

N°90 - janvier 2014

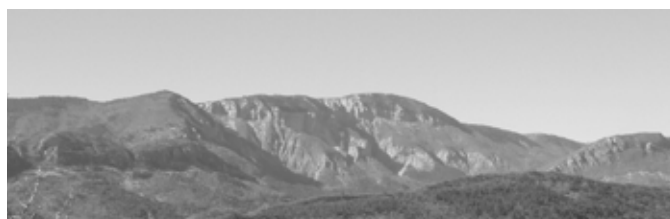
Edito

Dans ce journal où l'on fait route ensemble depuis un bon moment déjà, on a cueilli pour vous, cet hiver, toutes sortes de choses. Une manière de vous présenter nos vœux de Bonne Année.

A force de questionner la nature, les gens, le pays, les arbres, on a fait panier plein. Vous verrez, il vous suffit de glaner à travers les pages ce qui vous plaît.

Le paysage s'y ordonne autour des travaux accomplis par chacun, liant « la vallée seule » en un petit bouquet d'éternel. Dans le livre ainsi cité, où le ciel s'appuie à l'épaule des villages, inséparables de la forêt d'oiseaux, de la rivière chargée de lumière, d'un cerf qui veille sur les habitants, la littérature aussi se fait glaneuse de secrets.

Corinne R.



SOMMAIRE

Nouvelles des écoles et de la crèche	pages 2
DOSSIER :	
LA CUEILLETTE	pages 3-9
Vie associative, culture et loisirs	pages 10-11
Foyer rural	pages 12-13
Nouvelles des communes	pages 14-15
La Vallée Seule	page 16

Après tant d'années passées à la préparation et la mise en page du Vivre du Jabron, Carole quitte l'équipe du journal pour se consacrer totalement à ses activités. Le comité de rédaction remercie chaleureusement Carole pour sa gentillesse, sa disponibilité et son implication à nos côtés. Nous lui souhaitons bonne chance et beaucoup de succès dans ses activités.

Le journal "Vivre au Jabron" paraît quatre fois par an, à peu près aux mêmes dates : mi-septembre, mi-janvier, mi-avril et fin juin pour le numéro spécial de l'été qui rassemble un répertoire des acteurs économiques, sociaux et culturels de la vallée, ainsi que les dates des manifestations estivales.

Il permet de faire circuler les nouvelles officielles des communes, ainsi que les informations des associations, les nouvelles des écoles, les annonces et les compte-rendus des manifestations qui se déroulent dans la vallée ou qui concernent ses habitants, et quelques annonces pratiques.

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

Tous projets d'articles ou d'opinions seront les bienvenus et soumis au comité de rédaction.

Vous pouvez contacter chacun des membres de l'équipe de rédaction :

Miette WATT : 04 92 62 00 43 (St Vincent)
Sylvie TEISSIER : 04 92 62 06 78 (Noyers)
Roselyne ROSSET : 04 92 62 06 49 (Montfroc)
Corinne ROBIAL : 04 92 62 06 80 (Curel)
Isabelle RENON : 04 92 62 02 15 (St Vincent)
Aurélien MAITRE : 06 88 31 86 40 (St Vincent)
Yvon KLEIN : 04 92 62 02 58 (Les Omergues)
Robert GONNET : 04 92 62 87 91 (Valbelle)

Notre adresse e-mail : vivreaujabron@yahoo.fr

Vous pouvez retrouver les derniers numéros sur le site internet de la Communauté de Communes de la Vallée du Jabron (CCVJ) : www.jabrondelure.fr

A BEVONS

Le défi lecture continue avec l'école de Saint Vincent : au programme « Tirez pas sur le scarabée ! » de Paul Shipton.

Cinéma à Château-Arnoux le jeudi 19 décembre : au programme « La reine des neiges ».

A NOYERS SUR JABRON

Ecole primaire et Ecole maternelle

Séance de cinéma de Noël pour tous les élèves le jeudi 19 décembre au Cinématographe à Château-Arnoux : « Belle et Sébastien ».

Un goûter et des jeux de cour (d'école) sont offerts par la mairie.

CRÈCHE « LES P'TITS LOUPS DE LA VALLÉE »

Belle kermesse en septembre !

Le spectacle de Noël (avec le père Noël) a eu lieu le mardi 17 décembre.

Rappel : des places sont disponibles à la crèche, vous pouvez vous renseigner au 04 92 34 85 29.



**Service
Enfance-Jeunesse**



Communauté de communes
Vallée du Jabron

***Le service enfance-jeunesse
de la vallée du Jabron***

Janvier 2014



ASSOCIATION
FAMILIALE

Café
des Alpes de
Haute-Provence



VALLÉE DU
JABRON

L'accueil de loisirs sans hébergement des vacances d'hiver

à la salle Montebelle de Valbelle, du 24/02/2014 au 7/03/2014, de 8h à 17h45.

Ouverts aux enfants de 4 à 11 ans.

Un séjour sera organisé : *Sports et milieu naturel de montagne (8 places)*.

Le programme détaillé des vacances sera distribué dans les écoles et disponible sur le site internet : <http://valleedujabron.fdf04.com>

(Les inscriptions au centre de loisirs et au séjour seront effectives dès la parution des plannings).

Les accueils périscolaires de Noyers sur Jabron et Saint-Vincent

du lundi au vendredi après l'école de 16h10-18h30 à Noyers

du lundi au vendredi de 16h30 à 17h45 à St-Vincent

(à Saint-Vincent, activités différentes selon les jours)

Contactez l'équipe pour tous renseignements et inscriptions.

09.51.41.29.75 / 06.07.16.34.97

valleedujabron@free.fr

Si tant de nos concitoyens pratiquent encore la cueillette, c'est parce qu'elle est très utile et peu onéreuse et, de plus, de haut goût. La salade de pissenlits par exemple ne vaut-elle pas toutes les batavias du monde ?

Les champignons poêlés ou à la crème, conservés dans l'huile demandent-ils beaucoup de traitement ?

