



CRUZILLE, village agricole hier,
aujourd'hui... Et demain ?

Bulletin municipal n°29 – décembre 2014

LE MOT DU MAIRE

En Mars dernier, une nouvelle équipe municipale a été élue avec l'arrivée de six nouveaux conseillers issus d'une liste élargie.

En son nom, je voudrais d'abord vous remercier de la confiance que vous nous avez accordée pour la gestion de notre village pendant les six prochaines années.

L'organisation de la nouvelle équipe municipale a été rapide et chacun s'est positionné au sein des commissions et des délégations suivant ses compétences ou ses affinités afin de travailler au mieux dans l'intérêt de la commune et de ses habitants.

Nous avons la chance d'avoir hérité d'une situation budgétaire très saine contrairement à certaines autres communes.

En ce début de mandat, nous avons changé notre vieux tracteur devenu trop coûteux, pour un nouveau que nous rentabiliserons grâce aux travaux dans les communes de Chardonnay, Grevilly et Burgy.

Nous avons procédé à la réfection d'une partie de la route de Fragnes, et plus récemment posé deux radars pédagogiques pour amener les automobilistes à respecter la vitesse réglementaire en agglomération. En complément, nous travaillerons sur la mise en sécurité de la traversée du village.

Des travaux d'aménagements sont en réflexion, ils seront réalisés en fonction de nos possibilités financières.

L'entretien de la voirie et des bâtiments restent aussi une charge importante pour notre budget que le désengagement de l'État va fortement impacter puisque la dotation globale de fonctionnement diminuera encore sensiblement jusqu'en 2017.

Les subventions accordées aux communes rurales par le conseil général se font rares alors que les charges fixes sont en hausse et plus nombreuses.

Je pense aux frais scolaires en augmentation comme la prise en charge du transport pour les enfants du primaire, à la contribution au service départemental d'incendie jusqu'à présent supportée par notre intercommunalité, aux mises en conformité etc.

Les budgets des petites communes rurales seront durs à équilibrer d'où l'intérêt de mutualiser les moyens humains et techniques rapidement par le biais des intercommunalités.

Enfin, en 2015, notre site internet communal verra le jour, nous ne manquerons pas de vous en informer dès qu'il sera opérationnel.

Je profite de ce bulletin pour remercier mon équipe municipale et les responsables d'associations pour leur engagement dans la vie communale et je vous laisse découvrir les ambitions de chacun dans les pages qui suivent.

J'y associe également les employés communaux Claude MOLLARD et Nathalie GUIJARRO, notre nouvelle secrétaire de mairie ainsi qu'Adine STUDLÉ qui a fait valoir ses droits à la retraite le 1er Septembre après avoir assuré le secrétariat à Cruzille pendant 24 ans.

Permettez-moi d'avoir une pensée pour les personnes qui nous ont quittés cette année.

Dans l'attente de vous retrouver le samedi 10 janvier, je vous souhaite à toutes et à tous une bonne et heureuse année 2015.

Gilles CHARPY-PUGET

COMPTES ADMINISTRATIFS 2013

FONCTIONNEMENT			
DEPENSES		RECETTES	
charges à caractère général	52 916,71 €	excédent antérieur reporté	30 281,79 €
charges de personnel	59 317,71 €	Atténuation de charge	32,99 €
atténuation de produits	21 515,00 €	opération d'ordre	
virement sect. Investissement	0,00 €	produits des services	9 669,10 €
opérations d'ordre	3 714,05 €	impôts et taxes	96 881,00 €
autres charges courantes	38 832,10 €	dotations et participations	100 808,46 €
charges financières	1 555,59 €	autres produits courants	12 686,83 €
charge exceptionnelle	0,00 €	produits financiers	0,00 €
		produits exceptionnels	82 089,16 €
TOTAL	177 851,16 €	TOTAL	332 449,33 €

EXCEDENT de FONCTIONNEMENT : 154 598,17€

INVESTISSEMENT			
DEPENSES		RECETTES	
solde d'exécution reporté	43 530,51 €	virement sect. Fonctionnement	0,00 €
dépenses imprévues	0,00 €	opération d'ordre	3 714,05 €
subventions	0,00 €	fond compensation TVA	6 220,00 €
remboursement d'emprunts	8 789,18 €	excédents de fonctionnement	43 530,51 €
immobilisations incorporelles	3 348,80 €	emprunt	60 000,00 €
immobilisations corporelles	788,82 €		
immobilisations en cours	122 645,52 €		
TOTAL	179 102,83 €	TOTAL	113 464,56 €

DEFICIT d'INVESTISSEMENT : 65 638,27 €

RESULTAT de l'EXERCICE : EXCEDENT de 88 959,90 €

BUDGET PRIMITIF 2014

SECTION de FONCTIONNEMENT			
DEPENSES		RECETTES	
011 - Charges à caractère général	51 115,00 €	002 - Excédent reporté	86 053,00 €
012 - Charges de personnel	61 000,00 €	013 - Atténuation de charges	
014 – atténuations de produits	22 000,00 €	70 - Produits des services	9 850,00 €
022 – dépenses imprévues	7 283,00 €	73 - Impôts et taxes	98 382,00 €
023 - Virement section investissement	102 440,00 €	74 - Dotations et participations	100 000,00 €
65 - Autres charges gestion courante	52 650,00 €	75 - Autres produits de gestion	12 000,00 €
66 - Charges financières	3 277,00 €	77 - Produits exceptionnels	
68 - Dotation aux amortissements	6 520,00 €		
TOTAL	306 285,00 €	TOTAL	306 285,00 €
SECTION d'INVESTISSEMENT			
DEPENSES		RECETTES	
001 - Solde d'exécution reporté	65 639,00 €	021 - Virement de section Fonctionnement	102 440,00 €
020 - Dépenses imprévues		10222 - FCTVA	8 246,00 €
16 - Remboursement d'emprunt	7 068,00 €	1068 – Excédents de fonctionnement	68 544,00 €
20 - Immobilisations incorporelles		024 - Produits de cession	13 000,00 €
204 – subventions d'équipement	4 100,00 €	28 - Amortissement des immobilisations	6 520,00 €
21 - Immobilisations corporelles	54 220,00 €	16 - Emprunt	
23 - Immobilisations en cours	67 723,00 €		
TOTAL	198 750,00 €	TOTAL	198 750,00 €

INFOS EN BREF

MAIRIE, place des Tilleuls

Ouverte au public les Mardis et Vendredis de 16 h 00 à 18 h 30.

Accueil assuré par Mme Nathalie GUIJARRO.

Tel : 03 85 33 25 92 — Mail : mairie.cruzille@wanadoo.fr

Bienvenue aux nouveaux habitants :

La municipalité demande aux personnes nouvellement installées dans la commune de bien vouloir se présenter au bureau du secrétariat de mairie aux heures habituelles d'ouverture afin de se faire connaître et éventuellement de s'inscrire sur les listes électorales.

Ordures, déchets verts, conseils pratiques :

- Ordures ménagères

Le ramassage est effectué à compter de 6 h 30 le mercredi matin (jeudi si le mercredi est férié). Des containers sont à disposition des résidents absents en semaine : près de la salle communale et à Sagy près des PAV.

- Points d'apports volontaires (PAV)

Il existe trois lieux de colonnes sur la commune : route Sainte Geneviève à Sagy, promenade du château à Collonges et au croisement des routes de Fragnes et Ouxy.

Si l'une des colonnes est pleine, ne déposez rien au pied, déplacez-vous sur un autre site de la commune ou d'une autre commune (tous les Points d'Apport Volontaire de la Communauté de Commune sont à votre disposition !).

La colonne "papiers" ne reçoit désormais plus que les journaux et magazines : les cartons et sacs papier doivent être réservés à RELAIS (dépôt au local près du garage communal) ou conduits à la déchetterie de Péronne.

- Horaires d'ouverture de la déchetterie de Péronne :

Du 1^{er} Avril au 31 Octobre

Lundi : 14h à 18h
Mercredi : 9h à 12h et de 14h à 18h
Jeudi : 14h à 18h
Vendredi : 14h à 18h
Samedi : 9h à 12h et de 14h à 18h

Du 1^{er} Novembre au 31 Mars

Lundi : 14h à 17h
Mercredi : 9h à 12h
Vendredi : 14h à 17h
Samedi : 9h à 12h et de 14h à 17h



- Passages de RELAIS en 2015

Sont collectés dans des paquets biens ficelés : les papiers, les cartons, les tissus, les vêtements, les chaussures. Ils sont à déposer quelques jours avant le passage sous l'auvent de liaison du bâtiment communal. Les dates de ramassage prévues à Cruzille seront affichées à la porte de la mairie.

- Résidus des jardins

Rappel de la CIRCULAIRE DU 18 NOVEMBRE 2011 (EMANANT DU MINISTERE DE L'ECOLOGIE, DE L'AGRICULTURE), RELATIVE A L'INTERDICTION DU BRULAGE A L'AIR LIBRE DES DECHETS VERTS. (extrait) :

« Les déchets dits verts, éléments issus de la tonte de pelouse, de la taille de haies et d'arbustes, d'élagages, de débroussailllements et autres pratiques constituent des déchets quel qu'en soit le mode d'élimination ou de valorisation. »

Le brûlage des déchets verts est interdit en vertu de l'article 84 du règlement sanitaire départemental type. Se reporter également à l'arrêté préfectoral 71 de 2004.

La commune met à disposition des habitants du village deux fosses pour le compostage : l'une pour les déchets verts (feuilles, herbes, tontes), l'autre pour les branchages. Se renseigner en mairie. cf AVIS

Vivre ensemble, les bruits de voisinage (cf AVIS)

Rappel de l'ARRÊTÉ PRÉFECTORAL DU 30 JUILLET 2001 qui prévoit dans son article 10 :

Les travaux de bricolage et de jardinage utilisant des appareils susceptibles de causer une gêne pour le voisinage en raison de leur intensité sonore tels que tondeuse à gazon, motoculteur... ne sont autorisés qu'aux horaires suivants :

les jours ouvrables de 8h à 12h et de 14h à 19h
les samedis de 9h à 12h et de 15h à 19h
les dimanches et jours fériés de 10h à 12h

Plus généralement, sont interdits les bruits gênants par leur intensité, leur durée, leur caractère agressif ou répétitif quelle qu'en soit leur provenance (tels ceux produits par les hauts – parleurs, la musique amplifiée ou encore les pétards) sauf dérogation.

Se reporter également au décret du 31 août 2006 et son arrêté d'application du 5 décembre 2006 qui viennent renforcer la lutte contre les bruits de voisinage.

Tarifs de location de la salle communale " LE CLUB "

Lors de la réservation en mairie vous devrez fournir un chèque de caution, ainsi qu'une attestation d'assurance en responsabilité civile au nom de la personne qui loue la salle.

- réunion, apéritif : 50 €
- 24 heures : 150 € (+ 50 € en hiver)
- week-end : 200 € (+ 70 € en hiver)

A noter que Colette MOINE est responsable de l'utilisation de la salle communale : elle gère les locations (réservation, état des lieux, conventions, mise en service, ouverture et fermeture).

Circuits pédestres

Les amis de la résistance ANACR ont balisé des sentiers de la mémoire dans les lieux de la résistance 1940 – 1944 en Mâconnais – Tournugeois. Le circuit n°4 concerne Cruzille. Livret à retirer en mairie.

Autre document disponible en mairie : "les monts du Mâconnais, de la randonnée à la découverte" édité par le SIVOM.

Économie – Solidarité – Partage

Les bénévoles de l'antenne de Cruzille du CIAS organiseront en janvier une collecte à son profit (café, huile, sucre, plats cuisinés en conserve, lessive, produits d'hygiène...). A déposer à la mairie les jours de permanence.



Commerces ambulants

Qui dit commune rurale dit rareté des commerces, à tel point, qu'à Cruzille, il n'en existe plus aucun ! Ainsi donc cette absence va être un peu compensée par les tournées de commerçants qui s'organisent pour venir jusqu'à nous.

L'épicerie « Chez Sophie »

Tous les mardis matin le camion de Sophie est à Cruzille, entre 9 h et 11h, sa tournée commence par **Sagy pour se terminer au Bourg**. Le camion passe **par Fragnes le jeudi matin**, où, un arrêt est possible si demande. Sophie vous propose une belle variété de produits, dont beaucoup sont de production locale : fruits et légumes, produits frais, fromages et charcuteries à la coupe, mais aussi épicerie sèche, eau, boissons, petite droguerie et hygiène etc. N'hésitez pas à aller la rencontrer directement à son camion. Vous pouvez aussi la contacter pour lui demander de faire un arrêt non loin de chez vous, ou pour une commande, ou pour toute demande d'information.
(Sophie Descaillot 07 62 88 34 82)

La tournée de Véronique de la boulangerie Naudou :

Tous les mardi, jeudi et samedi entre 8h30 et 9h30, et vendredi entre 9h30 et 10h30, Véronique vous apporte votre pain croustillant. *(Attention, il n'y a pas de tournées les jours fériés).*

Tout client intéressé peut se faire connaître aux coordonnées ci-dessous ou même rencontrer Véronique sur le lieu de tournée à Cruzille.

Boulangerie Pâtisserie NAUDOU Delphine et Nicolas
6 rue de l'église à Lugny
Tel : 03 85 33 00 10
email : nicolas.naudou@wanadoo.fr

Le Pain d'Antonin

Depuis des années déjà, un certain nombre de cruzillois connaissent le pain d'Antonin. À partir d'une pâte levée à fermentation lente, puis cuit au feu de bois, son pain, d'un kilo en général, moulé ou non moulé, peut être de campagne, aux multi graines, et même maintenant au petit épeautre. Ses pains, au levain, sont donc d'une très bonne conservation, ils ont le label « Nature et progrès ». Antonin vient de changer de fournil, il est maintenant à Cormatin, au « bois dernier » (ancien musée du poilu), lieu qu'il ouvre tous les samedis entre 9h et 18h. **Le pain** (du pain mis en fermentation le jeudi et cuit le vendredi) **est livré chaque vendredi à Cruzille entre 17h et 18h, à la Vigneronne**, chez Patricia Baci (Place Ponthus), ou autre, en fonction des demandes. *(Attention aux changements pour les périodes de jours fériés)*
Pour joindre Antonin : 06 19 99 73 10

Communauté de communes Haut- Mâconnais – Val de Saône

- le compte-rendu des conseils de communauté (ainsi que celles du SIVOM) sont disponibles sur le site : www.haut-maconnais.com
- l'office de tourisme intercommunal officiellement créé le 31 mars 2010 porte le nom "d'**Office de tourisme entre Saône et Vignes du Haut-Mâconnais**". Le site internet est consultable : www.bourgogne-hautmaconnais.com

Association intercommunale « AU FIL DES ANS »

Notre association, issue de la charte intercommunale, propose des activités dans les différentes communes et des sorties ouvertes à tous afin de favoriser les rencontres intercommunales et inter-générationnelles. Nos sorties et voyages sont toujours ouverts aux non-adhérents. Notre association compte actuellement 162 adhérents.

Renseignements sur nos activités et sorties auprès des responsables d'activités ou de la présidente : Marie-Rose Geoffroy - tél. 0385332634 - marierose.geoffroy@orange.fr -

Nos sorties en 2014 :

Voyage au Portugal en mai 2014 -

La richesse et la variété des paysages, les styles caractéristiques des cathédrales et des monastères, le pittoresque des vieux quartiers de Lisbonne ont retenu l'intérêt et captivé l'attention des 42 participants.

La visite du sanctuaire de Fatima, le passage dans une Cave à Porto et l'impressionnante traversée du Tage sur le pont Vasco-de-Gama de 18 km font partie des images et souvenirs marquants de ce circuit ensoleillé, rythmé par la bonne humeur des voyageurs, ravis de leur séjour à la fois touristique et culturel.

Escapade en Franche-Comté début septembre -

Les 49 participants gardent un excellent souvenir de cette réception folklorique en République du Saugeais. Les visites à l'abbaye de Montbenoit et à la forteresse de Joux donnaient un aspect, culturel et historique de cette région du Haut-Doubs, fidèle à son particularisme.

Nos activités habituelles ont repris en septembre :

- Yoga au Dojo de Lugny : vendredi matin un cours de 9 h 15 à 10 h 30
- Danse de Salon à Fleurville : jeudi soir de 20 h 30 à 22 h 30 d'octobre à mars
- Carton'art à Lugny : mercredi et jeudi salle du préau Mairie de Lugny
- Aquagym : à la piscine de Mâcon sur 3 trimestres

Nos sorties en car pour 2015 :

- **Théâtre à Lyon** - Une comédie de Jean Poiret « Joyeuses Pâques » avec Roland Giraud et Maaïke Jansen le mercredi 21.01.2015 à 19 h 30. Contact : B. Weiss - tél. 03 85 51 84 92
- **Opéra à l'Auditorium de Dijon** « Le Barbier de Séville » de Rossini, le dimanche à 15 h 22 février 2015. Contact : S. Mornand - tél 03 85 36 94 09
- **Voyage en car à Londres et le Sud de l'Angleterre en avril 2015** – Départ de Clessé direction Calais avec traversée par l'Euro-tunnel et visite de Canterbury, Oxford, Gloucester, Cambridge, Windsor et Londres.

Contact : S. Mornand - tél 03 85 36 94 09



A nous le Souvenir, à tous l'immortalité

Souvenir Français - Comité cantonal de LUGNY

Historique

Créé en février 1981 par Marcel BETTON et Jean GAGNARD, maire d'Azé, avec l'accord et l'engagement de tous les Maires du Canton

Se sont succédés à la présidence, Marcel BETTON de février 1981 à 1984 :

- Georges MATTHEUS du 06 juin 1984 à fin 1992
- Gabriel COURTOIS du début 1993 au 21 juillet 1999 date à laquelle, en présence de M. le Maire d'Azé, et d'adhérents, le Colonel JOSSERAND, Délégué Général procède à la passation de responsabilité entre Gabriel COURTOIS et le nouveau président, Marcel ROCHER, puis nomme Gil BENKADOUR porte drapeau.

Depuis quelques années, le Comité distribue les bougies de l'espoir, des revues et divers documents également pour les enfants.

Au nom du Comité je remercie les Communes pour leur accueil et leur aide, les porte-drapeaux, et tous les adhérents pour l'engagement, le travail et leur disponibilité durant ces 15 années.

Suite à l'Assemblée Générale du mardi 14 octobre 2014, j'ai décidé de céder ma place de président pour un nouveau bureau et de nouvelles idées, en espérant une bonne continuité du travail commencé.

Chers amis, merci pour votre dévouement et ensemble continuons nos missions afin de préserver et perpétuer le devoir de mémoire.

Bonnes fêtes de fin d'année à toutes et tous.

Marcel ROCHER

ÉTAT-CIVIL 2014

DÉCÈS

- 2 juin Alain VARRAULT à l'âge de 60 ans,
né à Mâcon, cendres déposées au jardin du souvenir à Cruzille.
- 30 août Rose-Marie BODELET née FRASEY, à l'âge 94 ans,
née à Beaurepaire (71), inhumée à Cruzille.
- 8 septembre André MALATERRE à l'âge de 94 ans,
né à Marcillac (12), inhumé à Yerres (91).
- 8 novembre Georges GUILLOUX à l'âge de 93 ans,
né et inhumé à Cruzille.

MARIAGES

- 19 avril Adeline YVON et Valdemar FERNANDES DA SOUSA

NAISSANCES

- 20 décembre 2013 Louane CURTIL
Fille de Florian CURTIL et de Marine DESRAYAUD
domiciliés à Sagy le Bas.
- 4 mai Mia BERNIGAUD
Fille de Thierry BERNIGAUD et de Déborah GUILLOUX
domiciliés à Villette sur Ain (01).
- 5 mai Gaspard GUILLOT
Fils de Ludovic GUILLOT et de Marjorie CHOLEZ
domiciliés route de Fragnes à Cruzille.
- 7 juillet Clara CHIODINI
Fille de Cédric CHIODINI et de Julie PETITJEAN
domiciliés à Sennecey-le-Grand.
- 30 juillet Léa LORENZINI
Fille de Jean-Marc LORENZINI et de Sophie CHAMBARD
domiciliés à Tournus.
- 4 novembre Kham SIMONET
Fils de Yvan SIMONET et de Pronpan KANDEE
domiciliés route de Bissy à Cruzille.
- 1er décembre Liam KLUCKEN MONTAGNE
Fils de Mickaël KLUCKEN et de Fanny MONTAGNE
domiciliés en Nay à Cruzille
- 5 décembre Agathe ROSE-SEVE
Fille de Jean-Philippe ROSE et de Linda SEVE
domiciliés route de Fragnes à Cruzille.



Alain Varrault

Alain est né à Mâcon le 24 juillet 1954 de René et Noémie Varrault.

Enfant il vit longtemps avec ses 2 sœurs, Joëlle et Laurence, au Caveau St Pierre, sur les hauts de Lugny où ses parents tiennent le restaurant. Dès l'âge de 4 ans, il va à l'école de la source où il est pensionnaire. Passionné par le travail de la pierre, de 14 ans à 17 ans il est placé en apprentissage avec les Compagnons de Lugny où il apprend vraiment le métier de maçon. Plus tard il va faire ses études à Autun où il passe son CAP .

En 1978 il crée, à Quintaine, en tant qu'artisan libre, son entreprise qu'il appelle « La truëlle d'or ». Il fait de nombreux chantiers tout autour de chez lui, il vient souvent à Cruzille où il a des amis . De nombreuses maisons de Sagy gardent l'empreinte du travail d'Alain : il pose une cheminée dans la maison Allier –Cornillon à Sagy et retape la maison des « Perret » (actuellement Chapuis).



D'un premier mariage il a 2 filles, Céline née en 1976 et Elodie née en 1979. Il rencontre Chantal Laville en 1982 avec qui il se marie le 30 juin 1984 à Viré. Le couple s'installe la même année, à la fin de l'été, à Cruzille, dans la maison de Sagy le Haut, Céline et Elodie sont du voyage. Chantal est à l'époque monitrice à Charnay-lès-Mâcon. Thibault, leur fils, naît en décembre 1985. Ses 2 sœurs vont à l'école de Cruzille et lui, bientôt fera la même chose comme nombre d'enfants du village.

Aimant plaisanter, ne rechignant pas à boire un petit coup, avec toujours une bonne histoire sur le bout de la langue, il est vite adopté par la communauté villageoise. Bon vivant, il aime alterner travail et fête. Pourtant le travail ne doit pas être facile car Alain a une sacrée maladie qui l'empêche de voir normalement. Chantal, elle, a été embauchée à l'école et à la cantine de Cruzille. Leur maison de Sagy s'aménage de jour en jour, elle est le chantier privé d'Alain.

La vie continue, mais moins sereine, le couple se sépare en 1989. Alain repart vers de nouvelles aventures, il va faire des chantiers un peu plus loin.

Mais le travail n'est pas facile pour Alain avec cette maladie qui lui fait perdre de plus en plus d'acuité visuelle. C'est en 1991 qu'il fera son dernier chantier il ne voit plus assez. Le grand mur extérieur de la propriété de Patrick Colin à Sagy est sans doute l'un de ses derniers chantiers.

Alain, s'il a abandonné son travail de maçon trouve sa motivation à Aix les Bains. Il s'improvise, avec succès, guide pour les gens malvoyants ainsi, il voyage.

Il voit de moins en moins, il obtient un contrat saisonnier avec la mairie d'Aix les bains pour faire des animations avec l'orgue de Barbarie qu'il a acheté, et à priori il est heureux et garde toujours cette énergie à répandre la joie et les rires autour de lui : il a d'ailleurs animé en mars 2011 une soirée pour l'assemblée générale de Cruzille patrimoine comme chanteur de rue accompagné de son orgue. Il est vraiment d'une forte personnalité !

