



Via Sancti Martini, itinéraire Culturel du Conseil de l'Europe Portion des Monts de la Madeleine / axe Lyon - Montluçon

Petit à petit, le chemin de Saint Martin s'agrandit.

En cette période délicate, le personnage de Saint Martin est encore plus présent, au quotidien, à travers tous les gestes de partage, d'échange et de solidarité entre citoyens.

Si certaines initiatives vous ont marqués, touchés, ont retenu votre attention, n'hésitez pas à nous en faire part, nous relayerons vos témoignages dans la prochaine lettre. Elles méritent d'être connues et, pourquoi pas, développées.

Bienvenue à la nouvelle « web lettre : Dans les pas de saint Martin de Tours »

Ce bulletin d'information des marcheurs – pèlerins de la Via Sancti Martini a pour rôle de maintenir une liaison. Il est à l'initiative de l'équipe tourangelle du Centre Culturel, en charge des itinérances de la « Via Sancti Martini ». Cette équipe de marcheurs et baliseurs est composée de « baroudeurs » ayant déjà effectué le grand chemin de Hongrie.

Un autre objectif est d'apporter une aide aux futurs candidats au départ, soit sur l'un des quatre chemins Européens, soit sur la boucle interdépartementale (tracés, parcours géolocalisés, hébergements ...).

Pour la recevoir prenez contact avec Patrice Lesage (patricelesage51@gmail.com), responsable de publication, et n'hésitez pas à participer en proposant des articles.

« Le Pèlerin » parle des chemins de Saint Martin

Retrouver l'article dans la rubrique
« portrait de marcheur ».



Ambierle, commune martinienne

Ambierle est la commune martinienne par excellence dans les Monts de la Madeleine, car Saint Martin est son Saint Patron.

L'église Saint Martin, avec ses tuiles vernissées, ses pinacles historiés, domine le prieuré, classé Monument Historique en 2012.

Au cœur de l'église rayonne le retable de la Passion.

Observez-le avec attention : Saint Martin y est représenté.



Travaux de restauration et de conservation de ce retable

L'intervention devrait être réalisée sur la période de Mai à Octobre 2020 par une équipe de 6 restauratrices, dont la mandataire est Madame Dominique Faunières.

Cette opération est aidée à hauteur de 75 % par la DRAC, le Conseil Départemental de la Loire ainsi que le Conseil Régional Auvergne-Rhône-Alpes. De plus, la commune a reçu une enveloppe de 6000 €, après avoir participé à un concours proposé par l'association Patrimoine Aurhalpin.

L'âne de Saint Martin est aussi devenu l'emblème d'Ambierle et le surnom de ses habitants

« Dans les écrits, on remarque que cet animal était présent dans les corvées du quotidien. La commune possède une forêt communale sur le territoire des communes de Saint Rirand et de Saint Bonnet des Quarts. Un seigneur du voisinage, nommé Dalmache, aurait donné ces bois appelés « de la Cize et de Beccageat » à Cluny, qui les aurait remis au couvent d'Ambierle.

De tous temps, les prieurs avaient consenti bénévolement à laisser dans ces bois les droits de pacage et d'usage aux habitants, de sorte que chacun était libre d'y mener paître son troupeau et d'y couper raisonnablement les bois nécessaires à son chauffage et à ses constructions. C'est ainsi que quelques habitants enlevaient « plusieurs ânées » par an, une ânée étant alors la charge d'un âne ».

La marche des ânes est organisée à Ambierle chaque année, début mai.

Pensez à réserver votre rendez-vous pour 2021.

Et, pour rappel, la fête patronale se déroule bien évidemment le jour de la Saint Martin, donc tous les 11 novembre.



La bande verte et citoyenne se déploie sur les Monts de la Madeleine

=> **La Martinière**, un lieu dit d'**Ambierle** prédestiné au partage et à l'échange paysan

La crise qui frappe le monde en ce moment met en évidence la fragilité des écosystèmes, notamment autour de l'autonomie alimentaire.

Afin de répondre aux enjeux actuels, le « **Collectif la Ferme** » estime que la solution réside dans des fermes de petite taille, autonomes, résilientes, aux activités multiples, capables de redynamiser les territoires.