La cueillette fut dans la vallée du Jabron une activité intégrée dans la vie quotidienne des familles. Que ce soit pour se soigner, se nourrir ou même pour obtenir une source de revenus supplémentaires, chaque famille pratiquait la cueillette jusqu'en 1950. La nature était généreuse dans la vallée : lavande, thym, plantes médicinales, tilleul, champignons, truffes existaient en abondance avant même que soient mises en culture certaines de ses richesses les plus convoitées. Si l'on voit aujourd'hui des plantations de truffiers et des champs de lavande, certaines cueillettes familiales persistent. Et même, de nouveaux cueilleurs en font leur métier...



Cueillez, cueillez dès à présent...

Qu'est ce qu'il nous reste de nos lointains ancêtres « cueilleurs chasseurs pêcheurs » ? Un goût certain du panier bien rempli pour chaparder pommes, poires et noix sur les petits sentiers, faire provision du thym rare citronné de la vallée, de baies de genièvre, de tilleul, de framboises et toutes les récoltes d'herbes médicinales avant les grands froids.

La cueillette de champignons reste encore la plus populaire : chacun en connaît bien trois ou quatre sortes qu'il ramasse sans appréhension et mettra en conserve ou fera sécher selon l'abondance. Le plaisir est là, nez au vent, bien équipé, partir en randonnée le panier vide et l'espérance au cœur ; se retrouver les sens à l'affût dans un bois, toutes perceptions centrées sur la découverte. On ne sait pas quelle sera la récolte... Ce petit semblant de loterie est le même qui pousse le chasseur à l'aube et le pêcheur remontant le Jabron : la cueillette comble nos vieux instincts, ce que ne fait pas le super marché proche ! Il n'y a pas très longtemps, il y avait un jour pour la cueillette de la lavande : dans les terres communales tous les gens valides partaient au lever du jour récolter avec bourras et serpette (un certain Emile Lambert aux Omergues avait cassé la poignée en bois de sa serpette et il sut tenir le coup jusqu'au soir, la main en sang pour ne pas perdre ses kilos de lavande à distiller).

J'ai eu la chance d'aller cueillir du cresson sauvage dans une source près du Jabron et d'accompagner un vieux berger cueillir millepertuis et herbe au chantre* : depuis je cueille ma pharmacie en été pour la Saint Jean. La truffe reste toujours mythique bien que cultivée : après la guerre, il y en avait en abondance sous les chênes surpâturés et c'était l'affaire du « spécialiste ». Il demandait l'autorisation, cueillait tout le jour puis le soir, étalait la récolte sur la table de la cuisine en disant servez vous ! Le propriétaire des bois prélevait la juste part.

Tout n'était pas commercialisé, le troc était une bonne monnaie d'échange : « Mes coings sont innombrables, prends ce que tu veux et merci pour le sac de noix que tu avais posé devant la porte ». On croirait entendre parler du Paradis... Pas du tout ! Cette part prélevée dans la nature au prix d'un flair ancestral, on peut l'offrir, elle est vierge de prix, de connotation marchande ; elle est un vrai don, cette truffe pliée dans son bout de journal.

Jacky Humbert

*Aigremoine eupatoire

4 Dossier : la cueillette (suite)

Cueillir un essaim sur un arbre

Cueillir un essaim sur un arbre, un arbuste, une branche de genêt. Cueillir cette grappe d'abeilles accrochées les unes aux autres...

Pour trouver cet essaim nouveau, l'apiculteur visite attentivement et régulièrement les alentours de son rucher aux mois de mai et juin. Il scrute la nature environnante pour découvrir cette masse noire suspendue à la branche d'un chêne, d'un érable ou d'un cynorhodon. C'est toujours un moment intense, des milliers d'abeilles ne formant plus qu'un tout, une masse très dense, un paquet de ces hyménoptères agglomérés les uns et aux autres par leurs pattes protégeant la reine, mère de l'essaim...

Cette grappe vivante qui embaume le miel peut atteindre 40 centimètres et compter 30 000 abeilles. La colonie est à ce stade inoffensive, chaque abeille est chargée de nectar. Le ventre rond, elles attendent que quelques éclaireuses trouvent un endroit protégé pour y construire leur nid, leurs rayons de cire alvéolés. L'apiculteur doit cueillir l'essaim avant qu'il ne s'en aille trop loin. Il va placer cette masse compacte et dégoulinante d'abeilles dans une ruche en prenant soin de récupérer la reine sans laquelle la colonie serait orpheline et donc en voie d'extinction. L'apiculteur est heureux d'ajouter à son rucher une nouvelle famille d'abeilles. Mais, avant de se poser sur la branche, cet essaim, d'où vient-il ?

Lucie Binisti de Montfroc

Pour connaître l'histoire de l'abeille, découvrir l'intérieur d'une ruche, Lucie Binisti, apicultrice à Montfroc, organise pour petits et grands des journées « Découverte de l'abeille », d'avril à août. Contacter Lucie au 04 92 34 56 64.

Cueillir pour distiller

C'est au début des années 90 que le déclic s'est produit, suite à la rencontre d'une des cofondatrices du syndicat « SIMPLES » et à la découverte du potentiel végétal du haut de la vallée du Jabron. La présence et l'action de M. Henri Viaud, de Saint-Vincent, ne pouvait que m'encourager dans cette voie et la bienveillance et les conseils de certains anciens aussi. Car on a cueilli la lavande sauvage pendant des années dans cette vallée. Cela date, bien sûr... Ce n'est pas seulement la lavande que je cueille aujourd'hui, même si elle reste la plante phare de la Haute Provence, mais c'est aussi le thym, la sarriette, le genévrier, le cyprès, le laurier noble, le pin sylvestre, le buis et la menthe sylvestre sans oublier la carotte sauvage. Le but de ces cueillettes étant la distillation.