Malheureusement en 2012 Alain apprend qu'il a un cancer de la gorge ce qui ne l'empêche pas entre ses traitements de chimio de faire tourner son orgue à qui le lui demande et c'est entouré de ses parents ses enfants et Chantal qu'il finira ses derniers jours ! Durant sa maladie Alain a su faire preuve de beaucoup de courage malgré des traitements de plus en plus lourds mais finalement ce satané cancer aura le dernier mot Alain a tiré sa révérence le 2 juin 2014 !!



Alain personnage attendrissant gai fantaisiste ! Nous ne l'oublierons pas !!!

Selon ses dernières volontés, ses cendres ont été déposées au jardin du souvenir du cimetière de Cruzille le 5 juin 2014.

Marie-Rose Bodelet-Frasey 1919-2014

Une enfant du pays

C'est le 21 octobre 1919 que naît Marie-Rose à Beaurepaire, en Bresse. Son père, Lucien Frasey y est gendarme. Il est né le 7 janvier 1877 à Bussy le Grand en Côte d'Or. En 1918 il est démobilisé, décoré de la Croix de Guerre, il a 41 ans. Sa mère Louise Mulcey est, pour sa part, une vraie Cruzilloise, née, au village, le 13 avril 1883 dont le père Jacques MULCEY est lui-aussi né à Cruzille en 1855, sa mère Philiberte PETITJEAN, étant née ailleurs, en 1861. Le Grand-père de Marie-Rose, Claude MULCEY était également de Cruzille où il était né le 19 mai 1825. On peut continuer ainsi et remonter le temps, la famille MULCEY habitant tantôt à Sagy, et tantôt à Collonges mais toujours à Cruzille. Ses racines ancrent donc profondément celle qui vient de naître dans ce coin de Bourgogne.

Comment dès lors s'étonner que Marie-Rose porte dans son cœur l'amour de ce village, de ses teppes, de ses vignes, de ses pressoirs, de ses paysages et surtout de ses habitants ? Cet amour, elle saura le transmettre à ses enfants Jacques et Bernard qui tous deux prendront leur retraite au Village.

Une enfance d'entre deux guerres



Marie-Rose est donc ce que l'on avait coutume d'appeler « un retour de guerre ». Son frère, René, est né 17 ans plus tôt. Après une enfance entre Montceau-les-Mines et Blanzay, ses parents achètent en 1934 une petite maison à Cruzille. Marie-Rose a 16 ans. Elle a vaincu la terrible maladie de l'époque : la tuberculose. Elle a besoin de « bon air ».

Sa robuste constitution et l'air de Cruzille feront merveille.

Totalement rétablie, sa vie s'organise maintenant entre la commune de Cruzille (son père à la retraite y est secrétaire de Mairie), la paroisse et la communauté des prêtres de Lugny.



Quatre années plus tard, c'est le début de la seconde guerre, beaucoup d'hommes du village sont mobilisés et Marie-Rose, âgée de 19 ans, participe activement aux activités communales mais également pastorales.

C'est l'époque des petits chanteurs (chorale de l'église de Cruzille), de l'animation des messes où elle tient avec dynamisme l'harmonium, du catéchisme, mais aussi des leçons de pianos à donner, des soins à faire (principalement des intramusculaires) auprès des malades, des compteurs d'électricité qu'il faut relever...

Sa vie est épanouie. Elle est utile.

Mais à 22 ans, Cupidon veille. En l'occurrence, il s'appellera Lionel, sera né à Dijon en 1909. Ce tout jeune magistrat saura conquérir son cœur. Ils se marieront, à Cruzille, pendant la guerre, unissant leurs destinées le 12 septembre 1942. Deux ans plus tard, naîtra Bernard, qui fera ses premiers pas sur la place de Cruzille devant l'abreuvoir puis cinq ans plus tard Jacques.

Un parcours fidèle à ses convictions

Avec son mariage, c'en est fini de la vie à Cruzille. Elle suivra son époux dans ses diverses affectations. De Dole à Montmédy, de Charleville à Sedan, puis à Nancy où ils se fixeront même lorsqu'il sera nommé quelques années avant sa retraite, Président de Chambre à la Cour d'Appel d'Amiens.

Heureusement chaque année à Pâques et lors des grandes vacances, elle retrouve son Cruzille et tous les souvenirs qui s'y attachent.

A Nancy, membre des dames de Saint Vincent de Paul, et d'autres œuvres caritatives, elle visitera les malades et les personnes démunies. Ce n'est qu'à 90 ans qu'elle cessera son bénévolat.



Son époux décède en décembre 1992.

Affaiblie, non pas par la maladie, mais en raison de son âge, elle acceptera à l'âge de 93 ans, d'entrer dans une maison médicalisée tout d'abord à Nancy puis ensuite à Mâcon où elle aura la joie de retrouver dans sa maison de retraite des personnes de connaissance de Cruzille et des environs et plus spécialement Madame Bonvilain qui l'accueillera avec beaucoup de gentillesse.

Victime d'une chute nocturne, elle décédera le 28 août 2014 à la veille de ses 95 ans à Mâcon.

Elle repose désormais au cimetière de Cruzille à côté de son mari, ses parents et ses grands parents.

André Malaterre

André Malaterre est né le 14 novembre 1919 dans le petit village de MARCILLAC en AVEYRON. De ce pays si cher à son cœur, il ne perdra jamais l'accent.

Après la naissance de son frère, sa mère décède alors qu'il n'a que 3 ans. Il est alors placé en institution catholique à RODEZ où il passe son baccalauréat et suit une formation d'instituteur.

Il arrive à Chissey-les-Mâcon pour participer aux camps de jeunesse.

Puis survient la guerre et il reste enseigner en Saône-et-Loire où il rencontre son épouse Marcelle. Ils ont la joie d'avoir un fils, Jacky. André abandonne ensuite l'Education Nationale pour entrer à la SNCF à PARIS, le couple s'installe alors à YERRES (Essonne) où André construit sa maison durant plusieurs années.



Marcelle et André

Sa retraite venue, il partage son temps entre Yerres et Fragnes, terre natale de son épouse. Il retape la maison familiale et, avec Marcelle, il participe activement à la vie de Cruzille, où, en particulier, il fréquente le club des anciens. Il a la douleur de perdre son épouse en 2009.

Il avait subi de nombreuses épreuves dans sa petite enfance déjà avec la perte de sa maman, peut-être est-ce de là que lui venait son caractère, pas toujours facile, austère et fort.

Georges Guilloux

Né à Cruzille le 1er février 1921, Georges GUILLOUX passe une partie de son enfance au hameau de Fragnes avec ses 3 soeurs Germaine, Hélène et Suzanne.

À 5 ans, c'est à pied qu'il va à l'école de Cruzille empruntant le chemin avec, dans son cartable, le casse-croûte pour le midi. Son chien l'accompagne, alors, jusqu'à l'entrée du bois, où, l'école finie il attend son retour.

C'est autour de 1928 que ses parents François dit Francis GUILLOUX et Marguerite FILLIOT viennent s'installer à Sagy en polyculture élevage.

Georges épouse Simone COUTURIER le 12 avril 1947.

Ils ont 5 enfants: Jacqueline, en 1948 qui décédera d'une maladie infantile, Daniel en 1949, Alain en 1951, Jacqueline Geneviève en 1952 qui perdra la vie dans un dramatique accident de la route et Maryse en 1955.

Le couple décide de voyager...pour voir «le monde», d'abord au Sénégal, puis aux îles Canaries qu'ils visitent les unes après les autres.

5 petits-enfants Déborah, Loïc, Emmanuel, Jessica et Titouan puis 2 arrières petits-enfants Simon et Mia viendront, progressivement, agrandir la famille.

Georges s'engage dans la vie communale dès 1947 en intégrant la compagnie de sapeurs pompiers et le syndicat agricole puis le conseil municipal où il est élu pendant 30 ans, de 1953 à 1983.



Georges, Simone et leur petit-fils Titouan

Georges est travailleur, il sait s'organiser et aime les choses bien faites. Il aime aussi la chasse, mais c'est plus pour promener son chien que pour vraiment traquer le gibier.

Il continue avec son épouse l'exploitation familiale constituée essentiellement de vaches laitières puis de quelques parcelles de vigne. Lorsque son fils Alain s'installe, ils plantent ensemble quelques vignes, puis poursuivent tous les deux la viticulture et l'élevage de vaches charolaises puis ils arrêtent cette activité quelques années plus tard.

C'est un homme qui aime son métier et plus particulièrement l'élevage bovin.

A la retraite il s'occupe de son jardin et de ses ruches pour produire quelques pots de miel.

Il aime travailler le bois, il s'est d'ailleurs équipé d'une machine de menuisier. Il confectionne aussi des paniers en osier qu'il offre pour les tombolas du club Sainte Geneviève, association dans laquelle il s'investit avec son épouse.

Il y a quelques années encore, on le voyait au volant de sa fourgonnette sillonner le village pour surveiller le troupeau de charolaises appartenant à sa fille et son gendre, exploitants, alors d'une partie de sa propriété.

Encore récemment, il va régulièrement remplir les abreuvoirs avec son tracteur MC CORMICK.

Dans le village, certains se rappellent de Georges GUILLOUX allant chercher ses vaches au pré, en sabots, avec son grand parapluie noir sous le bras quand le temps menaçait.

Cet homme discret, droit et honnête, Georges GUILLOUX, doyen du village, s'est éteint paisiblement à son domicile dans la nuit du samedi 8 novembre 2014 à 93 ans.

SOUS LE REGARD DE MARIANNE



Principales décisions prises par vos élus en 2014

A l'occasion du conseil municipal ordinaire, vos conseillers municipaux se sont rassemblés pour débattre autour de la " table hexagonale " à quatre reprises. Ils ont également participé à de très nombreuses séances de travail au titre de diverses commissions et délégations : communauté de communes, sivo, syndicats...

BUDGET

Approbation du budget prévisionnel 2014 pour les parties fonctionnement (306 285 €) et investissement (198 750,00€)(CM du 12-04-2014).

VOIRIE

Réfection par l'entreprise De Gata d'une portion de la route de Fragnes ainsi que sur diverses autres rues. Il existait également un problème de grille qui a été sous dimensionnée et qui a été reprise.
La mise en place de 2 radars pédagogiques (dont 1 a été financé par les amendes de police) a été réalisée sur la D161 aux entrées nord et sud du village.

MATERIEL

Remplacement du tracteur du cantonnier : le projet d'acquisition d'un modèle d'occasion a été réalisé pour un montant de 45 k€, le tracteur actuel étant repris pour 10 200 €.

BATIMENTS COMMUNAUX

Travaux de réhabilitation du bâtiment communal : il est prévu uniquement des travaux de reprise esthétique du bâtiment, sachant que l'origine des désordres qui avaient affecté la structure n'est pas clairement identifiée. Une somme de 31600 € a été provisionnée pour cette opération et il est souhaitable que les travaux soient engagés rapidement (CM du 12-04-2014).

PERSONNEL COMMUNAL

Remplacement de la secrétaire de Mairie, Mme Studlé, qui a annoncé son départ en retraite : après les entretiens passés avec plusieurs postulantes, Madame GUIJARRO a été retenue. Ses horaires de présence à la Mairie resteront les mêmes qu'actuellement (mardi et vendredi) (CM du 14-06_2014).

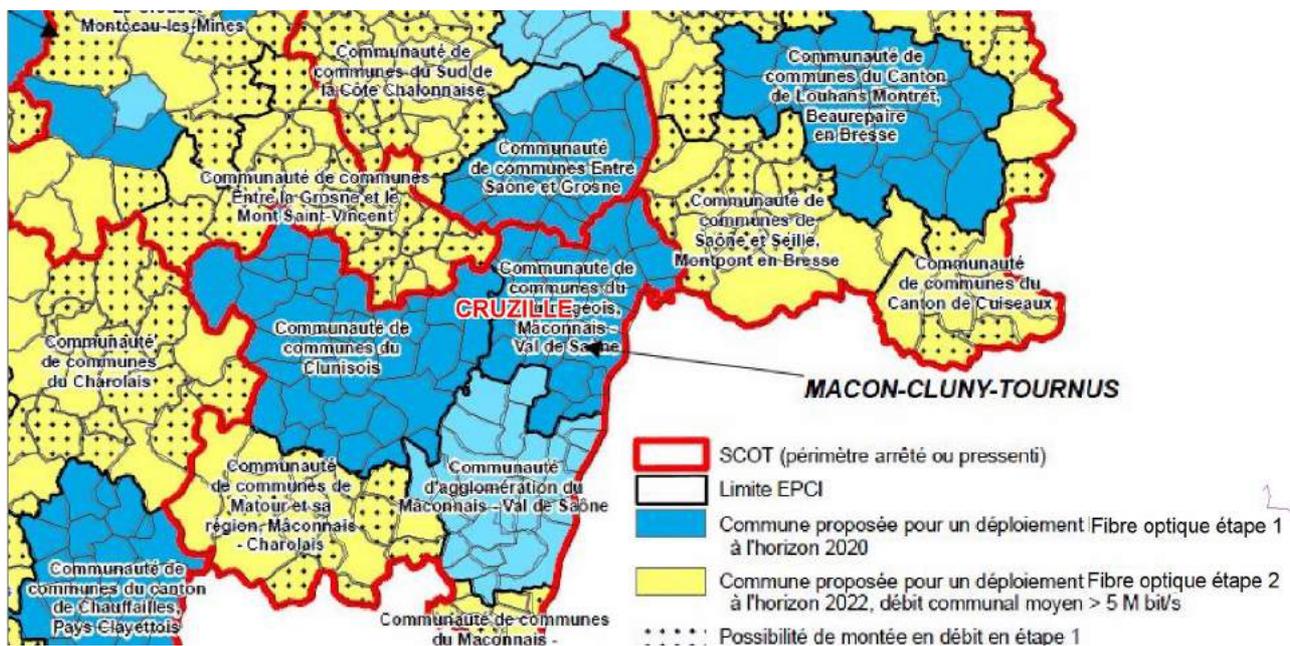
COMMUNAUTES de COMMUNES MÂCONNAIS VAL DE SAÔNE :

2 délibérations ont été prises (CM du 12-04-2014)

- la 1ère concerne l'attribution de la compétence « très haut débit » à l'intercommunalité dans le cadre de la mise en œuvre du plan d'aménagement numérique,
- la 2ème concerne l'approbation des propositions d'aménagement du plan d'eau sur la Commune de Fleurville (notamment des parcelles à acquérir) et du chemin de halage sur la commune de Montbellet.

TRAVAUX DES COMMISSIONS :

- Commission fleurissement : suite à la réunion du 13/05/2014 des plantations de vivaces ont été effectuées. Des plantations arbustives en pleine terre ont été réalisées en septembre. Concernant les modalités d'arrosage des plantations il est prévu de solliciter des personnes volontaires dans les différents quartiers. La commune pouvait paraître moins fleurie mais l'accent a été mis sur la pérennité. La météo de cet été et la plantation tardive des fleurs n'ont pas permis d'apprécier à leur juste valeur les efforts fournis par la commission fleurissement. L'année prochaine certains sites sont à compléter et d'autres à créer.
- Commission CCAS : le CCAS ne concerne pas seulement les personnes dans le besoin mais également les seniors âgés de plus de 70 ans. 2 ou 3 réunions sont organisées par an. Une sortie des aînés est prévue début octobre. Il serait envisageable de mettre en place avec la commission jeunesse des activités intergénérationnelles.
- Commission communication : les sujets traités au cours des réunions de la commission ont porté sur :
 - la réalisation du bulletin communal annuel n°29,
 - le choix du prestataire pour la réalisation du site internet de la commune : « cruzille.fr ». La commission a proposé de faire appel à l'AMRF (Association des maires ruraux de France) qui met à disposition un outillage et des prestations adaptés aux petites communes pour un coût modique.
 - Les perspectives d'évolution du réseau ADSL permettant l'accès à internet avec des débits meilleurs que ceux constatés aujourd'hui. Une lettre dans ce sens a été envoyée au Conseil général afin de réduire les délais annoncés dans son plan de déploiement du haut-débit.



Prévisions de déploiement du "haut-débit" Internet selon le plan du Conseil général et place de Cruzille dans ce projet

Le Conseil Municipal : attributions et délégations

	<p>Gilles CHARPY-PUGET Maire</p> <ul style="list-style-type: none"> - président des commissions - délégué intercommunalité - délégué au SIVOM
	<p>Bernard MOINE 1er adjoint</p> <ul style="list-style-type: none"> - chargé de la commission «voirie-érosion» - délégué intercommunalité, SIVOM et syndicat de cylindrage - suppléant syndicat des eaux, syndicat électrification
	<p>Armelle CHAPUIS-TILMAND 2ème adjoint</p> <ul style="list-style-type: none"> -chargée des commissions «relations associations» et «action sociale» - déléguée CIAS
	<p>Karine RATTEZ 3ème adjoint</p> <ul style="list-style-type: none"> -chargée des commissions «bâtiments et cimetière» et «salle communale» - suppléante syndicat cylindrage
	<p>Jean-Christophe BALDASSINI Conseiller</p> <ul style="list-style-type: none"> -chargé de la commission «jeunes » -délégué ADESSPORT - suppléant CIAS
	<p>Lionel CHEVALIER Conseiller</p> <ul style="list-style-type: none"> - délégué syndicat des eaux - suppléant SIVOM - suppléant syndicat électrification
	<p>Cédric CRÉMONA Conseiller</p> <ul style="list-style-type: none"> - chargé de la commission «conseil d'école» - suppléant ADESSPORT
	<p>Sandrine DUTARTRE Conseillère</p> <ul style="list-style-type: none"> - chargée de la commission «environnement et cadre de vie» - déléguée SIVOM
	<p>Thibaut GUILLEMAUD Conseiller</p> <ul style="list-style-type: none"> - délégué syndicat des eaux - suppléant syndicat de cylindrage
	<p>Christophe POINT Conseiller</p> <ul style="list-style-type: none"> - chargé de la commission «bois et affouages» - chargé de la sous-commission «fleurissement» - délégué syndicat électrification - suppléant syndicat des eaux
	<p>Maxime RENARD Conseiller</p> <ul style="list-style-type: none"> - chargé de la commission «communication» - délégué Défense nationale - suppléant syndicat électrification

Les commissions communales : composition

COMMISSIONS COMMUNALES	G.CHARPY président en droit de toutes les commissions, les vices présidents sont notés en gras, les personnes ressources sont notées en italique
Voirie-érosion	B.MOINE – J.C.BALDASSINI – S.DUTARTRE – L.CHEVALIER – C.POINT – T. GUILLEMAUD – C.CREMONA – <i>G.CHAMBARD</i> - <i>.CHEVENET</i> - <i>D.THURISSEY</i> – <i>P.GUILLOT</i>
Bâtiments et cimetière	K.RATTEZ – M.RENARD – T. GUILLEMAUD – C.CREMONA – S.DUTARTRE – A. CHAPUIS – <i>G.CHAMBARD</i>
Impôts directs	Désignés ultérieurement
Environnement et cadre de vie	S.DUTARTRE – C.POINT – C.CREMONA – A.CHAPUIS – <i>E. ZINGRAFF</i> - <i>C.CORNILLON</i>
Bois et affouages	C.POINT – B.MOINE – <i>P.MARTIN</i> – <i>J.L. ZINGRAFF</i>
Révision de la liste électorale	Demande Préfecture
Communication	M.RENARD - C.CREMONA – A. CHAPUIS – J.C.BALDASSINI – S.DUTARTRE - <i>C.CORNILLON</i> – <i>F.DEDIENNE</i> – <i>M.NASSIR</i>
Salle communale	K.RATTEZ – A. CHAPUIS – <i>C.MOINE</i>
Relation avec les associations	A. CHAPUIS – J.C.BALDASSINI – S.DUTARTRE - C.CREMONA – K.RATTEZ – M.RENARD - <i>C.PRAT</i> – <i>C.CHARPY-PUGET</i>
Jeunes • conseil d'école	C.CREMONA J.C.BALDASSINI– S.DUTARTRE – A. CHAPUIS – <i>C.PRAT</i> – <i>K.GUILLOT</i>
Action sociale (antenne du CCAS)	A. CHAPUIS – J.C.BALDASSINI – C.CREMONA – C.POINT – <i>C.BAGUET</i> – <i>F.BALDASSINI</i> – <i>E.ZINGRAFF</i> – <i>M.J.DEDIENNE</i> – <i>C.SERVAIS</i>
DÉLÉGATIONS	
Communauté de communes Mâconnais-Val de Saône	G.CHARPY – B.MOINE
SIVOM	G.CHARPY – B.MOINE – S. DUTARTRE – L.CHEVALIER
CIAS	A. CHAPUIS – J.C.BALDASSINI
Syndicat des eaux (eau potable)	L.CHEVALIER – B.MOINE – suppléants : C.POINT– T. GUILLEMAUD
Syndicat d'électrification	C.POINT – L.CHEVALIER – suppléants : M.RENARD – B.MOINE
Syndicat de cylindrage	B.MOINE – T. GUILLEMAUD
ADESSPORT	J.C.BALDASSINI - C.CREMONA
Route des vins du Mâconnais	Selon disponibilités
Défense nationale	M.RENARD

Les employés de la commune

Agents techniques :

Claude MOLLARD

Il s'occupe de l'entretien des bâtiments, des chemins (élagage), des espaces verts, du cimetière communal, et assure divers travaux de voirie ainsi que la distribution de courriers ou plis.

Il a également en charge l'entretien d'autres communes.



Solange LHOPITAL

Elle assure l'entretien des locaux de la mairie et de la salle communale, rendant plus agréables et confortables nos réunions dans ces divers lieux.



Agent administratif :

Nathalie GUIJARRO

Secrétaire de mairie, Nathalie GUIJARRO a pris ses fonctions le 1^{er} septembre 2014 et vous accueille pour toutes vos démarches administratives.

Collaboratrice directe du Maire, elle est le lien entre les administrés et les élus.

Elle gère tous les domaines de compétence de la commune : comptabilité-finances, état-civil, gestion du personnel, service de l'urbanisme, aide sociale, élections, service des étrangers, affaires militaires et scolaires, location de la salle.



Elle succède à Mme Adine STUHLÉ qui a travaillé dans la commune pendant 25 ans et dont le départ en retraite a eu lieu le samedi 22 novembre 2014 à la salle communale en présence des nombreux personnels qu'elle a côtoyés pendant toute sa période d'activité.

L'Intercommunalité

L'intercommunalité est le nom générique de tout regroupement de villes ou de communes.

En fonction de l'importance des communes ou des villes, nous avons :

- **La communauté de communes** qui est un établissement public de coopération intercommunale (EPCI) regroupant plusieurs communes d'un seul tenant et sans enclave. Ses compétences obligatoires sont le développement économique et l'aménagement de l'espace.
De plus, chaque communauté doit choisir une ou plusieurs compétences optionnelles.
- **La communauté d'agglomération** qui réunit au minimum 50 000 habitants et doit être géographiquement d'un

seul tenant et sans enclave.

- **La communauté urbaine** qui regroupe plusieurs communes d'un seul tenant et sans enclave, formant un ensemble de plus de 500 000 habitants.

Une intercommunalité : Pour quoi faire ?

« Être plus fort ensemble » tel pourrait être l'adage de toute intercommunalité.

Celle-ci permet tout d'abord de réaliser des économies d'échelle, réduisant les coûts de fonctionnement de chacune des communes et de mutualiser les investissements.

Cruzille et l'intercommunalité ?

Il est créé une communauté de communes entre les communes de : Bissy la maconnaise, Burgy, Chardonnay, Clessé, Cruzille, Fleurville, Grevilly, Lugny, Montbellet, Saint Albain, Saint Gengoux de Scissé, Viré.

Elle prend la dénomination de :

« COMMUNAUTE DE COMMUNES MACONNAIS VAL DE SAONE »

Son siège est fixé à Fleurville à la maison du tourisme.

Cette communauté de communes est administrée par un conseil constitué de délégués titulaires élus par les conseils municipaux.

Le conseil communautaire de la communauté de communes Mâconnais Val de Saône se compose de 28 sièges.

