

JANVIER FÉVRIER  
MARS 2023

Mairie  
04 77 76 25 08

[www.verrieresenforez.fr](http://www.verrieresenforez.fr)

Lundi 9h-12h  
Vendredi 9h30- 12h30  
et 14h-17h  
France services  
vendredi de 9h30 à 12h30



**C**omme annoncé lors de la réunion d'information organisée par la mairie qui regroupait le porteur de projet Eurowatt et l'association Zéroéole42 nous avons fixé les jours de permanence d'information.

Lors de ces permanences vous pourrez venir rencontrer l'entreprise et l'association à tour de rôle afin de pouvoir poser toutes les questions que vous jugez utiles. Ces permanences vous permettront de vous faire votre propre idée sur le sujet.

Pour que vous puissiez avoir un avis le plus éclairé possible nous sommes aussi en train d'organiser avec EDF énergie une visite de parc éolien qui se trouve à Valsonne dans le Rhône voisin.

Ce site a été choisi car le village est assez similaire à Verrières en terme de nombre d'habitants et de typologie de terrain (900 habitants - vallonné et boisé) Nous vous donnerons les dernières informations par Iliwap et dans vos boîtes-aux-lettres dès que la date de visite sera bloquée.

Notre but premier en tant que municipalité est de rendre l'information disponible à chaque personne, nous ne pouvons que vous inviter à vous rendre à ces permanences.

Voici les dates de permanences de chacun :

**Eurowatt : 9 février de 16H00 à 20H30**

**Zéroéole42 : 23 février de 15h00 à 19h00**

Lucas Pommier



## PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES

Afin de compléter vos connaissances sur les différentes solutions qui existent concernant les énergies renouvelables nous vous rappelons la réunion sur l'utilisation et la mise en place de panneaux photovoltaïques par les particuliers.

Cette réunion d'information est proposée par un groupe de travail bardois composé d'élus et d'habitants.

Cette réunion se déroulera au sein de la salle d'animation de Verrières le :

**27 février 2023 à 20h**

Lucas Pommier



# COMPTAGE DES LIÈVRES

## NOUVELLE FACTRICE

**S**uite au départ en retraite du facteur travaillant sur notre secteur, une nouvelle factrice a été désignée. Il s'agit de Stéphanie GUILLAUMOND que vous avez certainement déjà croisée au détour d'une rue.

Lucas Pommier

La fédération départementale des chasseurs de la Loire nous informe qu'elle procédera à un comptage de lièvres sur une partie de la commune, entre le 27 février et le 4 mars. Ces estimations s'effectueront le soir, à partir de 20 heures, à l'aide d'un véhicule muni de projecteurs spéciaux. Celles-ci sont organisées sous la responsabilité du service technique de la fédération des chasseurs. Les brigades de gendarmerie sont prévenues ainsi que les gardes de l'OFB.  
Lucas Pommier

## DÉCHÈTERIE MOBILE

Le camion de la déchèterie mobile a été présent 6 fois sur la commune de Verrières en Forez en 2022

Il a vu le passage de 118 usagers comme en 2021.

Le poids total déposé a été de 10 720 kg en légère augmentation par rapport à 2021.

Le prochain passage sur la commune est prévu le 11 mars à l'emplacement habituel sur le parking du Champet.

Pour 2023, 6 nouveaux passages sont prévus aux dates suivantes. Pensez à l'inscrire sur votre calendrier (vous pourrez retrouver ces dates sur le site internet de la commune) :

**11 mars**

**28 avril**

**24 juin**

**11 août**

**29 septembre**

**04 novembre**

Dans le tableau ci-dessous le détail des déchets récupérés sur la commune :

Thierry Malhière

### Quantités en KG pour 2022

<i>Bois</i>	<i>Cartons</i>	<i>Pneus</i>	<i>Ferrailles</i>	<i>Déchets toxiques</i>	<i>Equipements électriques et électroménager</i>	<i>Non recyclable tout venant</i>
1380	320	230	1320	490	1640	5340

## L'école des 3 petits cochons, version 2024... Une école en béton, en bois et... en paille !

Il était une fois, il y a longtemps, 3 petits cochons qui, pour avoir chaud et être en sécurité avaient construit chacun leur maison. L'un avait bâti une maison en paille, l'autre une maison en bois et le troisième une maison en dur... Vous vous souvenez de cette histoire : à l'époque seule la maison en briques résistait au souffle du loup.

Demain, à Verrières, la nouvelle école sera construite pour moitié en béton, pour moitié en ossature bois et sera isolée en bottes de paille et laine de bois ! Les petits cochons ont beaucoup appris depuis le temps du conte : que l'empreinte carbone du béton est bien supérieure à celle du bois, que la paille est un excellent isolant, que les ressources ne sont pas inépuisables, que la légèreté a du bon...

