

Le Mot du Maire

Vandalisme au lavoir avec de nombreux livres jetés dans l'eau et donc irrécupérables, restes de tonte ou de taille d'arbustes abandonnés sur le bord des routes ou jetés chez le voisin, canettes jetées dans les haies ou le long des chemins, déchets « étranges » dans les poubelles du cimetière ou sacs de détritus laissés le long des prés, dépôts de déchets verts ou de gravats sur le plateau.... Autant de signes d'incivilité qui, certes ne sont pas véritablement graves, mais sont fortement désagréables pour tous ceux qui essaient de rendre la vie agréable au sein de Champlin.

Loin de moi l'idée d'accuser quiconque et je sais pertinemment que ces faits sont très largement dus à des personnes extérieures à la commune. **Il me semblait néanmoins important de préciser que ces désagréments du quotidien ne passent pas inaperçus et que, avec l'équipe municipale, nous ferons tout pour éviter que de tels événements ne viennent nuire à l'harmonie qui doit régner au sein de notre village.** N'hésitez donc pas à la fois à signaler les problèmes d'incivilité que vous pourriez rencontrer et à **faire preuve de respect vis-à-vis de votre voisinage et de votre environnement et de nous aider à réparer ces incidents.**

Les dernières semaines ont été difficiles pour tous compte tenu de la canicule à laquelle nous avons été tous confrontés. La nature a été affectée et nos jardins et nos potagers ont souffert. **Espérons que le reste de l'été se passe plus tranquillement et permette de retrouver un équilibre plus naturel.**

Bel été à tous et à toutes.



Jean Marc Maringe
Maire de Champlin

Fermeture de la mairie

La mairie sera fermée les mercredis 5, 12 et 19 août en raison des vacances d'été. En cas de nécessité, vous pouvez bien évidemment vous adresser au maire et au premier adjoint.

JMM

Un tableau pour la mairie

Lors du récent apéritif printanier, Serge Pélardy a fort gentiment offert un tableau à la commune. Peintre amateur, il a réalisé un tableau représentant la rue de l'Eglise. Son œuvre a maintenant été accrochée sur un mur du secrétariat de la Mairie. Ne manquez pas de le contempler lors de votre prochaine visite à la Mairie. En tout cas, un grand merci pour ce cadeau original et unique.

JMM





Canicules

À l'heure où ces lignes sont écrites, Champlin termine sa 3e canicule de la saison, et son deuxième passage en alerte rouge. Ces épisodes sont amenés à se répéter dans l'avenir, il semble donc important de rappeler les conseils d'usage pour se protéger des effets néfastes de la chaleur sur les organismes.

1. Hydratez-vous (avec de l'eau !) sans attendre d'avoir soif !



Quand la sensation de soif apparaît, c'est qu'il est déjà un peu trop tard. Fixez-vous des objectifs, ajoutez un peu de jus de citron ou de sirop si votre appétence envers l'eau « nature » est faible. Vous devez réussir à boire plus que d'habitude, même si les activités sont restreintes.

2. Mangez !



La chaleur peut nous couper un peu l'appétit... Or, la transpiration nous fait perdre des minéraux, mais les organismes ont toujours besoin d'énergie pour fonctionner !

Si un « vrai repas » ne vous fait pas envie, vous pouvez tout à fait prendre des en-cas réguliers sur la journée. Privilégiez les repas froids à base de fruits et légumes riches en eau (melon, concombre, pastèque...) et n'oubliez pas les œufs et/ou le fromage pour l'apport de protéines si la viande ne vous fait pas envie !



3. Restez au frais !

Facile à dire quand les périodes de canicule durent une semaine, que les nuits restent chaudes et que les maisons ne sont pas climatisées... Il y a quand même quelques astuces à prendre en compte :

- Aérez la nuit et fermez les volets des maisons dès qu'il fait plus chaud dehors qu'à l'intérieur. L'objectif, c'est que le soleil n'atteigne pas vos vitres.
- Mouillez-vous la nuque régulièrement pour vous refroidir.
- Évitez les déplacements tant que possible, et décalez ceux qui sont indispensables aux heures les moins chaudes (plutôt le matin).
- Si vous avez un ventilateur, un linge humide ou un bloc de froid posé devant peut aider à une sensation de fraîcheur.



