

Laboule Infos

1^{er} janvier 2023

www.laboule.fr

Numéro 52

(Edito poétique)

Ah! Saleté de châtaigne!
Toi qui nous piques les doigts
Ne t'inquiète pas,
Ce soir on te grillera!



On allait chercher des châtaignes
On a pris nos seaux
On a fini par remplir des sacs de 30 kg
Quand il faisait pas beau
On est resté bien au chaud
Pour le plus grand bonheur de Momo.

Quand on est retourné,
Il fallait pas se tromper
Ne pas ramasser.
Dans la parcelle de l'Egleyer!
Après une longue journée
Tu nous avais préparé
Un sacré sanglier
Et on s'est bien régalé.



Un matin pas réveillés
Malgré un bon café
on monte tous dans le VW
Et on écoute José!



Equipe de ramasseurs de châtaignes, octobre 2015



(Sommaire)

- p2: L'édito de Madame la Maire
- p2-3: Informations municipales
- p4-6: Ça s'est passé à Laboule
- p6: Ça se passera à Laboule
- p7: Jean Peytaud
- p8: Les plus anciennes maisons de Laboule
- p9: Ecrase la sale bête!!!
- p10: Brèves de Laboule
- p11: Néo rural!
- p12: Marron Châtaigne

(Il y a 30 ans!)



Conseil Municipal de Laboule en 1992

2ème mandat de Pierre Mellet, avec une partie des élus:

Pierre Mellet, Jean-Pierre Caretti,
Marie-Hélène Grasset, Georges Stahl,
Jean Peytaud, Pierre Monnier,
Franck Peytaud

absents sur la photo:

Jacqueline Peyrache, Adrien Bertrand,
Gilbert Brun, Maurice Augier

(L'édito de Madame la Maire)

Cette année, nous sommes enfin (presque) sortis du COVID, mais nous devons rester vigilants. Une fois n'est pas coutume...

Je rappelle les différents événements qui ont eu lieu sur la commune dans cette année riche:

Sophie Chiarra et Thomas Montpellier ont réalisé un espace pique-nique dans le jardin «suspendu» au-dessus de la place du village; sa forme en colimaçon a permis à un grand nombre d'enfants et de Boularains d'en profiter à l'ombre du cerisier, en particulier pendant les moments festifs de l'été.

En octobre, de nouveaux gérants du bar-restaurant se sont installés à la «Maison Maria», qui reprend son nom d'origine. Delphine et Jean-Marie ont, dans un premier temps, ouvert le bar et quinze jours après, le restaurant. La qualité de l'accueil et leur savoir-faire ont su recréer une ambiance chaleureuse au sein du village. Le vendredi soir, pour le «petit marché», il est agréable de voir les nombreuses personnes qui se retrouvent ainsi pour échanger et partager dans cette «maison commune».

Nous avons profité, début décembre, d'un concert aux chandelles à l'initiative de Jean-Marc Gineste et de son orgue, autour de compositions pour orgue. La magie de Noël s'est poursuivie le 10 décembre avec deux ateliers organisés pour les enfants du village. Les petites mains se sont activées autour des guirlandes de végétaux et les läckerli du bon Georges.

Les décorations ont été suspendues dans le sapin mis en place par Olivier. Nous espérons que les boules de graines prévues par Paul et qui garnissent les pommes de pin vont servir de festin pour les oiseaux pendant cet hiver.

Nous souhaitons à tous les habitants du village, de retrouver familles et amis pour les fêtes de Noël et nous souhaitons à tous les Boularains une bonne et heureuse année 2023.

Françoise Gallet

(Informations municipales)

La Maison Maria

Depuis le samedi 22 octobre, le restaurant-bar de Laboule "La Maison Maria" est ouvert pour vous accueillir du mardi au dimanche.



Maria Bertrand
dans les années 90



Tel: 04 75 94 86 55

Site internet: <https://barrestolamaisonma.wixsite.com/la-maison-maria>

Page Facebook: [Bar Restaurant La maison Maria](#)

Citerne d'eau de Valousset

La mise en place de la cuve de lutte contre les incendies est prévue entre janvier et février 2023, si la météo est clémente bien entendu.