Le nombre de conseillers communautaires par communes est fonction du nombre d'habitants dans la commune.

Pour notre communauté de communes le répartition se présente comme suit :

Communes	Population municipale au 01/01/2013	Nombre de conseillers communautaires
Viré	1104	4
Lugny	932	3
Clessé	829	3
Montbellet	784	3
St Gengoux de Scissé	597	3
Saint Albain	532	2
Fleurville	478	2
Cruzille	239	2
Bissy la Mâconnaise	212	2
Chardonnay	187	2
Burgy	108	1
Grevilly	34	1
TOTAL		28

Un suppléant est désigné uniquement pour les communes qui n'ont qu'un seul conseiller au conseil communautaire (pour notre territoire, seules Grevilly et Burgy sont concernées).

La présidence de la communauté de communes Mâconnais Val de Saône est assurée par le Maire de Fleurville : Patricia Clément.

Les représentants de la commune de Cruzille sont Gilles Charpy-Puget et Bernard Moine.

Lors de chaque vote, en cas d'égalité des voix, la voix du président est prépondérante sauf en cas de scrutin secret.

Les règles de convocation du conseil, les règles de quorum, les règles de validité des délibérations sont celles applicables aux conseils municipaux.

Un règlement intérieur est élaboré.

Compétences de la communauté de communes.

- **Compétences obligatoires :**

Aménagement de l'espace : étude, préparation et représentation des communes au sein des programmes d'intérêt intercommunal liés à l'aménagement du territoire communautaire, coordination avec d'autres échelles de territoire –

Pays-Contrat territorial Bourgogne du Sud....

Etude pour la création et mise en œuvre d'un « Pays d'Art et d'Histoire ».

• **Compétences facultatives :**

Enfance Jeunesse :

- Elaboration et suivi du contrat éducatif local et du contrat temps libre ;
- Création et gestion du relais assistantes maternelles, du multi accueil, de la micro-crèche dans le cadre des contrats enfances ;
- Services des garderies périscolaires et garderie « en attente du bus ».

Actions en vue de l'amélioration de la couverture haut débit de l'ensemble du territoire communautaire.

Quelles sont les ressources de cette communauté de commune ?

Les ressources sont constituées de :

- Produits de la fiscalité propre,
- DGF et autres concours financiers de l'état,
- Subventions reçues de l'Etat et des communes membres et d'autres collectivités publiques,
- Revenu de ses biens,
- Produits des taxes, redevances ou contributions correspondant aux services assurés,
- Produit des emprunts, dons et legs.

Micro-crèche la cadole des p'tits loups

C'est une micro-crèche intercommunale gérée par la Communauté de Communes Mâconnais Val de Saône (<http://www.haut-maconnais.com>):

- elle accueille les tout-petits de 2 mois et demi à 6 ans, en garde continue ou en halte-garderie,
- elle autorise jusqu'à 8 enfants au maximum en même temps + 1 place d'urgence,
- les horaires entre 7h 30 à 18 h 30 sont flexibles et adaptés aux familles : le type d'accueil peut être soit 1 jour par semaine, de 2 à 5 jours par semaine, ou par ½ journée,
- les conditions d'admission sont de résider dans les communes faisant partie de la Communauté de Communes (ou exceptionnellement dans les communes voisines mais avec priorité donnée aux habitants de l'intercommunalité) et que les enfants aient le vaccin DTPolio,
- elle est située dans les bâtiments adjacents à la Mairie de Cruzille (ancienne école communale) dans un cadre calme et verdoyant,
- elle dispose d'un grand hall d'entrée, une pièce de vie et d'activité, deux petites chambres, une salle de bain et une grande cour,
- la crèche est fermée une semaine pendant les vacances de Noël et de Pâques, quatre semaines en été.

Répartition des enfants cette année :

CRUZILLE : 6	LUGNY : 17	FLEURVILLE : 1
BISSY-LA-MACONNAISE : 2	GREVILLY : 1	ST GENGOUX DE SCISSE : 2

Communes extérieures :

ROYER:1	ST MAURICE-DE-SANTONAY : 1	UCHIZY : 1
---------	----------------------------	------------

Le personnel est composé de 3 personnes :

- Cécile COUFFLEAU et Mathilde BOURDON auxiliaires de puériculture,
- Martine CORBIN titulaire du CAP petite enfance,

- et d'une stagiaire Marion PERRACHON, qui prépare un bac pro service à la personne.
- Elles sont également épaulées par Mireille BENOIT, infirmière, référent technique qui assure une permanence tous les vendredis matins.

Le personnel organise également des spectacles et sorties chaque année .
En 2014 :

- le spectacle de Noël en fin d'année,
- le spectacle « Et vive la fête » en novembre par le théâtre de Zéphyrin à la salle communale, où les familles ont été invitées,
- la sortie à la ferme de Chatenay à ETRIGNY début juillet par le mini-bus de Viré pour les enfants de 2 ans en partenariat avec le multi-accueil de Viré qui accueille les enfants de 2 mois et demi à 6 ans selon 2 formules : halte garderie (moins 20 heures par semaine) ou crèche (plus de 20 heures hebdomadaire), ouvert du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 15,
- matinées communes avec les assistants maternelles, jusqu' à 5 à 6 en même temps.

32 enfants ont été inscrits cette année, ce sont 24 familles qui ont bénéficié de ce service.
Des places seront disponibles en septembre 2015.

Contact :

Micro-crèche la cadole des p'tits loups - Le Bourg 71260 CRUZILLE

Tel/fax 03 85 33 27 94

Adresse mail : lacadoledespetitsloups@orange.fr



Légende, de gauche à droite :

Les grandes : Marion, Mireille, Cécile, Mathilde

La toute petite : Héloïse (6 mois)

Les garçons : Gaetan, Alexis, Ylan, Emilio, Mathéys (debout)

Le jardin pédagogique de la communauté de communes

Le jardin pédagogique, un nouveau projet pour le territoire !

La création de ce jardin a débuté l'été 2013 et se poursuit actuellement. Ce jardin est conçu et construit par les membres de l'association « A Fleur de Terre » avec l'aide financière de la Communauté de Communes Mâconnais Val de Saône et l'aide de l'Office du Tourisme entre Saône et Vignes du Haut-Mâconnais. Il a pour but d'être un lieu d'apprentissage, de sensibilisation à l'environnement, au jardinage, mais aussi un lieu d'expérimentation, de partage de savoir-faire et de connaissance, un espace de détente en pleine nature agrémenté de nombreuses fleurs. Cette association est représentée par le président Charles-Edouard Debreuille, le trésorier Vincent Talmot et la secrétaire Christiane Taton.



Le jardin est ouvert à tous les samedis de 10h à 12h et 14h à 17h selon les conditions météo. Pour suivre l'évolution du jardin et mieux nous connaître, vous pouvez consulter notre compte Facebook, Google+ et jardinefleurveille.jimdo.com

Pour accéder en voiture au jardin, il faut se garer sur le parking de l'Office de Tourisme, Fleurville, ancienne nationale 6, entre les 2 ronds-points.

Le jardin se situe à l'arrière de l'office, le long de la voie bleue.

ÇA S'EST PASSÉ EN 2014

Bernard Moine et son entreprise

En août 1982, nous sommes arrivés à Cruzille avec mon épouse et mes deux enfants Jérôme et Stéphanie en location d'une maison appartenant à Mme Lafarge de Lugny. Julien est né à Cruzille en 1985.

J'ai continué d'exercer mon métier, au fil des années, je me suis fait une très bonne clientèle entre viticulteurs, particuliers et communes.

En 1991, nous avons acheté un terrain pour construire une maison où nous avons emménagé en 2000.

Nous aimons beaucoup la région avec tout ce vignoble où il fait bon vivre dans une bonne ambiance.

L'heure de la retraite a sonné pour moi le 1^{er} avril 2014, j'ai donc vendu mon entreprise à Patrick Michoud dont l'entreprise, l'« EARL Patrick MICHOU », a son siège à Montbellet.

Ayant plus de temps libre, j'ai accepté la responsabilité d'un poste d'adjoint à la commune ; nous formons une équipe où règne une bonne entente, bien évidemment nous faisons avec les moyens du bord.

Pour conclure ce message, je remercie toute ma clientèle qui m'a fait confiance ainsi que les habitants de Cruzille auxquels je souhaite de passer de bonnes fêtes de fin d'année.

Amicalement

Bernard Moine



Rallye des vins de Mâcon

Mâcon et la région mâconnaise a vécu au rythme des sports mécaniques à l'occasion du 31^{ème} rallye des vins de Mâcon le week-end du 14 et 15 juin. Pendant deux jours, 149 équipages en ont décousu sur les routes escarpées du Mâconnais dont celles de la commune de Cruzille : arrivée par la route de Fragnes sur la place Ponthus (1^{ère} buvette), virage sur la départementale pour remonter jusqu'à l'église (2^{ème} buvette) et virage à angle droit pour prendre la route de Grevilly.



Dimanche de bonne heure, sous les tentes préparées la veille et bien utiles vu la météo frisquette, les associations de Cruzille attendaient de pied ferme les spectateurs venus voir les voitures pilotées par des virtuoses dont Thibaud Guillemaud originaire du village. Hélas ce dernier, victime d'un incident mécanique la veille ne put prendre part à cette épreuve.

Les 2 buffets-buvettes situés dans des endroits stratégiques ont bien fonctionné grâce à la présence de nombreux bénévoles, chacun ayant un poste bien spécifique : qui spécialiste du barbecue, qui des frites, qui du café, qui des sandwiches, qui des boissons, qui de la tireuse à bière. Tout ce monde a joyeusement cohabité tout au long de la journée selon les plages horaires prévues par le planning.

Merci à tous pour cette participation qui a permis à chacun de dégager un petit bénéfice pour son club et de partager un moment d'échanges des plus sympathiques.

Repas annuel au centre du village

16 JUIN, LE REPAS DU VILLAGE

Espace LIBERTE. Un vent frais balaie la placette mais n'a pas découragé les Cruzillois qui ont rendez-vous pour le sacro-saint « repas du village ».

En effet, chaque année cette réunion sympathique se conjugue avec le rallye des vins. Chacun est convié à partager le repas du jour, alors ils arrivent tous, panier sous le bras, ou cabas, remplis de victuailles et de bonnes bouteilles, tous sauf les aînés qui, eux, sont invités par le village.

Ainsi ils déambulent, autour des tables, pour essayer de deviner les bons plats de « famille », mijotés et concoctés par chacun.

Les verres s'entrechoquent à la buvette, l'heure de l'apéro a sonné avant que, vers 13H00, chacun s'avance son assiette à la main pour choisir parmi les préparations culinaires.

Les paroles s'évaporent dans la chaleur, on n'entend plus que les fourchettes, les couteaux et les éclats de rire. Les convives réunis sous le chapiteau s'installent confortablement. Les plus gourmands iront au « rab », comme à la cantine, et se lèchent les doigts, tandis que les autres passeront au fromage et au dessert.



La classe en 4 étant à l'honneur, les conscrits présents ce jour ont été décorés d'une superbe cocarde « bleu-blanc-rouge ».

Et savez-vous comment s'est terminée la journée ?... Oui, bien sûr, les boules sont sorties de leurs étuis, pour participer à des parties conviviales. Les estomacs bien remplis, il fallait bien cela pour continuer à vivre une journée si agréable...

Qui a gagné ? Tout le monde puisqu'il n'y a eu que des rires tout l'après-midi !

Festival des musiques rares

Dans un cadre propice, un concert hors du commun.

Dans le cadre du festival des musiques rares, l'église de Cruzille a accueilli, dimanche 29 juin, le duo Pianoéon.

Laurence Garcin (piano) et Thierry Bouchet (accordéon) ont interprété deux morceaux inspirés par les toiles du peintre Michel Dufour, toiles exposées dans la nef. Les deux créations, *Flammorphose IV* de Jean-Claude Amiot et *L de Lumière* de Franck Vaudray, d'esthétiques différentes, illustraient chacune à leur manière la puissance colorée des tableaux de l'artiste.

Le programme, qui comportait d'autres partitions rares en particulier de César Franck, s'est terminé par un hommage au tango d'Astor Piazzola.

Le public a apprécié cet aller-retour entre musique et peinture, une complémentarité qui révèle un double éclairage contemporain.



Travaux de la Commission environnement et cadre de vie

Un grand merci aux enfants !



Le samedi 18 octobre 2014, rendez-vous a été pris avec les enfants de CRUZILLE pour le fleurissement de deux nouveaux massifs.

Profitant d'une très belle journée, les enfants n'ont pas hésité à mettre les mains dans la terre, à piocher, planter et arroser et tout cela dans la bonne humeur. Après s'être occupé du **massif de Sagy-le-Haut**, au niveau des cidex, notre joyeux cortège s'est rendu ensuite à pied par les chemins communaux jusqu'au **massif du cimetière**. Et pour finir cette merveilleuse journée, un goûter bien mérité a été offert par la commune et les membres de la commission aux enfants à l'espace Liberté où tous ont pu profiter d'une bonne partie de foot ou du toboggan pour les plus jeunes.



Les plantations ainsi réalisées, essentiellement constituées de vivaces, devront permettre un fleurissement pérenne et peu gourmand en eau dès le printemps prochain dans une démarche de développement durable.

Je tiens ici à remercier Claude MOLLARD pour la réalisation des massifs ainsi que les accompagnateurs adultes (Françoise, Pascal Dutarte, Caroline Maréchal) et les membres de la commission présents (Claire Cornillon et Christophe Point).



La Commission Environnement et Cadre de vie étudiera en début 2015 les prochaines interventions prioritaires de l'année en matière de plantations et d'aménagement paysager.

Nous comptons vivement sur vous les enfants pour les prochains chantiers !

(et notamment ceux qui n'ont pas pu participer aux plantations)

Et pourquoi pas aussi les adultes qui souhaiteraient contribuer à l'amélioration du cadre de vie de la commune ?

Sandrine Dutarte,

responsable de la commission Environnement et Cadre de vie

N'hésitez pas à me contacter ! Tél : 03.85.33.25.20

Repas des « aînés de Cruzille »

Cette année encore, nombreux sont les aînés, de 70 ans et plus, à avoir répondu à l'invitation pour le traditionnel repas offert par la municipalité et le C.C.A.S le mercredi 1er octobre.

Accompagné des membres de la municipalité et du CCAS, le groupe s'est déplacé à Tournus dans le cadre agréable et ensoleillé du restaurant « aux jardins de la Saône ».

Retrouvailles pour certains ou découverte pour d'autres, tous étaient contents d'être réunis dans la bonne humeur et la convivialité.

Après le mot de bienvenue de Gilles Charpy, le maire, les convives se sont retrouvés autour d'une table bien garnie avec un menu de fête : tarte à l'époisses et salade composée, cassolette de confit de canard accompagnée de pommes frites, tiramisu.

Tous ont profité de ce moment pour se distraire dans une ambiance chaleureuse. Ce fut l'occasion pour les participants de se rencontrer, de resserrer les liens existants et d'en tisser de nouveaux.



La balade digestive le long des berges de la Saône a permis d'apprécier dans la chaleur automnale la quiétude du paysage tournugeois .

Commission des jeunes de Cruzille

Cette année, pour la première fois, le conseil municipal de Cruzille a proposé une commission des jeunes pour discuter des projets et de sorties qu'ils souhaiteraient faire (laser game, cinéma...). Vendredi 17 octobre 2014, étaient présents à la soirée, Cédric Crémona et Armelle Chapuis, 2 membres de la mairie, Camille Prat, personne ressource de la commission et bien sûr les jeunes entre dix et dix-huit ans.

Nous avons fait d'abord la liste des projets puis ensuite le choix avec des priorités dans le temps : maintenant, après, plus tard...

Plein d'idées sont ressorties comme ré-ouvrir le club de tennis de table, des sorties au laser game et au karting.

Les jeunes ont beaucoup apprécié et une très grande entente dans le groupe était au rendez-vous.



Écrit le 18/10/2014 à Cruzille par Léo Guyon

Au revoir Adine Studlé !

Après 24 ans de bons et loyaux services à Cruzille et 10 ans à Grevilly, Adine Studlé a décidé de mettre fin à ses fonctions de secrétaire de mairie dans les deux communes pour partir vers de nouveaux horizons.

Pour marquer cet événement, le 22 novembre, le maire de Cruzille, Gilles Charpy-Puget et son homologue de Grevilly, François Chevalier ont convié à un pot de départ toutes celles et tous ceux qui, de par leurs fonctions, membres des conseils municipaux successifs, employés communaux, ont eu l'occasion de travailler ou côtoyer Mme Studlé à la Mairie. Les deux maires ont rappelé l'importance de la fonction de celle qui est la principale collaboratrice du maire et qui doit connaître les multiples domaines de l'administration d'une commune. Ils ont reconnu son dévouement et son écoute des habitants venus la solliciter ou se confier à elle.

Michel Baldassini, ancien maire, qui l'avait embauchée à Cruzille en 1990, (c'était aussi un 22 novembre) a rappelé avec humour qu'elle avait, durant toutes ces années, vu passer :

- 4 conseils municipaux,
- 4 présidents de la République,
- 3 députés,
- 8 préfets,
- 4 percepteurs,

mais un seul employé municipal et un seul garde-champêtre.

Mme Studlé a subi également le passage du franc à l'euro, le changement de millénaire, la mise en place de la dématérialisation.

Elle aura vu passer aussi deux tours de France, plusieurs rallyes dont une finale du championnat de France en 1994, mais malheureusement aussi elle aura assisté à la fermeture des derniers commerces et à celle de l'école, compensée un peu par l'ouverture de la micro-crèche.

Elle part en ayant appris aussi toutes les subtilités qui régissent la chasse. Michel Baldassini l'a également remerciée pour sa disponibilité et sa patience à son égard.



Gilles Charpy-Puget a souhaité également, à cette occasion, présenter officiellement la nouvelle secrétaire, Nathalie Guijarro, et lui souhaiter la bienvenue. Ne doutons pas que Mme Studlé aura glissé quelques conseils à Nathalie pour l'aider dans l'appréhension des habitants de Cruzille qu'elle avait appris à connaître si bien.



LA VIE DES ASSOCIATIONS

Toutes les associations de la commune ont été sollicitées pour relater leur activité. Les pages qui suivent relèvent de la libre expression et les propos tenus n'engagent que leurs auteurs. Cependant, les rédacteurs de ce Bulletin Municipal veillent au respect des règles légales et éthiques. Leur décision de supprimer tout ou partie d'un message ne peut être contestée. Sont notamment exclus de ces pages : les propos tombant sous le coup de la loi, les tonalités agressives ou violentes et les insultes.

Association Sportive de Cruzille – Tennis de table

De 1989-1990 à 2014 : après 24 ans d'existence l'activité tennis de table n'est plus !

Notre association a pris naissance en 1989-90 dans le cadre de l'Amicale Laïque.

En juillet 1991, nous nous sommes affiliés aux Foyers de Saône-et-Loire afin de pouvoir disputer leurs championnats. Il y avait, à cette époque, un réel engouement pour le ping-pong. Rapidement nos effectifs ont progressé pour atteindre une moyenne de 18 à 22 jeunes de moins de 16 ans et une quinzaine d'adultes. Nous avons glané de nombreux lauriers (voir les coupes en vitrine au club) dans le championnat des Foyers ruraux au niveau départemental, mais aussi interrégional, ce qui nous a valu une participation à une finale de Championnat de France.

Actuellement, nous ne pratiquons plus ce sport pour deux raisons :

- l'effectif adultes et adolescents n'est plus suffisant pour permettre les rencontres avec nos « amis » joueurs d'autres communes.
- nous n'avons pas d'adulte disponible pour entraîner les jeunes.

Le 6 juin 2014, une assemblée générale extraordinaire a décidé de mettre notre activité en sommeil.

Les tables ont été vendues ou mises à disposition : une table reste stockée au club au cas où...

Nous espérons beaucoup que dans un avenir proche ce sport puisse reprendre à Cruzille notamment au niveau des jeunes.

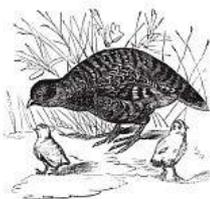
En tant que président, je tiens à remercier la Municipalité de Cruzille pour le soutien qu'elle nous a apporté pendant 24 ans ! En effet, nous disposions gratuitement du « Club » pour nos entraînements et rencontres.

André BAGUET



*Blaise Baudelat - Jean-Baptiste Surgot - Sébastien Point - Frédéric Laude - Thibaut Guillemaud - David Chevenet
Denis Geay - Sébastien Lanery - Jules Praukhnitzky - Rémy Langère - Thibaud Voituret - Quentin Perret - Julien Moine
Vivien Bon*

Audrey Chiadini - Ludovic Daviau - Vincent Dedienne - Amandine Chevenet - Cédric Mornal - Thibaut Vincent - Alexandre Saunier - Marion Surgot



Société de chasse « Le Réveil des Combes »

L'année 2014 a vu un peu de changement. En effet, notre président Michel Breton a laissé sa place qu'il occupait depuis 1997 ; mais il reste toujours dans le bureau.

Je le remercie et surtout pour les dernières années qui n'ont pas toujours été faciles à gérer.

Nous voyons de plus en plus de petit gibier (lapins, lièvres). Nous allons accentuer nos efforts pour repeupler la perdrix.

Le chevreuil est assez abondant, par contre la population sanglier est moins importante ; c'est pour cela que nous n'avons ouvert la chasse que début octobre après les vendanges et de plus il faisait trop chaud.

Pour la sécurité, des miradors ont été placés. Des panneaux « Chasse en cours » les jours de battues seront posés à l'entrée des chemins pour prévenir les promeneurs.

Notre méchoui du mois de Juin a été un succès et sera reconduit en 2015.

Notre banquet aura lieu le 28 Mars 2015. J'en profite pour lancer notre invitation à toutes les personnes désirant passer un moment de détente dans la bonne humeur autour d'un bon repas.

Je terminerai en vous souhaitant à toutes et à tous mes meilleurs vœux de bonheur, santé pour cette nouvelle année 2015.



Le Président : **Raymond Colin**

Les chasseurs de Cruzille

Que dire de ce début de saison de chasse 2014/2015 si ce n'est que l'ambiance reste toujours aussi bonne entre les adhérents de notre association, que les efforts fournis pour réimplanter du gibier sauvage et naturel porte ses fruits. Il y a bien longtemps en effet que nous n'avions plus vu de compagnies de perdreaux et de faisans sauvages sur la commune et c'est un plaisir de pouvoir croiser en se promenant lièvres, faisans et perdrix le long des haies et des chemins.

Quant au sanglier, il prolifère un peu comme partout en France. Notre début de saison a été tel que nous avons dû refaire une demande d'attribution de bagues dès la mi-novembre !

Sur ce sujet, nous tenons à nous expliquer quant au fait que nous ayons dû chasser à Cruzille et Grevelly dès le mois d'août et en début de vendanges. Suite à des plaintes répétées de certains agriculteurs et viticulteurs pour des dégâts sur les cultures, nous avons fait intervenir la Fédération des chasseurs de Saône et Loire pour vérifier leur bien fondé.

Comme les plaintes étaient parfois fondées, nous avons posé plusieurs clôtures sur des parcelles de blé, de maïs et de vignes sans pour autant clôturer toute la commune, le vol répété de postes électriques ne nous incitant pas non plus à le faire! Et nous avons décidé d'organiser des battues pour effaroucher les sangliers et procéder à l'abattage d'une bête de 105 kg dont la viande a été distribuée intégralement aux propriétaires qui nous cèdent leurs droits de chasse. Lors de ces battues, toutes les mesures de sécurité nécessaires ont été prises pour ne pas gêner les riverains et tout s'est très bien passé.

D'une manière générale, nous pensons qu'il est préférable de procéder ainsi plutôt que de voir intervenir, comme cela arrive sur certaines communes, les lieutenants de louveterie en battues administratives ou en tirs de nuits, les animaux finissant à l'équarrissage ! Nous espérons donc que les propriétaires qui ont eu quelques réticences sur la méthode auront compris la nécessité de notre intervention et nous les en remercions.

