

Bonne année et
bonne santé
à tous et à toutes !

Les vœux du Maire

Le concert du Nouvel An qui se déroule chaque 1er janvier à Vienne dans le cadre superbe et fleuri du Musikverein est un des événements traditionnels qui marque les festivités du passage à une nouvelle Année. Les valse, polkas et autres mazurkas composées par les membres de la famille Strauss et jouées par l'orchestre philharmonique de Vienne sont synonymes de liberté, d'universalité, de joie, de créativité, autant **de valeurs que l'on souhaite partager avec le plus grand nombre**. Il ne s'agit bien entendu pas de verser dans la nostalgie d'une époque dont la fin fut tragique mais, dans cette période contemporaine complexe, tant en France qu'à l'étranger, et dans un monde confronté à des défis majeurs, **ces périodes de fêtes et les événements qui les jalonnent sont autant de parenthèses précieuses pour se retrouver, s'évader, rêver et se projeter vers l'avenir**. Le chef d'orchestre italien Ricardo Muti qui a dirigé le concert cette année a souhaité au monde « **Paix, Fraternité et Amour** ». Je ne peux que reprendre ces souhaits, en ajoutant toutefois un quatrième vœu, ô combien important - **celui de la santé**.

Bonne année et bonne santé à tous et à toutes !

 **Jean Marc Maringe**
Maire de Champlin



L'Actu du Conseil

Nos trains en danger !

Comme annoncé dans un mail du 15 janvier, une **réunion publique s'est tenue à Clamecy le 18 janvier** au sujet de **la menace de suppression de nos petites lignes ferroviaires**: la Ligne **Auxerre - Clamecy - Corbigny** et la ligne **Cravant - Avallon**. Ce fut une réussite, **plus de 400 personnes étaient présentes !**

Le fret est aussi concerné (les trains de fret venant de Corbigny transportent essentiellement du balast, 1200 T par train, à destination du Nord).

Les arbitrages de la Région ne sont pas encore rendus, ils devraient l'être mi-février.

D'ici là, un rassemblement est organisé le **samedi 8 février, à 13h11** à la gare de Clamecy, pour accueillir un train venant de Paris. M. Neugnot, Vice Président Régional en charge des mobilités, sera invité pour échanger avec le collectif.

AD

Rétrospective

Bilan de fin 2024

Climat et Conditions Agricoles de Fin 2024. 2024 s'est terminée dans la continuité de ce qu'on a connu toute l'année, **humide et peu ensoleillé**. Cependant **fin octobre, novembre et décembre ont été un peu plus sec que d'habitude, permettant la fin de récolte du tournesol et celle du maïs dans de meilleures conditions que l'année aurait pu laisser supposer**. De même les cultures d'hiver ont pu être semées et ont profité de cette fin d'automne un peu moins pluvieuse pour bien s'implanter.

Une petite remarque pour cette fin d'année, il a neigé le 20 novembre à Champlin ce qui devient exceptionnel, la neige a fondu très rapidement

Année 2024. **Une des années les plus humides**, on a dépassé en **cumul de pluie les 1000 mm**, alors que les années précédentes on atteignait difficilement les 750 mm, ce qui correspond à **une augmentation de plus de 30% par rapport aux 30 dernières années**.

Une année qui reste sur la logique de réchauffement climatique, 1,2°C de plus que la moyenne des 30 dernières années. Elle s'explique par un temps plus doux, même si on n'a eu que très peu de période de canicule.

Une année très grise, on a manqué de soleil, un seul mois a dépassé la moyenne des heures d'ensoleillement.



Tous ces éléments combinés sont à l'origine d'une très mauvaise année agricole, récoltes céréalières médiocres à part les tournesols et les maïs. Dans les jardins, ce fut une année moyenne, favorisés par les températures douces évitant les coups de chaud des dernières années et par l'humidité permanente permettant un développement régulier des légumes. En ce qui concerne les arbres fruitiers, en fonction des variétés, des espèces, la production a été très hétérogène et faible.

En conclusion ce fut une année agricole médiocre qui explique un peu aussi la grogne agricole actuelle et qui montre que pour l'agriculture aux problèmes liés aux contextes politiques, économiques et internationaux, l'élément climatique est prépondérant.

L'agriculture se doit de s'adapter au dérèglement climatique. Pour 2025 on ne peut qu'espérer une meilleure année...