Angèle Caltagirone

Maison des Granges

Les travaux de la maison des Granges sont au point mort. L'entreprise qui effectuait les travaux a déposé le bilan. Nous avons contacté d'autres entreprises pour que l'achèvement des travaux soit effectué le plus rapidement possible.

Marie Allano

Réseau électrique:



Travaux ENEDIS:

Côté Valousset l'installation des poteaux est terminée..

Reprise des travaux courant janvier voire mars pour la deuxième partie.

Enfouissement des lignes du Serre:

Il n'a pu être réalisé le 29 novembre 2022 à cause d'un mouvement de grève.

L'enfouissement est reporté entre fin janvier et février, le technicien chargé des travaux doit en informer la Mairie.

Angèle Caltagirone

La Fibre à Laboule

La Communauté de Communes du Pays Beaume-Drobie, avec le soutien de la Région, de l'Etat et de l'Europe vient de lancer le déploiement de la fibre optique sur notre commune.



Une première phase d'étude de 15 à 18 mois permettra de dresser un inventaire des tâches à réaliser: vérification des réseaux aériens et souterrains, définition du tracé du futur réseau fibre, signature des conventions avec les propriétaires concernés.

La phase de travaux suivra pendant une durée de 6 à 9 mois, avec le déploiement des câbles de fibre optique en aérien et en souterrain.

Puis en 2025, les opérateurs installeront leurs équipements et pourront proposer leurs offres aux futurs abonnés.

Mairie de Laboule

Place de l'Eglise
07110 Laboule

tél: 04 75 88 98 62

email: mairie@laboule.fr

Site de la mairie: www.laboule.fr

Horaires d'ouverture au public:

mardi et jeudi de 15h à 17h et sur rendez-vous le samedi matin

Laboule infos:

* diffusion papier aux résidents permanents et disponible en mairie: 110 exemplaires

* diffusion par mail: 150 abonnés

* prochain numéro:

- proposition d'articles: jusqu'au 28 février:
contactez;

* Paul Fourmentraux au 06 51 60 69 69

* Patrice Rotteleur au 06 74 84 25 75

- envoi des articles: jusqu'au 15 mars

- diffusion: 1er avril

(Ça s'est passé à Laboule)

Expo "Instruments de musique d'Afrique" le 17 septembre

Une caverne d'Ali Baba découverte à Largentière!

En complément des derniers concerts de la saison, nous avons présenté une exposition d'instruments africains à la salle polyvalente. 150 instruments de tout genre, en bois, métal, peau ou pierre, prêtés par un collectionneur passionné, Hervé GONIN.

Il connaît sa collection sur le bout des doigts. Leur origine, à quelle ethnie ils sont reliés. Il sait aussi dans quels rituels ils étaient utilisés, car en Afrique, l'instrument n'est pas qu'un simple objet. Il sert à communiquer avec le monde des Esprits.

La collection d'Hervé est immense, une vraie caverne d'Ali Baba. On peut y trouver bien rangés, une vie de passion, des instruments d'Amérique Latine, d'Indonésie, d'Europe Centrale, d'Extrême-Orient et de bien d'autres endroits du monde. Ces trouvailles ont été rapportées lors de nombreux voyages ou chinées chez les brocanteurs...

Nous espérons bien vous présenter d'autres parties de son trésor l'année prochaine et pourquoi pas un jour les faire jouer! **Jean-Paul Bernhardt**

blog "saison musicale de laboule": <http://saisonmusicaledelaboule.over-blog.com/>

chaîne youtube avec les vidéos de 45 concerts: [youtube.com/@renovationeglisedelaboule](https://www.youtube.com/@renovationeglisedelaboule)



Concours "La courge de Denis Chabaud"

33 Boularains ont participé au jeu-concours "Quel est le poids de la courge de Denis Chabaud?".

Les estimations ont été variées, allant de 10 kg à 126,4 kg.

Le poids de cette maxi-courge était 68 kg.