Comme chaque année, notre association s'est retrouvée à



l'occasion de son banquet annuel et autour d'un méchoui servi sous le soleil à près de cent convives, chasseurs ou sympathisants. Ces occasions, menées en toute harmonie avec nos amis de Grevilly, sont essentielles pour nos vies associatives et représentent de bons moments de convivialité et d'animation dans nos villages.

Nous tenons enfin à rappeler que le partage du territoire de la commune tel qu'il a été décidé il y a de cela deux ans, s'il a permis effectivement de calmer les tensions de l'époque ce qui nous a conduits à l'accepter, n'en reste pas moins non équitable puisque les deux tiers des biens communaux y sont attribués à l'autre association, problème qui, nous l'espérons, pourra être réglé dans les années à venir.

L'association des chasseurs de Cruzille vous souhaite à toutes et à tous une bonne et heureuse année 2015 et vous donne rendez-vous cet été pour son méchoui annuel.

Patrice Guillot au nom de l'association « Chasseurs de Cruzille ».

JTS, un équipage dans la course

Les acteurs

Sous les feux de la rampe

Thibaut GUILLEMAUD, pilote au volant d'une Peugeot 206 RC

Julie FAURE, copilote

Clément, Jean Philippe et Tonio : assistance mécanique

Les petites mains de l'ombre

Laura, Yvette, Alain, Florian, Marine, Fredo, Delphine, Patrice, Lionel et Camille

Déroulement de la saison

Petite saison mais grand changement !

Au fil des ans, Thibaut a réussi à mener son auto au maximum de ses possibilités.

C'est pourquoi, afin de continuer à évoluer, il a décidé fin 2013 de se séparer de sa 206 RC groupe N pour acquérir « sa grande sœur », une 206 RC groupe A.

Cette voiture a été entièrement développée par Enjolras.

Il l'a piloté pour son seul rallye de la saison, au côté de Julie Faure, pour le 31^{ème} rallye des Vins-Mâcon. Pour des raisons mécaniques, l'équipage a été contraint d'abandonner.

La saison de Thibaut s'arrêtera là, pour des raisons médicales, il n'aura pas été possible pour lui de reprendre de départ au cours de cette année 2014.

Une vie associative plus calme...pour mieux revenir en 2015

Contrairement aux années précédentes, ni repas ni de bal n'ont été organisés cette année. Mais ce n'est que partie remise pour 2015...

Néanmoins,

- le 12 juin 2014 : toutes les personnes ayant soutenu l'association pour la participation de l'équipage au rallye des vins 2014 ont été invitées à un apéritif et à la présentation de la nouvelle voiture à Cruzille

- le 15 juin 2014 : pour la seconde année consécutive JTS s'est associée aux associations cruzilloises pour tenir deux buvettes lors du passage du rallye des vins à Cruzille ;

L'association tient à remercier toutes les personnes nous ayant soutenus (financièrement, moralement et bénévolement...).

L'association JTS vous présente ses meilleurs vœux pour l'année 2015.

Thibaut Guillemaud



Naissance d'un Club de gymnastique d'entretien NOUVEAU À CRUZILLE!!!!

Créé en 2014 dans le cadre de l'Association Sportive de Cruzille (ASC), la gymnastique d'entretien prend la suite du tennis de table :

présidente : Mme. Marie-Claire LE FLOCH
trésorière : Mme. Colette MOINE
secrétaire : Mme Marine NASSIROSADATE
secrétaire adjointe : Mme Françoise BALDASSINI

Grâce à l'initiative de Marie Claire LE FLOCH et Colette MOINE, depuis le mois de septembre tous les mardis de 9h30 à 10h30, dans la salle des fêtes de Cruzille, vous pouvez suivre des COURS DE GYMNASTIQUE D'ENTRETIEN dispensés par Jérôme GUY.

Ces cours rencontrent un large succès, car après 2 mois de vie de l'association sportive de Cruzille, nous comptons déjà 25 adhérents.

Il est vrai que l'horaire actuel ne permet pas aux actifs de participer à ces cours, c'est pourquoi si nous avons l'assurance d'avoir suffisamment de participants, il serait envisageable à la rentrée prochaine de monter un 2ème cours en soirée (vers 19h).

Si vous êtes intéressés par cette idée, faites vous connaître ...

Renseignements sur place ou auprès de Marie-Claire LE FLOCH au 06 09 08 42 80.



Amicale laïque

Cette année nous n'avons pas organisé notre concours annuel de pétanque, ni le traditionnel carnaval auxquels les enfants aiment tant participer, juste Halloween que les enfants du village ont tenu à fêter.



Nous profitons de cette occasion pour annoncer que notre association est ouverte à toutes les personnes qui souhaiteraient nous apporter leur aide pour l'organisation de ces manifestations.

Pour terminer nous remercions tout particulièrement toutes les personnes qui voudront bien soutenir l'amicale laïque : le bureau de l'association est à renouveler.

*Christophe Point, Carole Berthaud, Myriam Thurisset, Karine Raltez, Karine Morellet,
Corinne Charpy-Pugot et toute l'équipe
vous présentent leurs meilleurs vœux pour cette nouvelle année.*



AUTO CRUZILLE TERRE

Le circuit du "Murger de Roche" prend forme grâce aux efforts consentis par nos bénévoles.

Cette saison nous avons organisé, le 5 avril, la journée pré-contrôle. 27 pilotes, venus de Bourgogne et de Rhône Alpes, ont présenté leur véhicule aux officiels techniques pour la validation de leur passeport 2014.

Le 4 mai dernier, l'Auto Cruzille Terre organisait sa 3^{ème} course. Depuis cette année, notre épreuve est inscrite à un trophée mixte. Cette manche est

ainsi devenue qualificative au championnat de France pour les pilotes inscrits au trophée Rhône Alpes ainsi que ceux inscrits au trophée Bourgogne.

Plus de 100 pilotes (encore 20 de plus que l'édition 2013) ont répondu présents pour assurer le spectacle, sous les yeux admiratifs d'un millier de personnes.

Le soleil était au rendez-vous et le succès a permis à la trésorerie de sortir la tête de l'eau. L'ACT organisera sa course pour la saison 2015, le 10 mai prochain. Elle restera qualificative dans les 2 trophées.

Comme l'année précédente, en coopération avec les associations de Cruzille, le 15 juin, nous avons tenu un stand de restauration "point chaud" lors du passage du rallye des vins. Malgré la motivation de chacun, le résultat ne fut pas à la hauteur de nos espérances : manque de public, donc un bénéfice restreint.

5 pilotes cruzillois se sont qualifiés pour le championnat de France.

A Minzac, en Gironde, 3 pilotes ont défendu les couleurs du club en catégorie Kart Cross. Michel LABILLE, papy de cette compétition, s'est permis de réaliser la pole position des karts 652 (moteur 2 CV). Malgré les caprices de la mécanique, il obtient toutefois la 7^{ème} place. Pierre DAMPT, 3^{ème} temps aux essais chrono, se classe 9^{ème} parmi les 25 meilleurs pilotes français de cette même catégorie. En catégorie Kart 600 (moteur moto), appelé aussi formule 1 de la terre, Clément ARTZNER casse en 2^{nde} manche et termine 72^{ème} sur 90 pilotes.

A Saint Germain d'Anxure, à quelques kilomètres du Mont Saint Michel, la mécanique a également trahi les pilotes de mono. Les réparations nocturnes ont permis à Anthony BERNARD et Yvon POURMONET de remonter respectivement 11^{ème} et 22^{ème} sur 24.

Bravo à tous !

Le 8 novembre dernier, à la salle des fêtes de Saint Gengoux de Scissé, l'ACT organisait la remise des prix du trophée Bourgogne, conclusion d'une année de championnat riche de 7 courses. Cette manifestation était également l'occasion de récompenser et remercier pilotes et commissaires.

Une pensée vers notre ami Tintin qui nous a quittés à l'aube de cet automne.

Pour conclure, nous félicitons nos pilotes qui ont encore brillé cette année :

Podium au trophée Rhône Alpes :

Catégorie T4 : Didier THURISSET, 3^{ème}

Catégorie Kart 652 : Julien GUYONNET, 3^{ème}

Catégorie Proto 1 : Charles GROS et Thierry FONTAINE, 2^{ème} et 3^{ème}

Catégorie Proto 2 : Benoît MARTIN, champion de sa catégorie

Podium au trophée Bourgogne :

Catégorie T4 : Fabrice GUILLEMAIN, champion de sa catégorie

Catégorie Kart 600 : David JOLIVET, 2^{ème}

Catégorie 652 : Pierre DAMPT et Nicolas CORDERET, 1^{er} et 3^{ème}

Monoplace : Anthony BERNARD et Yvon POURMONET, 1^{er} et 3^{ème}

4 champions parmi nos 23 pilotes !

Nous remercions tous nos bénévoles, les partenaires ainsi que la municipalité, sans qui rien ne serait possible.

Toute l'équipe de l'Auto Cruzille Terre vous souhaite une bonne et heureuse année 2015.



Cruzille patrimoine

Cette année 2014 fut pour notre association une année de transition puisqu'il n'y eut aucun chantier Rempart en août, les gros travaux de restauration de la guinguette étant terminés.

Cependant, le début de l'année a vu la fabrication et la pose de menuiseries "à l'ancienne", soit une porte cloutée en chêne et deux fenêtres à fléau par la menuiserie Jean-Louis Barraud de Saint-Gengoux-de-Scissé, travaux étant financés par la mairie. D'autres travaux de finition ont également été effectués bénévolement : l'installation d'un épi de faitage par Gérard Chambard, la pose de vieux carreaux de terre cuite au sol par Claude Mollard et son collègue de Chardonnay, la fixation de rails d'exposition par Yves Maréchal, enfin le transport et la pose de deux grosses pierres en guise de bancs par Gérard Chambard et Bernard Moine. Qu'ils soient ici tous remerciés.

Tout était donc prêt pour une inauguration officielle qui eut lieu le 15 mars à l'invitation conjointe de notre association et de la municipalité.

En présence des représentants de la Fondation du Patrimoine, de SMBS Rempart, du Conseil Régional, du Conseil Général, de la Communauté de communes, des associations amies, de la municipalité et de nombreux cruzillois, ce fut l'occasion de retracer l'historique et le bilan financier des chantiers de réhabilitation de ce vieux bâtiment au milieu des vignes :

Le premier chantier débuta en août 2007 et durant ces sept saisons nous avons accueilli pour 3 semaines en août 45 jeunes de 18 à 25 ans venus bénévolement d'horizons très divers, des français bien sûr mais aussi marocains, allemands, indiens, russes, burkinabés, albanais, népalais, chinois, pakistanais. Filles ou garçons, ils étaient étudiants, ouvriers, jeunes en difficulté ; certains sont venus plusieurs années de suite. Ils ont réalisé environ 4 000 heures de bénévolat.

L'encadrement technique et pédagogique a été assuré par 10 animateurs différents : certains pour deux ou trois ans. A noter qu'une bénévole de 2011 a assuré l'animation pédagogique en 2013. Tous, bénévoles et animateurs, ont été recrutés par SMBS REMPART.



Cet automne, Zineb, jeune marocaine bénévole l'été 2008, devenue architecte depuis, a apprécié les travaux réalisés

Le bilan financier se monte à 65 200 €, les charges se répartissant principalement en frais de personnel pour 27 392 €,

frais généraux (nourriture, animation, transport) pour 22 668 €, travaux (achat de pierres taillées, pose de la rambarde, menuiseries) financés par la mairie pour 7 100 €, achat de matériels et matériaux pour 5 527 €.

Les recettes se répartissent en :

- subventions obtenues grâce aux dossiers établis par SMBS REMPART pour 49,58%, soit :
 - la Fondation du Patrimoine concernant les dons et le mécénat d'entreprise pour 13 100 €
 - le Conseil Général de Saône et Loire pour 6 377 €
 - le Conseil Régional de Bourgogne pour 5 700 €
 - la Délégation Départementale de la Cohésion Sociale pour 5 350 €
 - le Ministère de l'Emploi et de la Solidarité pour 800 €
 - Rempart National pour le chantier école "taille et pose de laves" pour 1 000 €
- participations pour 23,51%, soit :
 - frais de séjour des bénévoles pour 5 328 €
 - participation de la commune aux travaux hors chantiers pour 10 000 €
- ressources propres de l'association pour 15,15%, soit 9 880 €
- campagne de dons pour 11,76%, soit 7 665 € : ce sont 44 personnes et 13 entreprises qui ont soutenu la restauration de la guinguette au moins une année par des dons en numéraires. Un grand et chaleureux merci à tous !

Nous avons, en plus, assisté à un formidable élan de solidarité : chaque année au mois d'août, une grande partie des cruzillois et de la population locale, en général, s'est investie pour aider et réserver un accueil chaleureux à la poignée de jeunes venus travailler sur le chantier : réalisation des plans, prêt d'échafaudages, transport des matériels et matériaux, prêt d'un WC de chantier et divers outils, d'un tracteur et remorque... mise à disposition du cantonnier par la commune. Des sorties randonnée ou escalade ont été encadrées par les membres de l'association. Il manquait toujours un outil ou un ustensile culinaire qui était quémandé chez les habitants. Ceux qui possédaient un jardin apportaient fruits et légumes, les autres réalisaient gâteaux et desserts ou invitaient tout le groupe pour un repas en famille. Un repas d'accueil et un repas de fin de chantier étaient organisés à la salle communale avec tous les Cruzillois souhaitant y participer.

Entre chaque saison les membres de Cruzille Patrimoine se sont aussi retroussés les manches : à plusieurs reprises nous avons désespérément tenté de localiser la cave : nous étions tellement confiants que nous avons pris attache auprès du G.R.A.T. de Tournus au cas où nous ferions des découvertes sensationnelles ! La déception fut au rendez-vous ! Nous avons également travaillé sur le toit : réalisation du voligeage et aide à la pose de la couverture. Une mention toute particulière pour Gérard Chambard qui s'est particulièrement investi : réalisation et pose de la charpente, couverture enfin.

Bien sûr, nous souhaitons tous que la guinguette ne retombe pas à nouveau dans l'oubli : l'ANACR du canton de Lugny y a installé une exposition fort bien documentée et très instructive sur **la Résistance à Cruzille** à l'occasion de sa randonnée annuelle sur les chemins de la mémoire le 22 juin. Cette exposition est restée en place jusqu'à fin septembre et a attiré de nombreux visiteurs. La porte reste ouverte pour d'autres manifestations, pensez-y !

Il est d'ores et déjà certain que ce magnifique lieu servira aussi de halte de pique-nique pour les randonneurs de passage, reste à installer une ou deux tables de pique-nique sur le terrain attenant.

A noter sur vos agendas et à ne pas manquer :

Samedi 24 janvier à 16h, salle communale "le Club"

"les fossiles de Cruzille, un patrimoine témoin de mondes engloutis"

Exposition de fossiles et conférence animée par Emmanuel Fara, paléontologue et professeur à l'Université de Bourgogne à Dijon.

Ce sera l'occasion d'offrir à la dégustation des galettes à la compote confectionnée avec notre première récolte de pommes du verger conservatoire.

L'assemblée générale annuelle (le 21 mars 2015) sera l'occasion de faire un bilan complet des activités réalisées au cours de 2014 et de procéder à un renouvellement du bureau (les forces vives s'amenuisent !). Je ne terminerai pas sans remercier le conseil d'administration de la section tennis de table de l'association sportive de Cruzille qui, lors de sa dissolution, a dévolu une belle partie de ses fonds à Cruzille Patrimoine.

François Dedienne



DOSSIER

Village agricole hier, aujourd'hui... Et demain ?

CRUZILLE

Village agricole hier, aujourd'hui... Et demain ?

Observant l'histoire de notre petit village, il est évident qu'il fut, de tout temps, essentiellement tourné vers l'agriculture : travail des terres du château, exploitation des vignes pour l'abbaye de Cluny, activité pastorale. ..Commune de 1111 hectares, Cruzille a toujours compté de très grandes surfaces boisées, des champs, des prés, des vignes. Aujourd'hui, cette identité agricole continue à s'affirmer par l'activité d'une partie de ses habitants, à savoir, la vigne et le vin, un peu d'élevage, les cultures céréalières, mais aussi par ses paysages qui conservent leur caractère toujours rural : immenses prairies où s'éparpillent quelques troupeaux, où galopent une ou deux juments avec leurs poulains, ses bocages, ses « teppes », ses forêts de feuillus magnifiques, ses vallons,



ses combes et les sentiers qui les parcourent, ses ruisseaux, ses serves, ses cadoles. On peut aussi remarquer ses maisons vigneronnes, ses fermes et ses granges, ses pigeonniers, sa guinguette, toute cette petite architecture paysanne préservée, et même parfois entendre le tintement de quelques clochettes de chèvres, ou tout simplement voir le ciel traversé par quelques buses ou autres rapaces. Bref , c'est tout ce qui fait qu'on l'aime et qu'il fait doux y vivre, mais c'est donc toute cette nature qu'il faut s'attacher à préserver . Qui peut dire aujourd'hui ce que sera le demain de Cruzille ? C'est à l'illustration des différents aspects de cette identité agricole et rurale de Cruzille que nous allons nous intéresser cette fois, à travers quelques retours historiques, des chiffres, quelques

exemples d'aujourd'hui, et enfin quelques pistes vers son activité de demain.

(On pourra , pour compléter le dossier qui va suivre, se reporter à 2 autres bulletins, N°15 de janvier 2001 « De vigne en vins », et N°19 de janvier 2005 « Histoire d'animaux »)





Historique de la population agricole à Cruzille depuis deux siècles

Au 19^{ème} siècle ainsi que dans la première moitié du 20^{ème} avant la guerre de 39/45, la majorité des habitants du village vivait d'une petite agriculture vivrière, c'est à dire celle qui la faisait « vivre », celle qui la nourrissait. Ils avaient quelques arpents de terre qu'on leur prêtait ou appartenant à la maison qu'ils louaient, pour beaucoup ils y cultivaient leur potager dans lequel couraient quelques poules. Ils avaient, parfois, pour les moins pauvres, un porc nourri avec les déchets alimentaires, ou avec ce qu'ils glanaient. Certains avaient quelques chèvres qui leur assuraient ainsi un peu de lait et des fromages qui pouvaient être vendus. Un certain nombre travaillait aux travaux agricoles comme journaliers, ou ponctuellement, au moment des moissons, des vendanges. Les propriétaires terriens, plus importants ou plus riches, avaient des ouvriers agricoles, en plus ou moins grand nombre, des bergers parfois et, éventuellement, des métayers, s'ils n'exploitaient pas eux-mêmes leurs terres. En résumé, l'activité du village était alors presque entièrement tournée vers l'agriculture.

L'évolution de la population : Les recensements de population

Habitants	Bourg	Collonge	Sagy	Fragnes	Ouxy	Ecart	En Plus* Internes IME	Population totale
1836	375 femmes et 385 hommes (<i>recensés mais non localisés</i>)							760
1846	46	276	177	86	29			714
1856	46	276	277	116	29			714
1866	73	265	226	67	24	6		661
1876	64	262	222	81	41			670
1886	234		203	60	29	3		529
1896	39	147	129	40	13	6		374
1906	191		139	55				387
1911	49	121	133	25	14			342
1921	25	97	115	35	13			286
1926	26	104	103	22	11			266
1936	21	79	99	21	7			227
1946	186			33				219
1954	120		103	24			37	247 (284)*
1962	142		113				78	255 (335)*
1975	137		92	18			78	247 (325)*
1982	143		100	16			103	259 (362)*
1990	243							243
1999	231							231
2007	232						69	232 (301)*
2011	246						69	246 (315)*

NB : si certains chiffres apparaissent erronés, c'est du aux difficultés de transcription de certains registres anciens

*De 1949 à 1954 les enfants de l'institut du château ne sont pas recensés, à partir de 1954, ils sont recensés à part, on a donc le **calcul de la population municipale** (et celui de la population globale).



Les recensements de population sont effectués régulièrement, par l'administration française, depuis 1836 et à peu près tous les 5 ans depuis. Ils permettent de mettre en évidence les périodes importantes de forte population ou au contraire d'exode.

On voit qu'à partir d'un **pic de 760 habitants en 1836**, il y eut une première baisse importante de la population, à la fin des années mille huit cent quatre-vingt, ce qui correspond à la pleine période du phylloxera affectant le vignoble. Ensuite, progressivement, les vignes malades, arrachées, vont être replantées mais en attendant qu'elles se remettent à produire, il va falloir travailler tout de même, et donc un certain nombre de familles d'ouvriers, mais de propriétaires aussi, vont devoir quitter le village, d'où une population réduite à **396 habitants en 1896**.

La deuxième baisse sensible de population est une **conséquence de la guerre de 14/18**, les hommes, jeunes et moins jeunes, étaient mobilisés. A la fin du conflit (que certains n'ont terminé qu'en 1919 !), quand ceux qui avaient réchappé aux combats sont revenus (17 Cruzillois sont morts au combat), le travail n'a pas été facile pour tous. Beaucoup étaient blessés, handicapés, la vie s'était transformée au hasard de la guerre, et dans certains foyers, il n'y avait même plus d'hommes pour travailler ! À nouveau des familles ont donc du partir vers d'autres horizons (villes, industries ou autre) où le travail serait peut être moins dur à trouver, d'où une population de **286 habitants en 1921**

Ensuite, c'est juste **après la guerre de 39/45 en 1946**, que la population sera au plus bas avec seulement **216 habitants !**

À partir de ce chiffre minima, la population communale remontera très légèrement pour rester ensuite relativement stable, voisine de **250 habitants, jusqu'en 2011 avec 246 habitants** (*Attention sur le tableau on distingue bien population communale d'une part, et population globale d'autre part, qui comptabilise les enfants internes de l'Institut du château).

Les statistiques agricoles des archives municipales

Grâce aux statistiques agricoles réalisées depuis longtemps et relativement fréquemment, en particulier à la fin du 19ème siècle, en les croisant éventuellement avec les données des recensements de population, on peut observer les changements dans la vie agricole.

En 1836, 195 cultivateurs ou cultivatrices sont recensés sans précision, seuls 3 fermiers sont distingués. Par contre il existait 2 charrons, 6 fendeurs de bois, 4 scieurs de long, 1 bûcheron, 1 meunier, 4 maréchaux-ferrants, 1 garde forestier, 1 garde champêtre, 2 marchands de vin, 1 marchand de fromage, qui appartenaient aussi au secteur de l'agriculture. Tous ces métiers semblent avoir été le reflet d'une vie agricole intense.

On note aussi, un grand nombre de domestiques dont les tâches n'étaient pas précisées et qui pouvaient être affectés à l'entretien, la cuisine, le service, mais aussi, bien souvent, aux travaux agricoles ; enfin, les épouses n'étaient pas toujours comptabilisées comme cultivatrices.

En 1906, **387 habitants sont recensés à Cruzille**, sur cet ensemble on dénombre, sous des dénominations variées (cultivateur, propriétaire récoltant, vigneron, métayer, berger...) plus de 200 personnes travaillant dans l'agriculture, soit plus d'une personne sur 2 de la population globale (qui comprend aussi, bien sûr, les enfants qui n'ont donc pas encore de métier). Ainsi il apparaît juste d'affirmer que la vie du village était essentiellement tournée vers l'agriculture. Les autres professions représentées étaient celles d'instituteur, buraliste, épicier, couturière, blanchisseuse, boulanger, commerçant, aubergiste, marchand ambulant, rentier, tisserand, menuisier, charpentier, forgeron, maçon, domestique, jardinier, tonnelier, charbonnier, cordonnier, géomètre expert, scieur de long, cantonnier, garde champêtre...