4. Donnez des nouvelles à vos proches, et demandez-en !



Passez voir les voisins si vous le pouvez, et inscrivez-vous sur le registre des personnes vulnérables en mairie si vous êtes concernés !

5. En cas de nausées, diarrhées, maux de tête importants, sensation de malaise : faites le 15 !



Un coup de chaleur peut être grave et il ne faut pas hésiter à solliciter un avis médical, d'autant plus si vous êtes une personne vulnérable (enfants, femmes enceintes, personnes âgées, maladies chroniques).



AD

Des rendez-vous à la mare

La mare du Pasteur est le lieu traditionnel de nos retrouvailles festives entre personnes de la commune.

En avril, ce fut l'**apéritif printanier** et en juillet la célébration de la **Fête Nationale**. Merci au Comité des Fêtes pour l'organisation de ces événements et aux nombreux participants.

Pour la première fois cette année, compte tenu de la canicule, l'apéritif du 14 juillet fut une soirée sans alcool. Certains ont peut-être été déçus mais il semble que l'ambiance était néanmoins au rendez-vous.

JMM



Point sur le SIVS

Fin juin s'est tenue une réunion de bureau du **SIVS (Syndicat Intercommunal de Vie Scolaire)**, pour faire le bilan de l'année scolaire et évoquer la prochaine rentrée sur les écoles de Brinon-sur-Beuvron, Guipy et Saint-Révérien.

La fin d'année a été marquée par un épisode de canicule. À **Brinon, l'école est restée ouverte mais n'a accueilli que 7 élèves**. À **Guipy et Saint-Révérien, les écoles ont été fermées par arrêté municipal**. Dans les deux cas, **les fêtes d'école ont été annulées et reportées à la rentrée**.

Le bureau a décidé de l'achat de **3 climatiseurs mobiles (1 par école)** afin de pouvoir avoir une « **salle fraîche** » pour pouvoir accueillir les élèves de la manière la plus sécurisée et confortable possible lors des prochains épisodes. **Une réflexion sur l'isolation des bâtiments et leur rafraîchissement va être entreprise.**

Côté effectif, les nouvelles sont réjouissantes ! Il y aura plus d'élèves accueillis à la rentrée, éloignant le spectre des fermetures de classes, au moins pour cette année : **40 à 41 élèves à l'école de Brinon (répartis sur deux classes), 21 à Guipy et 23 à Saint-Révérien.**



AD



Faune et flore en danger

Le Triton crêté

Triturus cristatus

Dans ce numéro, nous allons parler d'un amphibien protégé par la loi du 10 juillet 1976 relative à la protection de la nature, présent dans la moitié Nord du pays, et dont la population est en déclin. Il s'agit du plus gros triton sur le territoire national : le Triton crêté.

Cette espèce de triton, mesurant une quinzaine de centimètres, apprécie les bocages, à proximité de zones humides (mares, lavoirs, ornières, etc.). C'est pourquoi on peut le rencontrer dans la Nièvre. Les tritons se développent d'autant plus qu'ils peuvent bénéficier de plusieurs points d'eau non courants dans un rayon court (moins d'un kilomètre). Sensibles aux rejets agricoles, à la pollution organique et à la désoxygénation, sa présence est un excellent indicateur de la qualité de l'eau.

Mais comment le reconnaître ? Sa peau est grisâtre ou brune, le ventre va du jaune à l'orange, maculé de taches noires. Les flancs sont mouchetés de blanc. Sa queue est presque aussi longue que son corps.

La différence mâle-femelle est bien marquée pendant la période de reproduction : en effet, à cette période de l'année, le mâle va arborer une grande crête dorso-caudale, très dentelée, qui lui donne son nom. La femelle ne développera pas autant cette crête, mais la base de sa queue sera marquée par un liseré jaune-orangé.

C'est une espèce dont l'espérance de vie avoisine les 10 ans (voire un peu plus en altitude), et la maturité sexuelle n'est atteinte qu'au bout de 2-3 ans. La reproduction s'effectue sur le lieu de naissance des tritons, ou à proximité, et elle s'effectue en plusieurs temps. Après la parade nuptiale, le mâle va déposer son spermatophore (capsule qui va se détacher du mâle et qui contient les spermatozoïdes) au fond de la mare : la femelle viendra ensuite s'y adosser pour être fécondée. La femelle pondra ensuite entre 200 et 300 œufs, répartis un à un sous la végétation aquatique.

