



Le « Vivre au Jabron » est rédigé par une équipe de bénévoles, édité par le Foyer Rural et soutenu par la Communauté de Communes de la Vallée du Jabron. Tous projets d'articles ou d'opinions seront les bienvenus et soumis au comité de rédaction.

Toutes les personnes désirant rejoindre l'équipe de rédaction peuvent contacter :

* Miette WATT Tél. : 04 92 62 00 43

* Isabelle RENON Tél. : 04 92 62 02 15 gite.laribiere@wanadoo.fr

* Carole TIMOTEO Tél. : 04 92 62 02 82 lacavtimoteo@aol.com

* Roselyne ROSSET Tél. : 04 92 62 06 49 roselynerosset@wanadoo.fr

EDITO

Et voilà ! Nous y sommes en 2006. Alors l'équipe de Vivre au Jabron vous présente ses meilleurs vœux pour cette nouvelle année, pour vous et les vôtres, bonheur, santé, réussite et sérénité. Et profitons un peu de ce magnifique paysage de neige qui nous accompagne depuis déjà quelques semaines même s'il suscite quelques inconvénients. Allez, le printemps, n'est pas loin !

Fête de l'Animation organisée par l'équipe Enfance et Jeunesse de la Vallée du Jabron

Il s'agissait de réunir parents et enfants du Centre de Loisirs.

Malgré le froid et la neige, près de 80 personnes ont investi les trois niveaux de la Maison de Pays des Omergues lors de cette journée spéciale qui s'est déroulée le 10 décembre dernier. Entre la crypte aux contes, l'atelier déco-patch, les jeux en réseau, les jeux en bois et la fabuleuse représentation théâtrale des enfants, petits et grands ont massivement participé. Dans un film, petits et grands ont pu voir, ou revoir, les grandes scènes de la vie du Centre de Loisirs au fil de l'année. Tandis que les plus jeunes se restauraient d'un généreux goûter, les plus grands sirotaient un bon vin chaud « requiquant ». Cette journée s'est clôturée sur le concert du talentueux Bernard Cheilan, accompagné de Philippe Long, Jean-José Canuto et Phil le batteur.

Prochain numéro : récapitulation des associations de la vallée. Faites-vous vite connaître auprès du comité de rédaction.

Des écrivains dans la vallée : quelle chance !

Georges PIZZO, des Omergues, s'est lancé en littérature avec un recueil de contes fort bien écrits qui témoigne d'un réel talent : **La Chabraque**. (vente auprès de l'auteur) Pierre PASERO, de Montfroc, a choisi, lui, de raconter avec talent l'histoire de sa famille émigrée et par là du village qui les a accueillis. **La Sorbière** : oeuvre de témoignage et de reconnaissance. (Edition Alpes de Lumières)



L'équipe d'animation du Centre de Loisirs de la Vallée du Jabron organise un séjour neige pour les 5-12 ans du lundi 13 au vendredi 17 février à la Chapelle en Valgaudemard (05). Renseignements complémentaires et inscriptions auprès des animateurs.

Permanence Enfance-Jeunesse

Le Village

04200 Noyers sur Jabron

☎ 04.92.34.29.75

☎ 06.66.01.38.09 (messagerie)

(Il n'y aura pas d'activités au Centre de Loisirs à Valbelle cette semaine-là)

Le 11 février, le Foyer Rural organise une « soirée épeautre » avec veillée à la salle des Bérauds.

Association Terres d'Encre

Veillées d'écriture :

(ferme auberge «Danse l'Ombre» à Curel, de 19 h à 24 h ; réserver pour le repas)

- **vendredi 27 janvier**, en compagnie de Stéphanie Ferrat, poète plasticienne en résidence
- **Vendredi 24 février**

Printemps des poètes :

(salle des Bérauds à Noyers sur Jabron)

Samedi 11 (de 14h à 18h) et dimanche 12 mars (de 11h à 17h) : avec Stéphanie Ferrat, atelier de création poétique; territoires.

JE CONSOMME, NOUS CONSOMMONS, ILS NE CONSOMMAIENT PRESQUE RIEN...

A une période de l'année où il est beaucoup question d'achats de Noël et de soldes de janvier, nous avons interrogé les anciens de la vallée sur les habitudes de consommation d'antan, les provisions d'hiver, les fêtes de Noël, et même ... la vie de leurs poubelles.

Il y a cinquante ans ...