Les cultures, les récoltes

En 1889, 103 producteurs avaient leurs récoltes inventoriées : froment, orge, avoine, maïs, pommes de terres, betteraves fourragères, trèfle, luzerne, foin, regains, noix. 31 d'entre eux exploitent 199 coupées (1 coupée = 4,5 ares) de vignes qui ont produit 54 hl de vin.

En 1890, on retrouvait les mêmes cultures mais aussi : seigle, méteil, millet, sarrasin, colza, chanvre, sainfoin, fruits, légumes frais, légumes secs, et il est précisé qu'il y avait 130 ha de prairies naturelles.

Un petit tableau des archives communales, comparant 1914 et 1917, montre les baisses de productions agricoles pendant la 1ère guerre mondiale.



<i>Rapport sur la situation agricole de la commune demandé par M. Compère Morel</i>		En 1914	En 1917-1918
Nombre d'exploitations agricoles <i>Le plus grand nombre sont de quelques hectares et la plupart ne comprennent que des vignes non cultivées</i>		69	69
Surfaces totales de terres abandonnées susceptibles de produire		200 ha	270 ha
Céréales cultivées	Froment surface en hectares production en hectol	40 ha 400 hl	27 ha 189 hl
	Avoine en hectares en hectol	15 ha 400 hl	10 ha 180 hl
	Orge en Hectares en hectol	1 ha 12hl	0,5 ha 6 hl
	Maïs en hectares en hectol	2ha 20hl	1,5 ha 15 hl
Main d'œuvre agricole	Nombre total des travailleurs agricoles	194	151
	Masculins	102	60
	Féminins	92	91

Le bétail

Il évolue selon les années mais il reste important jusqu'au milieu du 20^{ème} siècle. En 1872, de nombreux foyers sur tout le village, avaient quelques chèvres (1à 4) et des poules, mais c'est à Fragnes qu'on trouvait le plus grand nombre de bêtes, notamment de bovins.

Pendant la période de guerre 39/45 des inventaires réguliers et permanents du bétail sont organisés.

Inventaires administratifs du bétail entre 1872 à 1941								
	Bovins + taureaux	chevaux	ovins	caprins	Porcs	Anes ou mulets	Volailles poulets + autres	Chiens 42
1872	80 + 2	23	23	233	29	1	823+52	
1911	179 + 2		213	139	79			
	72 agriculteurs dont 32 à Collonge, 4 à Ouxy, 7 à Fragnes et 29 à Sagy							
1918	230+15		35		63			
	45 Agriculteurs							
1941	200+6	34	400		31			
	40 agriculteurs recensés							
1965	187 +48	36	321	?	8			
	46 exploitations (inclus les viticulteurs)							

La vigne, le vin

En 1864, 144 exploitants viticoles étaient cités pour une surface de vignes de 4630 coupées soit près de 210 ha. La crise du phylloxera allait sévir, puis la guerre de 14/18, on ne compterait plus que 69 exploitants toutes productions confondues !

Au début du 20^{ème}, des plantations de nouveaux cépages vont être essayées contre le phylloxéra, notamment le Noah (blanc) et l'othello (rouge) ces essais s'avéreront vains, et, de plus, à partir de 1935, ces cépages seront interdits, car



considérés comme toxiques (à l'époque le Noah aurait donné le « vin qui rend fou »).

1926 voit la création de la première Cave Coopérative du Mâconnais à St Gengoux de Scissé.

L'INAO (Institut National des Appellations d'Origine), créé en 1935, et la loi sur les AOC vont permettre une meilleure organisation des plantations en désignant les cépages adaptés à notre région : Chardonnay, Gamay et Pinot noir pour le Mâconnais. Le métier de viticulteur s'organise donc véritablement et, malgré la guerre de 39/45 qui va sévir, la reconstitution du vignoble se poursuit lentement à Cruzille (comme ailleurs). En 1969, il atteint 71 ha !

La crise du Phylloxera : 25 ans de graves difficultés viticoles et autres à Cruzille comme ailleurs !

L'Alarme officielle du Phylloxera est donnée le 23 juin 1874, par le Préfet du Rhône qui signale, au Préfet de Saône-et-Loire, sa présence à Villié-Morgon, aux portes du département. L'attaque progresse très vite et un an plus tard, l'extension du Phylloxera est fortement confirmée !

C'est seulement en 1876 (soit 2 ans plus tard) que l'attaque sera diagnostiquée à Cruzille mais la vigne y étant déjà soumise depuis 2 ans ! En 1880, 45 % des communes viticoles du Mâconnais sont touchées gravement.

Avant cette crise, la majeure partie du vignoble est constituée alors avec des ceps *Vitis vinifera*, particulièrement vulnérables au phylloxera..

Le *phylloxera vastatrix* est un puceron, originaire de l'Est des USA, qui a été introduit en Europe, avec des boutures venant d'Amérique entre 1858 et 1862. Il peut se propager de 2 façons, grâce à un cycle biologique complexe lui permettant d'affecter le feuillage ou les racines. Les affections au feuillage ont pu être traitées, mais c'est la présence des larves sur les racines qui n'a jamais pu être enrayée et qui a provoqué la destruction de la quasi totalité du vignoble français (et une grande partie des vignobles européens).

Tous les essais de traitements ont échoué. Assez rapidement, scientifiques et professionnels de la vigne se rendent à l'évidence : il n'existe aucun traitement et seuls, arrachage et replantation, avec de nouveaux ceps américains greffés, pourront endiguer l'invasion.

Des cours de greffage des variétés du Mâconnais sur les pieds américains vont alors être organisés partout. Après arrachage, à partir de 1880, il faudra une bonne vingtaine d'années pour reconstituer progressivement un nouveau vignoble. En 1891, il est noté partout que les vignes reconstituées ont un bel aspect et promettent de belles récoltes ; à partir de 1901, on note la disparition de toute trace de Phylloxera, et près de 92 % du vignoble mâconnais a pu être reconstitué. Pendant ces années noires, les vigneronns du village vont être touchés gravement, et certains ne pourront pas faire face et seront contraints de chercher un autre travail ici ou ailleurs, quelques chiffres glanés dans les archives communales, nous font mieux percevoir la difficulté.

Les années sombres du phylloxera à Cruzille 1874 à 1900		Surface vignes			Récoltes
		ancienne	détruite	Replantée	
1874	Début de l'attaque non perçue				
1876 à 1881	L'attaque est diagnostiquée, tout le vignoble est attaqué	432ha	4ha	0ha	
1883		325ha	150ha	0ha	2300 hl
1884	50ha entièrement phylloxérés sur 200ha	275ha	160ha	0ha	1360hl (1300 rouge + 60 blanc)
1885	Vignoble presque tout détruit début de la replantation	50ha		1ha	725 hl (675 rouge + 50 blanc)
1897	Nouveau vignoble en progression	0ha	390	44	
1904	Plantations se poursuivent	0ha		150ha + 10	4000hl
1908	Plantations se poursuivent doucement			172	5000hl
1909	Une petite moitié du vignoble est reconstitué seulement			174	3000hl



L'affouage, une pratique séculaire

Les origines de l'affouage remontent au moyen âge.

Le mot « affouage » date du XIII^{ème} siècle et vient du verbe d'ancien français "affouer", qui signifie "chauffer", lui-même dérivé du latin *affocare* et de *focus* qui désigne le foyer. L'affouage constitue la survivance de l'ancien droit où, en contrepartie des travaux de "corvée", les paysans partageaient en commun certaines possibilités d'utilisation des terres indispensables à leur survie, dont la forêt.

Actuellement, l'affouage peut être défini comme un mode de jouissance des produits des forêts communales ou sectionales* relevant du régime forestier. Il peut permettre chaque année à certains habitants de la commune ou de la section d'entrer en possession du produit des coupes qui leur sont délivrées. Les bénéficiaires sont dits "affouagistes".

L'affouage n'est pas un droit pour les habitants. Seul le conseil municipal peut décider si les coupes affouagères seront vendues ou partagées en nature.



Ce dispositif original est réglementé par le Code forestier français promulgué en 1827 dans sa première mouture :

- *Le conseil municipal de Cruzille décide traditionnellement d'affecter une coupe de bois à l'affouage avec exploitation par les affouagistes. Il doit désigner trois garants. Il s'agit actuellement de MM. Point, Martin et Zingraff.*
- *Les bénéficiaires doivent posséder un domicile réel et fixe dans la commune depuis au moins 6 mois. Ils s'inscrivent au rôle d'affouage et acquittent la taxe correspondante (50 €).*
- *Les coupes des bois communaux destinées à être partagées en nature pour l'affouage, ne pourront avoir lieu qu'après que la délivrance en aura été préalablement faite par l'agent ONF, M. Denis Oriol.*
- *Ce dernier réserve une partie des arbres conservés pour le repeuplement. Ces arbres sont marqués par une flache (enlèvement d'une partie de l'écorce) ou à la peinture.*
- *Le mode de partage retenu à Cruzille est par feu (foyer d'habitation). Les parts affouagères (coupes) sont préalablement jalonnées et tirées au sort.*
- *Il y a interdiction pour les bénéficiaires de vendre le bois qui leur a été délivré.*

L'aménagement de la forêt

Il est remarquable de constater avec quelle sagesse le droit romain, puis les réglementations du moyen-âge ont prévu l'exploitation forestière. Colbert précisa ces règles. On peut dire que, depuis, elles ont subi peu de modifications, celles-ci tendant toujours à protéger le patrimoine forestier contre l'exploitation inconsidérée : la forêt est divisée en un certain nombre de parcelles qui sont exploitées les unes après les autres suivant un échelonnement conforme aux règlements, aux usages locaux aussi. Ces règlements ont toujours pour but soit de parer à des besoins extraordinaires, soit de pallier les accidents de végétation susceptibles de diminuer une production escomptée. Ainsi, les forêts communales ne seraient exploitées qu'aux trois quarts, d'où l'expression **"quart en réserve"**, c'est à dire celui qui ne sera exploité que pour répondre à des besoins spéciaux, sur autorisation préfectorale seulement. À Cruzille, il s'agit d'une parcelle de 3 ha 03 dans le bois de la Montagne et du bois de Moine en totalité (23 ha 49).

* Les biens sectionaux : bois, teppes et pâtures

Ce régime est lui aussi un pur produit historique issu de l'ancien droit, lui-même produit par les libéralités concédées aux habitants par les seigneurs sur des terres peu productives : c'est une survivance de modes de gestion moyenâgeux, banalités et autres alleux.

Avant l'année 1793, les biens communaux appartiennent aux communautés d'habitants qui sont le plus souvent identifiées par les sections de paroisses d'Ancien Régime.

Cruzille comprenait Colonges - siège de la paroisse - et Sagy, qui formaient deux communautés ; Fragnes et Ouxy n'en formaient qu'une. Sagy faisait partie de la paroisse deux ans sur trois (la troisième année, il devenait de la paroisse de Bissy la Mâconnaise). Fragnes et Ouxy faisaient de même avec les paroisses de Colonges et de Prayes.

Dans la grande enquête ordonnée par Colbert et réalisée par Bouchu, intendant de Bourgogne en 1666, on a la confirmation que Colonges et Sagy ont leurs droits respectifs au sujet des bois communaux. Fragnes et Ouxy n'ont pas



de bois communaux, ils ont seulement le droit d'envoyer champoyer leurs bestiaux dans les bois du roi en temps de vaine pâture et d'y prendre du bois pour leur chauffage moyennant une redevance qu'ils payent au château de Brancion (pour Fragnes : 2 coupes de froment et 4 d'avoine, 2 poules et 1 sol 9 deniers pour chaque ménage. Pour Ouxy : 2 poules et 6 deniers d'argent).

La révolution française, consciente de la nécessité de ces biens pour permettre aux plus pauvres de n'être plus des serfs mais des citoyens, avec un minimum vital à exploiter, n'a pas mis fin à ces usages.

Après l'année 1793, les biens communaux d'Ancien Régime se sont divisés de manière anarchique en deux groupes :

- certains biens communaux auxquels s'ajoutent les acquisitions ultérieures, qui appartiennent aux communes. A Cruzille on peut citer : les Tronches, le Chanay, les Chassagnes, en Vernebois ...
- les autres biens communaux qui deviennent biens sectionaux car appartenant aux sections. Les forêts sectionales de Cruzille furent définies ainsi :
 - la Montagne et la Goulette pour Sagy, soit environ 75 ha.
 - les Genèvres, les Reppes, Prénagin, les Tessonnières et les Epines pour Colonges, soit environ 75 ha.

La gestion des biens de la section est assurée par le maire et le conseil municipal. Toutefois, lorsque la section est assez importante (revenu cadastral important) et comporte suffisamment d'électeurs, elle peut élire un conseil syndical de trois membres qui participent aux décisions de gestion les plus importantes.

Les seuls conseils syndicaux élus dont on retrouve les documents aux archives municipales l'ont été le 15 novembre 1908. Ils ont été élus afin de statuer le 5 décembre 1908 sur la dévolution des produits issus des coupes de bois. Ces conseils ont été dissouts immédiatement après.

Les membres du conseil syndical de Sagy, composé de MM. Barraud Benoit (qui a été désigné président), Boissaud Prosper et Moindrot Claude ont été appelés à répondre par oui ou par non à la question suivante :

« *Etes-vous d'avis que le produit de la vente des coupes de bois appartenant en propre à la section de Sagy soit versé à l'avenir dans la caisse communale afin de servir aux besoins généraux de toute la commune ?* » : unanimité avec 3 oui.

Les membres du conseil syndical de Colonges, composé de MM. Thurissey Morandat (qui a été désigné président), Létourneau Reby et Chambard Létourneau ont été appelés à répondre par oui ou par non à la question suivante :

« *Etes-vous d'avis que le produit de la vente des coupes de bois appartenant en propre à la section de Colonges soit versé à l'avenir dans la caisse communale afin de servir aux besoins généraux de toute la commune ?* » : unanimité avec 3 oui.

Dernière survivance de ce régime particulier, les deux sections de forêt cruzilloise sont restées exploitées séparément par les affouagistes de Colonges et de Sagy jusque dans les années soixante, période durant laquelle les besoins en bois de chauffage furent en constante diminution.

A Cruzille, il n'était pas fait de distinction sectionale pour la pâture des bœufs et des vaches dont les propriétaires pouvaient jouir du droit de pâturage dans tous les terrains communaux. Il n'en était pas de même pour les propriétaires de chèvres : obligation pour ceux de Sagy de les mener paître aux lieux-dits "sur la Combe" et "aux Chassagnes", ceux de Colonges "aux Tronches" et ceux de Fragnes "aux Bruyères" et "Vernebois" ; ceux d'Ouxy n'ayant pas de communaux ne pouvaient les conduire que sur leur propriété. Les moutons étaient interdits de pâture sur les communaux.

Effet probable de cette appartenance alternative à deux paroisses différentes, une parcelle de forêt sise sur notre territoire a été l'objet d'une contestation qui a duré près d'un siècle et a opposé les communes de Cruzille et de Bissy la Mâconnaise à l'occasion de nombreux procès en revendiquant la propriété (*relatés dans le bulletin municipal de Cruzille n° 22 de janvier 2008*). Le litige portait sur le Bois du Mont, une parcelle de forêt d'environ 4 hectares et demi située au sud-ouest du lieu-dit "la Cabane du Comte" et non limitrophe avec la commune de Bissy la Mâconnaise.

La contestation aurait commencé dès 1762, opposant les habitants de Sagy aux habitants de Charcuble. Au départ de l'affaire, il semble que les habitants de Charcuble aient saisi le tribunal de Mâcon qui avait nommé des experts fonciers, lesquels, alors que « ce bois a toujours été la propriété des habitants de Sagy », l'avaient « par méprise, attribué à ceux de Charcuble ».

Les comptes-rendus du conseil municipal nous permettent de suivre les jugements et appels auprès de la Cour Royale de Dijon et du tribunal civil de Mâcon ainsi que les frais et dédommagements supportés par les habitants de Sagy jusqu'en 1856.

En définitive, cette parcelle restera propriété de Bissy la Mâconnaise ; sur le cadastre, elle est notée "forêt sectionale de Charcuble". On notera que la commune de Bissy la Mâconnaise possède sur notre territoire une autre petite parcelle de bois de 9 a 60 au lieu-dit "la Roche".

Toutefois, ce régime particulier ne s'adressant qu'à une fraction de la population d'une commune, constitue une rupture d'égalité, ces biens produisant des richesses qui ne peuvent être utilisées que dans l'intérêt du territoire de la section, alors même qu'ils appartiennent à la commune dans son entier.



Plusieurs fois réformée au cours des trois dernières décennies, la gestion des biens sectionaux est source importante de conflits. Le Sénat a proposé une modernisation des textes : ainsi, le régime des sections de communes a été modifié par une loi promulguée le 27 mai 2013 et publiée au Journal officiel du 28 mai 2013.

La loi concerne le transfert des biens d'une section de communes au profit de la commune.

Le texte prévoit le recensement systématique des sections de communes sous la responsabilité du préfet. Il élargit les cas dans lesquels il peut être procédé au transfert gratuit des biens à la commune par le recours à la procédure simplifiée.

Bibliographie :

"*Tout ce qu'il faut savoir sur l'affouage en Bourgogne*" par Nicolas Lecœur, responsable commercial bois à l'ONF
Archives de la Côte d'Or citées dans "*Monographie de la Seigneurie de Cruzille en Mâconnais*" d'Alexandre Dubois

L'Alambic et le bouilleur de cru professionnel : des pratiques ancestrales

À Cruzille, comme dans de nombreux autres villages viticoles, depuis des siècles, des bouilleurs de crus professionnels, nommés aussi bouilleurs ambulants distillent pour les habitants. Au 19^{ème} siècle, on trouve une famille Bolley installée au village dont plusieurs seront bouilleurs de métier, l'un d'eux notamment, s'appellait François Bolley. L'alambic est installé le plus souvent sur la place au centre du village. Sur une photo du début du 20^{ème} siècle, il est placé au bourg, sur la place du lavoir (maintenant place Edgard Ponthus) . Dans la 2^{ème} moitié du 20^{ème} siècle, l'alambic trouve sa place devant les caves des vignes du Maynes, où différents bouilleurs se sont succédés dont MM Auclair (*de Chapaize*), Michel (*de Chavannes/Reyssouse*), Billoud (*de Reyssouse*), et d'autres sans doute.

Depuis le début des années 2000, c'est la famille Chapuis de Mancey qui vient occuper la place avec son alambic ; acheté neuf, à la Foire de Mâcon, en 1923 par le grand-père de Jean Chapuis, à l'époque c'était un très gros achat. Vous avez pu le voir cette année, ou les années précédentes, au début du mois de décembre devant la cave de Julien Guillot (Domaine des vignes du Maynes). Cette machine, est déclarée car , en dehors de ce contexte, il est interdit de l'utiliser. Chaque année, au début de sa période d'inactivité, l'alambic de la famille Chapuis est plombé par le service des douanes, puis déplombé, toujours par les mêmes services, pour sa reprise de fonctionnement, à la fin de l'automne pour environ deux mois. En dehors de cette activité de bouilleur, François Chapuis le fils exploite, à Mancey, un domaine viticole, le « Domaine Chapuis » au sein du groupement de la cave des vignerons de Mancey.

Tout ce qui tient à l'utilisation de l'alambic est extrêmement réglementé et contrôlé par le service des douanes. Il existe de nombreuses rumeurs disant qu'on ne peut pas distiller parce qu'il n'y a plus de **privileges**, elles sont fausses car elles mélangent plusieurs notions.

- **Le privilège**, qui était accordé aux exploitants agricoles et leur permettait de faire distiller gratuitement une partie de leur récolte, ce droit pouvait être transmis à leurs enfants si ils étaient eux-mêmes exploitants, ou à leur successeur éventuellement. Ces privilèges (remontant à Napoléon) ont été supprimés en 1960 mais gardent leur validité jusqu'au décès de la personne .

- **Le droit de bouillir** : si les privilèges n'existent plus vraiment (sauf exploitant encore en vie, ayant perçu des allocations familiales dans les années 60) il existe toujours un **droit de bouillir** accordé à celui qui est récoltant. La quantité maximum par récoltant amateur est de 10 litres d'alcool pur (20 lt à 50°) pour lesquels il aura une réduction de 50 % sur les droits d'accises (ou taxes). Cet alcool sera réservé uniquement à la consommation personnelle de celui qu'on nomme bouilleur de cru, le distillateur , lui, est le « bouilleur ambulant », en l'occurrence pour le village, actuellement, c'est la





maison Chapuis.

Il faut être propriétaire d'un verger ou d'une vigne pour distiller et de toute façon, l'important est de déclarer et de payer les taxes à l'état, et la « façon » au bouilleur de cru professionnel.

Avant de porter sa récolte, le récoltant doit faire une déclaration de distillation sur un document demandé aux douanes ou au distillateur conventionné, sur lequel il mentionnera ce qu'il va porter à l'alambic, en quelle quantité et à quelle heure ? Il y eut une époque où ceux qui amenaient leurs fruits ou moûts à distiller devaient, en plus, fournir le bois qui alimenterait la chaudière. Aujourd'hui la chaudière de l'alambic Chapuis fonctionne, elle, au fuel, pas besoin de bois, donc ! En 1923, à l'origine, c'est au charbon qu'il fallait l'alimenter, mais c'était il y a bien longtemps, depuis la chaudière a été transformée.

Dans notre village, la tradition viticole veut qu'on distille le marc de raisin (résidu du raisin après pressurage) pour obtenir du marc de Bourgogne, mais les vignerons peuvent aussi faire distiller les lies de leur récolte, ce qui leur donnera de la fine Bourgogne. Tous les fruits peuvent être distillés, mais ceux qu'on trouve le plus couramment portés à l'alambic, par ici, sont les poires, les prunes, les cerises. Ces fruits ont été apprêtés et mis en tonneau au moment de leur récolte, (voir le mode préparatoire).

Comment l'alambic fonctionne-t-il ?

L'alambic de la maison Chapuis est composé, d'abord d'une grosse chaudière de 600 l remplie d'eau potable, de source qui va être chauffée jusqu'à ébullition (c'est pour cela qu'un alambic est toujours placé proche d'un point d'eau).

La matière à distiller, elle, a été mise dans les vases en cuivre (au nombre de 3 sur cet alambic). La vapeur distribuée par la boîte à vapeur est envoyée directement dans les vases au contact des matières à distiller. Après 1h30, on isole un vase pour le recharger. Un rectificateur est chargé de trier les alcools produits en écartant les « mauvais » alcools (grâce aux différences de densité), notamment ceux chargés de trop d'éthanol. L'alcool produit est mesuré et pris seulement lorsqu'il atteint 45° (sachant qu'on va chercher à obtenir 50°).

À Cruzille, Julien Guillot, chaque année fait distiller son marc et ses vins troubles (ou lies) assurant ainsi environ la production de 3 pièces d'alcool par an (une pièce en Bourgogne = 228 l). Il ne va payer, dans un premier temps que la façon au bouilleur, car il réglera plus tard à l'état, les taxes sur la vente de ses bouteilles. Les alcools qu'il produit sont, en AOC depuis peu, (Appellation d'Origine Contrôlée, c'est une jeune appellation pour les alcools) Marc de Bourgogne, ou Fine de Bourgogne Clos des vignes du Maynes.

Ces 3 pièces de marc et de fine, en fûts de chêne, vont être élevées en cave pendant 10 à 20 ans, et, ce faisant elles vont perdre en évaporation environ 1/4 à 1/3 de leur contenu pendant ce temps : C'est ce qu'on appelle « la part des anges », cette partie qui disparaît. Dans certaines caves, on procède à l'ouillage (maintien du niveau maximal de remplissage des tonneaux, par remplissage) des tonneaux d'alcool, mais Julien préfère ne pas y recourir, il trouve que la qualité de ses alcools est meilleure. . . Enfin quand Marcs et Fines sont considérés comme prêts (agréables au palais, peu agressifs, parfumés, harmonieux) il sont mis en bouteilles, que l'on bouche, puis elle vont être cachetées à la cire pour être enfin stockées debout en cave, afin que l'alcool n'attaque pas les bouchons. On voit que le chemin est très long pour arriver à une bouteille de marc de Cruzille ! Le rendement du marc ou des lies est variable selon leur degré alcool de départ.