**A**vec l'équipe de Maîtrise d'Oeuvre, l'architecte Ateliers des Vergers, le bureau d'études Fluides BDIBAT, le bureau d'études structure GUIVIBAT et l'économiste Lionel Geay, nous avons visé un bâtiment performant, préfigurant la norme RE 2020 avec un niveau de performance Energétique cible E3 selon référentiel E+C-. La nouvelle école améliorera de 20% la norme RT 2012. Il s'est agi pour le Conseil Municipal, tout au long de la conception du projet, d'arbitrer entre l'idéal – qu'aurait pu être un bâtiment passif – et le réalisme budgétaire d'une petite commune dans un contexte économique chahuté.

Nous sommes fiers de cette école qui accueillera les nouvelles générations en cohérence avec les défis climatiques et environnementaux. Les choix sont volontaristes :

### • Restauration du presbytère -

Plutôt que de démolir le presbytère de 1954 et de reconstruire du neuf, nous avons privilégié la réhabilitation, tant pour l'attachement au patrimoine bâti que par préoccupation environnementale. Ce bâtiment, entièrement rénové et isolé accueillera les enfants pendant le temps périscolaire. Une partie de l'étage sera conservée et deviendra une mezzanine propice aux activités calmes en petit groupe. La réhabilitation énergétique complète du presbytère nous a permis d'obtenir des subventions du SIEL (Renolution), de Loire Forez Agglomération (Cercle Vertueux d'Economies d'Energie) et peut-être du Fonds vert (Etat).

• **Compacité** – Une organisation

fonctionnelle simple et compacte de l'école a été choisie car elle facilite la performance thermique et économique.

• **Une implantation en centre bourg**, qui évite l'étalement, garde la vie au centre du village et permettra de faciliter les déplacements en mode doux.

• **Limitation du béton et de l'enrobé** - La cour sera majoritairement végétalisée et en stabilisé. Chaque fois que cela a été possible on a évité d'imperméabiliser les sols afin d'assurer l'infiltration des eaux pluviales et de limiter la chaleur en été. De même, les enrochements ont été préférés au béton pour les ouvrages de soutènement.

• **Chauffage bois** - La production de chaleur sera réalisée par une chaudière bois plaquettes, réversible granulés. Nous pourrions ainsi valoriser une ressource locale, au plus près. Ce choix est soutenu par une subvention de l'ADEME, via le SIEL, à hauteur de 11 760 €.

• **Structure en ossature bois** - Pour le bâtiment restauration ainsi que la façade ouest du bâtiment des classes une construction à ossature bois et isolant bio-sourcé (20 cm de laine de bois) a été privilégiée. Outre la réalisation de murs fortement isolés, la construction bois permet de puiser dans une ressource locale abondante à proximité dans la Loire. Cette technique constructive permet de stocker une part importante de carbone dans la construction. Filière sèche, elle est propice à une meilleure qualité de chantier, puisqu'elle limite fortement les déchets sur place. La préfabrication importante, que maîtrisent maintenant la plupart des charpentiers, permet de limiter les déchets sur place (chantier vert) et de réduire le temps de chantier de 1,5 à 2 mois environ.



### • Bois du Massif Central -

Soucieux de favoriser l'économie locale et de limiter les émissions de CO2, nous avons souhaité utiliser un maximum de bois local.

L'architecte, Atelier des Vergers, est engagé pour la construction bois depuis longtemps. Aussi nous utiliserons la certification Bois des Territoires du Massif Central. Tous les bois massifs et contrecollés, pour la charpente comme pour les murs ossatures bois seront des bois locaux de même que les bardages. Ils sont a fortiori issus de forêts certifiées PEFC, FSC. Nous avons choisi de faire un effort supplémentaire de valorisation d'une essence locale sous utilisée : le sapin pectiné. Elle sera notamment prescrite pour les ossatures bois et les voliges. Cet effort est soutenu par la région Auvergne Rhône-Alpes via une subvention qui devrait atteindre 52 000 €.

• **Isolation en paille** – Les charpentes en bois massif des 2 extensions (celle des classes et celle de la restauration) seront isolées en paille, dans des caissons préfabriqués en atelier. Des bottes de paille « à l'ancienne », de 37 cm d'épaisseur, forcément locales. Cette technique, que l'architecte a souvent éprouvée, offre une acoustique et une thermique très performante, été comme hiver, grâce à l'épaisseur et à la densité importante de la botte de paille. La forte inertie, associée au très bon déphasage thermique des murs permet d'obtenir un confort d'été optimal.