(Propos collectifs recueillis autour d'une table et près d'une cuisinière bien accueillante)

Chaque famille avait ses provisions d'hiver.

La viande ? on n'en mangeait pas souvent ! chaque maison faisait son cochon (ou ses deux cochons : l'un pour vendre qui payait le second). On tuait le cochon en janvier et on essayait de le faire durer jusque l'an d'après. On mangeait la charcuterie : boudin, saucisse, caillettes à l'herbe, jambon au sel, on mettait un bout de salé dans la soupe. On s'arrangeait pour tuer une poule pour Noël, et de temps à autre de la chasse, il revenait un lièvre ou un lapin de garenne. On n'avait pas de frigo, alors on n'attendait pas trop pour le manger Il n'y avait quasiment pas de sanglier, mais c'était de vrais sangliers sauvages, pas croisés comme maintenant, et c'était rare d'en tuer. Parfois on tuait un chevreau ou on tordait le cou à une vieille poule. On n'achetait quasiment pas de viande.

C'était surtout des légumes qui faisaient le quotidien. Les choux surtout, de gros choux comme on n'en voit plus qu'on prenait à mesure dans le potager. Et puis des haricots qu'on avait auparavant tapés et ventilés ; c'était des haricots secs qu'on mettait dans de nombreux plats. Il y avait aussi des courges qu'on conservait dans l'écurie bien au chaud, sur des étagères à la chaleur des bêtes. L'écorce était dure, résistante, et conservait bien le fruit. Ça servait aussi pour la nourriture des animaux. Les poireaux étaient en jauge dans le jardin, on se servait à mesure. Et les patates bien sûr étaient rentrées depuis longtemps.

Quand on voyait l'hiver venir et les chèvres se tarir, on mettait des tomes à sécher, elles devenaient dures et on s'en servait comme d'un râpé sur les pâtes et la soupe. On pliait aussi les fromages de chèvre dans des feuilles de

Jean LATIL de Valbelle nous raconte Noël autrefois ...

(extrait d'interview)

« Le soir de Noël, on mangeait la soupe de lasagnes, ensuite le saucisson, le jambon de la maison. En viande, on mangeait le coq de l'année ou deux suivant le nombre de personnes, car était réunie toute la famille, grands-parents, parents et enfants et aussi les voisins qui étaient seuls et qui n'avaient pas d'enfant. Ensuite, le plat de légumes du jardin : des haricots ou des pommes de terre frites. Les gourmandises, c'étaient la maman et la grand-mère qui les préparaient.

Bien sûr, il y avait les 13 desserts qui symbolisaient le Christ et les 12 apôtres. Il y avait des amandes, des noix, des oranges -que nous n'avions pas l'habitude de

châtaigniers attachées avec un bout de raphia, c'était notre « Banon » qui nous durait tout l'hiver. Parfois, on achetait une grosse meule de bleu qu'on partageait à plusieurs foyers.

On fondait la graisse du cochon dans des pots en grès, des toupines et on en mettait une cuillère dans la daube ou la dinde. Dans des temps beaucoup plus anciens, on faisait de l'huile de noix à partir des noyers, mais il n'y avait pas des noix toutes les années.

D'ailleurs, les fruits étaient nombreux une année, moins nombreux l'autre. On mangeait à cette époque beaucoup de fruits, des pommes, des poires qu'on conservait dans le galetas, sur la paille au frais du grenier, avec un bourras dessus. On faisait de la confiture, de la pâte de coing, du pain perdu, de la tranche dorée comme on disait. Pour les desserts on se régalaient d'un caillé avec du sucre.

Les œufs, on les mettait dans le blé pour qu'ils se conservent, un mois, un mois et demi, il n'y avait pas d'air, ça ne séchait pas. En novembre, on commençait à les garder pour la Noël.

Chaque ferme faisait son vin, récoltait son raisin, l'écrasait dans le tonneau et on buvait dès janvier le vin de l'année. Le reste, le moût, le fond du tonneau, était porté au bouilleur de cru à l'alambic pour faire un alcool qui servait dans les liqueurs et vins d'apéritif.

Le pain : on achetait une grosse miche par semaine d'un kilo, un kilo et demi, au boulanger qui passait, ça durait toute la semaine. La croûte était épaisse, ça protégeait.