3 Boularains se sont approchés du poids réel et reçoivent chacun un lot alimentaire de producteurs de Laboule:

- 1 - Marc Roustant: estimation de 68 kg
- 2 - Angèle Caltagirone: estimation de 65,2 kg
- 3 - Sylvie Mallen: estimation de 63 kg



Champs Boul'à

Le micro-marché du vendredi soir se tient depuis le mois d'octobre à La Maison Maria, et continuera de s'y tenir au chaud tout l'hiver.

L'équipe Champs Boul'à



Fête de la soupe le dimanche 27 novembre

Dimanche 27 novembre, l'association des habitants des Abriges s'est décarcassée pour proposer, à toutes et tous, une manifestation conviviale et culinaire : Laboule dans le potage (faites de la soupe!).

A la mi-journée, place de l'église, convergent alors les cuistots locaux.

Affirmés pour les uns, en herbe pour d'autres, tout un chacun a concocté son breuvage en son foyer, dans le secret espoir de remporter la Louche d'Or, trophée récompensant la meilleure mixture entre toutes.

A disposition pour les festivaliers : des bols, des ustensiles, du pain (offert par les boulangers de Rocles) et des braseros pour se tenir chaud. Et bien sûr les 22 soupes, maintenues à température grâce à une batterie de trépieds.

Sous un soleil bienveillant, les verres tintent, les dégustations vont bon train, les conseils s'échangent et les liens se tissent..

L'heure du dépouillement approche et déjà les pronostics fusent.. où l'on réalise aussi que goûter 22 soupes n'est pas une mince affaire!

Jean-Hugues, notre crieur attitré, par sa gouaille nous attise, et bientôt le palmarès se dévoile à la soixantaine de personnes présentes.

Troisièmes ex æquo : Barbara et sa fille pour la soupe à la boule, ainsi que Lilou et Marie-lou pour leur soupe multi-légumes protéinée.

Deuxième ex æquo : Pascale Guillet et son velouté de cèpes, en compagnie de Jamie et Julia pour leur fameuse soupe ail/Harissa.

Grand vainqueur de cette première édition, Thomas (de Sophie) et sa soupe topinambours-noisettes (mais pas quel!). Sans oublier la délicieuse soupe mystère, concoctée par Noémie de Gourgounel, dont les 14 ingrédients étaient à deviner.

Les lauréats obtiennent leurs récompenses sous les vivats de la foule.



Le temps de déguster un verre de vin chaud, et Nico de Valouset nous a proposé une conférence autour de la soupe, symbole universel de partage et de solidarité, des origines à nos jours.

Il s'ensuit la projection d'un film mythique de notre patrimoine, prétextant des vertus flatulogènes d'un banal légume pour exhorter les peuples du monde au dialogue et à la concorde.

Au final, cette première édition aura vu une centaine de participants se délecter du contenu des marmites.

Y aura-t-il une édition 2023? La question était sur beaucoup de lèvres à la fin de cette belle journée...

Nicolas Note

Décoration du sapin de Noël le samedi 10 décembre

6 petites frimousses roses donnaient envie de faire plaisir ce samedi 10 décembre.

Sous l'impulsion de Marie Allano, Thomas et Paul ont préparé avec les enfants la décoration du Sapin et Angèle et Georges ont fait des petits gâteaux de Noël que tous ont pu emporter.

L'après-midi s'est terminée à La Maison Maria devant du chocolat et gâteau et des sourires.

A refaire pour les prochains St-Nicolas.

Georges Stahl



EURÊKA TEMPS FORT le 15 octobre

Tout corps plongé dans le bonheur subit une poussée dirigée vers le haut: à LABOULE. Archimède était parmi nous ce 15 octobre 2022!

Le temps était superbe et les animations ont ravi les jeunes et « les jeunes depuis plus longtemps ».

Nous étions nombreux, curieux, intéressés, impliqués...et il fallait parfois un peu de patience pour participer aux activités.

Les transats de l'atelier 'questions' étaient occupés comme ceux de la Riviera en plein été, la tente zen peuplée de marmots accompagnés, il y avait la même affluence au musée numérique qu'au Louvre le jour où l'on a accroché la Joconde, il manquait des casques au stand de la réalité virtuelle pour satisfaire chacun d'entre nous (ce malgré leur nombre), l'atelier expérience faisait l'objet de toutes les convoitises et le caravabar associé à la crêperie en ont distribué des gourmandises!