En effet, les larves de tritons sont exclusivement aquatiques : les œufs vont éclore au bout d'une quinzaine de jours. Au bout de 3 à 4 mois, une première métamorphose va s'opérer dans laquelle les larves perdront leurs branchies : longues d'une petite dizaine de centimètres, elles commenceront leur vie terrestre. Avant cela, elles auront dévoré quantité de larves de moustiques, au milieu des vers, têtards et œufs de poisson qui font leur régime aquatique.

Une fois sur terre, les tritons se régaleront de vers de terre, de petites chenilles et de limaces.

AD

Rétrospective

De mai à juillet 2026

Cette fin de printemps et ce début d'été 2026 ont concrétisé de manière criante l'évolution climatique annoncée par les scientifiques. Ils nous préparent au climat attendu des années à venir.

À Champlin, après un début mai frais et pluvieux, nous sommes entrés dans une succession de trois périodes caniculaires d'une dizaine de jours où les températures de la journée avoisinaient les 40 °C et celles de la nuit les 20 °C. Quelques journées plus fraîches entre ces épisodes caniculaires ont permis de respirer un peu. Les faibles précipitations durant cette période et les fortes évaporations ont provoqué une baisse importante des nappes phréatiques. Champlin est passé en zone d'alerte concernant l'utilisation de l'eau.

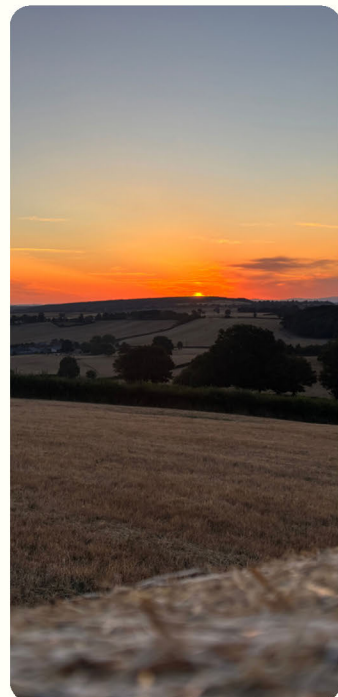
Les conséquences agricoles de ce dérèglement climatique se perçoivent déjà. Les moissons estivales se sont terminées avec 15 jours d'avance, avec des rendements moyens dans la plupart des récoltes, à part pour certaines cultures tardives qui ont subi les effets négatifs de ces chaleurs extrêmes.

Le tournesol, le soja et le maïs ont subi ces fortes températures pendant leur période de croissance, ce qui risque fortement d'amputer leur rendement futur.

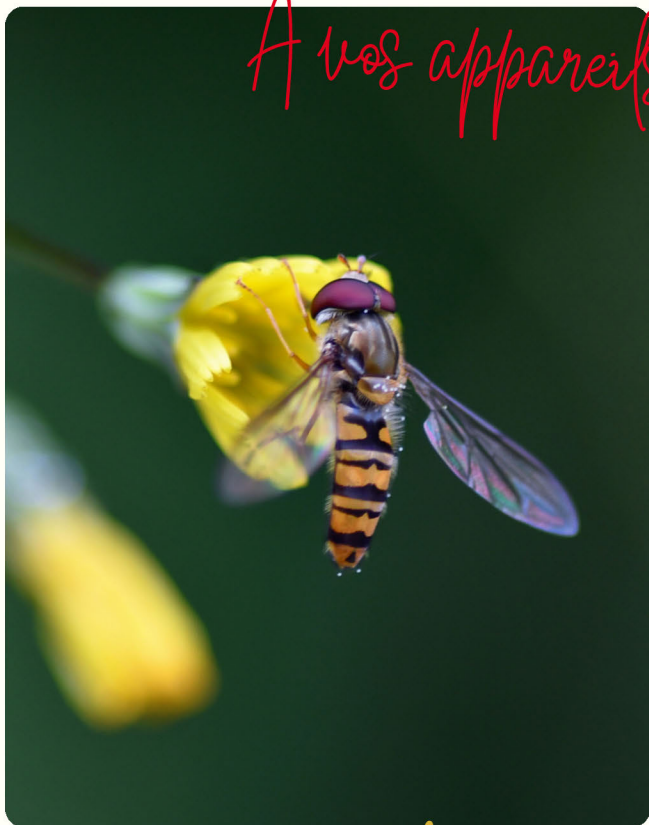
Les prairies sont grillées et les éleveurs se doivent d'affourager leurs animaux au pré, diminuant les stocks de foin prévus pour l'hiver. On peut déjà prévoir une très faible production de fruits et de légumes. Toute la flore et la faune ont souffert. Certains arbres meurent, d'autres perdent déjà leurs feuilles.