La maison Chapuis vient donc depuis près de 15 ans faire fonctionner son alambic au village, -t-il, . Jeune homme souriant, débonnaire, le fils Chapuis, remarque que l'an dernier il n'y avait pas eu beaucoup de fruits à distiller, c'était une petite année fruitière. On sent qu'il se plaît dans cette





pratique ancestrale. L'alambic passe en général, chaque année, 8 à 10 jours sur notre commune et il y a encore de nombreux clients. La famille Chapuis souhaite pouvoir faire perdurer cet étonnant métier le plus longtemps possible, alors n'hésitez à apporter vos fruits et pour cela pensez à les préparer.

Historique du regroupement de communes de l'AOC MACON-CRUZILLE

Jusqu'à la fin des années 1990, 56 villages pouvaient revendiquer l'appellation « Mâcon » suivi du nom de leur commune. Un grand nombre d'entre elles n'étant pas utilisées, l'INAO a été à l'origine d'une réflexion sur la possibilité de faire des regroupements.

Les motivations qui ont amené à ce travail :

- Obtenir une meilleure lisibilité pour le consommateur.
- Améliorer la communication.
- Avoir des surfaces suffisantes pour créer à l'avenir des AOC communales qui nécessitent des délimitations plus restrictives.

Les principaux critères définis pour la fusion de noms :

- La composition des sols et sous-sols,
- L'histoire viticole des villages,
- La proximité des villages entre eux .

Des viticulteurs ayant déjà fait connaître l'AOC « Mâcon-Cruzille », d'autres ayant la volonté de l'utiliser, la majorité a refusé la proposition d'un regroupement avec « Lugny ». Par la suite, un accord a été trouvé : regrouper Grevilly sous le nom « Macon-Cruzille », et laisser une petite partie de Cruzille jouxtant la commune de Lugny se joindre à cette dernière.

Martailly les Brancion souhaitait se rapprocher de Lugny. Le critère de proximité des communes n'étant pas respecté, cela leur a été refusé. Dès lors, il leur restait la solution de rejoindre le projet « Macon-Cruzille ».

Depuis le début des années 2000, l'AOC « Macon-Cruzille » peut être revendiquée sur les communes de Cruzille, Grevilly, Martailly les Brancion.

A la suite de l'officialisation de la nouvelle délimitation, la Cave de Lugny proposa à la vente, une cuvée « Macon-Cruzille » qui étoffa l'offre déjà existante des caves particulières de la commune.

A l'heure actuelle, en prenant en compte le volume commercialisé, il semble prématuré de demander une AOC communale comme le fait actuellement l'AOC « Macon-Lugny ».

Néanmoins, ce sujet sera peut-être un dossier à traiter prochainement.

Les Coopératives d'Utilisation de Matériels Agricoles (CUMA) dans l'agriculture d'hier et d'aujourd'hui

C'est pour mieux organiser les battages, qu'un petit groupe d'agriculteurs mené par Emile Blanc créa en 1947 la CUMA de LUGNY. A l'époque la région vivait surtout de polyculture, et la fin justifiant les moyens il fut décidé de faire cause commune pour mieux gérer les travaux de la terre. Dans les années cinquante, ce premier bien collectif fut troqué pour une moderne « mois-bat », bientôt rejointe par une défonceuse à treuil pour les vignes et un rutilant tracteur américain et bien sûr un chauffeur pour conduire ce matériel moderne.

Dans les années 60, la CUMA s'est ouverte aux communes de Bissy, Cruzille et Grevilly.

Plus tard la région se spécialisa en viticulture, la CUMA assura la mise à disposition de matériels polyvalents. Mais peu à peu l'activité de cette dernière diminua, jusqu'à presque tomber en sommeil.

En 1994 un travail de fond fut entrepris par un autre petit groupe d'agriculteurs, viticulteurs, pour relancer l'activité sous l'impulsion de Jacques Magot : mise à jour de ses comptes, de la liste des adhérents et du capital social, élection d'un nouveau conseil d'administration et d'un bureau réellement actif.

Le chiffre d'affaires en fin d'exercice était de 18 558 F (2 829 €).

Et s'en suivit de nombreux achats de matériels performants, pour satisfaire ses adhérents, passant de huit outils en 1994 à plus de quarante aujourd'hui, du simple rouleau à céréales, à la machine à vendanger la plus performante, des matériels les plus spécifiques à la viticulture (trois préailleuses, deux releveuses de vignes, deux machines à vendanger) au matériel de terrassement (deux tractopelles) en passant par divers broyeurs, remorques, tarières à vignes, un tracteur agricole, un chariot élévateur, etc...



Humainement aussi, la CUMA s'est agrandie, puisqu'à la suite de plusieurs demandes d'agriculteurs de communes extérieures pour intégrer des groupes de matériels, en 1997 la zone territoriale, passe de quatre à quatorze communes et renforce son conseil d'administration.

Le Sivom de Lugny ayant des problèmes avec sa station de traitement, notamment au moment des vendanges, mit la pression aux viticulteurs, pour qu'ils se déconnectent du réseau. C'est donc tout naturellement, qu'en 2006 le conseil d'administration de la CUMA, eut le projet de construire une aire de lavage pour machines à vendanger et pulvérisateurs avec station de traitement des effluents.

C'est un terrain sur le hameau de Fissy vendu par la commune qui fut retenu pour construire l'ensemble aire de lavage et station de traitement.

En cours de réflexion la CUMA a été contactée par la cave de Lugny car elle devait elle aussi modifier son système de traitement des effluents, ce qui influa beaucoup sur la capacité retenue pour la future station de traitement.

Parallèlement les viticulteurs de Cruzille, étant trop loin de la future construction de Lugny, décidèrent de construire une aire sur leur commune dont la CUMA est également le porteur du projet.

C'est donc à partir de 2007 que les démarches commencèrent avec montage des divers dossiers et devis, avec de multiples péripéties, frayeurs et changements dans les projets : demandes de subventions, de permis de construire, etc...

C'est au second semestre 2010 que les premiers coups de pelle furent donnés, et comme dans toutes constructions les différents corps de métier se succédèrent. Pour les vendanges 2011, les travaux n'étaient pas terminés, malgré tout, les machines à vendanger ont pu être lavées sur les nouvelles pistes.



A Lugny, de multiples activités sont à la disposition des adhérents : 5 pistes pour le remplissage et le lavage des pulvérisateurs, lavage des machines à vendanger, lavage à l'eau chaude à haute pression. Stockage des produits phyto, stockage de carburant GNR, stockage de marc pour les caves particulières et bien sûr le traitement des effluents phyto, des effluents des machines à vendanger (MAV) et de la cave de Lugny pour ses chais de Lugny et Chardonnay, et également pour quelques caves particulières.

A Cruzille, les activités sont plus réduites : deux pistes de remplissage et de lavage, des pulvérisateurs et stockage des effluents, lavage des machines à vendanger et stockage des effluents. Stockage des produits phyto. Ensuite, les effluents sont transportés et traités à la station de Lugny.

Quelques chiffres pour la CUMA de Lugny :

- Plus de 50 adhérents répartis sur les deux sites,
- 19 MAV à Lugny 3 à Cruzille,
- 37 pulvérisateurs à Lugny, 6 à Cruzille,
- 6540 m³ d'effluents organiques traités,
- 120 m³ d'effluents phyto traités,
- Stockage des produits phyto pour protéger 443 ha à Lugny, 76 ha à Cruzille,
- 87 900 litres de GNR distribué.
- Coût des installations : plus de 1 350 000 euros pour l'aire de Lugny,
- et plus de 80 000 euros pour Cruzille.
- Sur l'ensemble de ses activités, c'est près de 90 adhérents pour un chiffre d'affaires annuel de plus de 240 000 euros au 31/12/2013.

En Saône et Loire :

251 CUMA actives regroupant 4 500 adhérents.

Pour un chiffre d'affaires de 8.5 millions d'euros et 7.5 millions d'euros investis.

En France :

11 545 CUMA regroupant 224 300 adhérents.

Pour un chiffre d'affaires de 495 millions d'euros et 320 millions d'euros investis.



Bocages

En observant cette vue aérienne de Cruzille, de sa mairie, de son château, au milieu du XX^e siècle, on peut noter quelques différences, mais également des similitudes avec le paysage que l'on peut contempler actuellement.

En ce qui concerne les différences, et cela est presque un jeu pour l'observateur, chacun pourra noter que quelques pavillons ont été construits depuis : le long de la route départementale, de la route de Fragnes, de la salle communale...

D'autres bâtiments ont été détruits (ancienne cure, près de l'église). D'autres encore étaient provisoires (tentes en contrebas du château). Le paysage s'est également boisé et les arbres ont poussé, dans la combe de Cruzille, sur le coteau ouest, depuis l'ancienne carrière de pierre et le long de la route. Les sentiers ne sont plus visibles depuis le coteau opposé.

Mais le village a conservé la même physionomie : vignes et prairies occupent les mêmes secteurs. Autour d'un habitat groupé, (l'habitat ancien est encore très nettement identifiable) **les jardins** potagers sont toujours bien présents de nos jours, même si certains se sont déplacés ou ont disparu (à la place de l'actuel parking du club par exemple). **Les arbres** d'ornement et les fruitiers sont toujours bien représentés (le noyer notamment), des éléments du paysage que ses habitants continuent d'apprécier et d'entretenir.

Mais l'on peut surtout noter que le bocage s'est presque développé, même s'il a changé de forme. Les limites de parcelles sont en effet bien lisibles sur la vue ancienne, bien que l'on ne puisse pas toujours distinguer qu'il s'agisse de **murets de pierre sèche**. Ce réseau de murets et de murgers

(importants amoncellements de pierres entre deux murets et en limite de parcelles pour en faciliter l'exploitation) est toujours bien présent, on l'appelle bocage *lithique* (« de pierre ») et il avait atteint son paroxysme au milieu du XIX^e siècle dans le Mâconnais avant la crise du phylloxera et le début de l'exode rural. Il est

actuellement gagné par la végétation (buis, érables champêtres...). Les **haies basses** et taillées, le long des routes en particulier, sont également toujours bien présentes (la parcelle en triangle en montant à Grevilly n'a pas changé) et l'on peut d'ailleurs en profiter ici pour remercier ceux qui les entretiennent tous les ans (cantonnier et exploitants). Ce qui a





évolué, c'est que les haies ont poussé, comme sur le coteau par exemple, et une troisième forme de bocage, comparable à celui que l'on trouve dans l'ouest de la Saône-et-Loire, dans le Charolais et le Brionnais s'est développé : **la haie d'arbres de plein jet** (non taillés). Ceci nous donne donc, au final, sur Cruzille, de nos jours, un très bel exemple de bocage de haies mixtes ; sans compter que chacun a pu également planter sur son terrain, pour son agrément ou préserver son intimité, de nombreux exemples de haie libres.

Lorsque vous voyagez selon l'axe nord sud, cette impression est atténuée par le fait que l'on suit la combe viticole qui s'est mécanisée (circulation des enjambeurs en bout de rangs) le paysage demeure très ouvert. Mais si vous randonnez d'est en ouest en suivant les chemins de notre commune, vous notez bien cette permanence et la diversité de notre bocage (très nombreuses essences d'arbres, à redécouvrir par exemple en parcourant le sentier de la Boucherette). A nous, à présent, d'entretenir ce bocage, de le tailler, le contenir, et de ne pas, non plus, laisser le paysage se refermer, pour conserver à notre village son appréciable caractère bucolique.

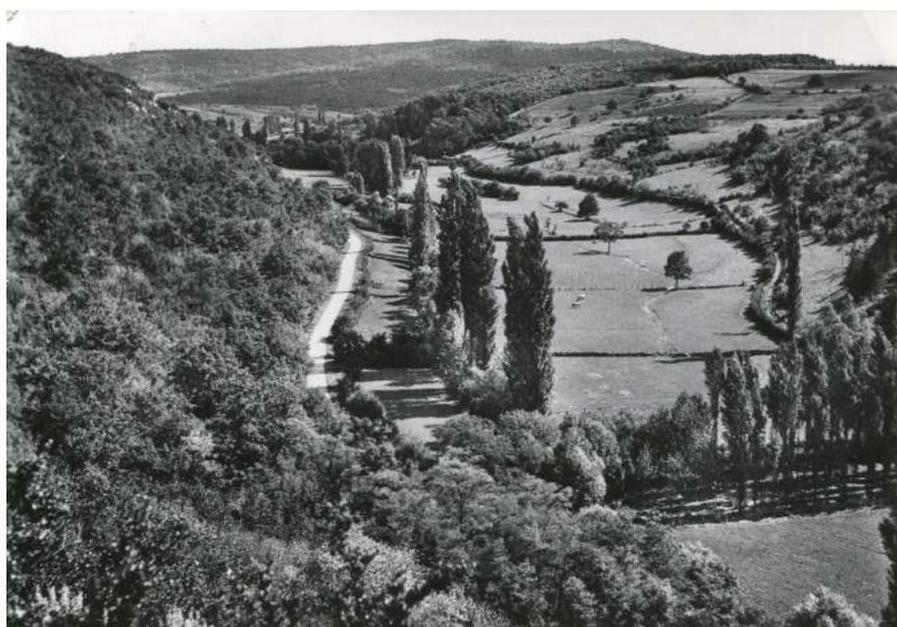
Cédric Crémona



Sagy



La ferme Champlaud à Ouxy



La vallée de la Ste Geneviève



Cruzille : village rural et agricole ...

Nous connaissons tous des agriculteurs et des viticulteurs, nous voyons tous passer des tracteurs, des enjambeurs, des machines à vendanger qui parfois nous gênent dans la circulation, ou salissent nos routes, nous voyons tous évoluer le paysage au fil des saisons, des labours, des semis, des vendanges et des récoltes. Paysages sans cesse travaillés, façonnés par les agriculteurs.

L'agriculture est certainement l'activité économique la plus importante de Cruzille puisqu'elle permet à plus d'une vingtaine de personnes du village (agriculteurs, viticulteurs et conjointes) de vivre et travailler à plein temps sur la commune. Ces personnes travaillent sur 15 exploitations dites «professionnelles», où le revenu provient principalement de l'activité agricole.

Sur une superficie communale de près de 1 111hectares, seuls 278 ha sont utilisés par l'agriculture. Ce qui signifie que près de 822 ha, soit plus de 70% de la surface totale, sont utilisés pour autre chose : bois, taillis, friches, routes et chemins, habitat et terrains utilisés pour l'agriculture de loisirs.

Comme l'indique le tableau ci-dessous, la superficie de la répartition des terres a variée au cours des siècles.

Superficie / année	avant 1880	1947	2013
terres	150 ha	159.75 ha	123.18 ha
prés	106 ha	161.43 ha	353.48 ha
vignes	432 ha	181.75 ha	154.61 ha
bois	409 ha dont : - 120 ha État - 204 ha Commune - 85 ha particuliers	362.53 ha	353.23 ha
landes – pastis*	6 ha	203.22 ha	68.04 ha
total	1103 ha	1068.68 ha	1052.54 ha

* *pastis* en ancien français est devenu *pâtis*, du verbe *pascere* qui signifie « *paître* ».

Selon les archives, il y avait 432 hectares de vignes avant 1880.

Force est de constater que 2/3 de vignes ont disparu à cause de la crise du phylloxéra de 1876 et que la superficie des vignes, elle, continue de décroître doucement depuis un demi siècle.

Si nous savons regarder, cette alternance de vignes, de champs, de haies, de taillis, reste très présente malgré tout, caractéristique du bocage bourguignon.

Et il est bien agréable de se promener à pied sur les chemins de randonnées de la commune.

L'agriculture est donc bien présente chez nous et plutôt dans le domaine viticole. Elle contribue à la vie de notre village, en maintenant sur place une activité et permettant ainsi à certains de «vivre et travailler au pays». Si sa première fonction est bien de nourrir les hommes, indirectement elle entretient aussi notre cadre de vie, elle est essentielle à la vie de notre commune, et c'est pour cela qu'il est de notre intérêt à tous de la préserver au mieux.



Vallée de la Ste geneviève un jour de gel



Six exploitants agricoles non viticulteurs

Six exploitants se partagent actuellement les terres agricoles, non viticoles, de la commune de Cruzille. On peut citer dans le désordre Stéphane Grozellier de Charcuble (polyculture et élevage), Pierre Daubard, ayant repris, sur Ouxy, la ferme de la famille Champlaud, et exploitant également à Ameugny, Nicolas Chevalier de Grevilly (parcelles de céréales) ainsi que Yohann Lapalus, de Bissy, dont on peut parfois apercevoir le troupeau de chèvres à Sagy.

Résidant à Cruzille, il y a également Sarita Lavender qui a depuis quelques années développé un élevage de porcs. Ceux-ci naissent et sont élevés en plein air. Après abattage et découpe, la viande est commercialisée directement aux particuliers sur Cruzille.

Mais, de par ses dimensions, 130 hectares cultivés, l'une des principales exploitations agricoles de Cruzille est celle de Lionel Chevalier à Fragnes. Cette exploitation avait été celle de ses grands parents depuis 1947, celle de son père depuis 1977 et la sienne depuis 2000. Elle s'est progressivement étendue en regroupant plusieurs anciennes exploitations plus petites (Syre, Guilloux, Colin...). Grâce à un récent remembrement, les différentes parcelles de Fragnes ne forment plus qu'un seul lot.

En polyculture, cette ferme est cependant essentiellement tournée vers l'élevage caprin et bovin. Les céréales produites (blé, maïs, orge, avoine, triticale ou épeautre, pour une superficie cultivée d'une quinzaine d'hectares) servent d'aliment au bétail.

Le blé est vendu en coopérative et la paille est conservée pour les litières des « écuries ». Les autres productions céréalières font l'objet d'un très grand soin, car elles entrent directement dans l'alimentation des bêtes. Le maïs est ensilé. Les autres céréales, dont les volumes produits sont moins importants, complètent et diversifient les rations des vaches et des chèvres selon les saisons et les besoins des animaux. Elles sont stockées sur place.

La part de l'exploitation servant à produire du foin pour l'hiver est importante : environ 50 hectares. Il s'agit là d'un travail considérable.

Le troupeau se compose de 55 vaches naissantes de race charolaise. Les veaux auxquels elles donnent naissance ne sont ensuite que partiellement engraisés sur place. Les mâles, élevés au maïs, sont destinés à être vendus maigres à l'exportation en Italie ou au Maghreb. Ils resteront approximativement un an sur l'exploitation et partiront âgés de 8 à 18 mois.

Les génisses servent quant à elles, pour moitié à renouveler le troupeau, l'autre moitié étant élevée, puis abattue, découpée et livrée localement à une fidèle clientèle de particuliers.

La reproduction se fait par monte naturelle et la période des vêlages est en hiver.

Concernant l'élevage des chèvres, au nombre de 25, elles sont élevées pour la production de fromages mâconnais. Celles-ci sont à Fragnes depuis des générations. Lionel a repris le troupeau de sa mère et, ni lui ni elle, n'ont racheté de chèvres. En revanche, tous les ans, un nouveau bouc reproducteur est acquis dans les alentours. Le cycle naturel de reproduction de l'animal est respecté. La période de lactation des chèvres peut fluctuer d'une année sur l'autre et par conséquent la production des fromages, fabriqués de manière traditionnelle, court de fin mars à fin novembre. Ils sont vendus sur place ou livrés au stade frais (le lendemain de la confection) ou affinés (selon les goûts).

Quand il décrit sa façon de travailler, Lionel donne tout son sens à la formule, si souvent utilisée de nos jours, d'agriculture raisonnée. Ni intensives, ni « bio » ses méthodes pour soigner ses bêtes sont naturelles. Il essaye d'éviter au maximum les traitements antibiotiques, et, grâce aux conseils efficaces d'un groupe de vétérinaires homéopathes auxquels il accorde une grande importance, il y parvient le plus souvent. Ses chèvres consomment presque exclusivement du fourrage, issu de ses prairies, auxquelles il n'apporte pas d'engrais chimiques.



Ferme de Lionel



Lionel passe beaucoup de temps à observer ses animaux mais il en passe également aussi beaucoup à s'informer et à réfléchir sur sa pratique, sur sa façon de travailler, à expérimenter des choses.

A l'issue de sa formation professionnelle, certaines solutions auraient pu apparaître comme devant s'imposer d'elles mêmes. Pourtant, après réflexion, il choisira de ne pas se spécialiser et de conserver la diversité de ses productions : les mêmes que celles de son père auparavant.

Il a appris à être polyvalent et à faire plusieurs métiers à la fois, comme réparer son matériel lui même, lorsque cela est nécessaire, mais cela plus par passion que par obligation.

Du fait de son caractère indépendant, Lionel apprécie la liberté que lui procure son métier. En évoquant les manifestations qui marquent cette mi-novembre, il ne s'attarde pas sur la situation actuelle et préfère prendre du recul.

Parce que l'on fait trop systématiquement rimer agriculteur et pollueur, parce que le premier venu se sent autorisé à lui expliquer comment bien faire son métier, il reconnaît que c'est parfois un peu décourageant. Le regard des autres n'est pas toujours évident. Mais à l'écouter parler, on comprend que Lionel aime relever les défis qui se présentent à lui chaque jour, que c'est d'ailleurs sans doute pour lui le côté le plus intéressant et stimulant de son métier.



Lionel en pleine moisson



La sécheresse de 2003 obligea les bêtes à pâturer parmi les peupliers

L'élevage implique que les cycles se répètent d'une année sur l'autre, du « pansage » des bêtes en hiver, en passant par les naissances du printemps, la fenaison, les moissons... Mais son regard se porte également au-delà sur ce que sera la place de la petite agriculture familiale et sur ce que sera son activité dans les années qui viennent.

Chaque jour à Cruzille, en contemplant le paysage qu'ils façonnent, nous pouvons mesurer l'étendue du travail des agriculteurs et à la vue des moyens déployés, de leur matériel, nous pouvons réaliser l'énergie qu'ils y déploient. Mais c'est en allant à leur rencontre et en partageant leurs interrogations que l'on comprend mieux comment ils travaillent vraiment.





Exploitation Syre puis EARL Thurisset, un exemple de transition agricole des grandes cultures à la viticulture.

Les terres et les exploitations ont toutes leurs histoires : passé, présent et futur.

L'exploitation de Myriam et Didier Thurisset a la sienne, unique et plurielle.

Au départ Roland SYRE, scieur de bois à Chapaize, puis mécanicien agricole à Cormatin, vient travailler à Cruzille chez son oncle; il y rencontre Gabrielle Martin qui vit, elle aussi, à Collonges chez ses parents. Ils se marient et habitent sur la place, actuellement Ponthus, la maison de Mme Frasey. Roland travaille à l'exploitation (vignes et terres) avec le papa de Gabrielle. Le couple s'installe ensuite à Sagy dans la maison de Mademoiselle Girardin (maison habitée actuellement par Myriam et Didier): les vignes sont alors exploitées par Monsieur Louis Cropet.

Au décès de Melle Girardin, le couple acquiert les terrains.

Roland reprend les terres de la propriété et, avec Gabrielle, ils commencent à les planter en vignes sauf le pré devant la maison de Mr et Mme Bonvilain qui reste en location (loué actuellement à Lionel Chevalier).

En plus de l'exploitation viticole, Roland et Gabrielle ont d'autres activités, en particulier une exploitation agricole avec 8 vaches laitières dont Gabrielle s'occupe. Le lait de la traite est stocké dans un tank réfrigéré placé au fond de l'étable. Mme Jeannine Charpy venait, à cette époque, apporter le lait de ses vaches dans ce tank. C'est la laitière mâconnaise qui récupérait le contenu de la cuve 2 fois par semaine.

En 1978, les vaches ont été vendues car comme le dit Gabrielle «il y avait beaucoup de travail et pas beaucoup d'argent qui rentrait».