Cerise sur le gâteau: les prestations de la compagnie 'la tournoyante', avec pour fil conducteur la gravité. Les artistes nous ont offert un spectacle magnifique d'une grande poésie.

Le seul point noir de la journée a été la mévente des châtaignes grillées en raison du soleil estival!

Alors merci à l'association 'l'îlot z'enfants', à la comcom Beaume-Drobie, ainsi qu'à Champs Boul'là et au Comité des Fêtes.

Paul Fourmentraux



(Ça se passera à Laboule)

Vœux de l'équipe municipale

Tous les Boularains sont invités à La Maison Maria le samedi 14 janvier à 18h pour la cérémonie des vœux. Ce sera l'occasion d'inaugurer La Maison Maria, ainsi que la table pique-nique sur l'espace en herbe de la place du village.

Repas des Anciens

Madame la maire invite les anciens de Laboule (ayant 65 ans au 31 décembre) à un repas qui aura lieu le samedi 21 janvier à 12h à La Maison Maria.

Assemblée Générale du Comité des Fêtes

Vous êtes invités à participer à l'Assemblée Générale du Comité des Fêtes de Laboule qui aura lieu le mercredi 11 janvier à 18h à la salle polyvalente de Laboule.

Xavier Saury

Assemblée Générale de l'Association Trail Beaume Drobie

Vous êtes invités à participer à l'Assemblée Générale de l'Association "Trail Beaume Drobie" qui aura lieu le samedi 11 février à 18h au Bistrot du Villard à Valgorge.

Venez découvrir la prochaine édition du trail et venez éventuellement pour vous proposer en tant que bénévole pour le dimanche 18 juin.

Patrice Rotteleur



(Jean Peytaud)

Jean-Louis Peytaud, que tout le monde a toujours appelé "Jean", nous a quittés subitement le 22 septembre 2022.

Il est parti chez lui, à Valos dans cette maison qu'il aimait tant, auprès de son épouse Marie-Rose.

Jean était un enfant du pays. Il est né le 19 octobre 1937 à Valos et y a grandi. Puis il est parti à Aubenas pour les études. Il réussit avec succès sa formation d'ébéniste.

Plus tard, il entra dans les PTT où il y fit toute sa carrière.

Métier qu'il prit grand plaisir à exercer, même s'il n'en oublia jamais pour autant sa passion pour le bois!

Il aura construit toute sa vie au côté de Marie-Rose. Ils eurent 3 fils: Gilles, Olivier et Franck, ainsi que 10 petits-enfants et 3 arrière petits-enfants.

Ils vécurent 17 ans à Chassiers mais son rêve était de revenir dans "son" pays, à Laboule. C'est ainsi qu'en 1986, il prit la décision de revenir vivre dans la maison familiale à Valos avec son épouse.

Jean aimait plus que tout la nature et la vie. Passionné de randonnées et de chevaux, il aimait partager ses passions avec ses amis, sa famille et transmettre son savoir. Il aimait également la chasse. Et que dire de la pétanque et de la vannerie!

Il était également un grand-père très aimant. Un pépé en or. Il aura marqué les esprits et laisse derrière lui de beaux souvenirs à sa famille, ses amis et voisins.

Orane Peytaud



(Les plus anciennes maisons de Laboule)

Chacun sait qu'à part quelques rares exceptions, toutes les maisons de la commune sont vieilles, ... mais depuis quand?

Nous disposons de l'histoire des maisons grâce à l'Abbé Gineste qui transcrivit l'état civil en «Histoire des maisons» depuis l'origine de l'état civil.

Des maisons existaient depuis longtemps, depuis que les seigneurs locaux (entre le 12 et 14^e siècle) organisent la colonisation moyennant une compensation annuelle et une part de récolte avec parfois une prime à ceux qui établiraient une grange ou une habitation..

Souvent, ces nouvelles maisons sont encore frustes, couvertes de chaume, la tuile ou la lauze n'apparaissant qu'au 15^e siècle et elles prennent le nom de ceux qui les ont fondées.