L'Actu du Conseil

La gestion des déchets

Le Service de Prévention et de Gestion des Déchets est l'un des plus importants de notre Communauté de Communes et il concerne très directement notre vie quotidienne, que nous soyons résident permanent ou de passage dans une résidence secondaire.

Ce service emploie l'équivalent de 16 personnes et il possède 4 bennes bi-compartmentées qui effectuent près de 80.000 km par an. Le territoire comprend aussi 3 déchetteries, 128 colonnes pour le verre et 89 points de collecte pour le papier. En 2023, ce sont 604t de verre qui ont été collectées et 206t de papier. La comcom possède aussi un camion ampliroll pour la rotation des caissons de déchetterie.

Grâce à ces opérations de tri, **le papier et le carton** vont au centre de tri de Rouy (58), **le verre** prend la destination du centre Solover à Chalon-sur-Saône (71), **les biodéchets** vont à la plateforme de compostage de Corbigny, **les emballages** sont triés sur la plateforme Paprec à St-Ours les Roches (63) et **les sacs roses** vont au centre d'enfouissement Suez à Avallon (89). D'autres centres s'occupent des batteries, des métaux, des produits électroniques...

D'où l'importance de bien trier ces déchets. **Les erreurs les plus fréquentes sont :**

- Les mouchoirs en papier ou essuie-tout dans les sacs jaunes
- Les déchets verts dans les biodéchets
- Les biodéchets dans les sacs roses
- Des produits pleins dans les sacs jaunes



Les dispositifs de traitement et de tri ont permis d'obtenir les résultats suivants :

- **47% des déchets sont recyclés**
- **28% des déchets sont compostés**
- **22% des déchets ont une valorisation énergétique via incinération**
- **3% des déchets sont enfouis en décharge**

Le tonnage total collecté tout flux confondus (porte à porte et déchetterie) s'est élevé à plus de 5000 tonnes soit environ 536 kilos par habitant.

Le coût du service est de 189 euros par habitant, financés principalement par la taxe sur les ordures ménagères mais aussi par la revente des matériaux.

N'hésitez pas à contacter le service déchets de la communauté de communes (03 86 20 18 33) **pour toute question sur le tri de vos déchets.**



Gôûter de Noël

La tradition des fêtes a été respectée puisque grands et petits ont pu se retrouver pour un **gôûter de Noël le vendredi 27 décembre 2024** à la mairie. Vin chaud, jus de pommes tiède aux épices, café, thé étaient au menu de la salle des fêtes, de même que bûches, bonbons, chocolats et gâteaux divers, y compris de **délicieux cookies que Thomas a réalisés avec les ustensiles de cuisine que le Père Noël lui avait apportés.**

Une vingtaine de personnes étaient présentes et **ont pu se retrouver autour d'un bon feu pour célébrer les fêtes de fin d'année** dans une **salle des fêtes bien décorée**. Ce fut aussi **l'occasion de remettre à nos aînés un coffret repas et aux plus jeunes une carte cadeaux** qu'ils sauront utiliser pour le mieux. **Merci au comité des fêtes** pour l'organisation de ce goûter convivial et pour la remise des cadeaux.

FM



Faune et flore en danger

Le Martin Pêcheur

Petit oiseau de la famille des Alcedinidés, (16 cm, 25 cm d'envergure pour un poids n'excédant pas 60g), le martin pêcheur est **facilement reconnaissable aux couleurs de son plumage.**

En effet, si les juvéniles sont, comme souvent chez les animaux, **plus ternes**, les individus adultes ont la tête, le dos et la queue bleu-vert, et le ventre orange vif. **Seule la couleur du bec différencie les mâles des femelles : dans le premier cas, le bec est entièrement noir. Il est noir et rose chez les femelles.**

Cet oiseau **apprécie les zones humides**, dont notre campagne est pourvue. Oiseau sédentaire, il niche sur les berges. Son régime est composé quasi exclusivement de poissons (même s'il se laisse aller à manger quelques lézards de temps en temps) : il peut en manger une dizaine de petits par jour, soit environ 20g. Le Martin Pêcheur est une espèce considérée comme « affaiblie » en Europe.