Roland, de son côté, louait ses services chez des gens pour faire les moissons : il gérait une entreprise avec un chauffeur Pascal Tardy et possédait 4 moissonneuses-batteuses et 2 tracteurs SOMECA.

Il allait moissonner en Saône et Loire, en Côte d'Or et jusque dans le Morvan. Le prix était calculé à l'heure puis à l'hectare.

En 1995, Roland arrête les moissons et vend sa dernière moissonneuse, les autres ayant déjà été vendues.

En 2007, à la mort de Roland, c'est tout naturellement que Didier Thurisset prend sa succession.

Tout gamin Didier, et aussi Christophe Point, allaient aider à la ferme.



Roland et Gabrielle

Pour Didier, le parcours a été «riche». Après une scolarité à Lugny, école primaire et collège, Didier passe un CAP de fraiseur à Macon puis un BAC F1 (fraisage-tournage) à Tournus. Il est employé comme ouvrier viticole chez Jean Renaud à Fissy, fait son année sous les drapeaux en 86-87 année où il rencontre Myriam, puis il enchaîne une formation professionnelle dans les transports à Troyes.

Il revient travailler chez Jean Renaud de 1987 à 1988, avant d'exercer le métier de chauffeur routier chez le transporteur RAVE pendant 1 an de 88 à 89.

De 89 à 90, il est salarié chez Roger Thurisset en tant qu'ouvrier viticole.

C'est en 90-91 qu'il reprend une partie de l'exploitation de Roland Syre (métayage à moitié).

La société EARL (Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée) a vu le jour en 1991 grâce à Myriam qui, en possession d'un BEP Agricole, a pu prétendre à des aides DJA (Dotation Jeunes Agriculteurs) et a permis au couple de pouvoir faire des plantations.

Le parcours de Myriam est plus direct : école à Clessé, collège à Lugny, lycée agricole à Tournus pour finir par l'obtention d'un BEP horticole.

De 1987 à 1989, elle travaille chez Jean Comte pépiniériste, chez Pierre Comte au GAEC de la colline, chez Roger Thurisset viticulteur et à la cave coopérative de Lugny de juillet à octobre. Elle est embauchée en 1989 comme chauffeur-livreur à la cave de Lugny.

En 1992, Myriam s'occupe de vignes et Didier fait des moissons avec Roland (Viré, Etrigny, Fissy et aussi en Côte d'Or).

Les plantations commencées en 1992 continuent jusqu'en 1995 avec 5 ha de chardonnay et 70 ares de pinot (crémant).

Sur le cadastre, l'exploitation conserve la même superficie mais, ce qui change ce sont les terres plantées en vignes.

En 2014, l'EARL a environ 12 ha de vignes :

7 ha de chardonnay sur le plateau de Brinchamp



1ha50 au «Pechoux» (en dessous des vignes du Maynes)

1 ha au lieu dit «Champ Lunet» (vers le terrain de foot du château)

1ha60 à Lugny surtout sur Fissy, secteur Charmes – Genièvre (gamay à crémant appartenant à Jeannette Thurisset).

Les récoltes se font avec les coopérateurs à la cave coopérative.

Le matériel a évolué avec le temps, la 1^{ère} machine à vendanger date de 1984, c'était une FEMENIA qui appartenait à Roland. La 2^{ème} machine à vendanger, une BRAUD, est acquise en 1996.

C'est à cette époque que s'arrête l'entreprise de Roland, tout le matériel a été vendu et les vignes ont été mises en métayage.

En 2002, l'EARL Thurisset a tout racheté : hangar, vignes, terrains et matériel.

A partir de 2003, l'exploitation vit sa vie.

Elle a employé David Colin pendant la grossesse de Myriam en 1994.



Machine à vendanger Braud

L'évolution des traitements :

Avant 1992, les traitements se faisaient avec enjambeur de façon «anarchique» pour combattre l'oïdium, le mildiou, le ver de la grappe (acarier), l'esca. Le désherbage des vignes et l'épamprage étaient chimiques. Avec le type de taille et de nombreux épandage de fumiers ainsi que les nombreux traitements faits, on arrivait à faire entre 80-90 hectolitres par hectare, les rendements trop importants épuisaient la vigne.

S'en suit la diminution des traitements chimiques, une taille adaptée, des analyses de sol pour ne mettre que l'engrais nécessaire afin de diminuer le nombre de raisins par pieds et donc d'obtenir une meilleure qualité.

La diminution des traitements commencent dès 1996 : sulfatage contre le mildiou et contre l'oïdium. C'est le début de l'entrée dans la lutte raisonnée avec la cave.

2013 voit l'apparition de la flavescence dorée et de ses traitements (3 en 2013, 2 en 2014). Nous avons dû arracher des ceps à cause du bois noir mais pas à cause de la flavescence, mais heureusement, nous n'avons pas eu de pieds atteints sur l'exploitation.

Au cours du temps, il a fallu augmenter les superficies et changer le mode de faire-valoir (métayage en location) pour maintenir notre niveau de vie.

Nous avons eu, coup sur coup, 3 mauvaises récoltes. Nous devons payer de nombreuses taxes.

Concernant le volet respect environnemental, par la CUMA, nous avons obtenu la construction de la station de récupération et du traitement des eaux ainsi que d'un local phytosanitaire, le contrôle technique des pulvérisateurs s'est organisé. Enfin les cuves de stockage des carburants sont maintenant à double paroi.

Malgré toutes les nouvelles normes européennes et les grosses dépenses nécessaires pour contribuer à préserver la nature, nous nous épanouissons dans ce beau métier qui nous permet de vivre au rythme des saisons.

Christophe, le vigneron des Avoueries

Voilà près de 20 ans que Christophe Point arpente comme vigneron cette terre du haut du coteau de Sagy. Quand il avait postulé en 1995, pour le poste de vigneron, au GFA des Avoueries, il n'y croyait pas trop, et puis si....

Avant cela, on peut dire que Christophe est un enfant des vignes, un gamin de Sagy. Aussi loin que remontent ses souvenirs, il avait toujours fait des petits boulots au pied des ceps, pour avoir un peu d'argent de poche, comme ses frères et sœurs, d'ailleurs.

Son métier, il l'a vraiment débuté en 1981, quand il est entré en apprentissage au lycée viticole de Beaune pour faire un CAP, avec pour premier maître d'apprentissage, Roland Syre, à Sagy, pas bien loin du domicile familial ! Deux ans plus tard c'est chez Patrick Colin, à Sagy toujours, qu'il finit son apprentissage, et enfin le voilà en 1984, fier, son CAP de viticulture en poche !

Il travaille alors comme ouvrier agricole et se partage entre deux employeurs, Patrick Colin pour un mi-temps, et Jean-Gérard Guillot (Minet pour les intimes) pour l'autre mi-temps, à Sagy toujours, il alterne alors 15 jours chez l'un et 15 jours chez l'autre. Mais les enfants Guillot, devenus adultes, rejoignant leur père pour travailler, Christophe a donc du s'en aller et il est alors allé, pour son 2^{ème} mi-temps chez Daniel Baudras, à Cruzille pendant 2 ans. Enfin, en



1995, Christophe, apprenant que Eric Colin (un autre enfant du village) allait quitter son travail au GFA des Avoueries, a saisi l'opportunité et a déposé candidature, et, avec beaucoup de plaisir, de fierté même peut-être, il a donc, obtenu ce poste.

Il est embauché, alors, avec une période d'essai de 6 mois, puis le délai écoulé, donnant satisfaction, il est confirmé sur le poste et le voilà donc vigneron, régisseur des vignes du Château de Messey, dont les chais sont situés à Ozenay.

C'est pour lui, enfin, une promotion. Il a en charge la culture de 6 ha au total, répartis ainsi : à Ozenay 90 ares et à Cruzille la vigne des Avoueries (appelée aussi parfois les avoineries) 4,60 ha de Chardonnay et 40 ares de gamay. Avant d'être GFA, le domaine s'était appelé, à sa création SCEA « les avoineries », jusqu'au début des années 90.

Christophe a en charge toute la culture de la vigne, ainsi que les vendanges, ensuite, le raisin est amené pour être vinifié au chai du château de Messey. La vinification est assurée par des œnologues, quant à l'élevage, la mise en bouteille et la conduite de cave, il sont confiés à un caviste (aidé ponctuellement par un œnologue). Le propriétaire des vignes du domaine s'appelle Monsieur Dumont et c'est lui qui s'occupe de la commercialisation et de la vente des vins. Le vin produit est essentiellement du Mâcon Cruzille blanc, sous l'étiquette Mâcon Cruzille « Clos des Avoueries ».

Les ceps les plus anciens des Avoueries ont maintenant 30 ans et les plus récents en ont 15. Ces vignes sont bien situées, sur le coteau orienté sud-est, elles sont les plus hautes en altitude de Cruzille. C'est un bon terrain, peu exposé à la grêle et très rarement au gel, son sol est calcaire, caillouteux, ocre et de bonne qualité pour la vigne. L'ensemble de la parcelle forme presque un clos, en grande partie entouré de murgers ou de murets de pierres, signe d'une pratique agricole ancienne, il y aurait même un reste de cadole. Madame Charraux (une vieille dame de Sagy décédée en 1999) avait dit à Christophe qu'elle se rappelait, enfant, y avoir vu quelques vignes. Compte tenu de la proximité de la crise du phylloxera, antérieure à la jeunesse de cette dame, on peut penser que, en admettant que ses souvenirs aient été fiables, les ceps auxquels elle faisait allusion, auraient daté d'avant cette crise, d'où leur disparition ensuite. (cf texte sur le phylloxera).

La période de taille de la vigne, pour Christophe, s'étend du 15 novembre au 15 mars de chaque année. Effectuée au sécateur électrique, pour le chardonnay c'est une taille en Guyot simple, avec une baguette et, pour le gamay, c'est une taille en Cordon. Christophe estime qu'il travaille en viticulture raisonnée, c'est à dire qu'il limite les traitements chimiques, et les réserve seulement aux grosses attaques de maladie. Il préfère faire des labours qui permettent de limiter les désherbages. En fonction des analyses de sol, il apporte des fumures organiques, et ses pulvérisations, il les fait au dessus de la vigne. Les bois sont tirés et brûlés à la brouette dans les rangs ; cette méthode, Christophe la préfère au broyage : c'est agréable, pour celui qui travaille à la vigne de pouvoir se réchauffer au feu des sarments. Après la taille, au printemps, viennent ensuite les moments du pliage, puis du cisailage et autres travaux en vert. Carole, la compagne de Christophe travaille avec lui en tant que saisonnière sur les Avoueries, et participe à tous ces travaux.

Les vendanges du domaine des Avoueries sont faites entièrement à la main avec une équipe traditionnelle de vendangeurs dont beaucoup viennent du secteur et quelques uns sont logés au domaine. Les vendanges se font donc à peu près en même temps que chez les autres viticulteurs de Cruzille, quand le raisin présente un degré suffisant, soit entre 11,5° et 12°, avec des rendements voisins de 68 hectolitres à l'hectare. Cette année 2014 a donné une belle vendange avec des raisins bien sains, en bonne quantité et avec un bon degré, la cuvée 2014 devrait donc être un bon millésime.

Christophe se sert du matériel du GFA mais possède aussi du matériel personnel, dont un enjambeur, ce qui va lui permettre d'exploiter, personnellement d'autres vignes. En effet, en 1991, sous le premier mandat de maire de Michel Baldassini (*maire de Cruzille de 1989 à 2014*), une parcelle nommée « Le Chanay », appartenant à la commune, a été proposée en exploitation à quelques jeunes viticulteurs : C'est ainsi qu'a débuté une belle aventure rassemblant Gilles Charpy, Claude Baudras et Christophe Point, qui, ensemble, allaient commencer à planter cette parcelle. « Le Chanay » avec une surface de plus de 4 ha, se présente comme un clos sur le plateau entre Cruzille et Grevilly. Les trois jeunes viticulteurs ont planté 1,90 ha, puis plus tard Gilles et Christophe ont replanté chacun 30 ares. Dans ses meilleures périodes de production, la vendange de cette vigne, portée en cave coopérative, donnera lieu à des cuvées nommées Mâcon-Cruzille « Le Chanay ».





En plus de ces quelques arpents du Chanay, qu'il loue et exploite, Christophe possède un peu de vigne qu'il a pu acheter, en Brinchamp, ainsi qu'une location de 50 ares « en Curtil », propriété Guillemaud, ce qui lui permet d'avoir en tout 2,50 ha en exploitation en tant que coopérateur de la Cave de Lugny.

Christophe est heureux de son travail. Depuis quelques temps il est lui aussi confronté aux risques de la flavescence dorée, il est heureux de dire que les traitements ont été réduits cette année à deux, au lieu de trois. Des prélèvements sont faits au hasard, régulièrement. Cette année dans notre commune, un seul s'est révélé positif. Actuellement la seule solution est l'arrachage du pied détecté et en cas de plusieurs pieds malades, à partir de 20 % d'atteinte, c'est l'ensemble de la vigne qui devra être arrachée. Et il ajoute que cela fait

beaucoup penser au Phylloxera, et que lorsque des pieds sont suspects, il est nécessaire de les arracher, même si, ajoute-t-il, les symptômes du bois noir, une des maladies que peuvent rencontrer les viticulteurs, font beaucoup penser à la flavescence dorée.

La flavescence dorée

La flavescence dorée (FD), maladie de quarantaine, est une jaunisse de la vigne particulièrement contagieuse et incurable. Elle est causée par un phytoplasme : micro-organisme qui circule dans la sève. La maladie se caractérise par une décoloration des feuilles et un non aoûtement des bois. Présente dans la plupart des régions viticoles du sud de l'Europe, elle occasionne de fortes pertes de récolte et peut compromettre la pérennité des vignobles.

Elle est transmise par un insecte vecteur : la cicadelle (*de la même famille que la cigale*). Cet insecte présente une génération par an, il acquiert le phytoplasme de la flavescence dorée lors de la prise alimentaire (piqûre) sur un pied infecté, puis après une période de latence d'un mois, le transmet à d'autres pieds de la même façon. La majorité des symptômes s'extériorisent 1 an après la contamination du pied par une **cicadelle de la flavescence dorée**. Si la contamination vient du matériel végétal, l'extériorisation est souvent plus longue.

La transmission de la FD peut également se faire par l'introduction de plants contaminés dans un vignoble indemne.

Cette maladie a un caractère hautement épidémique:

- L'insecte vecteur vit et se nourrit sur la vigne uniquement.
- Les larves et adultes peuvent être infectieux pendant environ deux mois.
- L'insecte se déplace facilement de cep en cep, les larves en sautant et les adultes en volant.

Historiquement, la cicadelle de la FD a été introduite en Europe dans les années 60 (observation sud-ouest et sud-est (France), nord-est (Italie)). Un demi-siècle plus tard, la quasi-totalité du vignoble européen a été colonisée par cet insecte. Pourquoi son expansion a-t-elle été si rapide ? Une analyse génétique des populations cicadelles (endroit origine) a mis en évidence leur origine (la plus probable) dans les zones viticoles de Long Island où l'espèce *Vitis aestivalis* est majoritairement cultivée. Leur introduction en Europe semble s'être produite à plusieurs reprises lors du 19ème siècle avec les grandes importations des vignes américaines provenant de la même région viticole (Amérique du nord).

Les œufs sont pondus dans l'écorce des bois de vigne de deux ans ou plus. L'éclosion des œufs intervient de manière échelonnée sur plusieurs mois, les premières larves apparaissent au mois de mai. Il s'ensuit 5 stades larvaires aptères identifiables par leurs deux points noirs au bout de l'abdomen. Les premiers adultes apparaissent au mois de juillet et pondent de juillet à octobre





Les cicadelles sont des insectes piqueurs-suceurs. C'est au cours du prélèvement de sève sur une plante contaminée par les phytoplasmes que les cicadelles acquièrent les phytoplasmes. Après cette prise alimentaire contaminante, la cicadelle n'est pas immédiatement virulente. Les phytoplasmes, après ingestion, effectuent un cycle à l'intérieur de l'insecte qui les fait passer du tube digestif à la cavité générale avant d'envahir les glandes salivaires d'où il sera ré-injecté avec la salive à l'occasion d'un autre prélèvement de sève. La période de latence entre l'entrée du phytoplasme et la réinjection dans un pied de vigne est d'environ 30 jours.

En 2013, environ la moitié du vignoble français (400 000 ha) est située en périmètre de lutte obligatoire contre la FD et son insecte vecteur. Une nouvelle réglementation est mise en place depuis le 19 décembre 2013. En effet, auparavant, l'arrêté du 31 juillet 2009 définissait la FD en lutte obligatoire, sous conditions d'arrêté préfectoral.

Aujourd'hui, le nouvel arrêté renforce la surveillance et la lutte basée sur l'arrachage des ceps malades, les souches contaminées doivent être arrachées au plus tard le 31 mars de l'année suivant la découverte des symptômes. De plus, cet arrêté renforce la lutte contre le vecteur et le traitement à l'eau chaude des plants ou des boutures. Remarque : la contamination du matériel végétal est excessivement rare, par contre si elle a lieu, elle a des répercussions très graves.

Entre 2004 et 2009, quatre petits foyers (1 à 6 souches atteintes) ont été décelés dans de jeunes plantations de Côte d'Or et Saône et Loire.

En octobre 2011, un foyer important a été découvert dans le nord Mâconnais (3 communes contaminées soit 0,56 ha à arracher). Un périmètre de lutte comprenant 19 communes pour 1 500 ha de vigne a alors été défini par arrêté préfectoral (3 traitements insecticides). A l'automne 2012, une explosion attendue de la maladie a été constatée au sein du périmètre de lutte ; 11,3 ha de vignes ont été arrachés. En outre, des pieds atteints isolés ont été découverts dans le sud du département de Saône et Loire et le nord (Chalonnais). Un dispositif régional de lutte a donc été élaboré (DRAAF Bourgogne avec la FREDON). Des mesures de lutte graduées ont été définies par arrêtés préfectoraux. Outre les mesures habituelles (prospection, arrachage et lutte contre le vecteur), l'utilisation de plants sains traités à l'eau chaude a également été rendue obligatoire.

Au niveau de la lutte contre le vecteur, 3 traitements ont été imposés en Saône et Loire contre 1 seul en Côte d'Or. La FREDON et les organismes professionnels ont prospecté le vignoble à l'automne en sensibilisant près de 3000 viticulteurs. Il semble que la maladie soit contenue dans le foyer initial (0,11 ha à arracher), mais qu'elle poursuive son extension géographique (jusqu'au sud Saône et Loire, sud du Côte d'Or, voire la région chalonaise).

La flavescence à CRUZILLE

Comme beaucoup de communes du département, CRUZILLE n'est pas épargné.

La découverte d'un foyer important sur la commune de PLOTTES en 2011 et une explosion de la maladie dans le même secteur l'année suivante (11 ha de vigne arrachés) a contraint le préfet à prendre un arrêté nous obligeant à réaliser des traitements insecticides pour stopper la progression de la maladie .

Malgré la contestation d'une partie de la profession, tous les viticulteurs ont dû réaliser trois traitements insecticides en raison du fait qu'il n'existe, aujourd'hui, aucune solution alternative.

Dès 2012, notre commune s'est retrouvée dans le périmètre de lutte obligatoire.

En parallèle au traitement, une surveillance du territoire sur chaque commune a été mise en place avec la pose de pièges qui permettent de suivre l'évolution de la population de cicadelles ainsi qu'une prospection du vignoble après les vendanges.

La prospection est une étape importante, elle permet de localiser les pieds présentant des symptômes de jaunisse.





Cette année, à CRUZILLE, la mobilisation pour cette prospection a été très importante, toutes les exploitations étaient présentes ou représentées. Ce n'est pas moins de 15 personnes qui se sont investies dans la bonne humeur. Les 150 hectares de la commune ont été contrôlés, rang par rang, durant deux jours consécutifs.

Tous les ceps douteux ont été marqués et repérés sur une carte qui a été envoyée à la FREDON .

Plusieurs centaines de pieds présentaient des symptômes et environ 50 prélèvements répartis sur la commune ont été analysés dont 5 se sont révélés porteurs de la maladie.

La maladie est donc bien installée sur notre commune, les pieds marqués doivent être arrachés avant le 31 Mars 2015 afin d'éviter sa propagation.



Les viticulteurs ont pris conscience que ce fléau pourrait détruire le vignoble.

La lutte contre le vecteur sera longue. Des aménagements seront faits en prenant en compte la présence de pieds atteints et les niveaux de populations de cicadelles de la flavescence dorée. La situation à CRUZILLE n'étant pas catastrophique, le préfet nous a autorisés à ne réaliser que deux traitements insecticides en 2014.

L'objectif est de cesser ceux-ci dès que possible, mais en attendant , chacun doit bien respecter le protocole.



Être viticulteur, aujourd'hui à Cruzille

Les années ont passé, avec elles, des guerres, des modes, des lois, des épreuves, des usages, des crises, ont passé aussi. Avec ces années, sont arrivés aussi la modernisation, les tracteurs, les enjambeurs, les plans agricoles, l'organisation de la profession, des nouvelles maladies...

En 2014 Cruzille compte 150 hectares de vignes, c'est beaucoup moins qu'avant le phylloxéra où elle s'étendait sur 432 ha ! Beaucoup de ces vignes, alors, étaient situées de « l'autre côté de la montagne » sur Fragnes et Ouxy. En 1,5 siècle, la physionomie a changé, après arrachage, les vignes se sont reconstituées essentiellement sur les côteaux exposés est ou sud-est de la commune et sur ses plateaux. Le versant côté Grosne a presque été abandonné sauf quelques vignes, dernier petit bastion, sur la partie cruzilloise de l'Échelette !

Après des années à produire beaucoup de vin rouge, progressivement, le vin blanc est devenu notre principale production, et le chardonnay a bien souvent remplacé le gamay. Nous trouvons maintenant exclusivement trois cépages : le chardonnay majoritairement, le pinot noir et le gamay. À partir de ces cépages, les viticulteurs peuvent revendiquer différentes « Appellations d'Origine Contrôlée » :

- Le Mâcon blanc, le Mâcon Cruzille, le Crémant de bourgogne à partir du chardonnay
- Le Mâcon rouge, le Mâcon Cruzille rouge, le Crémant de bourgogne à partir du gamay
- Le Bourgogne rouge et le Crémant de bourgogne à partir du pinot noir.

Toutes ces appellations, peuvent être vendangées à la machine, sauf pour le Crémant de Bourgogne où le raisin ramassé à la main est transporté dans des caisses percées (cagettes).

Aujourd'hui, sur Cruzille, on peut estimer à une petite quinzaine le nombre de vigneron ou viticulteurs : trois



indépendants dont deux en viticulture biologique et une douzaine de coopérateurs. On peut leur adjoindre un certain nombre de co-exploitants (épouses ou membres des familles), des ouvriers, des chefs de cultures ou autres professions associées, des travailleurs saisonniers. C'est donc qu'un assez grand nombre de Cruzillois vivent encore de la vigne !

La taille de la vigne

On trouve plusieurs modes de conduite « taille » suivant les cépages.

Le gamay, le pinot sont historiquement taillés en Guyot simple, c'est-à-dire un courson à deux bourgeons et une baguette à 6 à 8 bourgeons.

Le chardonnay est principalement conduit en taille à queue du Mâconnais soit en Guyot arcure. La particularité de l'arcure est que la baguette n'est pas pliée à plat mais en anse de panier, Ce pliage permet de freiner les flux de sève vers l'extrémité des bois atténuant ainsi l'acrotonie.



La période de taille la plus propice s'étale entre décembre et mars, les viticulteurs utilisent le sécateur électrique, parfois le pneumatique. Les bois de taille sont encore souvent brûlés dans les rangs dans des brouettes réservées à cet effet. D'autres viticulteurs vont laisser les sarments en andins dans les rangs pour ensuite les broyer. Ce procédé permet une restitution des sels minéraux au sol. Vient ensuite la période du pliage, où une personne devra passer devant chaque cep pour attacher ses baguettes sur les fils.