Les ouvrages isolés en paille appartiennent aux "techniques courantes" de construction depuis 2012. Les valeurs de conductibilité thermique des bottes de paille sont fixées par la RT 2012. L'application en garnissage de caissons d'ossature bois remplit les critères de sécurité au feu en ERP (Etablissement Recevant du Public) ainsi que de préservation dans le temps. Le loup peut changer d'histoire, la cabane en paille ne brûle pas plus que la cabane en dur ! ==> voir photos

• **Qualité de l'air** - La qualité de l'air dans les locaux recevant du public scolaire est un enjeu majeur. Le débit d'air neuf préconisé est de 15m3/h/élève dans les établissements de 1er cycle soit 300 m3/h pour une salle de 20 élèves. Le poste des déperditions par la ventilation est ainsi un



élément majeur dans la consommation énergétique du bâtiment. Le confort d'hygiène n'étant pas négociable, l'architecte et le bureau d'étude Fluides ont prescrit une centrale de ventilation double flux à récupération d'énergie par échangeur haut rendement > 80 %. Construire avec des matériaux naturels, le moins transformés possible contribue à créer des bâtiments avec une bonne qualité intrinsèque d'air intérieur. L'ensemble des produits utilisés seront sans COV (Composés Organiques Volatiles), labellisé A+ (sols, murs, plafonds). Les peintures intérieures seront labellisées Ange Bleu.

• **Confort d'été** - En tout point, des courants d'air transversaux pourront être réalisés grâce aux ouvertures afin de faciliter le rafraîchissement des bâtiments. Les surfaces vitrées sont

agrémentées de débords de toit pour une bonne protection solaire passive en complément des stores extérieurs prévus (BSO – Brise soleil orientables).

• **Enfin**, notons que l'ensemble des luminaires installés sont des LED et que les placards des classes seront réalisés sur mesure.

Nous espérons que les enfants du RPI Lérigneux-Roches-Verrières seront heureux dans leur nouvelle école !

Françoise Audin-Vernet

Page 4 et 5 : Photos d'illustrations expliquant le procédé de la construction à ossature bois avec de l'isolation paille



## CALENDRIER DU 1ER TRIMESTRE

### Appel d'offres

- 13 janvier : publication de l'appel d'offres pour les 13 lots des marchés de travaux
- 13 février : remise des offres par les entreprises de travaux
- 21 mars : si l'appel d'offres est fructueux, validation définitive du choix des entreprises de travaux

### Dernières demandes de co-financements

- 20 janvier : Fonds de soutien communautaire Loire Forez Agglomération aux projets communaux
- 15 février : Fonds Vert pour rénovation thermique du presbytère

Tour des banques pour négociation de l'emprunt

# Vie de la commune



## VŒUX DU MAIRE

**C**'est en compagnie de Jean-Michel Riaux sous-préfet, Jean-Yves Bonnefoy représentant du Département et du député Jean-Pierre Taite, Cécile Cukierman sénatrice de la Loire ainsi que Patrick Romestaing représentant de Loire-Forez que le jeudi 05 janvier Hervé Peyronnet a présenté ses vœux aux habitants. C'est devant une assemblée nombreuse que Mr le Maire a développé les projets réalisés au cours de l'année ainsi que les projets à venir. Les habitants présents ont ensuite pu profiter du buffet confectionné et servi par les élèves du Lycée. Nous remercions tous les habitants ayant pris part à ce moment convivial et nous espérons pouvoir vous retrouver l'année prochaine encore plus nombreux !  
Lucas Pommier



**BONNE ET HEUREUSE ANNÉE 2023**

## L'écho vous conseille

*Connaissez-vous la fonction « Appel d'urgence » sur votre smartphone visible sur votre écran de verrouillage ? A quoi sert-elle, l'avez-vous, au moins déjà remarquée ?*

Il n'y a rien de plus délicat pour les services de secours que de ne pas savoir à qui on a à faire lors d'une intervention ou lors d'un péril imminent.

D'autant que tout le monde ne pense pas à avoir une pièce d'identité sur soi !

Lorsque la victime est inconsciente, il est parfois impossible de joindre la famille ou des personnes proches qui peuvent donner des informations.

Pour faciliter votre prise en charge par les secours, vous pouvez ajouter des informations personnelles d'urgence à votre [écran](#) de verrouillage : groupe sanguin, allergies, traitements en cours, problèmes médicaux, personnes à prévenir... Ces informations seront disponibles sans avoir à déverrouiller le téléphone en cliquant sur l'onglet « appel d'urgence » sur votre écran de verrouillage.

Outre le fait d'avoir les premières informations médicales du patient, cette fonction sert également aux personnes qui retrouvent le téléphone en cas de perte et savoir à qui le restituer...

