



L'Journal d'Arça

6^e édition annuelle 2015

Journal National édité par les habitants d'Arceau

Le mot du président

Chers adhérents,

Enfin, notre 6^e édition paraît grâce à la ténacité de notre équipe de reporters. Votre générosité nous a permis d'embellir notre local avec de bons coups de pinceaux extérieur et intérieur. Il est dommage d'avoir, encore cette année, eu à déplorer du vandalisme, producteur de travail pour les bénévoles et de frais supplémentaires. Cette année est positive avec l'arrivée de deux bénévoles très productifs

pour la Maratte : Yves Calvet et Joseph Sachot. Ils se sont bien intégrés dans l'équipe et ne ménagent pas leur peine.

Je vous laisse à votre lecture d'un journal qui mérite toute votre attention.



Le nouveau conseil d'administration

Au printemps 2014, l'équipe du conseil d'administration a travaillé sur les statuts afin de les actualiser et a rédigé aussi un règlement intérieur.

L'ensemble a été présenté à l'assemblée générale du 9 août qui les a approuvés.

Le conseil d'administration s'est élargi à 15 membres : Jacky Andurant, Daniel Aubrière, Alain Coussy, Claude Coussy, Yves Gelé, Aelyse Houdement, Line Martin, Bernard Mathieu, Claude Nadreau, Dominique Nadreau, Alain Normandin, Claude Quintard, Mickaël Normandin, Fabrice Freu, Gaëlle Vitet.

Le bureau :

Président : Claude Nadreau

1^o Vice président : Alain Normandin

2^o Vice président : Claude Quintard

Trésorier : Alain Coussy

Trésorier adjoint : Jacky Endurant

Secrétaire : Line Martin

Secrétaire adjoint : Daniel Aubrière

Chargées de la communication : Aelyse Houdement et Dominique Nadreau.



Les manifestations 2014

Feu de Saint Jean

Nos «beloteurs» ont posé moins de difficultés à nos petites mains malgré un support plus important. Malheureusement, cette journée de juin était froide et humide et le pique-nique a dû se dérouler dans la salle. La trentaine de personnes présentes, au lieu des quatre vingts habituellement, se sont serrées un peu et se sont restaurées, se réchauffant joyeusement en trinquant le verre de l'amitié. La pluie cessant, les villageois nous ont rejoints autour du feu avec un allumage plus tôt que d'habitude.



Vide grenier

Pour cette année un peu moins d'exposants, d'autres vides greniers étant aussi programmés à la même date mais nous avons vendu autant de mètres. Des moments toujours agréables pour les exposants et les visiteurs avec la même satisfaction générale du semi-nocturne, donc à continuer.



Boules

Les concours de juillet et août se sont déroulés sans pluie et avec des inscriptions en hausse par rapport à l'année précédente, 49 équipes en juillet et 62 en août. Comme d'habitude notre chef des boules a su gérer avec efficacité les deux concours et l'équipe de la buvette a bien assuré le service des frites, des bières et bien sûr, des crêpes toujours aussi appréciées.



Repas Champêtre

Il s'est déroulé par une belle journée pas très chaude mais dans une bonne ambiance. Les participants sont toujours aussi chaleureux avec les organisateurs, il y a l'amitié et des souvenirs communs. Cette année, la tombola particulièrement fournie grâce à la générosité des donateurs que nous remercions chaleureusement, a satisfait les nombreux gagnants.

Vide garage



Les finances

L'année 2014 a été axée sur l'entretien des bâtiments et donc des dépenses de peinture intérieure et extérieure ainsi qu'une mise aux normes de l'électricité par l'entreprise Genet. Seules grosses dépenses, en dehors bien sûr des achats courants d'entretien et des frais quotidiens (impôts, secrétariat...). A notre assemblée générale de juillet, le trésorier nous apportera plus de détails chiffrés concernant les dépenses et les recettes avec toujours la possibilité de consulter et de voter le budget.



Les travaux 2014



Les mêmes jeudis matin et les mêmes bénévoles du village sont sur le terrain, mais cette année l'équipe s'est élargie à 2 nouveaux bénévoles, Yves Calvet et Joseph Sachot. Le travail ne manque pas.

Réparations des dégradations dues au vandalisme : volet de la fenêtre, volet de la porte d'entrée, changement de la serrure et réparation de la rampe du pont. Nettoyage et coupe des branches et broussailles dans le fossé situé le long des bois. Taille des arbres, fauche de La Maratte, et surtout passage de la débroussailleuse dans le terrain des Rivières, route des Allards, très gros chantier réalisé par Joseph Sachot avec son tracteur

personnel. Le portail a été posé à l'entrée du site, et avant les concours de l'été, le terrain de pétanque a été partagé par des poteaux de bois afin de faciliter les parties de boules.

