment sur les eaux superficielles, peine à s'améliorer durablement.

Contact au SR3A: Gaëla Le Béhec, Chargée de Projet Qualité/Quantité, au 0474374280

5 gestes qui préservent (vraiment) l'eau

- 1 Choisir une station de lavage avec recyclage de l'eau**
Encore mieux ! Laisser la pluie faire le boulot !
- 2 Arroser le potager et les plantations en toute fin de journée**
Encore mieux ! Installer un récupérateur d'eau de pluie !
- 3 Oublier qu'il y a une baignoire dans la salle de bain**
Encore mieux ! Passer moins de 5 minutes sous la douche !
- 4 Placer une bouteille dans le réservoir de la chasse d'eau**
Encore mieux ! Installer des toilettes sèches
- 5 Utiliser un lave-vaisselle économique en eau**
Encore mieux ! Y mettre la vaisselle vraiment sale (pas de pré-lavage)

D'autres idées ? www.ain-aval.fr

SR3A
Ain Aval & Affluents



SOLARCOOP, le solaire citoyen et solidaire

Le kit Solarcoop : production d'électricité photovoltaïque pour assurer en autoconsommation les besoins de base en journée.

Jeudi 2 février à 20h, les bénévoles de Solarcoop avaient convié les habitants de l'Abergement-de-Varey à une soirée d'information sur la pose de panneaux solaires.

SOLARCOOP propose des kits photovoltaïques d'auto-consommation, peu onéreux, rentables et faciles à installer. De 1 à 4 panneaux sur le toit permet d'alimenter les appareils qui constituent "le bruit de fond" d'une maison (réfrigérateur, box internet, chargeurs...) et ainsi réduire sa facture d'électricité !

Vous n'avez pas pu y participer mais cela vous intéresse ?

pour plus d'infos: contact@solarcoop.fr
ou sur le site www.solarcoop.fr



Un cabinet d'aides soignantes à Jujurieux pour vous aider dans votre quotidien



Les fées du Soin ce sont 3 aides-soignantes diplômées qui ont choisi d'exercer leur métier par vocation et par passion. Elles souhaitent accompagner les personnes vulnérables dans leur intimité et leur quotidien. Fortes d'une expérience professionnelle dans différents établissements y compris à domicile, elles ont choisi d'allier leurs compétences au profit des personnes qui ont la possibilité de rester à domicile.

Vous pouvez contacter **Marine, Aurore et Cécile** au :
07.49.90.48.80 / permanence téléphonique : 8h à 12h et 14h à 16h30
lesfeesdusoin@gmail.com
SAAD les fées du soin - 16 rue Jules Ferry - 01640 Jujurieux

Vous retrouverez la documentation les concernant en mairie.

Projet Watty

Les enfants de notre commune pourront participer à un programme de sensibilisation aux économies d'énergie.

Trois ateliers auront lieu :

le 1er mars, le 15 mars et le 5 avril de 10h à 11h30 à la mairie

Les thèmes :

Twister l'énergie - Mets ta poubelle au régime - Notre belle planète bleue

Vous pouvez encore inscrire vos enfants d'âge primaire.





La Conciergerie Engagée à Ambérieu

La Conciergerie est située au 2 avenue Général Sarrail (face à la gare) à Ambérieu-en-Bugey.



Portée par l'association La Corde Alliée, elle vise à améliorer le confort des logements mais aussi à lutter contre la précarité énergétique via différentes activités :

- des dépannages chez l'habitant (prise électrique défectueuse, poignée de porte cassée...) réalisés par des bénévoles ou un artisan pour un prix solidaire, un don de matériel ou en contrepartie d'une monnaie « temps » (une heure de service reçu vaut une heure de service rendu) ;
- un service de prêt d'outils et une quincaillerie solidaire pour réaliser soi-même des activités de bricolage à prix modiques ;
- des ateliers pour apprendre à bricoler ;
- des accompagnements aux économies d'énergie : grâce à des conseils personnalisés et l'installation de petit matériel (leds, mousseurs...), les habitants peuvent économiser entre 200 et 400€ par an environ.

Pour faire vivre ces actions, deux salariés, un artisan vacataire et une quinzaine de bénévoles s'engagent aux côtés de plusieurs partenaires, techniques ou financiers : les bailleurs sociaux mais également les collectivités locales, des fondations (dont Fondation de France et Fondation Abbé Pierre), l'État et les structures implantées sur le territoire (MJC, recyclerie...).

Renseignements au 07.69.82.65.47

Pour les dépannages sur L'Abergement-de-Varey: Philippe Cegarra - Watt renov et co - 07.55.63.51.35

Prochain RDV Conseiller Numérique

Le conseiller numérique est à votre service deux mercredis par mois (salle du Conseil) de 9h à 12h.

Prochaines séances :

le 15 février

les 1er et 15 mars

les 5 et 19 avril.



Pour les accompagnements individuels :

s'inscrire auprès de Guillaume Derose
g.derose@siea.fr ou 06 22 89 76 00.

A partir de mars, des ateliers de groupe ouverts à tous sans inscription sont aussi organisés en première partie de séance.