**Comment ajouter des informations d'urgence à l'écran de verrouillage « appel d'urgence » ?**

### **Sur un téléphone Android**

Rendez-vous dans les paramètres de votre [smartphone](#) puis appuyez sur « sécurité et urgence » et « Informations médicales ». Saisissez ensuite les informations que vous

souhaitez communiquer dans les onglets prévus.

Il est possible de renseigner des contacts d'urgence qui peuvent être appelés par les secours si besoin (personne inconsciente, mineurs etc..)

**Définir un contact d'urgence :**

Vous pouvez aussi afficher les coordonnées d'une personne à contacter en cas d'urgence sur votre écran de verrouillage. Une fois dans les paramètres, puis dans l'option "sécurité et urgence" et "contact d'urgence", cliquez sur "Ajouter un contact".

### **Sur iPhone**

**« Fiche médicale »**

Dans le menu "Réglages", accédez à "Santé", puis "Fiche médicale" et enfin "Créer". Après avoir précisé quelques informations (allergies, traitements éventuels, groupe sanguin...), appuyez sur "Ajouter un contact". Dans votre répertoire, sélectionnez une

ou plusieurs personnes, puis validez.

Il est bon de vérifier et de mettre à jour toutes ces informations de façon régulière. Les contacts changent, tout comme nos problèmes médicaux. En gardant ces informations à jour, vous permettez non seulement à vos proches et à vos amis d'être tenus au courant si le pire se produit, mais vous permettez également aux services d'urgence et au personnel médical qui doivent vous soigner de disposer d'un maximum d'informations sur vous.

Autre astuce, en activant la fonction « localisation » de votre téléphone, pour permettre aux secours de vous localiser si besoin.

Bien utile lors des randonnées en montagne par exemple...

Alors, à vos téléphones...

Kévin Klein



# Informations économiques et sociales

Annie Poncet et Philippe Delaval deux passionnés de théâtre souhaitent créer une compagnie de théâtre sur la commune de Verrières.

Pour cela ils sont à la recherche de comédiens qu'ils soient en herbe ou expérimentés !

Toutes les personnes étant intéressées par le projet peuvent dès à présent contacter Philippe Delaval au **06 22 06 49 59** ou par mail : [philippedelaval.services@gmail.com](mailto:philippedelaval.services@gmail.com)

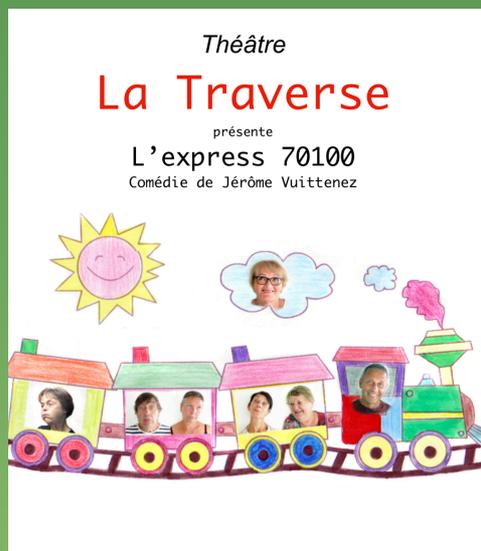
## CCAS

Le traditionnel « repas des anciens » s'appelle désormais le « repas du CCAS », il aura lieu le 12 mars à partir de 12h30 à la salle d'animation. Dans l'esprit du partage intergénérationnel, toutes les personnes peuvent participer. Les habitants de la commune de plus de 65 ans dans l'année bénéficieront d'un tarif préférentiel. Une animation musicale vous sera proposée. (Voir coupon joint avec l'Echo)

La troupe « La traverse » viendra jouer une pièce de théâtre le 19 février à 15h00 à la salle d'animation. Il s'agit de « L'express 70100 » une comédie de Jérôme Vuittenez mise en scène par Jacqueline Faria :

« Dans un train « express » reliant la campagne profonde à Paris, un couple de provinciaux parle avec véhémence sous les yeux des autres voyageurs. Puis tous les occupants du wagon se mêlent des affaires de chacun, d'autant plus que chacun n'est pas toujours celui qu'on croit. Le contrôleur alcoolique essaie tant bien que mal de gérer les incidents à bord du train. Mais entre une baronne toquée, une maîtresse cupide et une femme acariâtre, la situation se délite minute après minute. »

Les profits de cette représentation seront reversés au CCAS de Verrières-en-Forez.



## COMITÉ DES FÊTES

### CONCOURS DE BELOTE ET TOURNOI DE POKER

**Samedi 4 mars 14H**

Salle des fêtes VERRIERES EN FOREZ

BELOTE : 16 € la doublette

Récompenses :

2 menus à l'auberge de Conol de 50€

2 bons d'achat Abiessence de 40€

2 bons d'achat La Gandolle de 30€

2 épaules fraîches de 5kg

2 rosettes

**19 H  
REPAS 10-€**

POKER : 20€ la partie

Gagnant 80€

2ième 20€



Organisé par la Comité de fêtes de VERRIERES EN FOREZ  
[cfverrieres@aol.fr](mailto:cfverrieres@aol.fr)

Le comité des fêtes organise un concours de belote et un tournoi de poker le samedi 4 mars à 14h à la salle des fêtes de Verrières-en-Forez.