Finalement, à l'épicerie du village, on n'achetait que l'huile d'arachide, le sucre, le sel et les pâtes, parfois de la morue salée, que l'on mangeait aussi le soir de Noël. On n'allait jamais à Séderon faire des courses ni à Sisteron. On se contentait de ce qu'on avait. C'était peu, mais on connaissait nos produits, ils étaient sains.

R.R.

manger-, des bananes, des raisins secs que l'on conservait sur les canisses, le melon d'hiver enterré dans le blé pour sa conservation.

Le jour de la Noël, on mangeait la dinde qu'on avait réservée au boucher ambulant. A l'époque, c'était Roland de Sisteron qui nous la livrait, après ce fut Brochier. Pour le remerciement de nous l'avoir farcie avec la rabasse que mon père allait claver, on lui donnait la bouteille de vin. Et bien sûr, nous prenions l'apéritif, soit la verveine, soit le génépi que papa faisait, il était distillateur. On buvait le pastis qu'on faisait nous-mêmes avec la petite viole. Maman faisait le vin de noix. Papa, lui, faisait l'eau de coing. Il râpait les coings sur la petite râpe, jusqu'aux pépins, et même que ça le faisait râler, parce qu'il se râpait le bout des doigts. On débouchait une bonne bouteille qu'on avait achetée ou on buvait le vin qu'on produisait. »

M.W.

Recette de la morue de Noël

Faire revenir les blancs de poireau à l'huile de noix. Ajouter un oignon, une gousse d'ail, un peu de tomates, une feuille de laurier, sel, poivre. Faire cuire lentement. Ajouter la morue crue dessalée plus une poignée d'olives noires. Si on a la chance d'en avoir, on remplace les olives par des truffes.



Recette extraite de « La cuisine de la vallée du Jabron » - Edition du Foyer Rural

Aux utilisateurs de conteneurs de tris

Avec les fêtes, ils se sont bien remplis !

Petite astuce :

ne vous fiez pas seulement à la lucarne qui regarde vers la route et donne l'impression de saturation.

Faites le tour, cherchez les autres lucarnes, il y en a trois.

Souvent, il y a encore de la place dans le conteneur.

Pensez aussi à compacter vos emballages.

Avec ses filles Maryse et Yvette, Emilie Audibert, 93 ans, habitant Saint Vincent depuis toujours, nous parle des habitudes de consommation d'antan, notamment des poubelles.

Des poubelles, nous dit Emilie, on en avait guère ! Nous avions peu de bouteilles et celles que nous avions, nous nous en servions, par exemple, pour mettre le lait. Du lait de chèvre. On buvait du lait de vache seulement l'hiver, quand les chèvres n'en donnaient plus. Puis, il y a eu les consignes, alors les bouteilles, on les rapportait.

Les épluchures, on les donnait aux poules ou aux cochons.

Les cendres étaient jetées dans le jardin ou dans le ruisseau. Ou alors on les utilisait pour faire la lessive.

Les os régalaient chiens et chats.

Les gens du voyage nous achetaient les peaux de lapin.

Et les plumes de nos poulets servaient à remplir les oreillers ou fabriquer des plumeaux, après avoir été ébouillantées.

Dans les boîtes aux lettres, on ne recevait pas autant de papier, il n'y avait pas les publicités !

On changeait tellement peu nos chaussures et nos vêtements, que pour ça non plus, il n'y avait pas d'emballage.

Le peu de papiers qu'on avait quand on allait à l'épicerie, on les mettait au feu.

Et puis, on n'avait pas les mêmes habitudes : on réparait beaucoup, presque tout ! Et on réutilisait autrement ce qui était à jeter (du recyclage avant l'heure ! NDLR).

Par exemple, ajoutent Maryse et Yvette, la grand-mère avait fabriqué une jolie petite étagère en se servant des grosses bobines de fil vides, en bois, comme supports.

Les boîtes de conserve, on en avait peu : on achetait quelquefois des petits pois, mais surtout des sardines. Bien sûr, on en jetait dans le Jabron, mais la ferraille ressortait. Les lapinières, les clapiers, eh bien, on faisait les charnières des portes soit avec du cuir, soit avec des morceaux de boîtes de conserve !

Les grosses boîtes, où on vendait les olives : deux trous et un fil de fer, et hop ! on avait un seau !

Les journaux aussi, les invendus, qui étaient encore tout propres, on les récupérait pour emballer le linge. On l'entourait soigneusement et on attachait le tout avec de la ficelle de sisal, qui nous servait d'ordinaire pour les bottes de foin.