Le bâtiment a, lui aussi, subi l'assaut des bénévoles : les beloteurs du mardi après-midi ont maintenant un placard suspendu pour ranger leur matériel et des étagères ont été posées dans la partie garage.

Les volets ont eu 2 couches de peinture verte à l'extérieur et à l'intérieur, ils ont eu une couche de blanc ainsi que les murs et le plafond. L'installation électrique a été remise aux normes par une entreprise.

Souvenirs, souvenirs, les battages...

Dans les années 60 et même avant, certains et certaines d'entre nous se souviennent encore que les céréales cultivées par nos parents, agriculteurs au village d'Arceau, étaient battues collectivement lors de grands rassemblements que l'on appelait les battages. Il s'agissait de séparer les grains de la paille. Fin juin, début juillet, c'était la moisson...



Chacun moissonnait ou *seugnait* ses céréales quand elles étaient bien mûres et bien sèches. Elles étaient coupées à la faucheuse tirée par un cheval. Les tiges tombées sur le sol étaient rassemblées en brassées appelées javelles. Deux à trois javelles étaient liées en gerbe avec quelques tiges torsadées. C'était le travail des femmes, les charbons mêlés aux tiges de blé piquaient les bras et les jambes. A la fin de la journée, des tas de 5 à 15 gerbes épis vers le ciel et le soleil attendaient sur le champ. Quand la moisson de toutes les parcelles était finie et que les gerbes étaient bien sèches, elles étaient transportées en charrette jusqu'à la cour de ferme pour former le gerbier. Les différentes céréales étaient entassées dans un ordre précis, les épis vers le centre, en bas le blé ou bié, puis l'orge, l'avoine ou *avène*, et en dernier le seigle. Le gerbier était bien rond, terminé en cône et protégé de la pluie par une couche de *rouches*, espèce de laîche, plante qui pousse dans les zones humides.

Lorsque tous les agriculteurs avaient réalisé leur gerbier, il fallait organiser les battages. Fin juillet, début août, tous les autres travaux des champs étaient terminés et les habitants pouvaient alors s'entraider car il fallait des bras...

La machine à battre appartenait à un syndicat agricole qui regroupait les agriculteurs des villages de la commune de Saint-Pierre, de fabrication française, elle sortait des ateliers de Vierzon. Cette machine, tractée par un cheval, était déplacée par un conducteur responsable de sa maintenance. L'ordre de passage dans les différentes fermes n'était pas toujours facile à gérer...

Dès le matin sur l'aire de battage, on s'organisait, chacun avait son poste, rien ne devait gêner le travail, et surtout pas les poules...

La machine, placée près du gerbier, était reliée par une grosse et longue courroie à un moteur de marque Poyaud fabriqué à Surgères. Il fallait être costaud pour tourner la manivelle de démarrage, deux hommes suffisaient à peine.

Sur le gerbier, deux hommes à l'aide de fourches, envoyaient les gerbes sur le plateau de la machine où un homme coupait les liens. Deux autres, debout sur la passerelle, séparaient les tiges. Parfois des fourchettes en bois étaient utilisées pour éviter les épines des charbons dans les doigts. A leur suite, un autre poussait les tiges dans le batteur, il *engueurnait*. Ce poste était important, si le geste était trop

rapide la machine peinait et des grains restaient encore sur l'épi. En bas, il fallait surveiller l'arrivée des grains, le remplissage des sacs, et le propriétaire vérifiait que les grains étaient bien séparés des enveloppes ou balle sur le cribleur, il veillait au grain !

Deux gars costauds transportaient les sacs pleins sur leur dos, pour les monter et les vider dans le grenier. Les sacs pesaient jusqu'à 80kg et le grenier n'était pas toujours très proche...

Avant les battages les sacs de jute avaient été lavés, vérifiés et rapiécés ou *tapinés* par les robustes mains des femmes.

A l'arrière de la machine, la paille sortait, il fallait trois hommes et un bon coup de fourche pour l'envoyer sur le pailler. Là haut, deux habitués l'entassaient savamment afin que le tas ne s'écroule pas un jour de grand vent.

Parfois le pailler était recouvert d'une bâche maintenue en place par des pierres suspendues aux œilletons par des ficelles.