Toutes les doublettes seront primées.

Un repas sera servi à 19h.

**Venez nombreux**



# Dates à retenir

MARS

## FÉVRIER

- 9 : permanence **Eurowatt** de 16h00 à 20h30
- 13 : date limite de dépôt des dossiers d'**appel d'offre** pour l'école.
- 19 : **théâtre** à 15h à la salle d'animation
- 23 : permanence **Zéroéole42** de 15h00 à 19h00
- 26 : **LOTO** organisé par l'APE à partir de 13h30 à la salle d'animation
- 27 : réunion photovoltaïque à 20h à la salle d'animation

- 4 : concours de **belote** et tournoi de **poker** du comité des fêtes
- 10 : **inauguration** de l'éclairage du stade à 19h
- 12 : **repas** du CCAS
- 19 : **commémoration** à 10h30



## Récréation en famille

### Trésors de Verrières :

Il faut être 4 pour m'encercler mais où sont implantées mes racines sur la commune et quelle est mon espèce ?

### Proverbe :

Février est de tous les mois le plus court et le moins courtois

Enigme : Quel mot de 6 lettres comporte 5 voyelles différentes ?



Je me trouve au lieu dit La Feuillat sur le bord de la route départementale 496 et je servais à concasser les cailloux sortis de la carrière pour la construction de celle-ci.

Réponse de l'énigme N°33 : la loupe

# LE ZERO DECHET D'AUTREFOIS...

Eviter tout gaspillage était autrefois le souci constant des maîtresses de maison. Cette préoccupation, engendrée par des revenus modestes, est à l'origine de nombreuses anciennes recettes devenues patrimoine gastronomique. Les spécialités fromagères y occupent une large place. Et le fromage fort est la parfaite illustration de ce qu'on appelle « le bon usage des restes ». Fabriquée dans la plupart des fermes, cette préparation était autrefois réalisée à partir de bouts de fromages passés, auxquels on rajoutait du fromage frais non écrémé. Le mélange, régulièrement brassé, était conservé dans un pot de grès à température ambiante, afin que l'ensemble fermente.

Chaque ménage avait sa recette propre de fromage fort. Certains rajoutaient du vin blanc, d'autres de l'eau-de-vie ou encore du jus de poireau. Beaucoup conservaient un « levain » qui une fois rechargé servait à élaborer une nouvelle quantité de fromage fort.

Dans notre Forez, les restes de fromage servaient à confectionner « **le piquant** », condiment local ! En voici une petite explication ...



*« Alors pour faire du bon piquant, comme me l'a expliqué ma grand-mère, d'abord, il faut avoir un pot en grès et ramasser tous les vieux fromages qui traînent, même s'ils ne sont pas jolis. Les couper en morceaux, bien les couper en petits dés et les mettre au fond du pot.*

*Après allez au jardin ramasser un poireau. Faire cuire ce poireau et recueillir le jus comme pour une tisane, le vider au fond de la biche. Mettre un peu de vin blanc et la moitié d'un demi-verre à vin d'eau-de-vie. Bien le mélanger et laisser fermenter pendant deux, trois mois, même plus longtemps. Bien mélanger. Et après, au bout de deux, trois mois, ça fait une sorte de pâte qu'on appelle le piquant.*

*Dans le temps, les anciens, pour le conserver (il n'y avait pas de frigo !), ils le mettaient au fond de la fenière pour essayer de garder toujours la même température. Comme ça ils conservaient le piquant dans la biche.*

*Autrefois ça remplaçait la moutarde. Ils mangeaient un morceau de lard et dessus ils mettaient du piquant.*

*Le piquant se fait-il encore ? Chez nous ça ne se fait plus, très peu de personnes continuent à manger le lard ! »*

### **Qu'en est-il du fromage fort en France aujourd'hui ?**

Sa fabrication est maintenant l'apanage des fromageries, des crémeries et plus que très rarement, des particuliers. Il se présente sous l'aspect d'une crème blanche épaisse à l'aspect granuleux et à l'odeur plus ou moins affirmée suivant son âge. Consommé autrefois à la fin du repas, le fromage fort est de plus en plus souvent apprécié à l'apéritif.