Ainsi convaincu de la nécessité d'une ferme où l'on puisse, tour à tour, apprendre, se ressourcer, réfléchir et se nourrir en lien avec la terre, le collectif a décidé de construire le futur et de faire évoluer la ferme de la Martinière à Ambierle en un « **tiers-lieu paysan** ».

Dans la famille, depuis maintenant deux générations, la ferme de la Martinière, créée par Françoise et François, n'a pas été conçue uniquement comme une ferme, mais comme un espace ouvert aux pratiques, traditionnelles ou innovantes, et aux expérimentations. Samuel, leur fils, a travaillé successivement à plusieurs projets autour des valeurs de l'économie sociale et solidaire, et des communs. Depuis cinq ans, ensemble, ils travaillent à la réinvention de cette ferme et fédèrent autour de ce lieu des personnes issues de nombreux horizons.

Cliquer ici pour découvrir [la ferme](#).

Un **financement participatif** récent et bien accueilli va donner une véritable dynamique au nouveau visage de cette ferme qui, pour le « Collectif La Ferme », doit pouvoir rassembler :

- une partie nourricière, avec toutes les expérimentations et les techniques de permaculture qui sont aujourd'hui testées sur place,
- un espace d'apprentissage et de formation pour "reconnecter les urbains à la terre",
- un espace d'expérimentation des techniques et des pratiques autonomes : habitat léger en réemploi, transformation d'outils de la ferme par des designers, systèmes de traitement des eaux et gestion des énergies renouvelables, solutions basse consommation, conception « lowtech » ...,
- un espace permettant de redynamiser le territoire en créant des liens forts entre élus, citoyens, producteurs et acteurs locaux, afin de tisser des circuits courts résilients,
- un espace de création de communs, grâce à la documentation de toutes les expérimentations ayant lieu sur la ferme, répliquables, pour permettre à d'autres de s'en saisir et de les tester, à leur tour, sur d'autres territoires.





=> **A Arfeuilles**, l'itinéraire parcourt sur un tronçon commun aux deux voies européennes de grandes randonnées (Compostelle et Saint Martin), une zone remarquable de par son patrimoine riche et rare, labellisée Espace Naturel Sensible (ENS) par le département de l'Allier en décembre 2019 : **le Vallon du Barbenan**.



Ainsi, localement, l'ENS Vallon du Barbenan, grâce à ses atouts et à son cadre préservé rejoint celui des Hêtres Tortueux (commune de Saint Nicolas des Biefs) et devient le 15ème ENS du département de l'Allier.

Un plan de gestion va donc être porté par le SMMM*. Vont ainsi être développées des actions à travers les 3 volets principaux ci-dessous :

- conservation et restauration des habitats,
- maintien, suivi, voire développement, de la biodiversité,
- préservation de l'intégrité des lieux, découverte et sensibilisation du public.

Au sein de ce périmètre, se trouve l'ancien moulin du Mas, qui à terme, pourrait devenir un point de chute pour randonneurs et pèlerins.

=> En ces temps de déconfinement, essayez une «**balade digestive**». A consommer sans modération !

Initié par **Roannais Agglomération** dans le cadre du **PAEN** (*périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains*), des balades découvertes sur le thème de l'agriculture vont être mises en place sur des communes du périmètre.

Le but : pouvoir faire une petite balade, au départ des bourgs, après un bon repas au restaurant par exemple... Sous forme de boucles, ces courtes promenades de 2 à 3 kilomètres, sont accessibles à toutes et à tous.

Des tables de lecture, le long du parcours, valorisent l'agriculture et les produits du terroir. En 2019, un premier circuit a été mis en place à Saint Alban les Eaux. D'autres communes à l'ouest de Roanne sont d'ors et déjà intéressées pour poursuivre l'aventure...

Récemment Roannais Agglomération a aussi donné la parole aux agriculteurs de son territoire à travers la création de **vidéos**.



=> De son côté, **Vichy Communauté** soutient aussi la profession et a fait le choix d'éditer un **carnet** regroupant l'ensemble des producteurs locaux (plus de 400 identifiés), dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial** (PAT) « **Manger mieux, un enjeu local** ».



Contact : Syndicat Mixte des Monts de la Madeleine*

✉ Ludivine Damian Farjot
La Gare - 42430 Saint Just en Chevalet

☎ 04 77 65 10 22 @ smmm@montsmadeleine.fr

Site internet

f Rejoignez-nous