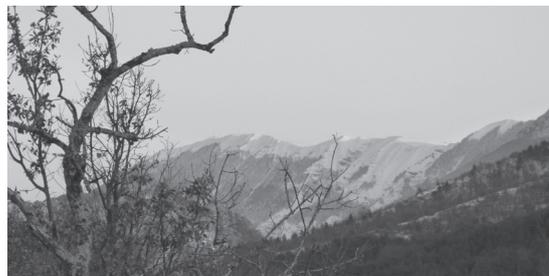


N° 103 - Printemps 2017

Photo : Catherine Dixon



#### SOMMAIRE

Notre dossier : Des perspectives pour un développement durable dans la Vallée du Jabron	page 2-8
Vie associative, culture et loisirs	page 9
Nouvelles des écoles et de la Communauté de Communes	page 10
Foyer Rural	page 11
Nouvelles des communes	page 12

#### Édito

C'est toujours un plaisir de donner la parole aux acteurs des projets de la Vallée, de se réjouir des lendemains que notre présent va engendrer.

Plus encore que de dynamiser une économie des communes en quête de débouchés, il s'agit de désenclaver des énergies, des désirs, des volontés. Loin de se replier sur elle-même, la Vallée découvre et redécouvre ainsi sa propre "diaspora" qu'elle invite en retour à venir faire un tour au détour de ces pages. Elle s'invente donc de nouveaux horizons, emprunte des sentiers inconnus, se forge une âme communicative ouverte au futur. Le monde est plein de rumeurs inconfortables mais le Jabron construit décidément son univers au confluent de belles sources multiples.

*"Notre printemps est un printemps qui a raison", dit Éluard.*

CR

Le journal est rédigé par une équipe de bénévoles, édité par le Foyer Rural et l'impression est financée dans la Communauté de Communes de la Vallée du Jabron. La distribution est organisée par chaque commune, souvent réalisée par des bénévoles.

Les organisateurs de manifestations qui le désirent peuvent y faire circuler leurs informations en les envoyant à l'adresse mail du journal : [vivreaujabron@yahoo.fr](mailto:vivreaujabron@yahoo.fr)

Le journal « Vivre Au Jabron » paraît quatre fois par an, mi-septembre, mi-janvier, mi-avril et fin juin pour le numéro spécial d'été. Les informations doivent nous être communiquées un mois avant ces échéances. Tous les projets d'articles sont bienvenus et seront soumis au comité de rédaction.



Vous pouvez retrouver les derniers numéros du journal sur le site internet de la Communauté de communes : [www.jabrondelure.fr](http://www.jabrondelure.fr).

L'équipe de Vivre au Jabron :

Miette WATT : 04 92 62 00 43 (Saint-Vincent-sur-Jabron)

Roselyne ROSSET : 04 92 62 06 49 (Montfroc)

Corinne ROBIAL : 04 92 62 06 80 (Curel)

Françoise RIFFET : 04 92 35 48 21 (Noyers-sur-Jabron)

Bernard NICOLAS : 04 92 62 00 70 (Curel)

Aurélien MAITRE : 06 88 31 86 40 (Saint-Vincent)

Catherine LAMORA : 06 17 67 44 88 (Valbelle)

Jacky HUMBERT : 04 92 62 04 23 (Les Omergues)

Robert GONNET : 04 92 62 87 91 (Valbelle)

Catherine DIXON : 04 92 62 00 26 (Curel)

Miette a rencontré Paul Bernard pour lui demander son avis. Paul Bernard, natif de la vallée, enseignant à la retraite, a été maire de Noyers et quatre fois conseiller général. Paul Bernard est inquiet et il fait un constat alarmant car pour lui, « cette vallée est en train de changer de vocation ».

« Essentiellement agricole depuis toujours (à 95%) la vallée ne l'est plus qu'à 5 % : tout est allé trop vite ! »

« Gouverner c'est prévoir » dit-il en ancien élu expérimenté. La flambée de l'urbanisme l'a surpris et il n'aime pas qu'on lui dise que « le bas de la vallée, c'est le dortoir de Sisteron ».

Il n'est pas opposé au développement de la vallée mais il voit aujourd'hui les conséquences des changements de ces dernières années. Les pratiques agricoles et d'élevage moderne ont modifié les paysages devenus taillis et forêts : bien que le nombre d'ovins reste constant, le parage des bêtes ne permet plus l'entretien des parcelles agricoles. Autrefois, on pratiquait « la promenade » et chemin faisant, les prairies pâturées étaient ainsi nettoyées. Les commerces, nombreux, permettaient de satisfaire aux besoins des habitants de la vallée et les artisans remplissaient leur office dans tous les corps de métier.

Se défendant d'être passéiste, il revendique de nombreux projets qu'il a menés pour favoriser les changements à venir et qu'il savait inéluctables. Mais il regrette des bouleversements souvent hâtifs sans vision à long terme.

Est-il encore temps de réfléchir à ce que nous voulons pour la vallée ? À ce moment de son existence, elle doit relever de nombreux défis.

Bon nombre d'acteurs de notre territoire sont à la recherche de solutions : au niveau agricole, le « bio » et les circuits courts s'installent maintenant dans la durée, la reprise de terres pour la culture du lavandin permet le défrichage de

parcelles retournées à l'état sauvage, l'élevage bovin a fait son apparition avec la volonté d'offrir la qualité, une safranière au Moulin de Jarjays nous rappelle que cette culture était autrefois pratiquée à Noyers et bien d'autres choses encore. De nombreux artisans se sont installés ces dernières années et l'offre de logement pour les touristes s'intensifie.