Les notes trouvées donnent quelques renseignements :

1 - Les Abriges : le Mas d'Abriges (1324) cité dans un hommage à l'évêque de Viviers, appartenait en 1324 au seigneur Pierre Goye.

Son emplacement n'a pas pu être identifié. On peut supposer qu'il se trouvait sous la route et le four des Abriges, là où il restait une ruine avec fenêtres à meneaux.

2 - Le Village : Mansus de Bola cité dans les Estimes de 1464. Aucune précision sur sa localisation

3 - Valos : Mansus de Valos, cité dans un hommage au seigneur de Joannas en 1333

4 - Le Monteil : Maison du Noble Guillaume de Malet, évoquée de manière continue depuis 1371.

Depuis cette date et jusqu'en 1537, c'est une lignée de nobles "de Malet" qui se sont succédé dans cette maison.

La maison occupée par Guillaume de Malet, puis par quatre générations de fils, notaire royal et notaire jusqu'en 1580, puis trois frères et sœurs qui vendent vers 1630.

Il semblerait que cette maison fut partiellement utilisée comme dispensaire de soins à une époque mouvementée.

Cette maison est à priori la plus ancienne maison de Laboule encore existante.



Malet

5 - Le Village : Maison dite Le BAYLE

En 1592, Jacques Goutail était le chef de la maison appelée Le Massy puis le Bayle. On ne sait précisément pas si les successeurs étaient héritiers ou acquéreurs, toujours est-il qu'ils avaient une situation confortable. L'un d'eux, Etienne Nicolas devint expert et bayle de Valgorge, dont le hameau de Laboule dépendait alors. Ils entraient ainsi dans la classe des notables.

Sa fonction de bayle devint aussi le nom de la maison.

Le bayle ou bailli était un officier d'épée ou de robe qui rendait la justice au nom du roi ou d'un seigneur.

Les baillis étaient des fonctionnaires salariés et révocables qui avaient pour mission de représenter la royauté dans les provinces et d'exercer le contrôle sur les officiers locaux.

La maison a probablement été construite en plusieurs étapes, de part et d'autre d'un bâtiment primitif rudimentaire (une grange par exemple).

Le chemin qui allait du Monteil au Village passait devant la maison entre la construction dite «Seigneuriale» à gauche et les bâtiments de ferme à droite.



Le Bayle en 1986

En conclusion : des recherches restent à faire pour connaître l'histoire de nos maisons.

Philippe Jenny

(Ecrase la sale bête !!!)

Voilà comment nous respectons cette bestiole qui est apparue il y a plus de 380 millions d'années soit 100 millions d'années avant les dinosaures!

Elle aurait sauvé saint Félix de Nole et Mahomet, mais notre regard est souvent empreint de peur. Elles sont 45000 espèces dans le monde dont 1700 en France. Elles vivent en milieux désertiques, en milieux humides, jusqu'à 6000 m d'altitude et sous terre. Vous l'avez compris, il s'agit de l'araignée. Bien mieux qu'un insecticide chimique, les araignées consomment 400 millions d'insectes à l'hectare. L'argiope frelon, bien locale, en prélève 900 insectes par an.

La star aujourd'hui, que je surnommerai Gipsy, est une araignée-loup. C'est une cousine de la tarentule.

Comme tous les membres de son espèce, elle possède 8 yeux, dont 4 plus gros sur le sommet de la tête (une vraie tour de contrôle), ce qui est important lorsque l'on chasse, puisque Gipsy ne fait pas de toile: elle traque!

Elle est vive et grimpe sur les obstacles quatre à quatre, (ce qui est plus facile lorsque l'on dispose de 8 pattes). Elle peut même sauter sur sa proie.

Comme toutes ses congénères, elle est dotée de 2 crocs venimeux (les araignées ne piquent pas, elles mordent) pour immobiliser sa victime. Elle injecte ensuite des enzymes digestives pour liquéfier les tissus afin de s'alimenter (quand on n'a pas de dents, une paille s'impose, c'est une copie d'un «déjeuner sur l'herbe»).