De fait, sa période de vente a tendance à s'allonger jusqu'en été. Attention à ne pas confondre le fromage fort avec le fromage vieux, appelé aussi « pourri », spécialité du nord de la Bresse (Ain et Saône-et-Loire). Cette préparation est réalisée à partir de caillé maigre. Très égoutté, il est émiétté et on le laisse évoluer à température ambiante jusqu'à maturation. On le déguste également fondu sur des tartines.

## Histoire du Béal Comtal de 1239 à 2023 De Verrières à Lézigneux

### De Drutel à Vidrieux

De la Vidresonne à l'étang, tel un cordon ombilical, le béal Comtal amorce sa prise d'eau au hameau de Drutel, pour alimenter l'étang de Vidrieux. Ce bief ou béal, long de 6 km 500, construit il y a 800 ans, creusé de la main de l'homme à travers champs, terres, rochers et bois est un modèle de dénivellation régulière, il utilise crêtes, vallons et plateaux, pour éviter une accélération des eaux et par conséquent un débordement inévitable. Depuis 1239 le système fonctionne.

**Étymologie :** Le mot « béal » vient d'un diminutif latin d'origine gauloise. Ce n'est rien de plus qu'un bief (on dit l'un ou l'autre à Verrières comme à Lézigneux).

Le mot « Comtal » en désigne le propriétaire, à savoir le comte de Forez, le béal venant alimenter en eau l'étang de Vidrieux créé par ce dernier et lui appartenant.

**Construction du béal :** Nous sommes en plein moyen-âge. Le paysan (ou vilain) est libre mais cette liberté subit d'importantes restrictions. Le seigneur lui impose des corvées. De même que le noble doit le service de guerre, le paysan doit à tour de rôle des corvées d'intérêt local, obligatoires pour tous les habitants de la seigneurie. Le comte s'appuie sur cette main d'œuvre corvéable à merci pour faire creuser le béal par la population des paroisses environnantes de Saint-Georges-Haute-Ville, Saint-Thomas-la-Garde (les Nonnains au XIIIème siècle), Ecotay, Lézigneux et Verrières. Le béal comtal est parfois confondu avec le « bief des Espagnoles » et sa prise d'eau sur le Vizézy, qui alimentait en eau la ville de Montbrison (creusé par les prisonniers de la guerre d'Espagne entre 1809 et 1814).

**Droit de prise d'eau :** Le droit de prise d'eau sur la Vidresonne pour alimenter l'étang est permanent. Le béal peut couler à longueur d'année et les différents propriétaires de l'étang ne s'en privent pas.

En été le débit de la rivière est considérablement diminué, l'eau détournée par le béal manque en aval pour les nombreux moulins le long de la Vidresonne. Le long du béal, les agriculteurs voient couler l'eau sans avoir le droit d'en détourner ne serait-ce qu'une petite partie pour l'irrigation des prés et cultures traversés.

Une ordonnance du 1er avril 1591 enjoint aux riverains « d'entretenir et réparer le béal chacun le long de sa propriété, à leurs frais et leur fait défense de détourner le cour de l'eau à leur profit ».

En été, lors des sécheresses la tentation est trop forte pour l'agriculteur riverain qui voit jaunir sa prairie, périr sa récolte alors que sur les hauteurs de son terrain l'eau coule en abondance. Pour palier à ces détournements, le régisseur organise des rondes

de surveillances tout le long du béal, de la prise d'eau jusqu'à l'étang.

« La guerre de l'eau » prend des proportions surprenantes, (nous sommes en 1793) : Des individus armés ont parcouru le cours dudit béal, l'ont coupé, dirigé et intercepté les eaux pour les détourner et les empêcher de parvenir dans les serves de l'étang.

Le 28 juin 1803 le Vicomte François De-Meaux rachète la propriété de Quérézieux et l'étang de Vidrieux. Dans le lot est compris la ferme de la Provera.

Afin d'irriguer les terres, toutes situées en dessous de l'étang, la bonde de vidange est changée de place. Avec le déplacement de la bonde, la ferme profite d'une irrigation permanente de ce fait la production agricole est abondante ce qui suscite admiration et jalousie.

La colère des meuniers: Les propriétaires de l'étang et du béal subissent aussi le mécontentement des Meuniers dont les moulins se situent tout le long de la Vidresonne, en aval de la prise d'eau de Drutel. En période de sécheresse, le béal continu de couler, ce qui diminue le volume d'eau nécessaire aux moulins. « Ils détournent les eaux du béal qui épuisent toute la rivière ».

Les meuniers sont plus virulents au XIXème, ils s'unissent pour poursuivre le Vicomte De-Meaux au tribunal pour dénoncer « Le sieur De-Meaux se permet de prendre par un béal les eaux de la rivière Vidresonne pour les conduire vers sa propriété de Quérézieux et par là, les transfèrent à la rivière du Cotayet.