Ce numéro 103 du Vivre au Jabron a donc pour objet de faire état de ce qui s'invente actuellement dans le Jabron et de ce qui s'y prépare. Nous sommes allés à la rencontre des élus pour leur demander de nous parler de leur vision pour l'avenir du développement de notre territoire. Nous avons rencontré un couple d'agriculteurs à Noyers qui s'est lancé depuis quelques années dans la culture et la distillation du lavandin. Lucile Timotéo et Marc Donneaud, exploitants agricoles dans le bas de la vallée, nous font part de leur expérience dans un texte que nous incluons dans ce numéro, témoignages certains de l'amour pour notre vallée qui inspire toujours de beaux projets. Enfin un article présente une offre culturelle de plus en plus importante et de très bonne qualité.

Nous n'avons pas pu faire une présentation complète de toutes vos expériences en cours. Avec votre participation, nous vous proposons de continuer le chemin dans un prochain numéro. N'hésitez donc pas à contacter votre correspondant dans votre commune qui pourra recueillir votre témoignage. Avec vous, la vallée trouvera son nouveau souffle.

MW et FR



## UNE PASSION DE LAVANDE

*Entretien avec Jean-Claude Cayen et Dominique Eysseric sa compagne*

Autrefois, la vallée était plantée de lavande et lavandin un peu partout « *presque la vallée bleue* » me dit Jean-Claude. Il y avait quatre distilleries, aux Omergues, à Aubard, Bevons et Saint-Martin -cette dernière a fonctionné jusque dans les années 2000- Puis, les distilleries disparaissant peu à peu, la culture du lavandin s'est presque arrêtée elle aussi. Les intérêts se sont tournés vers d'autres cultures, maïs, pommiers, céréales, cultures moins bien adaptées à nos terres pauvres mais plus rentables et mieux mécanisées. Avec la surproduction dans les années 80, la culture de la lavande a connu des heures sombres.

Jean-Claude a toujours été passionné par cette culture. Tout jeune déjà il coupait le lavandin à la faucille sur l'exploitation familiale de début août à septembre mais aussi comme employé aux Omergues chez Raymond Latil.

Devenu lui même exploitant agricole, il a continué et amplifié la culture du lavandin sur la ferme familiale au Couvent et au village de Noyers. Avec l'arrivée de sa compagne depuis 2012, ils ont élargi leur culture de lavandin à Salignac et de lavande fine à Valavoire où ils possèdent une seconde exploitation pour leurs brebis l'été. Situé à 1100 mètres d'altitude, c'est le lieu de prédilection de la lavande « vraie ».

Au début, la distillation se réalisait chez Brémond à Saint-Martin puis, à partir de 2001, à Ribiers chez Roustan.

Leur projet d'une distillerie au Couvent a débuté en 2012 et elle fonctionne depuis 2015.

Petite distillerie traditionnelle avec deux cuves de 2500 litres, cette installation leur permet de couvrir leur seuls besoins, 19 hectares de lavandin et 3 hectares de lavande fine.

Pour Jean Claude, la culture d'aromatiques dans le Jabron est une évidence : elle ne nécessite pas d'arrosage et met en valeur des terres pauvres peu accessibles aux engins agricoles, en tout cas pour les parcelles qu'il exploite. Culture pérenne, on est tranquille pour sept à dix ans lorsqu'on a planté une parcelle. Les températures élevées de l'été favorisent un bon niveau d'huiles essentielles dans les fleurs. C'est une culture de bon rapport, correct actuellement.

Jean-Claude ne met aucun insecticide sur ses plants et pendant la saison estivale, 200 à 300 ruches sont posées aux abords de leurs

plantations, moyennant une location payée en kilos de miel. Pour l'instant, grâce à un bon environnement naturel et à leur pratique d'assolement, il n'y a pas de problème avec le dépérissement dû à la cicadelle. Quelques fois, certains plants subissent des attaques de cécydomyie, une mouche qui pond des larves qui détruisent partiellement le bois des lavandes. Mais jusqu'à maintenant, Jean-Claude s'est passé de traitement et espère que cela va durer.

Les plantations de lavande ne sont pas subventionnées. Le coût d'investissement est de 1500€ par hectare à la plantation et il faut attendre deux ou trois ans avant d'avoir les premières retombées financières. Il faut donc beaucoup de terres pour les faire tourner.

« *C'est la seule culture qui laisse un peu d'argent* » me dit Jean-Claude. « *Mais en ce moment beaucoup d'agriculteurs se tournent à nouveau vers elle et la concurrence avec la vallée du Rhône risque d'être très grande. Il y est planté de grandes surfaces avec des rendements à l'hectare très élevés* ».

Cependant, Jean-Claude est tranquille et voit son avenir toujours avec sa passion de la lavande.

80% de sa production part aux lessiviers à Grasse. Quelques variétés sont destinées à l'aromathérapie et à la parfumerie à hauteur de 20%. Les 10% restants sont vendus sur place à la distillerie.

« *Dominique et moi, on a confiance, nous savons que nous serons accompagnés de cette passion bleue jusqu'à notre retraite. Le seul problème, c'est que nous sommes un peu compressés, les terres manquent et la demande est forte* ».

FR



Photo : Françoise Riffet

**Lucile Timotéo**

Je me suis toujours dit que je ne pourrais pas vivre en ville. Je voulais une vie simple, proche de la terre. Je voulais vivre avec la terre.

J'ai grandi à Saint-Vincent-sur-Jabron, dans la Vallée et suis revenue y habiter après mes études. Nous habitons une jolie

maison entre Sisteron et Bevens, avec mon compagnon, Marc et notre fille, Azelle.