Si **la population française est relativement stable** (un peu moins de 10 000 couples), **c'est grâce aux mesures de protections** dont il bénéficie : en effet il est interdit d'en capturer, de détenir ou de tuer un individu. La destruction de son nid ou de ses œufs est un délit.

Et son nid est souvent rempli d'œuf ! En effet, le Martin Pêcheur est capable de **2, 3, voire de 4 couvées par an !** Le **nid** se trouvant **dans les berges** (chambre de nidification au bout d'une galerie pouvant aller jusqu'à 140 cm!), il est difficilement repérable. La taille moyenne de la couvée est de 3 à 6 œufs, invariablement blancs. L'incubation des œufs dure environ 25 jours, les jeunes restent au nid environ un mois et sont priés de le quitter rapidement après le premier envol afin de faire place aux suivants.

Si son plumage est magnifique, son ramage est en revanche assez médiocre : **cet oiseau n'est pas un très grand chanteur.** D'ailleurs, il émet plus des cris stridents qu'il ne chante vraiment.

AD



Le SIEEEN

L'Actu du Conseil

Peu d'habitants connaissent ce syndicat intercommunal et son rôle. Commençons à déchiffrer son acronyme :

- **Syndicat Intercommunal d'Energies, d'Equiperment et d'Environnement de la Nièvre (SIEEEN)**

Il intervient sur la totalité du département pour tout ce qui concerne les travaux d'électrification, que ce soit sur le renforcement des réseaux, la sécurisation des ouvrages en particulier par la fiabilisation des réseaux fils nus et la dissimulation de réseaux (enterrer les lignes électriques).

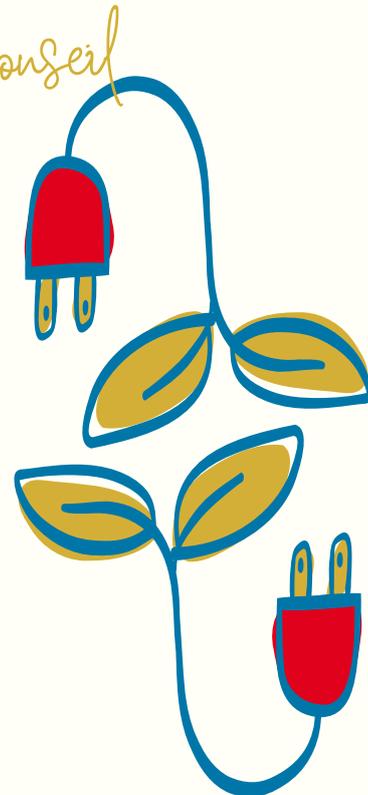
Il gère l'éclairage public. Un programme de rénovation et de modernisation du patrimoine des collectivités vise à remplacer les lampadaires vétustes et énergivores par des lampadaires à led.

Il travaille en relai avec les **délégués des communes** qui peuvent remonter les problèmes rencontrés localement.

Le conseil départemental et le SIEEEN ont défini un plan pluriannuel de développement **stratégique des énergies renouvelables dans la Nièvre visant son autosuffisance énergétique en 2050.**

Le SIEEEN a mis à la **disposition des particuliers** un site gratuit où chacun pourra se renseigner sur **l'opportunité d'investir chez lui en solaire photovoltaïque ou thermique**: <https://nievre-sieeen.cadastre-solaire.fr>

D'autres parts le Syndicat a déployé un réseau de bornes de recharges de véhicules en lien avec les collectivités locales en maillant tout le territoire.



PC



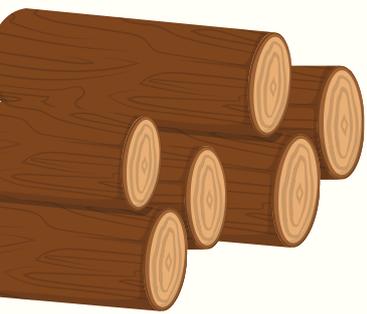
L'Actu du Conseil

Travaux en cours

Les travaux de **réfection de la toiture du local technique** situé au fond de la cour de la mairie ont eu lieu en décembre 2024 et janvier 2025. La toiture ancienne était en effet en mauvaise état et nécessitait une reprise totale pour éviter que le bâtiment ne se détériore. Après appel d'offres entre 3 couvreurs, **l'entreprise Mijeon a été choisie pour effectuer ces travaux.**

Cette dépense d'investissement avait été envisagée l'an dernier mais l'absence de subvention n'avait pas permis leur réalisation. Il en a été différemment en 2024 puisque, pour un montant de travaux d'un peu plus de 28.000 €, les aides au financement par les **dotations à l'équipement du département (DETR) et du canton (DCE) représentent près de 40% de la facture totale.**

JMM



Le patois focal

la chuche: la bûche

la rouette: un lien végétal

satter: tasser, empiler

la fouele: le taillis

PC



Eh le René, va satter les chuches.