Les travaux « en vert »

Ainsi appelés parce que la vigne a démarré sa végétation, ils vont se faire manuellement ou mécaniquement. Se succèdent ébourgeonnage, épamprages et relevage.

Le relevage ou accolage viendra au printemps, quand la végétation sera bien partie, il consiste à maintenir verticalement la végétation à l'aide de 2 fils releveurs.

Les rognages seront réalisés pour obtenir un équilibre entre la surface foliaire exposée et les grappes développées. Il faudra plusieurs rognages durant la saison.

La protection de la vigne, les travaux du sol, et les maladies et leurs problématiques

Depuis un certain nombre de décennies il est possible d'adopter différents modes de production, on parlera de nos jours de viticulture raisonnée, de viticulture intégrée (où on se soucie de la faune auxiliaire notamment les typhlodromes) ou de viticulture biologique. On trouvera quelques exemples illustrant certains courants dans ces pages.

La lutte raisonnée a pour objectif de lutter le plus efficacement possible contre les ravageurs et les maladies de la vigne, le déclenchement des traitements est réfléchi, les doses adaptées au volume foliaire et la pulvérisation réalisée dans des conditions météorologiques adéquates.

Il y eut une époque où les calendriers de traitements étaient bâtis avant la campagne (viticulture conventionnelle) ne tenant donc pas compte d'une année sèche comme d'une année humide (propice aux maladies), la vigne supportait, à peu près toujours le même nombre de traitements. Heureusement une forme de raison l'a emporté et l'utilisation des pesticides et autres produits se réfléchit davantage.

La terre pourra être labourée ce qui évitera de la désherber chimiquement, et limitera les effets d'érosion sur les sols. Bref, un certain nombre de recommandations s'organisent de plus en plus pour réduire les impacts chimiques sur les sols et la végétation et ainsi mieux respecter la biodiversité et le monde de la profession.



L'esca

L'esca est une maladie cryptogamique connue depuis très longtemps.

Les écrits des grecs et des romains en faisaient déjà mention, c'est la plus ancienne des maladies de la vigne et c'est l'une des plus graves puisqu'elle s'attaque directement à la souche de la vigne.

L'esca est présent dans la majorité des vignobles français et est observé sur les vignes d'au moins 8 ans. Cette maladie s'exprime de façon nette depuis 2001, date à laquelle l'utilisation des spécialités à base d'arsénite de soude a été interdite par la mutualité sociale agricole pour des raisons de toxicité envers l'utilisateur.

Les vignes âgées de 15 à 25 ans sont aujourd'hui les plus touchées et les symptômes sont très fluctuants d'une année sur l'autre. En cas de stress hydrique les dégâts sont bien plus importants.

Les symptômes apparaissent généralement à partir de juin - juillet sous deux formes :

- la forme lente qui se caractérise par une décoloration internervaire (jaune-orange pour les cépages blancs et rouge pour les cépages rouges), évoluant vers un dessèchement complet du cep.
- La forme sévère qui, elle, se caractérise par un dessèchement total et rapide, en quelques jours voire en quelques heures, de la végétation.



Cette maladie est très complexe puisqu'elle implique plusieurs champignons. La dissémination des spores se fait par voie aérienne toute l'année ou pendant la période végétative selon le champignon et la contamination s'effectue par les plaies de taille qui constituent une porte d'entrée.

D'année en année le phénomène s'amplifie et il n'y a pas de solutions miracles. L'impact sur les exploitations est de plus en plus fort causant de réelles difficultés en matière d'entretien du vignoble, tant d'un point de vue économique que dans l'organisation du travail.

Globalement une exploitation remplace environ 2% de ses ceps chaque année avec un coût de remplacement estimé à 6€ par cep.

Les moyens de lutte contre l'esca sont essentiellement prophylactiques, il faut donc :

- arracher les ceps atteints puis les brûler (il est interdit de stocker des ceps en pleine nature afin d'éviter la dissémination)
- limiter autant que possible le nombre et la grosseur des plaies de taille en évitant les coupes rases.
- remplacer les pieds malades

A ce jour, il existe un produit de biocontrôle qui a été homologué courant 2014.

Ce produit est un micro-organisme vivant (**le *Trichoderma atroviride***) qui est capable de coloniser les plaies de taille, de pénétrer dans les bois et de s'y installer durablement au détriment du champignon pathogène responsable de l'esca.

Son efficacité est malheureusement limitée car il n'a qu'une action préventive avec des conditions d'application assez draconiennes.

Il faut aussi noter qu'une société, appelée Génodic, a mis au point une méthode musicale. Elle consiste à diffuser des mélodies capables "d'influer sur la synthèse des plantes" et de stimuler leur résistance naturelle. Les **protéodies*** diffusées depuis des hauts-parleurs inhiberaient le développement de l'Esca.

Ce dispositif a été mis en place par la cave coopérative de LUGNY sur notre commune au lieu-dit « le champ carraud » sur une parcelle de Daniel CHEVENET.

Julien GUILLOT a aussi installé ce système aux Vignes du Maynes.

Les viticulteurs étaient très septiques sur l'efficacité de ce dispositif et les essais



Matériel de diffusion de protéodies



semblent confirmer leurs craintes puisque la maladie est toujours aussi présente dans les parcelles environnantes.

La régression de la maladie est compliquée à évaluer puisque les symptômes fluctuent d'une année sur l'autre.

La lutte contre l'esca sera longue car la recherche n'avance pas très vite, c'est pour cette raison que certains viticulteurs appellent cette maladie le phylloxéra du XXI siècle.

Qu'est ce que la protéodie ?

Joël Sternheimer, diplômé en physique de l'université américaine de Princeton, a donné aux mélodies des protéines le nom de « protéodies », des mélodies qu'il suffit de diffuser pour stimuler ou inhiber une protéine et donc les fonctions de certains organismes vivants. Les travaux de Joël Sternheimer ont permis de décoder la bonne série de notes qui inhibe le fameux champignon esca, celui qu'aucun produit chimique ne parvient à éliminer.

Deux vigneron indépendants en agriculture biologique aujourd'hui

Deux exploitations viticoles indépendantes, en agriculture biologique existent à Cruzille : le Domaine Guillot-Broux et Les vignes du Maynes. À l'origine c'est leur grand-père commun, Pierre Guillot qui créa en 1954 l'une des premières exploitations viticoles en agriculture biologique. Deux fils ayant poursuivi l'activité, chacun de leur côté, ce sont aujourd'hui les petits fils qui conduisent les deux exploitations. À elles deux, ce sont près de 25 ha en viticulture biologique à Cruzille, soit globalement 1/6° du vignoble de la commune (avec une partie sur Grevilly et Chardonnay) couvrant 3 appellations : pour les blancs, "Mâcon-Cruzille", (Mâcon-Grevilly a fusionné avec Mâcon-Cruzille) et pour les rouges "Bourgogne" et "Mâcon-Cruzille", auxquelles on ajoute, pour l'une du "Crémant" et pour l'autre du "Mâcon-Chardonnay".

Le domaine Guillot Broux, créé en 1978 par Jean-Gérard Guillot, est géré aujourd'hui par ses trois fils Ludovic, Patrice et Emmanuel qui se répartissent les différentes tâches d'exploitation, en viticulture biologique, avec 17ha répartis en 9 ha de blancs (Chardonnay) et 8 ha de rouge (Gamay et Pinot noir).

Ils cultivent et vinifient de façon traditionnelle. La taille en baguettes Guyot simple et cordons Royat permet de limiter les rendements (50hl/ha en moyenne sur les rouges et 40hl/ha pour les blancs), les vignes sont labourées. Les vendanges sont manuelles. L'élevage est fait en fûts de chêne, pièces bourguignonnes de 228 l, sans levure exogène. Leur production annuelle moyenne est de 85 000 bouteilles certifiées Ecocert, vendues au niveau national et international.



Les Vignes du Maynes est le domaine historique. Ses terres auraient été exploitées à l'origine par l'Abbaye de Cluny. Aujourd'hui, Julien Guillot, fils d'Alain, exploite en biodynamie le clos des Vignes du Maynes de 6,60 ha et une terre « En Chassagne » de 1,50 ha, soit 7,60 ha au total dont 1/3 en chardonnay, 1/3 en gamay et 1/3 en Pinot noir, permettant la production de 30 000 bouteilles, en moyenne, par an.

Le vin biologique ? Le soufre

Plusieurs Labels existaient depuis longtemps, AB (Agriculture biologique), DEMETER (label de Biodynamie)... Depuis 2012, une charte de vinification européenne décrit des conditions très strictes à respecter telles que : concentration en SO₂ (inférieure à 150mg / l de soufre pour les blancs et inférieure à 100mg /l pour les rouges), présence interdite de ferrocyanure, chaptalisation uniquement avec des sucres ou moûts concentrés rectifiés issus de l'agriculture biologique. Les levures utilisées doivent être biologiques, garanties sans OGM.

C'est le respect de cette charte qui va permettre, d'apposer la mention «Vin biologique».

L'agriculture biodynamique, que Julien Guillot pratique depuis 1998, est un système de production agricole inspiré par l'anthroposophie, dont les bases ont été posées par Rudolf Steiner dans une série de conférences données



aux agriculteurs en 1924.

L'agriculture bio-dynamique possède de nombreux points communs avec l'agriculture biologique, comme la non utilisation de produits de synthèse lors des traitements contre les maladies. Par contre, en viticulture par exemple, le cuivre est utilisé à des doses limitées à 15 kilogrammes par hectares pour 5 ans pour une moyenne de 3 kg à l'année soit moitié moins qu'en biologique. Pour limiter l'utilisation du cuivre, des tisanes et des décoctions de plantes comme la prêle, l'ortie ou l'osier sont incorporées aux bouillies de traitements, les substances naturelles contenues dans ces plantes sont diffusées dans l'eau des tisanes et assurent une protection contre le mildiou permettant l'usage du cuivre à des doses beaucoup plus faibles qu'en viticulture biologique.

Elle prend également en compte l'influence magnétique de la terre, de la lune et du soleil dans le développement de la plante et de ses défenses naturelles. La biodynamie utilise par ailleurs les **plantes** et les **minéraux**, sous forme de **dilutions** et de **macérations** afin de soigner et équilibrer les cultures. La biodynamie en **viticulture** s'est développée depuis une cinquantaine d'années en France et est assez répandue aujourd'hui. Des vignobles prestigieux comme le domaine de la **Romanée-Conti** en **Bourgogne**, sont aujourd'hui cultivés en biodynamie.

Notre vigneron, s'appuie sur le calendrier planétaire de Maria Thun, qui indique l'influence des 12 constellations et des 4 éléments fondamentaux : les jours racine (terre), jours feuille (eau), jours fleur (air) et jours fruit (feu).

Les préparations sont à base de compost de bouse de corne, de silice, etc....

Il pratique depuis 2009 une taille en Guyot Poussard, qui favorise la circulation de la sève en double flux et limite les plaies de tailles qui contribuent à l'apoplexie des ceps attribuée jusque là à l'esca.

Lorsqu'on parle des atteintes graves que subit la vigne, Julien apparaît relativement optimiste et il souligne qu'un certain nombre de vigneron et viticulteurs se rassemblent pour mener des réflexions sur ces dangers et organiser des formations.

Il remarque que la prospection contre la flavescence dorée s'est bien organisée, ainsi que les zonages de traitements. Il faut que tous exigent auprès des fournisseurs de greffes une vigilance extrême pour limiter la circulation de greffes contaminées.

La lutte contre la flavescence dorée et contre l'Esca est donc au cœur de ces débats, et il faut absolument que tous réfléchissent à des alternatives aux traitements pesticides, terriblement dommageables pour toute la biodiversité (dont les viticulteurs eux-mêmes, leurs familles et tous les habitants des régions traitées!).

"La terre ne t'appartient pas, tu l'empruntes à tes enfants" ont dit ces familles à leurs enfants. Cela ne résume-t-il pas l'importance de prendre soin du capital que l'on va transmettre aux générations futures ? Respecter l'environnement c'est aimer la vie et croire en l'avenir.

La viticulture, dernière chance pour l'économie locale.

Dans les années 60, le gamin que j'étais se souvient de l'activité et de la sociologie de Cruzille.

Si le « château » a toujours occupé une place prépondérante dans la commune au fil des années, il n'a pas pour autant vocation à créer de la richesse. Sa mission « sociale » est de toute autre nature.

L'école communale, avec sa classe unique, jouxtait la mairie. Elle accueillait également les enfants de Grevilly.

A l'époque nous avons plusieurs commerces dont deux épiceries, une boulangerie, une boucherie, deux cafés, un coiffeur. Deux menuiseries et une entreprise de charpente couvraient les activités non agricoles.

Notre monde paysan, à l'exception de deux élevages dignes de ce nom situés à Fragnes et Ouxy, se composait de nombreuses petites exploitations de polyculture. Elles vivaient grâce à quelques hectares de vignes, un peu de céréales, de l'élevage laitier ou allaitant avec en prime parfois un petit troupeau de chèvres apportant une touche régionale à ces productions.

En un mot « Mille métiers, mille misères ».

Le vignoble hétérogène couvrait environ 70 hectares.



Dans la décennie 1980-1990, la spécialisation a vu le jour en direction de la monoculture de la vigne.

La structure de nos exploitations, le morcellement de nos parcelles et la qualité de nos sols ne pouvaient convenir qu'à cette production viti- vinicole, dont nous sommes si fiers à présent.

Aujourd'hui 150 hectares de vignes sont plantés sur notre commune, principalement encépagés en chardonnay cépage mythique de la bourgogne et plus spécialement du Mâconnais.

Vinifiée en cave coopérative ou en caves particulières, notre production s'exporte pour moitié dans le monde entier, mais plus particulièrement dans les pays anglo-saxons.

Les exploitations viticoles sont de moins en moins nombreuses mais de plus en plus importantes. La mécanisation et les nombreuses innovations qui ont jalonné les dernières décennies auront permis d'accroître la productivité sans pour autant porter atteinte à la tradition, fer de lance de notre communication.

Elles sont aussi créatrices d'emplois avec toujours beaucoup de travaux manuels dans les productions d'AOC qui sont les nôtres.

Alors oui CRUZILLE est bien une commune viticole à part entière dans ce vignoble mâconnais dont la notoriété ne cesse de s'affirmer au fil des années.

Nous avons cette chance inouïe d'appartenir à cette bourgogne viticole qui fait rêver les consommateurs du monde entier.



Oui notre métier se complexifie de plus en plus avec des normes qui n'en finissent pas de voir le jour.

Oui les aléas climatiques n'ont jamais été aussi présents et surtout aussi violents.

Oui l'apparition de nouvelles maladies peut nous inquiéter face aux impasses de la recherche.

Mais quelle production voire quelle profession n'a pas aussi son lot de soucis ?

Malgré tout, après 40 années passées dans ce beau métier et dont j'ai pu mesurer bien des facettes, je pense que nous devons croire en l'avenir de nos vins qui accompagnent si bien les moments d'échange et de convivialité.

Michel BALDASSINI





Et demain ?

Que sera Cruzille demain ? Parviendrons-nous à préserver ce qui en fait sa beauté, son charme, sa valeur ? Il était bien difficile d'aborder tous les sujets autour de l'essence même du village, sa ruralité ...

Nous aurions du bien sûr parler des abeilles et de leurs ruches, qui existent heureusement, mais pour lesquelles on s'inquiète beaucoup aujourd'hui, partout dans le monde ...

Nous aurions pu vanter ses forêts, le cours de sa rivière l'Ail, ses teppes sur lesquelles poussent encore de nombreux buis, vestiges d'une grande époque où leur bois précieux faisait vivre ses habitants.

Nous aurions pu décrire les zones de nature préservée où vivent certains petits animaux rares et où poussent, encore, de si belles petites orchidées.

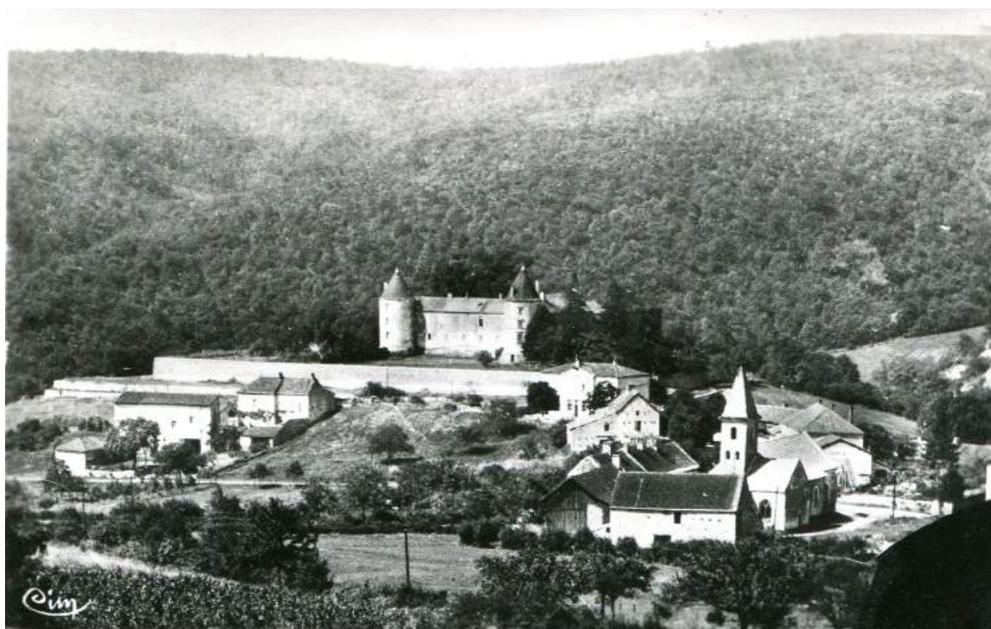
Nous aurions pu aussi nous interroger sur des projets de rapprochements avec d'autres communes.

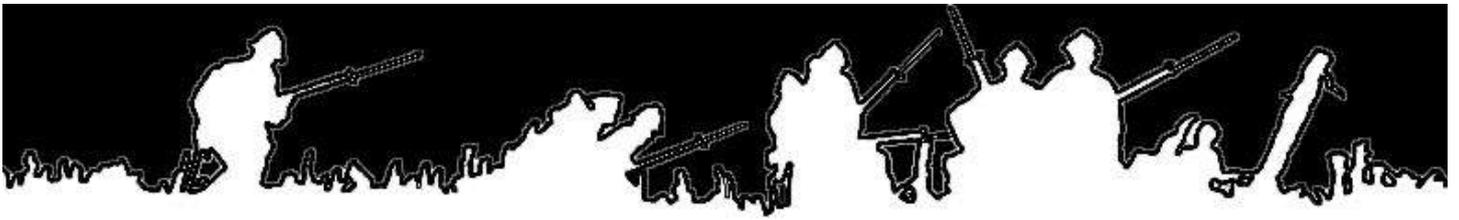
Nous aurions du, sans doute, réfléchir aux questions de transition énergétique.

Nous le savons, il reste beaucoup à dire, à expliquer.

Nous espérons pourtant que ces quelques textes, illustrés, recueillis et rédigés soigneusement par quelques uns de ses habitants, donneront à tous l'envie de faire que Cruzille reste un village vivant auquel l'agriculture continuera à donner ses lettres de noblesse.

Cruzille, au temps où le Bois de buis existait encore





Il y a 100 ans

François Ernest JACOB

François Ernest JACOB est le 3ème soldat, "Mort pour la France", dont le nom figure sur le monument aux morts de Cruzille.

Lors de la rédaction du bulletin précédent dont le dossier s'intéressait, à la guerre de 14-18 dans notre village, des contacts avaient été pris avec quelques familles qui avaient gentiment fourni des informations et des documents sur leurs aïeux ayant fait la Grande guerre. La petite fille de François Ernest, Mme Prébolin, a fait de même mais ce n'est qu'après sa parution qu'elle a retrouvé cette photo que nous publions ici. François Ernest est mort le 25 octobre 1914, à St Laurent, dans le Pas-de-Calais il n'avait que 27 ans et laissait une jeune épouse de 24 ans, il était viticulteur.



(On retrouvera tout le dossier et l'ensemble des informations retrouvées sur cette période dans le bulletin N° 28 de Janvier 2014.

Vous avez des documents sur les événements de la guerre de 14-18 à Cruzille, des informations nouvelles, faites nous les parvenir, ils pourront faire l'objet d'une publication dans un bulletin ultérieur.)

MINISTÈRE DE LA GUERRE
 Sous-Secrétariat d'Etat
 DE L'ADMINISTRATION
 SERVICE GÉNÉRAL DES PENSIONS
 2^e Service
 SECTION DE L'ÉTAT-CIVIL
 Subd. N° 33

AVIS
 des dispositions prises
 par l'Administration de la Guerre
 pour faire déclarer le décès d'un militaire disparu

à la famille

Le soldat Jacob François Ernest
 de 61^{ème} B^{ème} de Chateaux
 a été signalé comme ayant disparu le 25 octobre 1914
 à St Laurent Pas de Calais
 et des indications ont même été recueillies au sujet de sa mort.

L'Administration de la Guerre se propose d'engager une instance en déclaration judiciaire afin de régulariser la situation de ce militaire, conformément aux prescriptions de la loi du 25 Ju.

le 14 février 1920

pour LE SOUS-SECRETARIE D'ETAT ET PAR SON ORDRE :
 Pour l'Intendant Général,
 Directeur du Service Général des Pensions,
 Le Ministre de la Guerre, Chef de Service.

Archives militaires photographées par Madeline.



M. et M^{me} André Prébolin
 à la lecture de votre bulletin j'ai reconnu le nom de personnes mortes pour nous et ma grand-mère, en particulier Mme Angèle Deschamps, cela ravive des souvenirs
 Je vous remercie pour cela ainsi qu'avec joie la photo de François Ernest.
 69-71, rue Albert Cousin
 0750 Saint-Laurent-sur-Saône
 Tél. 03 85 35 35 61

BIBLIOGRAPHIE

Archives communales de Cruzille.

Archives départementales de Saône-et-Loire.

Bulletins municipaux N° 19 « Histoires d'animaux » (2005) et N° 15 « De vigne en vin » (2005).

« Tout ce qu'il faut savoir sur l'affouage en Bourgogne » par Nicolas Lecœur, responsable commercial bois à l'ONF.

Archives de la Côte d'Or citées dans "Monographie de la Seigneurie de Cruzille en Mâconnais" d'Alexandre Dubois.

ILLUSTRATIONS

Cartes postales anciennes des collections d'Yvette Guillemaud.

Photos prêtées par les personnes ayant apporté leurs témoignages ou réalisées par Armelle Chapuis, Claire Cornillon, Cédric Crémona, Maxime Renard.

REMERCIEMENTS

à toutes les associations et les personnes qui nous ont aidés à la rédaction de ce document, à toutes celles qui nous ont apportés leurs témoignages : Bernard et Jacques Bodelet, Michel Baldassini, Jean-Christophe Baldassini, François Chapuis, Lionel Chevalier, Daniel Chevenet, Sandrine Dutartre, Julien Guillot, Léo Guyon, Simone Guilloux, Chantal Laville, Marine Nassirossadate, Christophe Point, Gabrielle Syre, Didier Thurisset,

à tous les rédacteurs, Armelle Chapuis, Gilles Charpy, Claire Cornillon, Cédric Crémona, François Dedienné, Marine Nassirossadate, Maxime Renard, Myriam et Didier Thurisset.

MENTIONS LÉGALES

Cruzille bulletin municipal

Publication gratuite d'informations municipales

Directeur de la publication : Gilles Charpy-Puget

Comité de rédaction : Claire Cornillon, Armelle Chapuis, François Dedienné

Maxime Renard

Impression : Bureautique71 Mâcon



*La nouvelle 'équipe municipale
vous présente ses meilleurs vœux pour 2015*