- Et les déchets « naturels » ?

- C'était facile, on les mélangeait au fumier des cochons, ça engraisait les champs !

Albert et Yvonne Eysséric, 82 et 83 ans, apportent quelques éléments supplémentaires :

On achetait peu de choses, des pâtes en vrac ou de la morue salée à l'épicerie, de la farine à la boulangerie. Tout ça, c'était emballé dans des feuilles de papier gris roulées. Les feuilles allaient ensuite au feu.

En général, le peu de poubelles qu'on avait, on les jetait au vallon (ruisseau). L'hiver, l'eau les emportait. Et l'été, on les faisait brûler.

On était jeunes, mais c'était quand même une époque difficile : la peine dépassait le plaisir, conclut Yvonne.

C.T.

Rappelons qu'actuellement en France, la production d'ordures ménagères est de 360 kilos par an et par habitant, en tenant compte du fait qu'une partie de la population participe au tri sélectif. (Ressource ADEME 2005—Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie)



NOUVELLES DES COMMUNES

BEVONS

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Travaux de la cour de l'école: enrobé de couleur jaune sur la partie principale, pavage pour délimiter la partie stabilisée.

AUTRES INFORMATIONS (Manifestations culturelles, cérémonies religieuses, ...)

La présentation des vœux du Maire a eu lieu le vendredi 6 janvier 2006 à 18h30 à la salle polyvalente de BEVONS.

CUREL

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Début des travaux du lieu agro-touristique et culturel en janvier 2006. Une réunion a eu lieu avec les acteurs du monde culturel le 29/11/05 à la mairie de Curel pour exposer le projet de la commune. Une autre réunion aura lieu en février pour affiner la partie culturelle. Pour tout renseignement, contacter la mairie au 04.92.62.09.40 ou Yves Robial au 04.92.62.06.80.

P.L.U. de la commune en phase terminale. L'enquête publique devrait avoir lieu au printemps 2006.

AUTRES INFORMATIONS

La messe de la St Blaise et Ste Agathe aura lieu à Curel dimanche 5 février 2006 à 15 H.

CHATEAUNEUF MIRAVAIL

ETAT CIVIL

Décès le 22/04/2005 de Léa ROUSTAN, veuve PAVON, à Châteauneuf.

Décès le 18/07/2005 de Jean-Pierre FLORI à Marseille.

Décès le 03/11/2005 de Hervé LEVESQUE à Marseille.

Décès le 11/12/2005 de Eva JEAN à Malijai.

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Travaux à la chapelle de Lange : rénovation façades et intérieurs.

AUTRES INFORMATIONS

La messe pour la Saint Sébastien est fixée au dimanche 22 janvier 2006 à 10 h 30.

VALBELLE

ETAT CIVIL

Mariage de Thierry RENON et Céline MERLIER le 26/12/2005 à VALBELLE.

NOYERS SUR JABRON

ETAT CIVIL

Décès de Monsieur LEMAITRE Raymond, Louis, le 27 août 2005.

Décès de Madame ATMADJIAN-JEANSELME Arlette, Régine, le 21 octobre 2005.

Décès de Monsieur CHIRONNIER Camille, René, Lucien, le 13 décembre 2005.

REALISATIONS DE LA COMMUNE

La construction du nouvel atelier communal situé aux Bérauds est terminée.

Projet de réaménagement de la place du village.

LES OMERGUES

ETAT CIVIL

Décès de Madame Berthe BONNEFOY, doyenne du village, le 31/10/2005 à APT (Vaucluse) à l'âge de 97 ans. Elle a été inhumée aux Omergues.

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Travaux importants sur la voirie. Réfection de la salle de la mairie. Aménagements des rives du Jabron.

AUTRES INFORMATIONS

Noël des enfants le 18 décembre 2005, au pied du sapin dressé dans la Maison de Pays.

Gâteau des rois et présentation des vœux du maire le 22 janvier 2006.

SAINT VINCENT SUR JABRON

ETAT CIVIL

Décès de Mme RUS Suzanne née ANDRE le 09/10/2005 à Marseille. Elle a été inhumée à Saint Vincent.

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Pose d'un bâtiment préfabriqué dans la cour de l'école en vue des travaux.

Aménagement des rives du Jabron.

AUTRES INFORMATIONS

Vœux du Maire le 20 janvier 2006.