L'Actu du Conseil

Rappel de recensement

Nous vous en avons parlé dans notre dernier numéro et la mairie vous a envoyé un mail le 8 janvier dernier pour vous le rappeler, mais la commune est actuellement en période de recensement.

Lucie Guittet, agent recenseur, s'occupe de vous accompagner pour réaliser l'opération. Elle est tenue au secret professionnel.

Pour rappel, le recensement est obligatoire : vos données sont strictement confidentielles et seront transmises à l'INSEE à visée statistique, de manière anonyme.

Le recensement est aussi **absolument gratuit** : gare aux fraude ! Ne répondez pas aux sites frauduleux qui vous réclament de l'argent.

AD

Le flottage du bois

Coutumes et traditions du passé

Un peu d'histoire. A la fin du Moyen Age, Paris se développe et gagne de nombreux habitants, de 300000 habitants on passe à un million au début du XIXème. Le bois est l'unique source d'énergie à cette époque. Les forêts proches de Paris ne suffisaient plus aux besoins de la capitale. Aussi dut-on trouver une autre source d'approvisionnement boisée la moins éloignée de Paris. Il fallait aussi résoudre le problème du transport.

Une grande partie de la Noblesse parisienne avait des propriétés en Bourgogne aussi le choix s'est porté sur le Morvan qui était une région boisée, gorgée d'eau et sachant que les axes routiers étaient peu développés, le transport du bois allait s'effectuer par flottage (méthode déjà utilisée à l'époque pour le transport du bois d'oeuvre) les ruisseaux du Morvan se jetant dans l'Yonne qui elle même se jette dans la Seine qui arrose Paris.

Tout un système économique se met en place : Les bûcherons coupent le bois en bûche d'environ 1m14 et l'empilent près d'une jetée, le bois est estampillé à la marque de son propriétaire ,tout ce travail se fait l'hiver, puis au printemps les bûches sont jetées à l'eau et prennent la direction du port où sont rassemblés les bûches c'est la première étape appelée à flots perdus.

Clamecy est le port le plus important de récupération de ces bûches venant du Morvan et des ruisseaux se jetant dans l'Yonne ou ses affluents. La deuxième étape commence.



Les bûches sont alors triées, empilées par propriétaire. Les marchands de bois Parisiens viennent choisir négocier l'achat du bois. Une fois l'affaire conclue, on entreprend la mise en radeaux des bûches on forme ainsi un train d'environ 75m de long et de 1m14 de large, prêt à partir.

Une fois les conditions de débit d'eau réunies, le train peut partir jusqu'à Paris. Le train est mené par deux hommes. Il mettra environ une douzaine de jours pour arriver à Paris si tout va bien.

Le flottage du bois a eu son apogée à la fin du XVIIIème, début du XIXème. La Nièvre a apporté jusqu'au 3/5ème de l'énergie nécessaire à Paris. Pour régulariser les cours d'eaux et leur débit, des retenues d'eau ont été construites en fonction des besoins pour le flottage du bois.

Cependant le développement du chemin de fer au milieu du XIXème siècle et le remplacement du bois par le charbon ont sonné la fin du flottage.



Flottage du bois et Champlin. Le village est traversé par l'Arthel qui a été utilisé pour le flottage du bois. L'étang d'Arthel et la jetée attenante permettait de rassembler les bûches à cet endroit, d'ouvrir la digue, pour que les bûches s'élancent jusqu'à Clamecy en flot perdu. Ces bûches par le ruisseau l'Arthel passait au foulot puis vers le bois de Champlin puis rejoignait Treigny, où un étang avait été aménagé, n'ayant plus d'utilité il a été vidé au XIXème siècle.

À Champlin une grande partie du taillis et des bois ont été défrichés à cette époque comme dans une grande partie du département et ont formé à partir du XVIIIème les grandes prairies des fonds de vallées. L'exploitation du bois a ainsi été remplacée par l'élevage du Charolais.