On espère que le reste de l'été puisse apporter un peu de fraîcheur et un peu d'humidité.

PC



À vos appareils photo !



Avis aux photographes en herbe (ou aux photographes plus confirmés !)

Champlin (et ses environs) est un vrai terrain de jeu pour les amateurs de photographie : paysages, photographies macro de petites bestioles ou de jolies plantes, ciel multicolore, moments de vie... il y a de quoi faire !

Si vous aimez prendre des photos et que vous souhaitez les partager, vous pouvez les **envoyer par mail à la mairie**, afin d'alimenter **la galerie photo du site web de la commune - Champlin.fr**. Vous pouvez aussi **demandeur à ce qu'elles paraissent dans Champl'Infos !**

AD

Le patois local

Sater : tasser

Vinée : cave, endroit tempéré et frais

Fricot : ragoût ou repas

Daler : courir vite



PC



le grand départ du roi

Les cahiers de doléances de 1789 à Champlin

En cette période politique trouble actuelle, il a paru intéressant de nous plonger dans les archives de notre village et ainsi voir quelles pouvaient être les revendications des habitants de Champlin en 1789, qui a été un moment clé de notre histoire, à travers la lecture des cahiers de doléances du village.

Après un hiver rude, une augmentation du prix du pain, des taxes et impôts engendre un mécontentement général qui pousse le roi à convoquer les États généraux au mois de mai 1789. Environ 40 000 cahiers de doléances ont été réunis pour servir de mandat aux représentants élus.

Aussi, à Champlin, les habitants de la paroisse se sont réunis le 8 mars 1789 pour formuler leurs vœux de réforme de l'État.

Les demandes des habitants :

- Répartition des charges sur tous les ordres et les individus en fonction de leurs capacités financières.
- En attendant la suppression de la gabelle (impôt sur le sel), injonction aux receveurs de tenir les greniers à sel de dix heures du matin à quatorze heures afin de permettre l'aller-retour dans la journée.
- Baisse des bordelages (redevance seigneuriale) et des droits d'utilisation du moulin, du pressoir, etc., au seigneur.
- Supprimer le droit au seigneur de retirer des propriétés.
- Conservation ou restitution des usages et pâturages communs dans les paroisses où les seigneurs les ont enlevés. C'est, pour les familles pauvres, la seule ressource pour nourrir la vache et la brebis.
- La prescription après un an et un jour des arrérages des directes seigneuriales (frais de jouissance des terres).
- Création d'une assemblée municipale, pour la répartition de toutes les impositions, composée du seigneur, des curés,

des syndics et de quatre notables habitants choisis dans une assemblée de paroisse.

- Utilisation de cette assemblée municipale en tribunal de conciliation pour éviter des procédures coûteuses pour les affaires judiciaires simples.
- En lien avec cette assemblée municipale, la tenue d'une séance de police pour la punition de tous les troubles et injures contre l'ordre public une fois par mois.
- L'ordre aux maréchaussées de faire des visites plus fréquentes dans les paroisses, de fouiller les cabarets et les guinguettes qui recèlent des vagabonds qui sont la terreur de nos villages.
- Le tirage de la milice dans des chefs-lieux à moins de deux lieues pour ne pas enlever pendant plusieurs jours de suite aux campagnes leurs cultivateurs.
- L'abrogation de l'article 14 du chapitre 34 de la coutume du Nivernois, qui exclut les filles des successions collatérales pour les donner toutes à leur frère. Cet article est dur et source de haines implacables dans les familles.
- La suppression des receveurs et de leurs contraintes, toujours prêts à diminuer la fortune du Citoyen et à léser la veuve et l'indigent en leur enlevant souvent un reste de substance, et le moyen de faire payer sans ou à peu de frais les deniers au Trésor royal.