Dans la mesure où je respecte un cahier des charges, celui du syndicat « SIMPLES », je m'éloigne évidemment des sources de pollution. C'est une activité difficile et fatigante, car il fait chaud, on transpire, pour le plus grand bonheur des mouches et autres insectes. Il faut pouvoir récolter la quantité nécessaire à la distillation, de 50 à 100 kilos par jour suivant les plantes. Mais quel calme, et que de senteurs !

Un petit mot sur les outils : la faucille et le sécateur pour la coupe, la fourche en bois pour brasser les plantes et le bourras pour ramener sa récolte. Que dire encore ? Bien sûr, j'aime ma tranquillité, mais je reste ouvert aux demandes éventuelles car cela peut être un moment riche à partager.

Patrick Pellae de Montfroc

Cueilleur, un métier d'aujourd'hui ?

Je suis partie poser la question à Olivia*, à Montfroc. Elle était en train de préparer un marché. Des cartons étaient au milieu de l'appartement, elle s'affairait à peser et mettre au bain marie une dernière recette. Olivia prit le temps de me faire visiter son laboratoire situé dans une petite pièce : sur deux plans de travail étaient rangés des verres gradués, des boîtes et des bocaux. Dans les cartons prêts à partir, il y avait des petits coussins de lavande, de l'eau de rose (des rosiers plantés par elle à Danse l'ombre et distillés chez Patrick Pellae à Grignon), des huiles florales et des onguents.

Elle m'explique : « les huiles florales sont des macérations de fleurs dans de l'huile d'olive bio. (comme on fait traditionnellement pour l'huile de millepertuis). Ce sont des fleurs séchées ou préfanées (en fonction des plantes). Les huiles avec les fleurs sont mises au soleil pendant un mois environ, après je filtre, je laisse décanter et je refiltre après. J'utilise le millepertuis, la lavande, ou un mélange des deux, le cyprès et le calendula. Sauf celle-ci, ce sont toutes des plantes sauvages que je cueille dans Lure ou dans les environs, pas à côté de Sanofi ni de l'autoroute, loin des sources de pollution.

Les onguents sont des huiles macération chauffées au bain marie avec un peu de cire d'abeille, avec ou sans huile essentielle. Pour les fabriquer je suis des recettes. Chaque onguent a une utilité précise. Par exemple, la plus simple, l'huile au calendula protège, adoucit, cicatrise aussi bien la peau des bébés que le visage des adultes. Tout le monde n'aime pas l'odeur ni le goût mais moi je préfère la préparer sans ajouts.

Il existe des onguents pour la cicatrisation, pour la circulation veineuse de surface, pour les bleus et les bosses, pour les douleurs articulaires et des tendons, et pour la beauté. Ce ne sont pas des cosmétiques, ce sont des soins. Tout ce que je fais provient de savoirs traditionnels, je n'ai rien inventé. Je les ai appris en m'intéressant tout simplement, en ramassant un échantillon et en cherchant à l'identifier, en parlant aussi avec d'autres cueilleurs. J'adhère depuis 20 ans au Syndicat des SIMPLES, c'est un regroupement de producteurs de plantes médicinales sous toutes ses formes (huiles essentielles, tisanes, baumes, hydrolats...). Tous les adhérents habitent en montagne. Il y a un cahier des charges exigeant : on fait tout à la main, jamais en grosses quantités, on respecte les plantes et la nature. Dans un espace de cueillette, on en laisse au moins un tiers pour les abeilles et la reproduction des plantes.



Je fais ce métier depuis plus de 20 ans, je connais les coins autour de chez moi, j'y vais avec mon panier. J'essaie de respecter le calendrier lunaire. Après je fais mes préparations. C'est un métier où on ne compte pas ses heures, il faut être passionnée. Mais on peut en vivre. Pour ma part j'ai un réseau de sage femmes qui utilisent mes produits, j'ai des naturopathes qui m'envoient des clients, je vends à la foire de Montfroc et la fête des SIMPLES. On me commande aussi par correspondance...»

Je quitte Olivia affairée autour de ses pesées et m'en vais sur la pointe des pieds.

RR

*Olivia Martin - La Source 26560 Montfroc - 06 69 66 36 79

6 Dossier : la cueillette (suite)

Pastoralisme et cueillette

ou l'évolution de la cueillette de la lavande et des plantes d'hier à aujourd'hui...

Il y a encore 50 ans, le pastoralisme ovin était très présent dans la vallée, car c'était une activité agricole familiale. On pratiquait encore à la fin de l'été l'écobuage sur les surfaces non cultivées. On récoltait les genêts qui servaient en particulier pour chauffer le four du boulanger.

Aujourd'hui, l'absence de brebis favorise la présence d'herbe et la pousse des genêts qui gênent la croissance des plantes. La raréfaction des abeilles limite la pollinisation. Les vaches qui peu à peu remplacent les moutons piétinent les plantes et la lavande...

Il y a 50 ans, les municipalités avaient des terres communales où poussait la lavande sauvage. Le droit de cueillette de la lavande faisait l'objet d'un tirage au sort, comme aujourd'hui encore les coupes de bois, dans certains villages de la vallée. Aujourd'hui, il n'est plus possible de trouver dans la vallée et en particulier sur le versant de l'ubac, des espaces où pousse encore la lavande sauvage sinon à l'état résiduel. Il faut remonter sur le plateau et s'éloigner vers le sommet de Lure. Pour pouvoir récolter la lavande sauvage, on achète un droit à l'ONF ou on le fait avec l'autorisation du propriétaire...

Il y a 50 ans, la culture de la lavande était manuelle, avec un griffage des mauvaises herbes à la main ou à la traction animale. On assurait la reproduction des plans en récupérant à la fin de l'été les graines de lavande sauvage qu'on cultivait sur un lit de paille de lavande après distillation, pour éviter la transmission de maladies.

Aujourd'hui, on utilise des engrais et des désherbants qui peuvent se retrouver sur la fleur. Le griffage mécanique peut atteindre les racines de la plante. On assure la reproduction par sélection et clonage, pour garantir une couleur bleu lavande plus marquée. La lavande, comme la vigne, est victime de la cicadelle qui attaque la plante lorsqu'elle est blessée.