Loto du 3^{ème} âge : dimanche 19 février

Mercredi 17

MONTFROC

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Les études relatives à l'avant projet de l'assainissement - schéma des tracés- se poursuivent.

L'association "Les P'tits Loups de la Vallée" vous informe

Les membres de l'association "Les P'tits Loups de la Vallée" sont souvent interpellés par la population qui pose diverses questions sur l'association en général et sur la future crèche. Afin que les réponses à ces fréquentes questions ne soient pas individuelles, nous tenons à les rendre publique.

ORIGINE DE L'ASSOCIATION (2003)

Madame Ingrid PORTE (actuellement Présidente de l'Association et à l'origine de l'idée lancée) et quelques mamans se sont concertées afin d'organiser une réunion d'information sur le projet de création d'une crèche parentale associative dans la Vallée. Cette petite équipe non officielle a diffusé des affiches et des tracts sous le titre « Avis à la population ». Une réunion publique a eu lieu le 10 septembre 2003 à la salle des Bérauds de Noyers-sur-Jabron, toutes personnes intéressées par la création d'une association pour le projet d'une crèche parentale étaient les bienvenues.

Lors de cette réunion, Madame Ingrid PORTE a présenté son projet et a expliqué la nécessité de créer une association afin d'entamer les démarches. Des personnes se sont présentées; certaines, très motivées par l'idée, se sont proposées d'emblée. D'autres, surtout par manque de disponibilité ont préféré ne pas s'engager mais ont toutefois proposé leur aide si besoin. D'autres encore, non intéressées par la création de l'association mais sensibles à l'idée que la création d'une crèche dans la Vallée leur permettrait de concilier leur vie familiale, professionnelle et sociale, se sont fait connaître.

Au final, 7 personnes étaient prêtes à s'investir dans ce projet. A l'unanimité, lors d'une assemblée générale, les membres du bureau ont été élus. Les fonctions ont été dispatchées d'un commun accord en fonction des compétences et disponibilités de chacun. Les statuts ont été rédigés. Il s'agit d'une association loi 1901 (sans but lucratif). Le bureau tenant la direction générale de l'association a été créé comme suit :

PORTE Ingrid (Présidente), DUMONT Réjane (Vice-présidente), MILLET Stéphanie (Vice-présidente)
GALLIANO Sandryne (Trésorière), BLANC Christelle (Trésorière Adjointe)
CARRARA Florence (Secrétaire), SORI Jocelyne (Secrétaire Adjointe)

(Deux changements sont intervenus en 2005 : Jocelyne SORI (secrétaire adjointe) a démissionné de ses fonctions pour raisons personnelles et Réjane DUMONT (ex-vice présidente) s'est proposée secrétaire adjointe en remplacement de Jocelyne SORI).

Le projet a été proposé à la C.C.V.J (Communauté des Communes de la Vallée du Jabron) qui l'a adopté à l'unanimité. Le rôle de la CCVJ vous a été explicitement présenté lors de la dernière lettre d'information de son Président en novembre dernier.

OBJET ET OBJECTIF PREMIER DE L'ASSOCIATION

Objet : « la création et la réalisation d'une structure multi-accueil associative avec participation parentale *, dans l'intérêt des familles de la Vallée du Jabron et des communes environnantes ».

Objectif premier : « promouvoir, créer et gérer un lieu d'accueil pour les enfants de 3 mois à 6 ans. Ouvert à TOUS y compris aux enfants porteurs de handicaps ».

** Précisions : Pour toutes inscriptions d'enfants au sein de la crèche, les parents deviennent obligatoirement membre de l'association. Ils auront donc le droit de prendre des décisions concernant les orientations de la crèche lors des assemblées générales. Ils seront tenus par un engagement contractuel de participer régulièrement selon un planning défini et selon leur disponibilité à quelques heures de permanence au sein de la crèche aux côtés des professionnels. (Certains font la lecture, les créatifs font la pâte à modeler, les plus timides s'occupent du linge, les calmes règlent les disputes ... bref, un peu de travail pour tout le monde. Mais, ce sera aussi l'occasion de découvrir son enfant dans un groupe, un quotidien, de mieux comprendre ses facilités et ses difficultés relationnelles).*