En 2015, au printemps, j'ai créé l'*Affleur des collines*, ma petite exploitation de production, cueillette et transformation de plantes aromatiques, couvée par la Coopérative d'Activités Mosaïque située à Volx. Mon jardin de plantes aromatiques et médicinales se trouve à l'entrée de la vallée, dans le quartier dit Paresous de Sisteron sur le site de la ferme du Petit Jabron. Mes cueillettes se font principalement dans la vallée, sauf pour de rares annuelles indomptables comme le coquelicot, pour lesquelles je peux me déplacer dans la limite du raisonnable dans le département. Je travaille sans produits chimiques, à la main, pour l'arrosage j'ai opté pour le goutte-à-goutte. Le plus dur dans ce métier ce n'est pas le côté technique, tout s'apprend : cultiver, cueillir ou transformer sont des choses concrètes. Ce à quoi je me heurte c'est la difficulté de s'introduire sur le marché. Je souhaite travailler localement : que ma production aille directement au consommateur sur un périmètre réduit. Mais il faut trouver les points de vente, puis intéresser le client, le fidéliser ensuite. Il faut beaucoup de passion et de patience pour débiter. J'aime la vallée, j'aime la flore qui y pousse, les paysages que l'on rencontre, les gens qui l'habitent. C'est un plaisir de participer à la vie de cet endroit et j'espère parvenir à faire perdurer cette activité naissante. Aujourd'hui j'ai le bonheur de développer l'*Affleur des collines* tout en m'occupant de ma fille de 10 mois que j'emmène avec moi au jardin, dans mon atelier et en cueillettes. J'aimerais lui transmettre l'amour de la terre, du vivant, et qu'elle ait rapidement en elle ce respect que j'ai, que nous avons Marc et moi, pour celle qui nous nourrit et nous fait vivre chaque jour.

**Marc Donneaud**

Ses parents se sont installés dans la vallée avec quelques chèvres il y a plus de trente ans. La petite exploitation s'est agrandie au fil du temps.

Même si cela semble couler de source, il lui a fallu choisir, après ses études en fromagerie entre travailler pour d'autres, s'installer seul, ou bien continuer à faire vivre la ferme familiale. La dernière option est celle qu'il a choisie et depuis quatre ans il est associé avec ses deux frères dans le GAEC *Le petit Jabron*.

C'est un métier prenant mais passionnant. Favorisant les circuits courts et la vente directe, la ferme s'inscrit dans le paysage local : l'alimentation des chèvres est principalement auto-produite, et les fromages vendus à proximité autant que possible, bien qu'une partie de la production soit expédiée à des grossistes et crémiers dans toute la France. Les saisons rythment le travail, c'est sans doute ce qui fait le plaisir du métier : fin février, les chevreaux arrivent avec l'or blanc, au printemps les chèvres profitent des prairies autour de la ferme, en été elles pâturent en collines, l'automne la production diminue petit à petit et les boucs batifolent avec les chèvres, l'hiver c'est le repos bien mérité pour tout le monde avant le commencement du nouveau cycle. La commercialisation est, elle aussi, différente selon la saison ; au printemps, au pic de lactation, les grossistes prennent une grande quantité de fromages, tandis qu'en été les fromages sont vendus sur les marchés ou en magasin de producteurs, en direct.

La ferme est composée de deux ateliers distincts et complémentaires : l'élevage de trois cents chèvres pour la production de lait et de fromage, et l'élevage d'une soixantaine de cochons pour recycler et valoriser le petit lait, matière hautement polluante. Ces derniers sont vendus à un boucher et à des particuliers en fin de saison.

Les trois associés du GAEC veillent tout particulièrement à la qualité de leurs produits primaires (plantes fourragères, lait), ces étapes sont décisives pour maintenir la qualité du produit final.

La ferme procure travail et revenus pour une dizaine de personnes (trois associés, six employés à temps plein ou parties et un(e) apprenti(e)). C'est un bel outil bien implanté qui nécessite sans cesse des réajustements car dans toutes les histoires humaines il faut maintenir cet équilibre qui rend possible le travail sur le long terme.

La question du passage en bio est toujours en suspens et ce depuis des années car certaines contraintes augmenteront les coûts de production et il n'est pas question d'augmenter le prix des fromages pour le moment. C'est quelque chose qui reste à étudier.



Photo : Marc Donneaud

## À NOYERS, DES INQUIÉTUDES ET DES ESPOIRS

Avec la nouvelle communauté des communes, bien des questions se posent et l'avenir pour la commune reste à définir.

« La priorité sera de préserver les acquis autour du péri-scolaire (centre de loisirs) et du scolaire car il existe un risque que nous soyons dilués dans la masse » me dit François Hugon, lors de l'entretien que j'ai eu avec lui pour réaliser cet article. Comment allons nous fonctionner à ce sujet s'interroge-t-il? Les subventions seront-elles pérennisées ?

Sur les projets propres à la commune, il reste encore l'aménagement de l'entrée-Est qui devrait être réalisé dans le courant de l'année ainsi que la mise aux normes et l'accessibilité des bâtiments municipaux.

Quelques inquiétudes concernant des rentrées d'argent dans les caisses subsistent puisque l'école du Couvent n'est toujours pas vendue. François Hugon a bon espoir que cela se fasse cette année.

Alors, compte tenu d'une réalité budgétaire limitée, de grandes incertitudes liées à la nouvelle Communauté des Communes et peut être même, à la perte de certaines compétences du maire et de son conseil lors des prochaines municipales, comment se projeter dans le futur ? Comment imaginer

notre avenir ? François Hugon a bien voulu me dévoiler ses inquiétudes, ses souhaits, sa vision pour Noyers et au-delà, pour la vallée.

Sa première préoccupation se situe au niveau du secteur économique : préserver ce qui existe et développer de nouvelles activités afin de permettre aux habitants de vivre et travailler dans la vallée.

Préserver ce qui existe, c'est soutenir des entreprises déjà installées comme cela a été fait pour l'école de boulangerie, aider ceux qui sont ici pour qu'ils y restent. Développer de nouvelles activités, de nouvelles initiatives privées, cela pourrait se faire en créant des infrastructures artisanales, une ZAC nucétoice, une ZAC jabronnaise ?