En dessous de la paille, la balle sortait avec la poussière. A une époque, la balle provenant uniquement de l'avoine était récupérée pour garnir les oreillers ou les matelas appelés *paillasses* dans lesquelles on s'enfonçait, *on y faisait son creux* pour dormir...

Le responsable assurait le bon fonctionnement du moteur, contrôlait le travail des tamis, la propreté des grains qui tombaient dans le sac, la qualité de la paille, et l'absence de grains dans la balle. Quand un problème surgissait tout le monde s'arrêtait.

Cette activité estivale était souvent pénible, la poussière collait à la peau, piquait le nez et donnait soif. Les enfants de la maison passaient avec les bouteilles de vin du chai placées dans un seau d'eau froide pour désaltérer les travailleurs et faire chaire la poussière. *Eh drôle qu'é to qu't fais, apport'don à bouère !*

Le travail terminé et avant le repas, la toilette se faisait autour du puits. Toute la matinée, les femmes de la maison, avaient préparé le repas pour 15 à 20 personnes. Le menu dépendait des produits de la ferme. Soit le poulet ou le lapin parfois des mulets grillés sauce échalote ou des moules en ragoût, des anguilles en matelote, des mogettes, et au dessert les œufs au lait. Le tout était arrosé du vin de *la veugne*... Le repas était joyeux, les habitués poussaient la chansonnette, racontaient des histoires et la journée se terminait par des parties de Lulette.

Dans le village d'Arceau, certains habitants gardent de bons souvenirs des battages. La famille Aubrière, Daniel, Christian, Jean Louis et Laurette, la famille Tessier Colette et sa sœur Lucette, Raymonde Nadreau et Line Hesique-Martin se souviennent, et d'autres sans doute pourraient nous en raconter... Certains des participants étaient connus pour leur spécialité en tout genre. Emilien Robert dit Millien Robichon animait le repas en poussant la chansonnette de sa forte voix et était le roi des histoires de chasse invraisemblables.

Robert Ricou, très costaud était souvent le porteur de sacs. Raymond Quintard était sur la passerelle et Adolf Ruf enfournait les tiges dans la machine. Et il ne faut pas oublier Pompon, le cheval doux et tranquille de René Nadreau qui tractait la machine dans le village, conduit par Ernest Pain dit tonton Pain, le principal responsable.

Jean-Louis se souvient du bœuf de Marc Mémain pourtant très doux, mais très lourd sur son pied ; *on était dur au mau*.

Après l'école nous dit Daniel, *J'he galopions derrière chelle batteuse o l'était l'événement !* Et Christian nous assure que pendant un mois les poules étaient heureuses dans le tas de balle où se cachaient les grains échappés du tamis.

Après la lecture de ce texte, vous comprendrez pourquoi, quand les jeunes amoureux s'enlaçaient à la fin de la journée, on disait : *y's tenant à la jhavelle !*

Colette et Line ont glané ces témoignages pour vous faire revivre l'ancien temps et rappeler le travail communautaire du village.

Le cahier de Jules, année 1912

Continuation des marais de Matha, c'est là que nous prenons notre pain, nous n'envisageons pas d'autre chose que le travail, nous labourons à Mr Comte propriétaire des marais, deux morceaux de vignes à moitié fruits, l'un au Brandon et l'autre au Fief Norteau, pas loin du moulin de Durand.

Pendant cette année, nous avons acheté douze ares de terre au Bois de la Lande pour la somme de deux cents cinq francs à Néron Vitet. Et nous avons acheté 300 greffes de Colombard sur Riparia Ripestris pour planter au Couvaché ou les Raïses. Le 5 mars 1912, il se fit un raz de marée qui a submergé un quart de la prise dite Tannes de « Boisseau » appartenant à Félicien Gillet à Boyardville et Bellevue fut submergé lui aussi.

Le 17 avril 1912, nous avons eu une forte discussion avec Bon Pain et Tessier Pain au sujet d'un écourt qu'ils voulaient faire dans le passage que nous lui devons le long de leur muraille et dont le terrain appartenait à mon père. Finalement après bien des ennuis et expertise par Mr Malherbe et l'huissier de Saint-Pierre qui se rendirent sur les lieux, ils enlevèrent leurs pavés et un arpentage fut fait et des bornes mises et contrat au Procès-verbal fut signé par les parties intéressées. Pour notre vivier à l'Agout cela n'allait pas toujours bien et les huîtres que j'avais vendu 9 frs 75 le mille me furent payées 7 frs le mille.