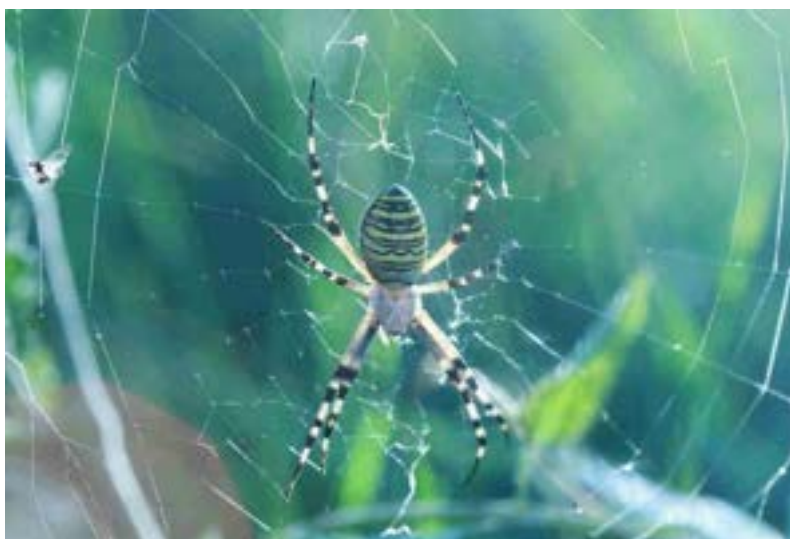
Gipsy ne tissait pas de toile, elle file (pas un mauvais coton) un cocon pour protéger ses œufs. Dès l'éclosion, les jeunes araignées grimpent sur le dos de leur mère pour échapper à son appétit féroce. Elles y resteront un mois environ. Ensuite, comme toutes les araignées sont cannibales, elles se dispersent pour éviter les fratricides.

Gipsy peut nous mordre pour se défendre mais n'est pas agressive. De plus, si sa morsure est douloureuse, elle n'est cependant pas mortelle, de même que toutes les araignées vivant en France.

Je n'ai pas une araignée au plafond... j'ai consulté... alors je ne les tue pas !
Et vive la biodiversité!



L'araignée-loup
avec ses petits sur
son dos



L'argiope fasciée

(Brèves de Laboule)



Un automne particulièrement doux à Laboule: les Boularains ont allumé leurs cheminées entre le 5 et le 10 novembre, presque un mois plus tard que les années précédentes.
Ce bel automne ensoleillé a permis aux boulistes de prolonger leurs parties de pétanque jusqu'à mi-novembre.



18,5°C
le 12 novembre

L'Anthurus d'Archer, surnommé "doigts du diable" ou "pieuvre des bois", un drôle de champignon arrivé en France avec la laine des moutons australiens ou néo-zélandais, est maintenant visible à Laboule.
Avant de le voir, vous sentirez son odeur nauséabonde .



La reconstruction du four communal du village s'est poursuivie cet automne sous la direction d'Eric Potron.



Olivier Claessens effectue un séjour chaque été au Monteil: atteint de Parkinson depuis 7 ans, il participe à une étude belge de lutte contre cette maladie. Pour freiner la maladie, il pratique l'ultra trail. Bravo Olivier.



Le choriste Eric Potron lors du concert de la chorale Musica'Chœur de Joannas et du Chœur de Barjac le samedi 26 novembre à l'église Saint-Laurent d'Aubenas.
Ils ont chanté la Messe Solennelle de Sainte-Cécile, la patronne des musiciens, écrite en 1855 par Charles Gounod.



L'année 2022 a été clôturée par un dernier concert le jeudi 8 décembre: Jean-Marc Gineste a offert aux Boularains un magnifique concert d'orgue aux chandelles.

Irénée Velten va quitter Laboule en Février pour un long périple à vélo, avec pour objectif d'atteindre Katmandou.



(Néo Rural!)

Nous n'avions pas l'impression d'être une vague (mais la molécule d'eau est-elle consciente?) mais nous n'étions pas seuls arrivés en 74 à Laboule.

Nous étions près de mille dans le coin, sans concertation, ni unité, sauf une commune déception politique générale de l'après 68, le soutien à la candidature de René Dumont en 74 et la lecture de Charlie Hebdo, et de la Gueule Ouverte.