Ce document a été approuvé par les habitants présents, plus d'une vingtaine de personnes sur les quarante-trois feux du village. Hormis les réclamations en lien avec le fonctionnement de l'État à cette époque, nous trouvons des similitudes avec des préoccupations actuelles : moins d'impôts et plus de justice fiscale, plus de sécurité avec une justice et une police de proximité, une peur de l'étranger.

PC

Canabo

Le puits communal des rues a été repeint.

La pompe manuelle du lavoir est de nouveau opérationnelle avec la pose d'une nouvelle chaîne. Attention, l'eau pompée est impropre à la consommation.

Pour protéger les plants de haie du chemin des voleurs au jonceray des piquets en fer ont été plantés.

PC



Horaires d'été aux déchetteries

Pour rappel, compte tenu de la température estivale, **les déchetteries** de la Communauté de Communes ont **adopté un nouvel horaire jusqu'au 31 août**.

Celle de Brinon est ouverte en juillet et en août :

- de **7 à 10h** tous les **mardis, mercredis et vendredis**,
- de **11h à 14h30** tous les **lundis et samedis**.

JMM

À vos agendas !

Dimanche 16 août :

Messe en l'église de Champlin à 11h



Samedi 29 août :

Concert dans l'église de Champlin
(à confirmer)



Numéros 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 Bories

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



Le syndicat des eaux

Le SMAEPA de Prémary s'est réuni début mai pour élire un nouveau bureau suite aux élections municipales. Mr Thierry Guyot a été reconduit en tant que président et Mrs Patrick Ansbert-Albert et Philippe Cabarat en tant que vice-présidents.

Divers sujets ont été abordés :

- Les travaux sur la station de Montigny qui devraient commencer cet automne.
- Le point sur les travaux engagés en 2026.
- Les problèmes posés par le projet de parc solaire à Arzembois qui se situerait

dans la zone de captage de la source de l'Ar qui approvisionne la station de Montigny.

- La préoccupation récurrente sur les pesticides retrouvés dans l'eau et les risques pour la population. Les investissements prévus à Montigny devraient résoudre en grande partie ce problème.

La réunion s'est terminée par la visite de la station de Dompierre-sur-Nièvre.

PC

Et si pluie revenait ? La chasse aux « Babolins »

Si la pluie revenait, nous pourrions aller à la chasse aux « Babolins » (escargots en nivernais). D'ailleurs, un dicton local ne dit-il pas : « *Quand l'orage gronde, l'escargot corne* » ?

Les escargots ont, dès le Moyen Âge, fait partie de l'alimentation des Nivernais et des Morvandiaux — des paysans ont rapidement compris l'intérêt que pouvait apporter l'animal. Modeste, certes, il remplaçait la viande, onéreuse et difficile à obtenir.

L'aristocratie se laissa elle aussi convaincre et, cuisiné, l'escargot figura parmi les mets prisés de la noblesse.

Des moines construisirent des enclos destinés à l'élevage des gastéropodes dans toutes les abbayes ; ils les ramassaient dans les vignobles. L'escargot présentait l'intérêt d'être autorisé à la consommation durant le Carême et remplaçait ainsi la viande.

Le ramassage des escargots dans la nature suit un calendrier précis. **Pour l'escargot de Bourgogne, la période autorisée s'étend du 1er juillet au 31 mars de l'année suivante afin de permettre aux populations de se reproduire sans perturbation humaine.**

FM

Chronique gastronomique

Quiche aux griaudes et aux Babolins de Tannay



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pâte brisée
- 100 g de lardons
- 16 escargots
- 150 cl de court-bouillon
- 1 gousse d'ail
- 3 œufs
- 25 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 7 à 8 brins de persil
- Sel, poivre
- 1 pincée de muscade

Préparation

1. Faire dégorger les escargots. Les sortir de la coquille, couper la partie noire, puis les faire cuire dans un court-bouillon pendant 2 heures. Égoutter.
2. Hacher l'ail et le persil, mélanger.
3. Battre les œufs, assaisonner, puis mélanger avec le lait, la crème et les herbes.
4. Faire griller les lardons.
5. Tapisser le moule de la pâte, y disposer les escargots et les lardons, puis verser le mélange.
6. Laisser cuire au four pendant 40 min à 180°C.

FM