Sans remonter si loin, il y a 15 ans, un champ de lavande pouvait donner une douzaine de kilos d'essence. Aujourd'hui, le même champ ne produira plus que la moitié. Et, ce qui est vrai pour la lavande est vrai aussi pour les autres plantes.

On peut mesurer l'impact de l'abandon du pastoralisme ovin par la raréfaction de certaines plantes. 5 ans après la disparition des troupeaux sur une parcelle, on constate la disparition presque totale d'une dizaine de plantes telle que le marrube ou l'hysope.

Pourtant, on constate aujourd'hui une demande croissante pour les plantes qui offrent une alternative naturelle pour bon nombre de soins élémentaires. Il est possible que « la crise » actuelle permette une nouvelle prise de conscience des possibilités de notre région qui a été pendant des siècles un paradis pour les herboristes. C'est ce qui semble s'amorcer en Grèce et en Italie. Mais, cela ne pourra donner des résultats que si un changement profond s'exerce aussi au niveau des structures administratives et en particulier l'ONF, dont la politique actuelle qui favorise l'implantation de bovins a un impact négatif majeur sur la présence de plantes. Il faudra aussi une évolution dans le monde de la chasse, car la présence de gros gibier, qui est relativement nouvelle dans notre environnement naturel local, n'est pas non plus favorable au développement des plantes.

On peut imaginer que la situation actuelle pourrait conduire à une forme de retour à la terre pour une exploitation raisonnée de la nature. On peut rêver d'un plan d'aide à l'implantation de jeunes exploitants intégrant le retour des bergers avec des petits troupeaux, à taille humaine, le retour des apiculteurs dans le respect des règles de reproduction des essaims, et des planteurs – cueilleurs qui exploiteraient la flore naturelle de notre région. Mais cela suppose une approche collective, ce qui n'est pas nécessairement dans nos habitudes et notre culture.

Pourtant, il doit être possible, dans notre vallée, de revenir à certaines valeurs anciennes, et permettre à des jeunes de vivre à moindre frais en trouvant un juste revenu...



La cueillette dans la Montagne de Lure avant 1950

LA LAVANDE

A Valbelle, elle était présente autour du village à l'adret, à l'ubac, même, et surtout dans la montagne de Lure sur les versants adrets.

Pour la lavande qui poussait autour du village, les habitants de Valbelle la ramassaient chez eux à partir de juillet. Il y avait un alambic fixe semi-enterré au hameau des Brunels appartenant à la famille Latil.

Dans la montagne de Lure, les terrains à l'adret de Sumiou et Pellegrine étaient domaniaux depuis la fin du XIX^{ème} siècle, autrefois cultivés puis devenus pâturages. La lavande y était si abondante que lorsqu'elle était en fleur, les locaux avaient baptisé ce quartier « Grande Bleue »; Elle faisait l'objet d'adjudication par les Eaux et Forêts. Le pâturage cohabitait avec la cueillette de la lavande et les rapports étaient bons entre éleveurs et cueilleurs. Lorsque l'herbe envahit les terrains, cela étouffe la lavande d'où l'intérêt d'avoir du pâturage. Le pâturage se faisait à partir du 1^{er} juin et la cueillette en août. Pendant de nombreuses années, c'est M. Girard de Curel qui obtenait la lavande sur pied mise en adjudication. Des ramasseurs de tous âges partaient la couper à l'aide d'une faucille depuis l'aube jusqu'au coucher du soleil et passaient la nuit dans le Jas de Madame. La distillation de cette lavande se faisait dans Lure. À l'aide de deux charrettes, M. Girard acheminait sur l'une 2 alambics, sur l'autre tout ce qui était nécessaire pour assurer le matériel et le ravitaillement du temps de la récolte. Mais pour la montée dans Lure, des bêtes de somme supplémentaires étaient nécessaires. Par courrier il s'adressait à la Famille Figuière, habitant aux Ponchettes, qui faisait des transports en tous genres, lui fixant un rendez-vous sur la place de Valbelle. 2 mules renforçaient les attelages. L'opération de distillation se déroulait au lieu-dit La Graille, près du vallon, avec présence de l'eau et du bois nécessaire à celle-ci.



Un petit peu avant 1950, le tracteur a remplacé les mules pour acheminer les alambics. Vers 1955, l'adjudication de Sumiou a été attribuée à M. Albert Richaud. L'essence étant vendue à un gros négociant de Séderon.

Pour des raisons encore peu connues, la lavande s'est mise à décliner (maladies ?). Puis la décision de planter tous ces terrains après les avoir sous-solés a mis un terme définitif à cette cueillette dans Lure. Le lavandin qui est un hybride a commencé à être cultivé et récolté dans les années 50/60. La lavande produit des graines alors que le lavandin n'en produit pas.

Propos recueillis par Robert Gonnet auprès de M. Figuière

8 Dossier : la cueillette (suite)

La cueillette dans la Montagne de Lure avant 1950 (suite)

LE TILLEUL

La cueillette du tilleul tenait une place importante. Presque tout le monde en cueillait sur ses propriétés, sur des tilleuls plantés vers 1880 en bordure des champs ou autour des habitations.

Mais on cueillait aussi sur des tilleuls sauvages qui étaient présents dans les quartiers difficiles d'accès où avait subsisté la forêt. On allait le chercher sous les barres de Sumiou, à proximité du Pas de Jean Richaud et, pour la famille Figuière au lieu dit le Safranier où on accédait en franchissant une gorge par un passage difficile dénommé le « Pas de la Barre ». C'est dire si ce complément de revenu était indispensable à la vie en Haute Provence. Le tilleul était vendu à des courtiers et aux foires de Buis les Baronnies et de Villefranche le Château, à côté le Séderon. Cette dernière se déroulait le 22 juillet et ce village avait la particularité suivante : il n'y avait jamais de mouches.



Le saviez-vous ?

