

FEUILLE DE CHOU N°232

JUILLET AOÛT 2026



C'est le soleil d'Aout qui donne aux pommes leur goût

Si l'été n'est pas généreux, l'automne lui ressemblera

Retour sur les activités de mai-juin

Visite découverte :

Le 7 mai, 23 adhérents sont allés découvrir des productions agricoles originales à Grammond.

Le matin nous étions au Verger des Brindilles où Vincent nous a montré ses parcelles plantées il y a 30 ans à près de 800 mètres d'altitude. Il y cultive une dizaine de variétés de myrtilles. Les myrtilliers de culture sont de véritables arbustes, ils trouvent leur origine en Amérique du Nord. Ils étaient en fleurs lors de notre visite, et le maître des lieux nous a expliqué les nombreux soins qu'il leur apporte (taille, irrigation, lutte contre les insectes parasites...) pour une récolte de fin juin à septembre (avec embauche de saisonniers). Les fruits sont ensuite vendus pour une consommation fraîche, notamment aux pâtisseries et aux magasins de producteurs ; ou transformés en confitures variées sur le site.

A midi nous avons déjeuné au restaurant le Vallon du Moulin à La Gimond où nous avons été bien accueillis.

Puis nous avons rejoint la champignonnière de Alexandre Poncet pour découvrir la culture du shiitaké. C'est un champignon plutôt méconnu jusqu'à présent, qu'il cultive en bâtiment agricole à partir de blocs de paille et sciuresensemencés, entreposés en salles de culture. La culture est exigeante, elle demande une bonne maîtrise des paramètres climatiques (température, hygrométrie, isolation) et une organisation optimisée des cycles de production. Les champignons sont vendus frais, déshydratés, ou transformés en velouté ou pickles (macérés dans du vinaigre aromatisé et servis comme condiment).

Ce fût donc une journée découverte très intéressante.



Autre visite découverte en Auvergne

Le jeudi 4 juin, 22 membres de l'association se sont rendus en co-voiturage en Auvergne et sous la pluie.

Le matin visite de la savonnerie de la Goutte Noire à la Chapelle Agnon, qui fête cette année ses 30 ans et qui propose aujourd'hui une centaine de références, du savon détachant aux savonnettes cosmétiques. Un artisanat à grande échelle qui s'appuie sur des machines vieilles de près de 100 ans.

En trente ans, le principe de fabrication des savons et savonnettes, lui, n'a pas changé et se déroule en plusieurs étapes. Dans un premier atelier, celui de la saponification, il s'agit de mélanger des corps gras (huile d'olive, lin, coco, tournesol, etc.) avec de la soude caustique (pour le savon de Marseille) ou de la potasse pour le savon noir et savon liquide. C'est la partie chimique.

Le second atelier constitue ainsi la partie mécanique et de transformation. Le savon dur est tout d'abord cassé en vermicelles avant d'être mélangé avec certains ingrédients (miel, laits, huiles essentielles, etc.), selon le résultat souhaité ; « on ne chauffe pas mais on malaxe à froid ». Vient ensuite le tour du broyeur laminoir, constitué de trois rouleaux en granit réglés au 10e de millimètre, cette machine, qui s'apparente à un broyeur à noix, va écraser le savon et le transformer en fine feuille afin d'homogénéiser la matière. D'autres étapes seront nécessaires avant que le savon finalisé, se présentant sous la forme de longs boudins carrés, ne soit à son tour découpé, les morceaux moulés et marqués un par un à l'aide de tampons interchangeables.

Après un pique-nique pris au village de vacances et à l'abri : merci Claudie pour nous avoir mis à disposition une salle !

Après-midi, découverte de la maison de l'améthyste au Ver-net-Chaméane, principal gisement d'améthyste d'Europe. Après les explications, les 22 chercheurs sont partis, dans le filon naturel principal, à la recherche d'une pierre et sont repartis chacun avec leurs trouvailles.

Le mauvais temps a un peu perturbé la visite de ce beau site avec une vue magnifique sur les volcans d'Auvergne.



Visite de la maison de l'Améthyste



Laminage du savon

Randonnée sur deux jours

Jeudi 18 et vendredi 19 juin : c'était les deux jours de marche dans le haut beaujolais, appelé encore beaujolais vert. Cette appellation est la bien nommée puisque nous avons randonné dans les forêts de mélèze, bien à l'ombre !

Jeudi, pour la première journée, nous sommes partis depuis le Col de Crie. Situé sur la commune de Deux Grosnes, ce site naturel est le point de départ de toutes les randonnées possibles (pédestres, trail, VTT, cyclisme, parcours pédagogique...). Une salle hors sac est à disposition, ainsi que plusieurs équipements : tables de pique-nique, aire de jeux, tyrolienne. Des services sont également proposés avec un espace boutique proposant des cartes et topo-guides, des produits du terroir, des boissons chaudes ou froides. La randonnée de 15 km environ nous a emmenés au Mont Saint Rigaud surnommé « le toit du Rhône ». Il s'élève à plus de 1 000 mètres d'altitude, et est le point culminant du département du Rhône et est situé dans la commune de Monsols. Avant le pique-nique, les plus courageux ont grimpé tout en haut de la tour d'observation faite en douglas, pour découvrir le panorama à 360° sur les Monts du Beaujolais, du Lyonnais, la Vallée d'Azergues, le Clunysois, le Charolais, le Mâconnais et la chaîne des Alpes.

Pour la soirée et la nuitée, nous étions 23 adhérents au gîte de l'Etape Beaujolaise à Beaujeu.