Le 1^{er} juillet nous décidons d'acheter des pierres pour entourer notre vivier et le 22, Mr Mevial à Boyardville nous apporta avec son bateau la « Louise Ernestine » trente mètres cubes de pierre provenant de Martrou dont 20 mètres pour mon oncle Félix de Boyardville et 10 mètres pour nous dont l'achat a couté 2frs 75 le mètre cube et le transport 2frs 50. C'était donc 5,25 le mètre cube rendu et 5,50 en comptant les manquants.

En somme, j'ai donné pour paiement des 10 mètres 55 frs.

Mais voilà que je constate un affaiblissement de mes forces et je décide d'aller voir Mr Mouteau à St Just lequel m'a beaucoup soulagé de mes ennuis. Nous commençons à économiser et nous achetons un pulvérisateur à Mr Dion, quincailler à St Pierre, pour la somme de 32 frs et un rabot 2 frs et un cent de greffes à Massé Barbotin pour la somme de 12 frs.

En 1912, la récolte de sel a été nulle à cause de la température qui a été humide pendant tout l'été et cependant j'ai travaillé comme d'habitude, j'ai produit environ 50 kilos de sel qui ont servi à payer la rente et la dime et tout mon travail perdu.

Il faut être jeune et avoir encore du courage pour ne pas se retrouver décontenancé de faire des marais mais à y bien penser, le propriétaire en avait pas plus que moi, seulement il n'avait pas travaillé.

Situation en mil neuf cent douze

AVOIR

DOIT

Livré à Mr Chauvel pour fournitures de pain

Pour l'année 10 hectolitres de blé

Vendu orge, paille, Fèves

200

Vin 6 Hectos à 25 frs l'Hecto

150

Huîtres à 8 frs et 7 frs le mille

596

Payé

Médecin

4

Pharmacien

29,50

Acquisition du Bois de la Lande

235,20

Bois de chauffage 50 fagots de chêne à Mr Chauvet

30

Soufre et Sulfate

22

Acquisition de 10 mètres cubes de pierres

55

Forgeron

9

Acquisition à Mr Martin 200 tuiles

12,40

Mr Dagand Les Allards une demi barrique

9

Greffes un cent à Mr Massé

12

Loyer maison à Mr Nadancourt Debené

40

Redevances et Impôts

27

Divers, menuisier, tonnelier, perruquier

196

Dépenses = 681,10 Recettes = 946 francs

946

681,10



Le cahier de Jules, année 1913

Continuation des marais de Matha et exploitation de notre vivier de l'Agout.

Cette année, le 25 janvier eut lieu une réunion des habitants du village pour les communaux appartenant au village d'Arceau. Extrait du procès verbal de la réunion :

Pleins pouvoirs à la Commission représentant le village d'agir au mieux des intérêts des habitants, désignation de la place occupée par les piles de bois alignement bout à la route qui va à Saint-Pierre avec un passage de charrette entre chaque pile de bois.

Autorisation de passer sur les communaux pour aller sur les propriétés limitrophes sans pour cela que l'autorisation de passer donne droit à passage acquis.

Explication : les passages pratiqués pour faciliter l'exploitation de propriétés riveraines aux communaux sous quelque forme qu'ils soient établis ne donneront jamais droit à passage acquis.

En 1913, je fus encore atteint d'embarras gastriques et qui me firent beaucoup souffrir, ce qui me décida à faire venir des poudres absorbantes de Paris chez un Pharmacien nommé Fuchs mais je ne pus tolérer ces poudres et la maladie s'accrut.

Cette même année, je plantai les morceaux de terre des Raises en bon blancs et Colombards sur Riparia.

Pour garnir notre vivier 861, nous avons acheté des petites huîtres à Mr Pattedois des Allards appelé le Chat à 2,25 frs le mille et je lui donnai pour solde la somme de 267 frs pour 34.000 portugaises. Au mois de septembre 1913, je souffrais toujours de l'estomac, je suis allé voir mon oncle Félix qui avait chez lui comme baigneur, un Docteur qui me conseilla de suivre un régime à base d'huile d'olive, 4 cuillerées par jour : une à jeun le matin et les trois autres aux repas, lait caillé, pomme de terres en salade huile et citron, fromage de caillé, peu de pain mais bien cuit, peu de viande, salades et légumes, fruits, tous les rafraichissements, eau pure, j'avais obtenu un peu d'amélioration.