Les tilleuls plantés tout au long de la route à St Vincent l'ont été vers les années 1920-1925 et la récolte était donnée en adjudication, ce qui permettait une rentrée d'argent pour la commune. Il y avait une technique (position de la main) pour récolter d'un seul coup le groupe de fleurs. L'hysope était également ramassée pour la vente.

Le saviez-vous ?

Les Gaulois étaient un peuple qui savait parfaitement herboriser et connaissait à fond toutes les vertus des plantes, science dont beaucoup de paysans français ont héritée et qui a été longtemps la base de médecine des familles.

LES ESSAIMS

On allait piller le miel des essaims sauvages qui s'étaient installés dans des troncs creux, principalement de chênes de l'adret de Sumiou. Les abeilles étaient étouffées avec du soufre, puis l'on ouvrait ou coupait l'arbre à la hache et à la loube (passe-partout) pour accéder aux rayons. Les essaims sauvages ont de nos jours disparu, victimes des produits chimiques et maladies.

L'HYSOPE

L'hysope était également ramassée pour la vente.



Photo Maison de Pays de la Vallée du Jabron

LES TRUFFES

Les truffes étaient prélevées en allant à la chasse sur les truffiers que l'on connaissait (chênes mais aussi tilleuls) dans la Rouyère.



Photo Jabron Terre de Partage 2014

Elles étaient vendues à Sisteron à des restaurateurs ou à des courtiers. Aujourd'hui elles se négocient à Forcalquier ou Nyons.

Un peu de réglementation ça ne fait pas de mal.



La cueillette sur les propriétés privées

Les champignons sauvages appartiennent de plein droit au propriétaire du sol. En effet, l'article 547 du code civil est formel : « les fruits naturels ou industriels de la terre appartiennent au propriétaire par droit d'accession ». Leur cueillette n'est, par conséquent, tolérée qu'aux conditions suivantes : demander l'autorisation au propriétaire, respecter les lieux, les animaux et les panneaux d'interdiction, ramasser avec parcimonie, consulter les arrêtés préfectoraux et communaux en mairie.

La **jurisprudence** est constante à propos de la cueillette des champignons : non seulement ils appartiennent au propriétaire du sol et donc son autorisation est nécessaire ; mais encore le propriétaire du sol n'est pas obligé, pour conserver son droit sur les fruits naturels ou industriels de la terre, de clôturer son immeuble ou d'en interdire l'accès par voie d'affiches ou d'autres moyens. Autrement dit, le fait de ne pas **avertir par un panneau** «cueillette de champignons interdite» n'est pas une faute et n'autorise pas les ramasseurs à pénétrer sur la propriété que ce soit un bois, un pré, un champ, etc.

Ramasser des champignons chez autrui **c'est du vol** (l'article 311-1 du code pénal dit bien que « le vol est la soustraction frauduleuse de la chose d'autrui »). Depuis l'entrée en vigueur du nouveau Code forestier le 1er juillet 2012, il n'existe plus de seuil sous lequel la récolte serait « tolérée » ; la nature des peines a été profondément remaniée, et les sanctions sont désormais sans commune mesure avec celles qui étaient prévues auparavant.

D'après l'article R163-5 du code forestier, une récolte sans autorisation inférieure à 10 litres est passible d'une **amende maximale de 750 €**. Une récolte supérieure à 10 litres, et quel que soit le volume pour les truffes, peut être sanctionnée jusqu'à **45 000 € d'amende et 3 ans d'emprisonnement**.

Cette règle est valable pour toutes les sortes de cueillettes : petits fruits, glands, faines, bois morts, fleurs, etc.

La cueillette en forêt publique (domaniale et communale)

L'article R163-5 du code forestier précise que « dans les bois et forêts relevant du régime forestier, sauf s'il existe une réglementation contraire, l'autorisation est présumée lorsque le volume prélevé n'excède pas 5 litres ». Cette tolérance ne s'applique pas dans le cas des truffes.

Au-delà de 5 litres, la règle est la même qu'en forêt privée, et l'enlèvement frauduleux peut donner lieu à de lourdes peines.

La cueillette sur les terrains communaux

Quant au cas particulier du ramassage des champignons sur les terrains faisant partie des biens communaux, il y a lieu de se référer à l'article 542 du code civil qui dit que « les biens communaux sont ceux à la propriété ou aux produits desquels, les habitants d'une ou plusieurs communes ont un droit acquis. » La cueillette des champignons sur ces terrains constitue donc un droit acquis **à tous les habitants** de la commune.

Encore attention !

La cueillette d'espèces protégées est quant à elle strictement interdite. Dans le doute, abstenez-vous de prélever toute espèce végétale que vous ne connaissez pas.

L'association



vous donne ses prochains rendez-vous pour le

PETIT CINÉ DE SAINT VINCENT

Samedi 18 Janvier

Soirée Truffaut

« Les 400 Coups » et « Vivement Dimanche »

1^{ère} projection à 18h suivie d'une bonne
raclette avant le deuxième film à 21h
adh : 6 euros, non adh : 10 euros

Samedi 15 Février

Soirée Documentaire « DEPARDON »
en compagnie de jeunes agriculteurs
de la vallée

Projection à 18h
adh : 3 euros, non adh : 5 euros

Mercredi 23 avril

L'envolée sauvage

Projection à 18h
adh : gratuit, non adh : 2 euros

Fête de la Nature et des Jardins

Dimanche 4 Mai - 5^{ème} édition

Programme dans le prochain numéro

Association Esprit de Partage
04 92 34 85 22
espritdepartage@gmail.com
espritdepartage.wordpress.com

**ATELIERS GOURMANDS
DE LA VALLÉE SANS PORTES**



Samedi 25 janvier à la Salle des Bérauds à Noyers :
couscous

Samedi 15 février à la Salle Montebelle à Valbelle :
les jeunes sont aux fourneaux

Samedi 22 mars à la Salle des Omergues :
pot au feu au foie gras

Samedi 12 avril aux Salle des Bérauds à Noyers :
carry sri lankais

Plus d'informations et programme sur :
www.valleesansportes.fdf04.com

Nouvelle association

« Les Portes du Jabron » parution au JO du 12/10/2013.
Objectif : sauvegarde du Vieux Pont du Jabron situé
à l'entrée de la vallée, aux Bons Enfants.