L'activité agricole reste vivante. La commune a un rôle important à jouer pour en garantir la pérennité. Mais, regrette François Hugon, « il faudrait que les éleveurs soient moins soumis à des normes excessives qui entravent leur activité ».

Enfin, le tourisme reste encore à promouvoir et il faut trouver des axes pour amplifier les visites touristiques. Ces axes doivent tourner autour de la randonnée avec la mise en valeur des nombreux sentiers, la visite des vieux villages – qu'il

faudrait pouvoir réhabiliter – ainsi que du patrimoine religieux.

Du côté habitat, Noyers vient de dépasser la barre des 500 habitants et cette expansion rapide doit être freinée au risque de devenir un village dortoir. Par ailleurs, les terres agricoles doivent être préservées. Il faut garder un équilibre entre densité agricole et densité de la population.

FR



Photo : Françoise Rivière

## INTERVIEW DE PIERRE-YVES VADOT

*Nous avons rencontré Pierre-Yves Vadot, maire de Valbelle et ancien Conseiller Général du Canton de Noyers.*

Pour lui, il est pour l'instant difficile de se projeter dans l'avenir, les réformes qui ont été votées au niveau national ayant modifié complètement la donne.

Il nous a exprimé surtout ses craintes concernant les augmentations des taxes liées à la fusion obligatoire des communautés de communes, qui doivent avoir une population supérieure à 5000 habitants, ce qui rendra la vallée du Jabron moins attractive, et une baisse éventuelle des services publics,

liée à la baisse des dotations de l'État.

Pour lui, l'avenir de la vallée peut résider dans le développement d'un tourisme contrôlé, d'ailleurs, les gîtes et chambres d'hôtes sont dynamiques et proposent de nouveaux services.

Il termine en précisant que tous les élus de la vallée du Jabron se mobilisent pour que les services aux habitants restent les meilleurs possibles.

CL & RG

**A**lain Coste, Maire des Omergues, est aussi vice-président de la nouvelle communauté de communes « Jabron Lure Vançon Durance » où il est en charge du développement touristique.  
 Dans le cadre des projets initiés par la région et le département « Espaces Valléens », 4 projets ont été retenus pour le Jabron.

### 1) Création d'un centre des aromatiques du Jabron sur la commune des Omergues.

Le Jabron se trouve au carrefour du pays de Sault et de la Méouge, du Vaucluse et de la Drôme Provençale, bien fréquentés par les touristes. Il faut leur proposer des activités qui leur donnent envie de venir et s'arrêter dans le Jabron.

Ce centre serait hébergé par un nouveau bâtiment à la sortie du village et il serait bordé de champs d'aromatiques afin que les touristes s'arrêtent pour la visite. Démonstrations de cultures, cueillettes, conférences seraient proposées durant la visite.

« Tout est possible quand on a une structure. » nous dit Alain Coste, « Si ça marche, ce projet peut être un vecteur de création d'un emploi, mais pourquoi pas aussi, d'activités autour des huiles essentielles avec massages et remise en forme. ». Une petite distillerie serait créée pour les démonstrations.

Ce projet, porté par les Omergues et la com/com, concernera toutes les communes de la vallée qui pourront en profiter.

### 2) Aménagement d'une aire de camping-car avec une borne de rechargement pour les véhicules électriques (automobiles, vélos...) aux Omergues

### 3) Remise à niveau de sentiers de randonnée et création d'un circuit de la biodiversité de la vallée du Jabron

Ce projet aurait pour but de créer des liens entre le tourisme et les activités agricoles tout en valorisant les produits du Jabron.

### 4) Réhabilitation des fontaines et lavoir à Noyers-sur-Jabron avec équipement de bornes sonores et application « circuit patrimoine ».

Ce projet est porté par une association nucléotise.

Espérons que tous ces projets seront retenus et bénéficieront des subventions à la clé, de la Région mais aussi de l'Europe.

Alain Coste pense très justement que nous disposons d'atouts indéniables pour développer un « tourisme vert » : un cadre naturel magnifique, un climat agréable, une situation géographique favorable. Ce sont les acteurs de terrain qui doivent se mobiliser pour en profiter sinon, les financements nous échapperont.

FR

## IL NE FAUT PAS TUER LA POULE AUX OEUFS D'OR

par Michel Watt, Maire de Saint-Vincent-sur-Jabron

« Il ne faut pas tuer la poule aux oeufs d'or »  
 Lorsque le *Vivre au Jabron* m'a demandé quelle était ma vision de la vallée pour l'avenir, cette phrase, écrite il y a bien des années maintenant, m'est revenue en mémoire.

La terre nous nourrit et il est donc d'un bon sens élémentaire de s'employer à ne pas la détruire. Nous essayons, à la mairie de Saint-Vincent, d'être fidèles au quotidien à cette idée, mais aussi pour la vision à long terme que nous avons pour notre commune et la vallée. C'est une aventure passionnante que de poser les fondations d'une vision juste des rapports de l'homme et de son environnement. Chaque jour, il faut remettre l'ouvrage sur le métier et ne pas hésiter à faire changer les habitudes, à commencer par les siennes.

Le plus petit de nos gestes peut être au service des plus grandes causes.

Saint-Vincent-sur-Jabron, terre de paysages et de biodiversité, se situe dans une vallée à la charnière du massif alpin et de la Méditerranée. Un développement plus harmonieux que dans la plupart des campagnes françaises a permis la préservation

d'une biodiversité tout à fait exceptionnelle, attestée par de nombreuses études de spécialistes de la faune et la flore. Et oui, et c'est bien là l'héritage de nos anciens que nous pouvons remercier ici. Certes, les conditions de vie étaient parfois très dures, et beaucoup sont partis. Pourtant, notre vallée a offert et offre toujours des conditions de vie merveilleuses à ceux qui l'habitent.