Vendredi, nous sommes partis du col des Echarmeaux, là où trône la statue de Napoléon, œuvre de Jean Molette, homme du pays, sabotier et sculpteur de profession. Nous sommes allés découvrir la roche d'Ajoux, deuxième plus haut sommet des monts du beaujolais (970 m). Là aussi le panorama s'étend sur la vallée de l'Azergues, les monts du Forez et de la Madeleine, le Charolais.



La balade plus courte nous a permis de rejoindre pour la pause du déjeuner les randonneurs moins courageux qui nous avait gardé des places à l'ombre autour du plan d'eau de Chénelette, propice à un moment de repos avant de regagner la Loire.



Les ateliers permanents sont en pause estivale

Le dernier cours de yoga a été remplacé par une séance de yoga du rire avant que les yogistes, ainsi que Dany, se retrouvent autour d'un sympathique repas à l'auberge de Garnier. Reprise le mardi 08 septembre à 9h et mercredi 09 septembre à 18h.

Rencontre au jardin



Mercredi 24 juin, 16 « jardiniers » se sont retrouvés au jardin de Robert Quétant sous une chaleur intense. Robert nous a fait découvrir une technique basée sur la phénoculture dont le principe fait que le sol ne doit jamais voir le soleil. Pour cela une bonne couche de foin recouvre le jardin, le protégeant du dessèchement et des adventices. Et de ce fait, bêche, pioche ou piochon ne sortent plus de la remise. Le résultat était là : pratiquement aucune mauvaise herbe et des légumes magnifiques malgré les températures étouffantes.

Un grand merci à Robert pour toutes les explications qui auront donné à chacun des envies et quelques idées.

L'après-midi s'est terminé autour de boissons rafraichissantes et de gâteaux réalisés par Catherine que nous remercions bien chaleureusement.

Pique-nique de l'été

Comme chaque année les adhérents sont invités à partager un pique-nique en soirée.

Cette année, le vendredi 17 juillet, nous irons au Chevallard pour visiter la nouvelle stabulation du GAEC du Haut-Forez. Rendez-vous à 17h vers la yaourterie (jour de vente des yaourts).

Pour le pique-nique, il se fera sous forme d'apéritif dinatoire. Chacun amène une entrée (salade, quiche, pizza, melon, charcuterie...) OU un dessert, que nous partagerons. L'association se charge de la boisson mais chacun amène son eau !

Pour l'organisation, vous pouvez nous dire ce que vous apportez (Chantal : 06 49 25 32 65) - Venez avec votre table et vos couverts.



Sortie d'automne

Vendredi 18 septembre, une nouvelle sortie nous emmènera tout d'abord à Chaponost sur le site du Plat de l'Air. Nous aurons une visite guidée de l'aqueduc romain du Gier qui alimentait en eau Lugdunum au 2e siècle. Cet aqueduc parcourait 86 kilomètres, dont 6 sur la commune de Chaponost qui possède la plus longue enfilade d'arches d'aqueduc actuellement visible en France.

Le repas de midi sera pris à l'auberge des Aqueducs.

L'après-midi, nous avons rendez-vous à la Maison du Blanchisseur à Grézieu la Varenne pour une visite guidée de ce site -musée qui se déploie sur près d'un hectare abritant une ancienne ferme et une blanchisserie, témoins des activités de l'ouest Lyonnais au 19e siècle.

Sur le chemin du retour, nous ferons une halte à la ferme des Délices à Saint Cyr les Vignes pour découvrir ou redécouvrir les bâtiments de la ferme reconstruits après l'incendie, ainsi que leurs différentes activités (méthanisation, glaces).

La visite s'achèvera par la dégustation de glaces et de bière. Le trajet se fera en car.

Départ de Châtelneuf à 8h 10 ou 8h 20 du parking de l'hôpital à Montbrison. Retour vers 20h 15- Tarif : 57 € par personne - Inscription auprès de Nathalie (06 73 04 46 85) avant le 02 août.

Opéra Carmen

LCMS vous propose une sortie opéra à Saint Etienne le mardi 17 novembre à 20h avec un avant-propos à 19h. Ce sera le célèbre opéra comique : Carmen, l'un des opéras les plus joués au monde. le trajet se fera en covoiturage.

Inscription auprès de Christine (04 77 76 85 66 ou 06 70 91 75 86) avant le 31 juillet.

Tarif : 65€.

Infos diverses



Infos Mairie :

La mairie sera fermée du 4 août au 24 août inclus

Bibliothèque :

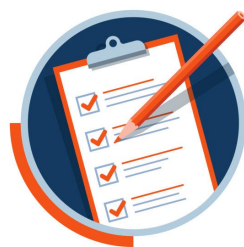
En juillet ouvert les mardis uniquement de 16h30 à 18h00. Fermeture en Août.

Comité des fêtes et club des jeunes :

Fête patronale le 28/29/30 août avec de nombreuses animations et le traditionnel jambon à la broche le vendredi soir sur réservation.

Dates à retenir

- Vendredi 17 juillet : pique nique de l'été
- Mardi 21 juillet : journée à l'hippodrome **ATTENTION** changement d'horaire, départ et covoiturage à 9h de l'abribus au-dessus de Chazelles et 9h 15 du parking de l'hôpital.
- Vendredi 18 septembre : sortie d'automne
- Mardi 17 novembre : sortie Opéra



*Attention : si vous voulez participer à une activité citée dans la feuille de chou, inscrivez-vous auprès de la personne référente mais n'envoyez pas de message à l'adresse mail de la feuille de chou.
Merci de votre compréhension.*