Contact : Mme Orttner, présidente de l'association,
route du Four à Chaux des Bons-Enfants 04200 Peipin



L'**association Terres d'encre** vous présente ses meilleurs vœux et, que vos rêves se réalisent !
« Méfiez-vous de vos rêves d'enfant car ils se réalisent souvent (proverbe arabe) »

Nous vous proposons de nous rejoindre dans la salle municipale de Saint Vincent sur Jabron afin de partager un temps d'écriture créative ; nul besoin de « savoir écrire », il suffit d'en avoir le désir et/ou la curiosité.

Ce temps d'écriture se déroule sous la forme d'une **veillée** avec, entre deux ateliers d'écriture, un repas tiré du sac et partagé :
rendez-vous samedi 4 janvier, vendredi 31 janvier et vendredi 28 février à 19h.

Merci de vous inscrire par mail (terres-dencree@wanadoo.fr) ou par téléphone (04 92 62 08 07).
Les Veillées d'écriture font partie de « pays de l'écriture », soutenu par des communes, la CCVJ, le CG et le CR, elles sont donc libres et gratuites. Toutefois, l'adhésion annuelle à l'association est nécessaire (10€).

Pour celles et ceux qui souhaitent entrer en écriture plus profondément, nous proposons un **stage de création littéraire** en résidence à Saint Vincent sur Jabron. Nous vous accueillons le dimanche 2 mars soir et nous nous séparons le samedi 8 mars matin, entre temps, cinq jours d'ateliers d'écriture (accueil au gîte La Ribière de St Vincent, stage à la Cabine du Passavour à Curel).
Pour tout renseignement, nous contacter par email ou par téléphone ou consulter notre site : www.terresdencre.com

SAISON DES LOTOS

Valbelle le dimanche 19 janvier
à 14h30 organisé par la Crèche Les P'tits Loups

St Vincent sur Jabron le dimanche 9 février
à 15h organisé par le Comité des Fêtes

St Vincent sur Jabron le samedi 15 mars
à 14h45 organisé par le Club "Néu et Souléu"

Les Omergues le dimanche 16 mars à 15h
organisé par les Sentiers d'Ar'Lire de Montfroc

CARNAVAL



Carnaval des Omergues le samedi 8 mars

Carnaval de Montfroc le samedi 29 mars
Départ de la place 14h30

Carnaval de la Vallée le samedi 5 avril
Rendez-vous avec votre char à St Vincent sur Jabron



ACTIVITÉS DU FOYER RURAL JANVIER, FÉVRIER ET MARS 2014



Tout d'abord, toute la Collégiale du Foyer Rural et ses bénévoles vous souhaitent une très heureuse année 2014. Nous nous efforcerons de vous apporter distractions, loisirs et rencontres autour d'évènements festifs et conviviaux.

Bonne année à tous !

En plus des activités habituelles (Patrimoine, Gym douce, Gym vitalité, Gym volontaire, Théâtre), le Foyer vous propose :

VIDE-ARMOIRE

le 9 Mars de 10h à 17h
Salle des Bérauds à Noyers sur Jabron

C'est comme un vide grenier mais cela ne concerne que ce que l'on peut trouver dans une armoire à vêtements (élargi aux chaussures, bijoux, chapeaux, vestes et manteaux).

Cela vous permet de renouveler votre garde-robe à petits prix.

Les vêtements et autres objets exposés doivent être neufs ou très peu portés, en bon état, propres (et repassés pour les habits).

Si vous voulez participer comme exposant, l'inscription est obligatoire et sera close le 28 février.



PRIX PROMO POUR LA GYM TONIQUE/ LA GYM BIEN-ÊTRE ET LA GYM VOLONTAIRE :

2 formules au choix / activité :

- 50€ assurance comprise jusqu'à fin juin ou
- 5€ à la séance + adhésion au foyer rural (13€ adulte / 10€ -16ans : assurance).

YOGA DU RIRE
Les Samedis à 17h
Salle Montebelle à Valbelle



LES PROCHAINES DATES :
 11 janvier / 8 février / 8 mars / 12 avril /
 24 mai / 14 juin (inscription indispensable).

SÉANCE OFFERTE
 LE DIMANCHE 4 MAI
 à l'occasion de la journée mondiale du rire :
 pour cette séance le lieu est à définir.

SALLE DE MUSCULATION
à Valbelle



La salle est prête, les machines sont arrivées,
 il ne reste plus qu'à commencer !

Pour participer à l'activité il faut être adhérent
 du foyer et s'acquitter d'une participation.

Si vous êtes intéressés, voir contacts ci-dessous
 pour tout renseignement.

Et bien sur ponctuellement des séances d'origami, de calligraphie et de cuisine japonaises.

Vous serez avertis par voie de presse ou par courriels.

JABRONNADES 2014

les 21 / 27 / 28 / 29 Juin

Le programme intégral dans le prochain Vivre au Jabron.

Contact : 04 92 62 85 75
 Email : miousave@gmail.com
 Site Internet : www.foyer-rural-de-la-vallee-du-jabron.fr

14 Nouvelles des communes

Elections : nouvelle réglementation

Dans toutes les communes, il est maintenant obligatoire de se présenter au bureau de vote lors des scrutins avec une pièce d'identité pour pouvoir accéder au vote. Renseignements complémentaires auprès des mairies.

BEVONS

ETAT CIVIL

Décès

Mme FOPMA le 1er novembre 2013

M. GINER le 6 novembre 2013

Mme DASPECT le 7 décembre 2013

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Entretien des chemins communaux, rebouchage des trous avec de l'engrais à froid.

Mise en place des illuminations de Noël.