Nous ne partons donc pas de zéro ! Ne pas oublier notre passé, encourager les activités respectueuses de notre vallée pour l'homme et l'environnement, profiter de la vie tout en respectant le lieu où nous vivons, voilà ma vision de l'avenir.

Ne nous méprenons pas ! Écologie ne signifie pas immobilisme. C'est un mouvement pour la vie. Toute les vies !

Loin des grands projets inutiles, offrir à chacun la possibilité de trouver sa place dans notre vallée, en accompagnant les projets, en préservant nos services publics et en travaillant au quotidien aux côtés des citoyens sera à mon sens la clé de l'avenir, avenir que nous espérons heureux pour notre vallée.

**L'**activité culturelle aujourd'hui dans le haut de la Vallée du Jabron, en souhaitant qu'elle perdure et s'intensifie.

Nous pourrions croire que la vallée du Jabron est au bout de nulle part, et qu'il ne s'y passe rien. Eh, bien non !

Le haut de la vallée prend de la hauteur, a le vent en poupe, pulsé par un air de culture joyeux et contagieux. Il y en a pour tout le monde, pour tous les goûts, pour tous les âges. La musique sous toutes ses déclinaisons, les événements culturels s'échelonnent toute l'année. En remontant la vallée, quelques lieux se détachent :

#### **Esprit de partage à Saint-Vincent-sur-Jabron**

avec ses conférences thématiques ou projections de films sur le monde qui nous environne.

Contact :

<https://espritdepartage.wordpress.com>

#### **Les dîners concerts à la Ferme Danse l'Ombre à Curel**

qui propose régulièrement des concerts de Jazz et séjours à thèmes (remise en forme, stages théâtre).

Contact : [www.fermeauberge-danselombre.fr](http://www.fermeauberge-danselombre.fr)

tél : 04 92 62 05 86

**La salle communale du Passavour à Curel** qui concentre plutôt l'hiver ses concerts et prestations théâtrales en proposant de partager un moment avec les artistes autour d'un verre et d'un gâteau sorti du sac.

Contact : [isabelbarthelemy@gmail.com](mailto:isabelbarthelemy@gmail.com)

#### **Le Moulin de la Viorne aux Omergues**, avec ses "Soirées

Bouche à Oreilles, concerts et dégustations de vin" qui nous propose des spectacles très variés en faisant venir dans notre vallée des artistes renommés de tous horizons, en nous offrant à l'occasion une généreuse dégustation de vin.

Contact : [www.moulindelaviorne.com](http://www.moulindelaviorne.com)

tél : 04 92 62 01 65

Chacun dispensant des prestations de très grande qualité avec sa petite touche personnelle.

Alors, pour ceux qui n'ont pas encore goûté aux plaisirs d'avoir de très belles choses à vivre à quelques encablures de chez soi, n'hésitez pas, faites un pas, juste un pas, mettez le nez dehors et profitez.

CD



Bernard Nicolas - [www.danselombre.com](http://www.danselombre.com)

## L'ADMR DE LA VALLÉE DU JABRON

L'ADMR a sa permanence à Noyers-sur-Jabron à côté de la mairie, le mardi et le jeudi de 9h à 12 h.

La secrétaire, Valérie Samson est à la disposition du public.

L'ADMR s'adresse à tous publics : personnes âgées, personnes seules, aide à la vie quotidienne, ménage, repassage, repas, petit bricolage, courses...

Une équipe compétente est à disposition suivant 2 modes d'intervention :

**Le mode prestataire :** Vous bénéficiez d'une prestation de service « clé en main » l'association est employeur.

**Le mode mandataire :** Vous êtes employeur et l'ADMR s'occupe de toutes les démarches administratives.

#### **Les différentes prises en charge :**

Pour les personnes retraitées : APA / caisses de retraite / Mutuelles

Pour les personnes non retraitées : Mutuelle / Caf / Cpm / Conseil général

Service télé-assistance

**Nos Valeurs :** permettre aux familles et aux personnes de vivre chez elles à tous les âges de la vie

Mener des actions solidaires, développer une action collective, créative de lien social et d'emploi

**Nos engagements :** L'ADMR c'est aussi

- la réactivité aux accidents de santé et de la vie (sortie d'hôpital)

- Le respect du client

- des interventions personnalisées

- assistance et accompagnement

**Avantages fiscaux :** 50 % réduction ou crédit d'impôt (selon la législation en vigueur)

L'ADMR c'est aussi un accueil de jour à Pertuis pour les personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer ou maladies apparentées.

Tous les vendredis, dans la joie et la bonne humeur, un convoi haut en couleurs de trois camions arrive aux Omergues à 8h du matin et puis descend la vallée. Les horaires sont quelque peu variables, selon le nombre aléatoire des clients, la saison, la "tchatche" du poissonnier, les arrêts « devant la maison ». Quelque soit le temps, ils sont là, fidèles au poste, pour nous ravitailler... Vous pouvez trouver de quoi remplir le frigo si vous n'avez pas envie d'aller "à la ville" ... Vous serez accueillis par Fredo le turbo, poissonnier bavard, Olivier le boucher et, en queue, le camion épicerie (légumes, fromages,

conserves) : de quoi vous dépanner largement. Leur tournée se termine vers 11h à Saint-Vincent, où vous pourrez toujours les rattraper.

Vous pouvez aussi leur téléphoner pour passer vos commandes spéciales.

Contacts :

Fredo le turbo : 06 12 03 67 86

Olivier le boucher (boucherie Hypolite) : 06 27 99 03 97

Épicerie "Le jardin de Madelie" : 06 24 78 19 62

CD



Photo : Françoise Riffet

## PETIT MARCHÉ DU VENDREDI

Après son interruption hivernale, Le p'tit marché de Saint-Vincent reprendra le vendredi 14 avril,

À cette occasion et comme d'habitude, nous vous invitons à notre casse-croûte partagé vers 12h.