Cette entreprise est contraire aux droits des meuniers qui ont toujours joui des dites eaux pour leurs moulins. Elle est contraire aussi à l'intérêt public qui ne permet pas de détourner le cours des eaux d'une rivière et de priver plusieurs communes des moyens de faire moudre leurs grains, surtout dans les périodes de sécheresse telles que nous nous trouvons ».

La plainte est portée par les exploitants des moulins : Benoit Drutel et Pierre Chaperon de Durbize, tous deux de Verrières, Etienne Bayle, Jean Jay, Jean Gérossier, Chalénion et Damon, tous de Lézigneux.



Le juge de paix déclare : « Nul n'a le droit d'intercepter l'eau du béal sans un arrêté spécial de monsieur le Préfet ».

Le Vicomte est tout de même rappelé à l'ordre par le juge puisqu'il dirige l'eau du béal sur sa propriété d'Ecotay et, de là, oriente le surplus dans la rivière du Cotayet, privant ainsi la Vidresonne des moyens hydrauliques nécessaires à ses moulins.

Avec les deux propriétés de Quérézieux et de la Provéra qui étaient alimentées en permanence en période d'été, il est bien évident que les sept moulins qui se trouvaient sur la Vidresonne entre Drutel et Vidrieux avaient de sérieux problèmes hydrauliques.

La justice, sous l'Empire, comme sous la révolution et l'ancien régime, reste intraitable face aux attaques des droits sur le béal : Le privilège lui reste acquis.

1947 : de mémoire d'homme le Forez n'a connu une telle sécheresse. Les puits collectifs sont cadencés, l'eau est rationnée. Les mares sont asséchées. La Curaize et la vidresonne ne coulent plus. Le béal, lui, il prend le peu d'eau qui arrive encore à Drutel, il continu d'alimenter l'étang, la ferme de la Provéra et la propriété de Quérézieux au détriment de la Vidresonne. Les fermes du bourg de Lézigneux bénéficient du passage du béal, celui-ci longe le bourg d'Ouest en Est.

A Vidrieux, la proximité de l'étang leur permet d'abreuver leurs bêtes.

Pour Valensanges et Mérigneux, c'est une autre affaire, ces deux hameaux sont beaucoup trop éloignées du bourg et de l'étang pour y acheminer leurs bêtes ou y remplir les tonnes à eau elles mêmes transportées par les bêtes.

La colère gronde. Le préfet est appelé au secours...

Depuis cette année 1947, le béal ne coule plus en période de canicule ou de simple sécheresse.

Gestion par un indépendant : De 1239 à 1966, soit 700 ans l'étang et le béal étaient entretenus et exploités par les employés du propriétaire. En 1966, Camille De-Meaux en confit la gestion au poissonnier boënnais Escalon.

L'entretien du béal jusque là effectué par le régisseur du Vicomte et les propriétaires riverains lui laisse un ouvrage propre et fonctionnel. Sauf que le poissonnier n'a pas les mêmes impératifs, il s'occupe d'une trentaine d'étangs dans le Forez et ne peut amener le même soin à celui de Vidrieux que le régisseur qui, lui, en suivait le cours régulièrement pour l'inspecter, le surveiller et l'entretenir.

L'exode rural, la fin de la paysannerie, la mécanisation, le coût de la main d'œuvre, entraînent des bouleversements jusque là méconnus : la friche des trop petites parcelles, l'abandon des terrains pentus ou inaccessibles aux machines modernes et la négligence d'entretien sur le béal par ces nombreux propriétaires. Au fur et à mesure de ces abandons l'état du béal se dégrade.

La plupart du temps le poissonnier Escalon n'intervient sur le béal que lors du remplissage de l'étang.

Trente six ans plus tard...

L'étang devient communal : devant ses inquiétudes pour l'alimentation de l'étang avec le béal, Mr Maurice De Meaux prend la décision de s'en séparer avant que la situation ne se détériore davantage.

Soucieux de l'intérêt patrimonial et historique et de la pérennité de l'étang, Mr De-Meaux le propose (à la vente) à la commune de Lézigneux et donne à cette dernière la préférence, plutôt qu'à quelques intérêts particuliers. Il était surtout inquiet du devenir du béal. Dans sa réflexion, seule la collectivité est suffisamment armée pour faire respecter les droits de passage et assurer l'entretien nécessaire pour l'alimentation de l'étang.

En 2002, l'étang de Vidrieux et le béal comtal sont devenus propriété de la commune de Lézigneux. Vendu et non pas donné pour le franc symbolique (d'après une rumeur) !

C'est à l'Hameçon de Vidrieux, association de pêche créée par un groupe de chasseurs, de pêcheurs et de sympathisants qu'est

confiée la gestion de l'étang. Un bail est établi par la Mairie, avec l'hameçon de Vidrieux et la société de chasse ACCA.