NOYERS SUR JABRON

ETAT CIVIL

Naissances

LEONE Lyvia, Marie, Myriam le 13 octobre 2013

FLEUTRY Gabin, Nino le 19 octobre 2013

Mariage

GUIRAND Philippe et FONTAINE Jean-Michel
le 28 septembre 2013

TANCHANT Yannick et DELAUGE Julie
le 14 décembre 2013

Décès

Mme JOURDAN Monique née ILLY le 28 septembre
2013 à Gap

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Petites réparations sur la voirie communale.
Peinture de la salle de classe de l'école primaire.

AUTRES INFORMATIONS

Messe de NOEL le 25 décembre 2013 à 9h30.

VALBELLE

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Enfouissement des lignes électriques et téléphoniques dans le village (2ème tranche de travaux).

Projet de capotage de la station d'épuration et mise en place d'un système de désodorification par filtre au charbon actif.

Projet de création de 2 logements sociaux type « studio ».

SAINT VINCENT SUR JABRON

ETAT CIVIL

Naissance

TORMENTO Capucine née le 26 octobre 2013 à Digne les Bains

Décès

M. MULOT Jacques le 12 décembre 2013 à Marseille

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Fin des travaux des réseaux eaux usées et eau potable.
Mise en service de la station d'épuration.

AUTRES INFORMATIONS

Vœux du Maire le samedi 11 Janvier 2014 à 18h
Salle Raoul Gonsaud.

ADMR de la vallée du Jabron

Service d'aide à la personne
Valérie SAMSON vous accueille le lundi et le jeudi à la
mairie de St Vincent sur Jabron de 9h à 12h.

Renseignements au 06.73.55.86.15

LES OMERGUES

REALISATIONS DE LA COMMUNE

- Pose des radars pédagogiques aux entrées de la commune
- Pose d'une fontaine au cimetière
- Mise en place des illuminations de Noël
- Réfection d'un chemin à Villesèche
- Réfection de l'emplacement des containers Ordures Ménagères à l'Adret
- Nouvelle Station d'épuration : réalisation des études géologiques et topographiques

AUTRES INFORMATIONS

L'arbre de Noël pour les enfants de la commune a eu lieu le dimanche 22 décembre 2013.

Une messe a été célébrée le 25 décembre 2013 à 11h à l'église de Les Omergues.

La cérémonie des vœux du Maire est prévue le dimanche 19 janvier 2013.

MONTFROC

ETAT CIVIL

Décès

M. BODRERO Alfred le 25 novembre 2013, adjoint au maire depuis 12 ans, conseiller municipal depuis 1989 et correspondant au Vivre au Jabron

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Aménagement du gué de la Tuilière.

Abri sur la place de la Bégüe pour l'arrêt du bus et pour les associations.

AUTRES INFORMATIONS

Marché de Noël le 1er décembre organisé par l'Association « la vallée sans portes ».

Arbre de Noël le 14 décembre 2013 organisé par la Mairie. Conférence sur le maquis d'Izon la Bruisse et présentation du livre qui retrace les événements du 22 février 1944, organisées par l'association « Au Bonheur du Montfrocois ».

CHATEAUNEUF-MIRAVAIL

ETAT CIVIL

Décès

Mme Marie-Madeleine CARLIER née DELAY décédée à ORAISON le 13 mai 2013

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Restauration du cadre et du tableau "Saint Patris" à l'Eglise Saint Mary.

Changement des menuiseries, volets et fenêtres, de l'ancienne école de Lange, de la salle communale de Lange et de la Mairie.

CUREL

Pas d'information communiquée ce trimestre.

Les nouvelles des communes sont communiquées par les mairies.

Messes à Curel

Dimanche 2 février à 15h30 : Messe St Blaise - Ste Agathe
Samedi 29 mars : Messe du 5ème samedi du mois

Chienne perdue avec collier

Elle était belle, elle avait 3 couleurs mais elle était craintive. Elle, c'est la chienne « berger d'Australie » qui a passé quelques jours à St Vincent. L'avait-on perdue sciemment ou avait-elle fugué pour suivre un coquin, car Madame attendait un heureux événement ! Par chance et depuis longtemps et pour quelques euros/an, la commune de St Vincent a établi une convention avec le refuge de l'Association Canine de Sisteron qui prend en charge les chiens perdus. Nous avons réussi à l'attraper, l'avons emmenée au refuge auquel Mme Guarinaud, présidente de l'A.C.S. consacre beaucoup de temps, guidée par son amour des chiens. Les bêtes y disposent de beaucoup de place, sont bien accueillies, bien traitées, suivies médicalement.

Nous avons pris de ses nouvelles. Elle a été adoptée, vit en Bourgogne, où elle est bien traitée et même gâtée.

Si vous souhaitez aider cette action de soutien aux chiens en détresse, contactez par voie postale Mme Guarinaud en Mairie de Sisteron.

MW

16 “La vallée seule” d’André Bucher

De loin, dans la vallée, on le reconnaît à sa haute silhouette. Il écrit à hauteur de montagne, lorsqu’elle se cogne au ciel. Il écrit en ami aussi, à hauteur d’homme, parce qu’il travaille la terre et qu’il sait ce que c’est. Pas de nostalgie chez lui, genre la vie à l’ancienne, en autarcie. Il est d’ici et de maintenant, profondément. De son temps, de ce pays, d’où sourd son imaginaire. Du coup, « La vallée seule » nous mène d’un pas sûr non pas vers une utopie ou une douce rêverie, mais bien jusqu’au fond sensible des lieux et des êtres, où tout est possible - et plus certainement la magie que la médiocrité des choses.