Le 1er mars le thème sera "**la sécurité numérique**" (se méfier des mails frauduleux, des arnaques sur internet, se protéger avec les antivirus, les mots de passe, etc.).

Parmi les thèmes qui pourront suivre : "Lexique du numérique", "Les usages de la boîte mail", "Bien naviguer sur Internet", "Les applications sur téléphone" (installation, suppression, occasion de parler d'Illiwap)..., "Organiser ses documents sur l'ordinateur", "Ateliers qui présentent Doctolib, Ameli, ANTS"...



Changement de Secrétaire de Mairie



Bienvenue à notre nouvelle secrétaire de mairie !

Véronique Palisse prend sa retraite fin mars 2023. Sa remplaçante, Nadia LAIEB, a pris ses fonctions mercredi 2 novembre pour travailler en binôme jusqu'à fin mars.

Un nouvel employé communal



Voici Enki Josserand, notre nouvel employé communal. Il avait déjà remplacé Damien pendant l'été 2022. Depuis le premier février il est officiellement notre Employé Communal polyvalent. vous le voyez entretenir les chemins, couper les arbres qui menacent de tomber, soigner les plantations... Ses compétences de bûcheron et de pépiniériste seront mises à profit. Sa disponibilité et sa gentillesse seront appréciés de tous.

Bienvenue à Enki !

Etat-Civil

Naissance

Le 16 janvier 2023 Ghislain est venu rejoindre Clarisse au foyer de Jennifer Oraison et Gaël Zbinden. nous lui souhaitons une belle et longue vie !

Décès

Le 18 Janvier 2023 Henning Thiele nous a quittés à l'âge de 62 ans.

L'hymne du Bugey

Voici les paroles de l'Hymne du Bugey.

Apprenez les par cœur . Pour l'air, allez faire un tour sur *You Tube*.

Pour chaque évènement du village, nous pourrons chanter tous ensemble !

Peut-être le début d'une chorale?

Montagnes du Bugey

REFRAIN: * Jo-lies mon-ta-gnes de mon Bu-gey ,
Dans ces cam-pa-gnes ,tou-jours je viv-vrai ;
L'en-nui me ga-gne quand je m'en vais ,
Loin des mon-ta-gnes du jo-li Bu-gey .

1. Ils coul-ent les beaux nu-a-ges
Dans la val-lée bleue du ciel ,
Ils trem-blent les verts feuil-la-ges
A la voix du vent cru-el ;
Les champs ,la fo-rêt plus noi-re ,
Les sa-pins à l'air vain-queur ,
C'est là ma fier-té ,ma gloi-re ,
C'est i-ci que vit mon coeur .

2. Les prés sont pleins de jon-qui-les
Quand re-vient le mois de mai ,
Le long des ruis-seaux qui brû-lent
Que de bou-quets d'or l'on fait ;
Puis s'ou-vrent les blancs nar-cis-ses ,
C'est bien-tôt le temps d'ai-mer ,
Aux lé-vées dé-jà fleu-ris-sent ,
Les ser-ments ,les doux bai-sers .

Votre mairie vous accueille :

lundi et vendredi 14h à 17h

mercredi 9h à 12h

samedi 9h à 11h

04.74.36.89.79

mairie@abergement-de-varey.fr

Toutes les actualités :

sur l'application Illiwap et

www.abergement-de-varey.fr



Théâtre de l'Entrée

Le Théâtre de l'Entrée vous prépare une année 2023 pleine de musique, de contes et de théâtre !

Nota Azul Bossa Nova
15 avril

Ambiance brésilienne garantie !

Puis du 29 avril au 8 mai se déroulera le Festival "Hérissons nous" dont la Commune et le Théâtre de l'Entrée sont partenaires

Dans le cadre de ce festival jeune public, l'Abergement de Varey accueillera :

Oh ! Flûte ! Quel caractère !

de Matthieu Bertaud.

(un spectacle musical interactif)

le 29 mars à 16h

pour les enfants à partir de.... ans

Au fil de l'Araignée

spectacle de marionnettes proposé par

l'Atelier du Réverbère

pour les enfants à partir de 2 ans

et leurs parents,

le 7 mai à 16h

précédé la veille d'un atelier où chaque enfant pourra construire sa marionnette.

Association Rando des 3 Monts

L'Association Rando des 3 monts vous invite à son assemblée générale qui aura lieu

le samedi 1 avril à partir de 17h

dans la salle du conseil.

Pour rappel, nous organisons des randonnées de 10 à 15 km, un dimanche sur deux, dans un rayon de 30 km autour du village.

Votre village vous invite

le samedi 25 mars

Nous vous convions pour dire au revoir à Véronique Palisse et lui souhaiter une belle et agréable retraite. Vous recevrez les informations nécessaires dans votre boîte aux lettres. Mais d'ici là, notez la date dans votre agenda !!!

Le Margouillat

Soirée SLAM
20 janvier

Concert
LIDELAIR
3 mars

ça swingue et ça chante français

Concert
LIKE A KING
7 avril

reprises de Ben Harper

Concert
DIDONNE
3 février

Soirée
COURTS-METRAGES
17 mars

avec une première partie "enfants" et une seconde partie "adultes"

Concert
NOIR HOUBLONS
5 mai

musique celtique irlandaise