Depuis vingt ans maintenant l'Hameçon de Vidrieux, empoissonne, pêche, entretient, gère l'étang et le Béal.

Et si les membres de l'association rencontraient sourires, moqueries et critiques au tout début concernant leurs travaux sur le béal, la ténacité et le nombre d'intervenants, les moyens matériels et financiers engagés. La fréquence des interventions a permis le busage de 1512 mètres linéaires du béal, soit 1/4 de sa longueur totale. Les résultats obtenus, imposent aujourd'hui le respect.

Et si le doute subsiste nous invitons les septiques à suivre le béal jusqu'à l'étang, à longer celui-ci, à constater tous les travaux d'aménagements pour la pêche, la balade, le ludique, toutes les plantations, la restauration de l'ancienne bonde, l'aménagement de la serve.

Un relevé topographique détaillé est aujourd'hui disponible, il permet de compléter le tracer du béal absent en divers points sur le cadastre. Tout est travail de bénévoles.

La partie sud de l'étang est réservée à la chasse, elle est restée dans son état sauvage.

Un WC, un parking et un aménagement PMR ont été financé par la municipalité Lézignoise et Loire-Forez-Agglomération.

Depuis le XIIIème siècle les intérêts ont changés. Il n'y a plus de moulins le long de la Vidresonne. Beaucoup de terrains sont en friches. Avec les sécheresses et canicules annoncées du XXIème, le béal risque d'être à nouveau sous le feu de l'actualité, qui sait...

Comme on peut le constater, c'est au prix d'un effort continu et collectif que continuera de couler le séculaire béal qui alimente le site historique de l'étang de Vidrieux.

Pour L'Hameçon de Vidrieux,

Paul Gérossier



Les trois autres photos : travaux réalisés par les bénévoles de l'association sur une prise d'eau.

Sur les deux premières photos page 10 : Sur ces photos, des dégradations sur la prise d'eau à Durbieux ont été constatées dernièrement. En dehors du travail supplémentaire donné aux bénévoles pour nettoyer, cette action inefficace expose son auteur à des sanctions.

# Recette de cuisine

La saison hivernale nous semble toujours être peu motivante pour consommer nos 5 portions de fruits et légumes par jour... Nous avons l'impression de tourner en rond, d'utiliser toujours les mêmes produits et mis à part la soupe, difficile de trouver l'inspiration. Pourtant, les légumes d'hiver regorgent de saveurs, ils ont énormément de bienfaits à vous apporter et peuvent se cuisiner de multiples façons !

*Rappel de quelques bienfaits :*

*Côté nutrition, la carotte est riche en caroténoïdes, qui rejoignent le foie pour être transformés en vitamine. Ils ont un effet antioxydant et jouent un rôle dans le développement des pigments photo-sensitifs de la rétine.*

*Les épinards sont reconnus pour leur teneur en calcium, en potassium, en magnésium, en fer, en provitamine A ainsi qu'en vitamines C et B9.*

*Le poireau est riche en fibres, qui contribuent au maintien d'un bon transit intestinal, en fer, calcium, magnésium et potassium, ainsi qu'en vitamines A, C et B6.*

Emilie Beraud



## **Une façon originale de cuisiner les légumes d'hiver : La charlotte, souvent plus connue à la fraise !**

**Pour 4 personnes**

- 2 poireaux,
- 200gr de carottes,
- 7 ou 8 belles feuilles de chou vert,
- 1 grosse poignée de feuilles d'épinards,
- 20gr de beurre,
- 2 œufs,
- 100gr de gruyère râpé,
- 2 c à soupe de ciboulette hachée,
- 1 bol de petits pois égouttés, sel, poivre.

- **Épluchez et lavez les légumes. Émincez les poireaux, taillez les carottes en petits dés. Parez les feuilles de chou, plongez-les pendant 3 à 4 min dans une grande casserole d'eau portée à ébullition. Rafraichissez-les et épongez-les.**
- **Faites cuire à la vapeur pendant 3 ou 4 min les carottes et les poireaux. Faites cuire les épinards dans 2 c à soupe d'eau.**
- **Beurrez un moule à charlotte et tapissez-le avec les feuilles de chou en les laissant dépasser. Battez les œufs en omelette avec le fromage râpé, sel, poivre et ciboulette.**
- **Incorporez les petits pois, les carottes et les poireaux. Versez la moitié de cette préparation dans le moule. Ajoutez les épinards bien égouttés et recouvrez avec le reste de mélange de légumes aux œufs. Rabattez les feuilles de chou.**
- **Couvrez la terrine d'une feuille d'aluminium et faites cuire au bain marie pendant 30 min environ à 160°C.**
- **Démoulez et servez en parts.**