Le flottage du bois a donc eu une répercussion importante sur l'économie locale et sur le paysage actuel.

PC



La joie de la retraite à Champlin

Depuis juin 2022, **Michel Bertinchamp et son épouse Martine** ont choisi de s'installer complètement et de prendre leur retraite à Champlin, conquis par les paysages vallonnés, la verdure et le climat nivernais. **La maison de la route de Brinon qui avait été achetée il y a plus de 30 ans comme résidence secondaire est ainsi devenue résidence principale.** La restauration de la maison fut un véritable défi pour le couple originaire du Pas-de-Calais. **Tous les travaux ont été réalisés par leurs soins** : le béton, la peinture, l'électricité, la menuiserie avec comme point d'orgue la mise en place de l'escalier... A chacun sa tâche au sein du couple mais **le résultat est impressionnant** et on est loin de l'ancienne maison, au sol en terre battue, qui n'avait jamais été bien entretenue par ses précédents occupants et qui avait même abrité une ancienne forge.

Aujourd'hui Michel et Martine peuvent se livrer au plaisir du jardinage, du bricolage, de la lecture, du crochet et des **promenades en compagnie de Vignette**, jeune mini berger australien plein de vie. Leurs escapades hors de Champlin sont maintenant destinées à la **visite de leurs enfants** en région parisienne ou à Angers.

Numeros d'urgence

SAMU	15
Police-GIE	17
Pompiers	18
SAMU Social	115

Info pratiques

Mairie Champlin
03 86 29 03 29
champlin.fr



Ambulance Taxi Borisés
03 86 22 39 01
06 89 15 22 24
taxi-nievre.com



Pharmacie
Brinon sur Beuvron
03 86 29 61 60



Soins infirmiers
Brinon sur Beuvron
06 20 20 43 14



Vétérinaire
Brinon sur Beuvron
03 86 29 69 80
veterinaire-brinon-tannay.fr



Centre Social et Culturel
Brinon sur Beuvron
03 86 29 60 02
accueil.cscb@beuvron.fr



Comité de rédaction

Philippe Cabarat (rédacteur)
Audrey Delemarle (rédactrice en chef)
Françoise Maringe (rédactrice)
Jean-Marc Maringe (rédacteur)
Olette Pierik (maquettiste)

mairie.champlin@orange.fr



FM

Chronique gastronomique Gastronomie nivernaise et légendes d'hiver



La cuisine a toujours fait partie intégrale de la vie des familles. Revenons au XIXème siècle avec quelques coutumes de plats hivernaux. Dans chaque maison l'hiver était l'occasion d'un grand repas familial autour de **la galette aux grillaudes** à base de farine, de lait, d'œufs et de gras de porc fondu et bien pressé. On fait lever la pâte et on la cuit au four. Durant ces repas, des chants animaient la table et des jeunes filles mettaient sur les pierres chaudes du foyer des feuilles de bois qui tournaient pour leur assurer le mariage dans l'année. Les personnes âgées, quant à elles, mangeaient de la bouillie aux grains faite avec de l'avoine séchée et de l'oie grasse rôtie au bout d'une ficelle, avec des marrons.

Pendant de temps, était racontée la légende de **la pierre de la Wivre** qui, au Mont Beuvray, chaque 24 décembre à minuit, faisant un tour sur elle-même, découvrant ainsi son fabuleux trésor. Lors de cette nuit magique, une femme de la région est venue avec son bébé pour amasser le trésor mais, en se servant, elle a oublié le temps et la pierre se referma et emprisonna l'enfant.

La Wivre en prit grand soin et, au Noël suivant, la mère rapporta le trésor et récupéra son enfant.

A une époque plus récente, nous trouvons sur les tables hivernales :

Le saupiquet : tranches de jambon blanc accompagnées d'une sauce à base d'échalottes, de genièvre et de vin blanc sec

La matelote des mariners : à base d'anguilles et de brochets cuits dans du vin blanc et du beurre

Le Jau au sang : faire revenir un poulet de l'année dans une cocotte avec du lard et des petits oignons, cuire dans du vin rouge avec ail, échalotte, persil et thym, faire une liaison avec le sang du poulet et servir avec des croûtons

FM

Bon appétit!