Le marché se déroule sur la place du village tous les vendredis d'avril à novembre de 9h à 12h.

Vous y retrouverez vos producteurs locaux :

Audrey (fromages), Rachel (plants, légumes et bœuf), Laurent (C-délices) avec ses pâtisseries, Norbert (pain), Ken (légumes), Jean-Louis (crêpes), Stéphanie (bière), Lucie et Olivia (hydrolats et huiles essentielles), André (agneaux), Sophie (poulets), Fred pizzaiolo, Nicolas (légumes-pommes), Ludovic (fruits et légumes)

Des produits de qualité au rythme des saisons

Les artisans Élie, artisan du cuir, Christine et ses coussins, Louis avec ses cartes postales.

Et aussi : le poissonnier, le boucher et l'épicier qui termineront

leur tournée (Les Omergues, Montfroc, Lange) en arrivant sur le marché vers 10h.

N'oubliez pas que ce marché est fait pour vous, et que sans vous il ne peut exister.

Venez nombreux ! Merci.

EB



Bernard Nicolas - www.danselombre.com

Terre d'encre a le plaisir de vous inviter à venir vivre « le pays de l'écriture » en participant à :

• **la 17<sup>e</sup> rencontre d'écritures Les Petits Toits du Monde :**  
3 jours autour de la poésie contemporaine (poètes, plasticien, musicien, éditeurs), les samedi 3, dimanche 4 et lundi 5 juin à Noyers-sur-Jabron (salle les Bérauds) et à Curel (Cabine du Passavour)

programme complet sur notre site à partir de la mi-mai  
[www.terresdencre.com](http://www.terresdencre.com)

• **trois journées de géopoétique :**

marche-écriture et présence en paysage  
Dehors-dedans-dehors ; l'empreinte du paysage, la trace du carnet, l'écriture du texte

► Samedi 22 avril : « living the stones » Richard Long les cercles nomades, une écriture du déplacement rendez-vous à 10h devant la mairie de Saint-Vincent.

► Samedi 6 mai : une forêt ; branches et lichens et jeunes feuilles : quoi d'autre qui viendrait s'écrire sur un carnet de présence. rendez-vous à 10h au hameau de Fremezon à Saint-Vincent-sur-Jabron

► Samedi 10 juin : « summit stones » Richard Long les pierres levées, un imaginaire de la trace rendez-vous à 10h au pas de la Graille (commune de Valbelle)

Dans votre sac à dos géopoétique n'oubliez ni votre pique-nique ni votre nécessaire d'écriture...

Merci de vous inscrire par téléphone ou par courriel.

La participation au « pays de l'écriture » (19<sup>e</sup> année) est libre et gratuite.

L'adhésion annuelle à l'association terres d'encre est cependant nécessaire : 15€

**LA FERME-AUBERGE DE DANSE L'OMBRE PROPOSE :**

Repas à domicile, élaborés essentiellement de produits locaux cuisinés avec goût, à régimes si nécessaire, adaptés à votre appétit.

Pris en charge par l'APA suivant vos revenus

Livraison comprise : 12,50 €

Tels: 04 92 62 05 86 / 06 75 52 03 18

Ateliers, stages organisés par l'association "La Spirale" :

Bien-être avec soi énergisant : 25 & 26 mars / 15 & 16 avril

Théâtre : 1 & 2 avril / 13 & 14 mai

Pain & Énergie: 8 & 9 avril / 6 & 7 mai

Pour les modalités :

<https://jouveau.wixsite.com/danselombre/stages>

Tels : 04 92 62 05 86 / 06 07 74 41 79

**MOULIN DE LA VIORNE**

**Soirées "Bouche à Oreille" au Moulin de la Viorne aux Omergues :**

Dimanche 16 avril à 19h, l'Ensemble Agapé et le comédien Hugues Martel présenteront les **"Sept dernières paroles du Christ sur la Croix"** en quatuor à cordes avec récitant.

Reconnue dès sa création comme l'une des pages majeures de Joseph Haydn, cette symphonie en sept mouvements dépeint magnifiquement les sentiments inspirés par la mort du Christ. Dégustation de vins naturels.

Dimanche 18 juin à 19h, Le **trio Swing de Paris** rendra un hommage plein de tendresse et de respect à la musique de Django Reinhardt et Stéphane Grapelli et proposera des compositions originales rendant hommage au swing des années 30 .

**Stages et ateliers bien-être au Moulin de la Viorne aux Omergues :**

Du 25 au 28 mai, stage de **yoga** avec Guillaume Morgan. Grand week-end ressource au calme, en pleine nature. Au programme cours d'Ayur-yoga le matin incluant chants de

mantras, prayanama et travail des asanas et en fin de journée yoga traditionnel indien en conscience et respectueux du corps et des capacités de chacun.

Détente au bord de la piscine, repos dans le parc, balades au départ de la maison, repas sur place, pauses thé, tout vous invite à la détente.

Les 10 et 11 juin, stage de week-end **Système Corps-Miroir** avec Philippe Hannelle : apprendre des outils qui encouragent les processus de guérison pour soi et les autres. Ce système de guérison est la synthèse entre la psychologie occidentale et les philosophies orientales. Elle permet d'explorer la relation qui existe entre votre corps, votre conscience et votre vie.

Possibilité de logement sur place.

Informations et réservations au 04 92 62 01 65 ou [moulindeLaviorne@gmail.com](mailto:moulindeLaviorne@gmail.com)

[moulindeLaviorne.com](http://moulindeLaviorne.com)

<http://new.healer.ch>

# 10 Nouvelles des Écoles

## Bevons

Visite au collège en juin pour se familiariser avec les lieux.  
Défi écriture "l'image parle" en liaison avec les classes CM1/CM2 d'Aubignosc et Mison et une classe 6<sup>e</sup> du collège, sorte de jeu de piste, une image, une interprétation.