Pour Monique et moi, il n'y avait pas de projet communautaire, ni agricole, même si c'était un retour à la terre puisque je démarrais une vie de céramiste.

Après un court parcours professionnel à l'Education Nationale, nous apparaissait le sentiment qu'aucun geste personnel n'était possible, que n'existait que le modèle créé par le système.

Le tout était d'échapper au Capitalisme Consumériste, de prendre des risques et créer de nos mains.

Constructeurs de notre espace de vie, de travail, de notre modèle économique.

Installer le temps long, retrouver du lien, à l'encontre d'un système ultra-individualiste, c'était aller à la rencontre des anciens (un peu phantasmés de toutes les vertus de la résistance).

C'était avoir une maison ouverte aux étrangers, aux réfugiés, bref aux amis et des amis qui passaient ou restaient, d'une vague à l'autre, il y en a beaucoup.

Se souvenir de Pierre Mellet qui avec Catherine, était arrivé juste avant nous, et de son charisme exceptionnel qui lui permit de fusionner autour de lui un improbable Conseil Municipal en 83 (le premier en Sud Ardèche) fait d'un ancien gendarme, d'un éleveur, d'un ex-chef d'entreprise, d'un instituteur royaliste, d'un ex-"Mao", de natifs restés ou revenant au Pays, d'un ancien de Laboule.

Ce qui a donné à Laboule une image et un élan singulier qui perdure.

Il y avait un souci général du collectif (la journée "chinoise", l'extension du domaine municipal) et l'évidence de l'expérimentation permanente - on essayait.

Pierre et Catherine avaient tout fait: la communauté, les chèvres, les lapins, la maçonnerie jusqu'aux cochons, créant un modèle durable et reproductible avec la Cuma des "Cochons bourrus".

Pour nous, il était apparu très tôt qu'il nous fallait trouver ailleurs (et même parfois très loin) notre clientèle mais qu'il fallait revenir pour vivre et travailler.

Je fraternise ici, avec tous ceux qui, depuis bientôt 50 ans, de toutes les vagues (la mer est infinie) ont partagé cela, Pierre et Catherine, Gérard et Marcel, Eric, Renzo, Jean-Pierre, Germain et Paule, Jean-Claude et Monique, Gisela, Maurice, Bernard et Maryse, Pascal et Sandrine et tant d'autres que je ne me remémore pas et je me dis "On n'a pas fait de mal au Pays". **Georges Stahl**



Georges, jeune céramiste à Laboule



Pierre Mellet, maire de Laboule



(Marron Châtaigne)



L'éplucheuse de châtaignes, 28 m3.

2022 a été une excellente année pour Patrice Galiana et Véronique Dupuis qui ont eu une très bonne récolte de châtaignes.

C'est une équipe de 25 ramasseurs, dont une partie logeait dans leur camionnette stationnée au bord de la piste qui ont ramassé les châtaignes à la main ou à l'aspirateur, avant de les éplucher avec la machine arrivée en septembre.

L'éplucheuse AUBERT, fabriquée à Périgueux a fonctionné de mi-septembre à mi-novembre et a permis d'obtenir 10 tonnes de châtaignes épluchées.

Chaque jour, les châtaignes épluchées étaient mises dans un conteneur congélateur de



avec son brûleur

Patrice et Véronique ont des projets pour cette année 2023.

Ils vont créer un sentier de découverte de la châtaigne: tous les Boularains seront invités à son inauguration qui est envisagée le samedi 1er avril 2023.

A l'automne, ils proposeront aux particuliers l'épluchage de châtaignes: les modalités poids minimum (de l'ordre de 20 kg) et de tarif seront définis ultérieurement.

Patrice Rotteleur



Tri manuel en sortie de l'éplucheuse



Châtaignes prêtes à être transformées

Boutique Marron Châtaigne:

- * 40 produits différents à base de châtaignes
- * ouvert mercredi, jeudi et vendredi de 15h à 18h et mercredi et vendredi de 9h à 12h



Vous souhaitez recevoir **Laboule Infos** par mail.

Signalez-le en envoyant un mail à: patrice.rotteleur@wanadoo.fr