Rien ne se décide jamais vraiment sans l’accord tacite et mystérieux de la nature - personnage omniscient qui impose ses lois. Des vies et des histoires se font et se défont, au rythme des saisons. Les gens et leur destin sont intimement liés à la montagne, aux arbres, aux mouvements du ciel, aux espérances de la forêt, des nuages, de la vie animale - comme à ce vieux cerf, là, qui apparaît dès la première page du livre et lance son aura. Tout entier dans son intensité animale. Insaisissable, furtif, mais d’une présence extraordinaire. Il faut voir comme il ouvre et ferme chaque chapitre tout en attirant les convoitises, les projections ou les fantasmes de chacun. Ils sont tous là, d’ailleurs, dans son œil, sa pupille : Martine et Mario les marionnettistes qui ont fait de lui leur animal-totem, Alain le guide de chasse, Gisèle qui se bat contre un cancer, Raoul le cafetier qui a toujours son mot à dire, Damien le peintre et sa fille Martha la rêveuse, Simon le bûcheron, Marie la maîtresse d’école, et les braconniers qui n’ont pas la main morte... et d’autres encore, dont les murailles seront transfigurées. Et tout adviendra. Parce que malgré le temps qui passe et qui le nie, le Cerf va cristalliser la relation secrète que chacun entretient avec la Vallée.

Lorsqu’on lui demande, à André, d’où ça lui vient, ça, le Cerf, puis ces gens-là, les chemins de vie, la vie en commun et la solitude, les coups de lune, et la joie, il répond que c’est la vie-même justement qui s’est insinuée, et le titre du livre, d’abord, venu en lui... : la vallée... seule... Deux mots de rien et c’est beaucoup. Comme quelque chose en état de veille, qui attend son heure. Il laisse alors décanter, accumule des notes, des impressions, des idées. Puis une musique en appelant une autre, l’histoire peut émerger, s’agencer, exister. Il peut alors l’observer vivre sa vie à l’intérieur de lui. Puis l’écrire, la chorégraphier.

On devient lecteurs curieux et subtils avec lui, on devine les choses, on les hume, et le lien se fait. « La vallée seule », André, écrivain et paysan, il ne la nomme pas. Elle se fait parabole sous sa plume. Lui, il dit qu’il rend hommage à toutes les vallées perdues, et aux rares, précieux individus qui les peuplent. C’est beau, ça. **Et on le remercie, ici dans le pays.** Puis il y a son éthique d’écriture, à André. Ses prévenances, ses pudeurs, ses discrétions. Il a le respect, cet homme. Il dit qu’il se méfie des héros de roman, des personnages de papier. Il veut simplement parler des gens, qu’il saisit sur le vif, en une sorte de « zoom » sur leurs zones d’ombre et leurs fractures, leurs élans comme leurs basculements. Pas de pathos, pas de morale, pas de jugement. Ni d’anthropomorphisme, qui est un mot savant. Il ne fait pas parler le Cerf, mais on peut l’écouter, qui imprègne le texte de son atmosphère. Pas de chasse, ni de duel dans la montagne, non plus. L’histoire réclamait autre chose...

Alors les thèmes se sont enchaînés par là-même autour de ce Cerf à l’air invincible, omniprésent. Dans l’entrelacs de l’existence des personnages, dans leurs complexités, leurs contradictions, leur sensibilité, leurs moments bruts. Dans leurs problématiques de survie aussi, l’éducation des enfants, le travail, les amours, l’envie de savoir des choses de la nature qui déserte la société, la connexion perdue entre la civilisation et la vie sauvage, la modernité nécessaire pourtant en ses choses essentielles. Voilà tout ce que brasse « La vallée seule ». Ainsi, un défilé de figures symboliques d’une certaine ossature sociale (médecin, chasseur, infirmière, peintre, factrice, comédien, etc...) peuple et ponctue le récit en un tempo assez fascinant. Ces gens-là, justement, pris dans leurs réalités (personnelles, affectives, sociales, économiques) vont finir par agréger leur vie intérieure à celle du Cerf. Et la magie opère...

On écoute le langage de la nature, la vibration de la forêt, l’accord invisible avec la terre et même les hautes terres. On commence à sentir la connivence, puis l’harmonie qui se diffuse entre les pages dans l’enchevêtrement des signes. La poésie se tisse entre deux paysages, celui du sol, celui du ciel.

Car l’écriture d’André est écriture du secret. Trouée de lumière dans l’obscur. Sans magie, s’émeut-il, un pays ne peut pas vivre. Lui, il la peint par petites touches impressionnistes, des éventails de sensations. Il se fait peintre, musicien, botaniste, géologue, chercheur de trésors. Au service de la beauté des choses, mais en modestie, en simplicité. Tout en nuances, il dévoile l’univers de la Vallée, puis recueille l’écume des nuits et des jours, et va vers l’essentiel de ceux qui l’habitent. Lorsque la vieillesse, la maladie, et la mort rôdent par exemple chez deux de ses personnages, l’un choisit de lutter l’autre d’en terminer. Que sait-on des êtres, profondément ?

Rien n’est tranché dans ce livre. Il dépeint la Vallée - ni idéale ni mythifiée -, où mine de rien la délicatesse existe, où l’on peut prendre soin les uns des autres. Ainsi, dans l’espace du texte, entre le visible et l’invisible, chaque page est dense et concise à la fois, légère aussi et pourtant pleine d’eux tous, de leur rêve de liberté libre, du propre songe de la montagne, du brame du silence et de la polyphonie des pensées. Pleine de solidarités mystérieuses. La poésie vient sourdre d’elle-même, en une scansion intérieure qui nous devient intime et familière. En fait, André, avec la terre, avec l’écriture, il a toujours séparé le subtil de l’épais, le bon grain de l’ivraie. C’est un grand type lucide. Il tire son épilogue, la clôture de son roman, vers quelque chose de profondément touchant - la fin est admirable - en même temps que vers une certaine cohérence, pour lui, d’ordre philosophique. Un accomplissement. Il dit alors qu’il a bouclé la boucle. C’est son idée.

Pourtant, ce n’est pas tout. C’est drôle, mais en lisant son livre, on découvre doucement, comme subrepticement, même, qu’on peut obtenir la lune si l’on veut : c’est-à-dire l’or du temps, un suspens, une palpitation précieuse. Le sait-il seulement ? Le Cerf, lui...

Corinne Robial