UN PETIT MOT SUR L'EQUIPE ASSOCIATIVE

Pour ceux qui ne nous connaissent pas, nous sommes une petite équipe de 6 mamans bénévoles ayant pour point commun la même motivation, celle du projet. Nous formons une équipe soudée et depuis, nous avons appris à nous connaître et à travailler ensemble. Chacune d'entre nous apporte ses compétences, son savoir-faire, ses expériences personnelles. Un véritable travail de fourmis ou bien souvent les papas sont mis à contribution (notamment pour la garde de nos enfants

lors des nombreuses réunions de travail relativement tardives). Sans compter les diverses formations ou stages auxquels nous participons afin de nous aider dans la gestion de la future crèche (conventions collectives, gestion des associations, connaissances sur les services en rapport avec la petite enfance, forum de la petite enfance, colloques sur les états des lieux des politiques et services aux familles ...)

Notre phrase : « librement et gratuitement, nous consacrons notre énergie à la recherche d'un mieux être pour les autres » Principal problème : « C'est le temps ... »

LE TRAVAIL ACTUEL DE L'ASSOCIATION

Il porte sur : Le réajustement des bilans comptables prévisionnels, la rédaction des projets pédagogiques et éducatifs/social, la rédaction du règlement intérieur de la crèche, le suivi des travaux du bâtiment de la crèche, le nouveau programmes 2006 des activités au profit de la crèche, l'étude des candidatures, les recensements, la récupération des jouets et matériel de puériculture, le suivi et la recherche des dossiers de subvention, la programmation de soirées à thème pour les parents (gratuites), en collaboration avec des professionnels de la petite enfance (organisées dans la Vallée) ...

INSCRIPTION DES ENFANTS / TARIFS

Capacité de la structure : 12 places. Ce qui représente à peu près une cinquantaine d'enfants inscrits, sachant que les familles n'ont pas toutes les mêmes besoins de garde (« Crèche » : régulier, « Halte-garderie » : occasionnel, « Périscolaire » : garde pendant les vacances ou après l'école pour les enfants scolarisés.

Priorité sera donnée aux enfants de la Vallée et aux personnes s'étant fait recenser avant l'ouverture lors des campagnes de recensements depuis le début du projet (selon décret, il n'est pas nécessaire que les parents travaillent). En fonction des places disponibles, la crèche pourra recevoir des enfants extérieurs à la Vallée.

Les parents d'enfants de 0 à 4 ans régleront en fonction de leurs revenus (dernière réforme de la CAF appelée « PSU » (Prestation de service unique). Au-delà de 4 ans, un prix forfaitaire de l'heure sera appliqué.

LE PERSONNEL DE LA FUTURE CRECHE

Le personnel (4 ou 5 personnes) sera recruté par l'association conformément au dernier décret en vigueur du Code de la Santé Publique ; relativement strict, nous sommes tenus de nous y référer. L'association donnera une priorité aux personnes diplômées et si possible de la Vallée.

Quelques précisions : En ce qui concerne le poste de la Direction de la crèche, il faut être titulaire de l'un des diplômes suivants : Puéricultrice (+ 3 ans d'expérience auprès des jeunes enfants), Educatrice de jeunes enfants (+ 3 ans d'expérience), Infirmière ... Pour les autres intervenants, l'association recherchera des titulaires de diplômes suivants : Infirmière, Puéricultrice, Educatrice de jeunes enfants, Auxiliaire de puéricultrice, CAP Petite Enfance, BEATEP PE.

Nous précisons que les membres du bureau de l'association ne peuvent en aucun cas travailler au sein de la crèche en tant que salarié par le simple fait qu'ils font partie du bureau. Ils peuvent toutefois y travailler bénévolement si besoin est (personnel absent, surcroît de travail ...).

Nous pensons avoir répondu aux fréquentes questions qui nous sont posées ; nous restons cependant à votre disposition pour toutes autres informations. Vous pouvez éventuellement nous écrire :

Association "Les P'tits Loups de la Vallée" - Mairie de Noyers-sur-Jabron - 04200 Noyers-sur-Jabron

- CANDIDATURES : Les adresser en Mairie de Noyers-sur-Jabron
- RECENSEMENTS : Réjane DUMONT au 04 92 62 81 94
- GENEROSITES (Don matériel de puériculture, jouets) : Sandryne GALLIANO au 04 92 62 08 00
- INFORMATIONS GENERALES : Florence CARRARA au 04 92 62 88 02

L'EQUIPE DES P'TITS LOUPS DE LA VALLEE