Situation cette année	AVOIR	DOIT
Récolte 20 boisseaux de blé contre bons correspondants		
Orge	70	
Fèves et Paille	54	
Pomme de terre à 5,50 les 100 kilogs	8,25	
Sel des marais part du saunier	36,40	
Huîtres 34 000 petites à 2,25 le mille		207
Tuiles 1000 = 65		65
Greffes à Antonin Robert		30
Pharmacie Fuchs de Paris		44
Médecin et Pharmacien		21
Sulfate à 0,70 frs le kilo souffre à 0,25 frs le kilo		10,75
Impôts et Communaux 11 frs Redevance du vivier 8,40 frs		19,40
Divers acquisitions et autres, loyer de maison		171,80
Dépenses = 568,45 recettes 168,65 francs		

CALENDRIER DES FESTIVITÉS ET RÉUNIONS 2015



SAMEDI 20 JUIN

Feu de St Jean à partir de 19h pour le pique-nique, mise à feu à 23h

DIMANCHE 28 JUIN

Vide garage et vide grenier toute la journée

LUNDI 13 JUILLET

Concours de pétanque en semi-nocturne à 19h

SAMEDI 18 JUILLET

Assemblée générale de l'Amicale à 19h

LUNDI 10 AOÛT

Concours de pétanque en semi-nocturne à 19h

DIMANCHE 16 AOÛT

Vide grenier en semi-nocturne de 15h à 23h



OUVERTURE DE LA PÊCHE LE DIMANCHE 5 AVRIL 2015, FERMETURE LE DIMANCHE 18 OCTOBRE 2015

BULLETIN D'ADHÉSION à l'amicale du village d'Arceau

à renvoyer à : Claude Nadreau, 3 impasse des Coulis, Arceau
17310 Saint-Pierre d'Oléron - 05 46 76 70 85

Nom et prénom :

Adresse principale :

Adresse secondaire :

Montant joint par chèque* :

* Aucune cotisation fixée, chèque libellé à l'ordre de l'amicale du village d'Arceau

Une recette de Millia

Dans le village chaque famille a sa recette, et chacun fait son commentaire sur le Millia de la voisine... Trop compact, trop gras, trop sucré ! Ou bien raté car la pâte forme 2 couches... A vous de choisir il n'y a pas de secret. Les doses exactes ? pas de beurre pour certains ou bien du beurre gros comme un œuf. Les œufs ? parfois un ou 2 petits...

Voici une proposition, les proportions sont à la cuillère à soupe pas trop pleine et non à la louche...

Mélanger 6 cuillères à soupe de farine de maïs et 3 cuillères à soupe de farine blanche.

Faire chauffer 1 litre de lait avec 1 paquet de sucre vanillé, 20 morceaux de sucre, et 1 pincée de sel.

Verser le lait bouillant sur le mélange des 2 farines, et ajouter 100 g de beurre en morceaux, puis verser



l'ensemble sur les 3 œufs battus en omelette. Mélanger énergiquement au fouet.

Mettre au four dans un moule beurré, à 200° pendant environ 30 mn, saupoudrer de sucre à mi-cuisson, le dessus doit être bien doré foncé.....

Le secret ? Travailler le plus vite possible et enfourner... et ouf, c'est fini !

Message

Le site internet www.amicale-arceau.com de l'Amicale du Village d'Arceau est opérationnel et mis à jour régulièrement.

Vous y trouverez les éditions précédentes du L'Journal d'Arça, des photos des manifestations, ainsi que les bulletins d'inscription pour les vides greniers et le bulletin d'adhésion à l'Amicale.

Si vous souhaitez nous faire part de vos suggestions et idées d'article sur la vie du village, vous pourrez également laisser un message sur ce site ou à notre adresse mail :

amicarceau@gmail.com, elles seront les bienvenues.



Informations

Amis pêcheurs !

La pêche est ouverte depuis le 5 avril jusqu'au 18 octobre 2015. Les cartes de pêche sont vendues au magasin *La Pêche* à Saint Pierre et au magasin *Le joyeux petit pêcheur* à La Cotinière.

Contactez-nous !

Vos idées nous intéressent ainsi que vos souvenirs sur les activités d'antan.

Vous n'êtes pas adhérent et vous souhaitez rejoindre l'amicale du village d'Arceau ?

Vous êtes adhérent et souhaitez renouveler votre carte ?

C'est simple, il suffit de remplir le bulletin d'adhésion (page précédente) et de l'envoyer. Votre carte vous sera expédiée par courrier.

Plus d'informations par mail :
amicarceau@gmail.com
ou sur le site internet :
www.amicale-arceau.com