## Noyers

L'activité jardinage est en plein essor.  
Le carnaval des élèves a été une réussite, donc pérennisé pour l'année prochaine.  
Une matinée visite est prévue pour les enfants de GS et CP afin de se familiariser avec l'école de Valbelle.

## Saint-Vincent

En fin d'année scolaire, classe découverte à Saint-Michel-l'Observatoire.

## Valbelle

Vendredi 16 juin à 18h00, spectacle de fin d'année en liaison avec le centre de loisirs dans le cadre du TAP du mardi après-midi. La chorale enfants-parents dirigée par Anne, toujours bien fréquentée, fera aussi partie du spectacle.

## Une bonne nouvelle :

La nouvelle communauté des communes a renouvelé pour deux ans la subvention allouée aux transports des sorties scolaires

## Centre de Loisirs

Vacances de Printemps : du lundi 10 au vendredi 21 avril  
salle Montebelle à Valbelle.

Vacances d'été : à compter du lundi 10 juillet et séjour mer du 24 au 28 pour les 8/12 ans.

## Collectif jeunes

Un séjour montagne, activités sportives en cours de gestation.  
CL

## Et la nouvelle com/com?

La nouvelle communauté des communes « Jabron-Lure-Vançon-Durance » se met peu à peu en place. Aux huit communes de la vallée du Jabron, viennent s'ajouter les communes de Peipin, Aubignosc, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Salignac, Sourribes et Montfort.

Deux réunions ont déjà eu lieu. L'installation du conseil communautaire a été votée avec les élus suivants :  
René Avinens maire d'Aubignosc a été élu président. Quatre vice-présidents ont été élus : Chantal Chaix, Alain Coste,

Frédérique Dauphin et Pierre-Yves Vadot auxquels s'ajoutent François Hugon, Yannick Gendron, Jean-Noël Pasero et Patrick Heyries comme membre du bureau.

Nous devons attendre encore quelques mois pour que la transition soit effective et que les nouveaux projets apparaissent. Le Vivre au Jabron devra tenir compte des nouvelles communes dans son équipe de rédaction puisque l'impression est financée par la Com/Com.

FR

## MESSES

1<sup>er</sup> dimanche du mois à Noyers à 9h30

3<sup>e</sup> dimanche du mois à Saint-Vincent à 9h30

5<sup>e</sup> dimanche du mois à Valbelle à 9h30

5<sup>e</sup> samedi du mois à Curel 18h30 (heure d'été)

Jeudi 25 mai, fête de l'ascension à Lange à 9h30

## QUAND LE JABRON S'EMBALLÉ !

D'ordinaire si Père tranquille avec son filet d'eau, suite aux pluies diluviennes de fin d'année, l'envie lui a soudain pris de batifoler dans les champs avoisinants, surprenant toute la vallée ! Tout "goguenard" de cette émancipation providentielle, notre Jabron a pris ses aises, occasionnant par là même, quelques dégâts... notamment électriques...

Une fois l'alerte passée, il a eu vite fait de réintégrer ses pénates, changeant son lit de côté parfois, mais en coupant court à tous nos espoirs de le voir assagi, certes, mais mieux rempli. On en rêve, mais ce n'est encore pas pour cette fois-ci.

CL



Valbelle



Pont de la papeterie



Piedguichard

## PROGRAMME D'ACTIVITÉ DE JANVIER jusqu'à fin juin 2017

### GYMNASTIQUE VOLONTAIRE

Le MERCREDI de 18h30 à 19h30 Salle des Bérauds à Noyers-sur-Jabron. Cours animé par Danièle Manzaggi, diplômée de la FFGV. Pour les personnes désireuses d'entretenir leur forme de façon ludique et tonique. Coût : 50 € du 01/03 au 15/06 + adhésion.

### GYMNASTIQUE BIEN-ÊTRE

Le VENDREDI de 15h à 16h Salle Montebelle à Valbelle. Cours animé par Gérard Lazeau. Pour les personnes qui veulent entretenir la souplesse de leurs articulations par la détente et la gym énergétique. Coût : 50 € du 01/03 au 15/06 + adhésion.

### PILATES

Le JEUDI de 18h30 à 19h 30 salle Montebelle à Valbelle. Animé par Barbara Abadia, instructrice Pilates. Pour soulager les douleurs chroniques du dos, améliorer la condition physique et la qualité de vie. Coût : 5€ la séance ou forfait sur plusieurs séances. 2 Cours également le mardi à Bevons pour les actifs et les seniors.

### SALLE DE MUSCULATION

Horaires d'ouverture : libres après inscription. Salle du Presbytère (à côté de l'église) à Valbelle. À partir de 18 ans. Vous y trouverez 10 appareils pour devenir beaux et musclés ! Il n'y a pas d'animateur sportif et l'utilisation des appareils est sous l'entière responsabilité des pratiquants. Coût : 25 € du 01/01 au 30/06 + adhésion.

### ATELIER THÉÂTRE ET DE CRÉATION

Le VENDREDI de 18h30 à 19h30, pour les enfants et ados et de 19h à 20h30 pour les adultes, salle Montebelle à Valbelle. Si avez toujours eu envie de monter sur les planches, venez vous essayer au théâtre avec nous. Atelier animé par Catherine et Mireille. Coût : 10 € du 01/03 au 15/06 + adhésion.

### LE COIN DE LA MUSIQUE

▣ **ATELIER MUSICAL ET PARTICIPATIF** animé par Jocelin Dal

Mettez en pratique votre créativité, enregistrez et mixez votre musique grâce aux outils numériques (sensibilisation à la Musique Assistée par Ordinateur).

▣ **COURS DE SAXOPHONE JAZZ** animé par Jocelin Dal

Pour les musiciens débutants et intermédiaires, à la demande, apprenez à improviser, harmonie jazz et rythme.

Coût : cours particulier : 25€ / heure + adhésion au foyer / Lieu : Valbelle

### PATRIMOINE

Le Foyer publie « Le Contaïre », « La cuisine du Jabron », « L'habitat dans la Vallée du Jabron », « L'eau du Jabron ». Pour se procurer ces ouvrages, s'abonner au Contaïre contacter Miette Watt à Saint-Vincent-sur-Jabron .

### LES JABRONNADES 2017

13<sup>e</sup> FESTIVAL BONNE HUMEUR EN HAUTE-PROVENCE

AVRIL / MAI / JUIN

#### PROGRAMME :

29 AVRIL : LES OMERGUES, 18h, salle des fêtes  
THÉÂTRE avec **“L'amour médecin”** de Molière par la compagnie Plume en Ciel

20h : **“Le p'tit coup de cidre”** ... ou de jus pomme avec les comédiens... Avec modération !

13 MAI : SAINT-VINCENT, 18h, salle Gonsaud  
THÉÂTRE avec **“Enlèvement à domicile”** de Yannick Médelec par la troupe Mnémosyne de Martigues, mise en scène Elisabeth Véruni.

20 MAI : CUREL, 21H, salle du Passavour  
THÉÂTRE avec **“Week-end en ascenseur”** par la troupe Fluctuat du Foyer Rural

2 JUIN : VALBELLE, à partir de 19h, salle Montebelle  
**“CAFÉ THÉÂTRE”** avec l'atelier théâtre du foyer rural

3 JUIN : VALBELLE, à 21h, salle Montebelle  
THÉÂTRE avec **“Mais qui a tué le baron ?”** de Tardieu par la compagnie Lumière d'étoiles

4 JUIN : LANGE à 11h, place du village  
THÉÂTRE avec **“Nuances bleues”** de Muriel Rochas et Jean-Noël Namboutin par la compagnie Antrios

#### 12h30 PÔT DE CLÔTURE OFFERT

Pique-Nique tiré du sac

#### LES PARTICIPATIONS :

Spectacles : Adhérent / -16ans / Minimas Sociaux : 5€  
Non Adhérent : 6€ / Gratuit – 5 Ans

Prochainement tous les détails sur la site du foyer ainsi que dans une plaquette qui sera distribuée dans la Vallée

#### LE FOYER MODE D'EMPLOI :

Le Foyer Rural, association Loi 1901 adhère à la Fédération Française des Foyers Ruraux.

Son siège social est à la mairie de Valbelle et son bureau se trouve à la mairie de Bevons.

Adhésion : Adulte : 13 € / -16 ans : 10 €

Pour tout renseignement contactez le **04 92 62 85 75** ou le **04 92 62 09 02**.

Email : frvj04@gmail.com

Site : <http://foyer-rural-de-la-vallee-du-jabron.fr>

## BEVONS

À partir de la mi-mars, un camion Pizzas va venir deux soirs par semaine, le mardi et le dimanche de 17 heures à 22 heures, sur le parking à côté des colonnes de tri.

## NOYERS-SUR-JABRON

**Naissance :** Boudier Raphaël né le 8 Janvier 2017

### Un nouveau marché

À l'initiative de commerçants non sédentaires, un marché hebdomadaire va être créé sur la Commune de Noyers sur Jabron.

Il aura lieu tous les vendredis matin, et sera accessible à tous. Il aura lieu sur la place du village, vers la crèche intercommunale.

Un arrêté d'interdiction de stationnement tous les vendredis sera pris.

La date de démarrage sera fixée prochainement avec les commerçants concernés

## SAINT-VINCENT-SUR-JABRON :

**Naissance de jumeaux, une fille et un garçon :**

Lexy et Hugo Groux nés le 18 février 2017

**Décès :** Albert Esseyric à l'âge de 93 ans. Natif du village, ne l'ayant pratiquement jamais quitté, il fut longtemps en charge de la station de pompage où il s'acquitta de sa tâche avec grande conscience, au service de tous. La commune le remercie.

### Réalisations :

Pose d'horloges pour interruption de l'éclairage public de 23 heures à 4 heures du matin.

Réception du tracteur destiné à l'entretien de la commune.

Fin de l'élaboration du Plu pour un vote prévu du conseil municipal au printemps.

## LES OMERGUES

**Décès :** Pierre Humbert 87 ans est décédé le 15 Février à Sisteron  
Merci de vos marques de sympathie

Jacky Humbert

**Manifestation** samedi 17 juin :

Soirée repas couscous avec Julie Jourdan

## CHÂTEAUNEUF-MIRAVAIL

**Décès :** Raymond Jean le 8 janvier 2017

## CUREL

Spectacle à la Cabine du Passavour le 7 avril 2017 à 21h- Participation libre

“Double Scotch” est une formation jazz manouche/swing inspirée de l'univers musical du guitariste Django Reinhardt. Ce projet qui porte le nom d'une des compositions du célèbre guitariste vous propose un répertoire inspiré du jazz parisien des années 40, au croisement entre musique traditionnelle européenne et jazz américain.”

Guillaume SIMON et Sébastien WROBEL aux guitares et Jeremy MARRON à l'accordéon

## MONTFROC

**Naissances :** Ninon Leroux née le 24 janvier

**Décès :** Madame Calais - 102 ans - le 24 décembre  
Pascal Beteille - 52 ans - le 1<sup>er</sup> février à NOYERS-SUR-JABRON

### Réalisation de la commune

Construction d'un columbarium au cimetière des Asnières

### Manifestation

samedi 17 juin à midi : repas Saint Clair (au profit de la rénovation de l'église)

