



N°95 - PRINTEMPS

Edito

« Pourquoi ce chemin plutôt que cet autre ? Où mène-t-il pour nous solliciter si fort ? Quels arbres et quels amis sont vivants derrière l'horizon de ces pierres, dans le lointain miracle de la chaleur ? ... Ce chemin... nous a conduits à un pays qui n'avait que son souffle pour escalader l'avenir. Comment montrer, sans les trahir, les choses simples dessinées entre le crépuscule et le ciel ? »

René Char

Au fond, la Vallée est une œuvre, donnée à voir, à lire et à comprendre. Avoir le regard ouvert à l'ouvrage de tous, vivre ici, poser l'ancre, se faire pousser des racines, pour qui n'en avait pas déjà. Naissances et renaissances.

Aller voir les brebis, vieilles éphémères aussi bien qu'éternelles. Elles donnent la vie dans l'innocence pure, à compagnes égales. Agnelage. Naissances et renaissances.

Nous, on interroge les gens. Merci pour tout ce que l'on recueille. La Vallée danse à l'ombre - qui accueille - aussi bien qu'au soleil. De chaque côté de la rivière, à l'ubac, à l'adret, de belles choses se passent. Chacun propose et ose. C'est ouvert. Avoir le regard. Il y a le printemps, fragile saison, voyons ce qu'il apporte de bon.

Où vivre sinon dans le vrai séjour de nos jours, ici, dans le Jabron, où des bonheurs se logent ?



SOMMAIRE

DOSSIER Les mises bas du printemps	page 2-6
DOSSIER Les trognes	page 7
Ecoles	page 8
Foyer Rural	page 9
Evènements	page 10-11
Nouvelles des communes	page 12

CR

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 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)
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

2 DOSSIER LES MISES BAS DU PRINTEMPS

Il nous a semblé important pour traiter de ce dossier de faire le lien entre les méthodes anciennes de mises bas du printemps et les nouvelles façons de faire. Il nous a semblé aussi important de parler des tout petits troupeaux ainsi que des très gros car différentes agricultures aujourd'hui se côtoient dans notre vallée. Nous ne pouvions interviewer tous les agriculteurs et nous espérons que cet échantillon d'articles permettra à chacun de s'y reconnaître.

Merci à tous pour ces paroles recueillies au printemps en pleine saison de bourre pour nos éleveurs...

La naissance des chevreaux à la ferme du "Petit Jabron"



Le GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun) du « Petit Jabron » est une entreprise familiale. Actuellement y travaillent les trois fils de la famille Donneaud et 4 salariés plus un mi-temps autour d'un gros troupeau de chèvres. C'est donc une grosse exploitation pour notre vallée dont l'histoire de l'élevage caprin consistait jadis à élever 3 ou 4 chevres au sein d'un petit troupeau de brebis. Les chèvres alors donnaient du lait pour les agneaux et quelques fromages pour le berger.

La chèvrerie comporte actuellement 300 chèvres qui donnent naissance à environ 450 chevreaux. On n'en garde que 60 pour le renouvellement du troupeau, ce sont les filles des meilleures mères. En effet, elles sont choisies en s'appuyant sur le contrôle laitier de la chambre d'agriculture qui vient trois fois par an : le contrôleur vient recueillir dans des tubes à essais le lait de chaque chèvre et donne la quantité et la qualité du lait de chacune. La qualité est la richesse en protéine et matière grasse. En fonction des résultats, un bilan est tiré à chaque fin d'année et les meilleures chèvres sont choisies. Le printemps suivant on gardera les chevrettes de ces meilleures mères.

La mise bas a lieu fin février début mars. Elle nécessite alors beaucoup de travail. Il faut être là pour séparer le chevreau de la mère tout de suite, il ne faut pas qu'elle le lèche, autrement elle sera malheureuse et bêlera longtemps dans la bergerie. C'est mieux aussi pour toutes sortes de raisons. Cela veut dire que de 6 h du matin à 23h le soir il y a toujours quelqu'un. En pleine nuit elles ne mettent pas bas. Ce sont les fils de la maison qui assurent la permanence.

Le chevrier voit bien quand commencent les contractions. Quand il le faut il aide la chèvre (parfois avec l'aide de médicaments homéopathiques).

Dès la naissance, le chevrier prend le chevreau et le met sous des lumières chaudes pour le sécher et désinfecte le cordon à la teinture d'iode. Il le boucle aux deux oreilles pour le reconnaître, d'un côté le numéro de l'élevage, de l'autre son numéro propre. On lui donne à téter dans un biberon car il ne doit pas s'habituer à téter sa mère. Pendant les premiers jours après la mise bas, le lait des mères sera prélevé par traite et distribué aux nouveaux nés au biberon, car il ne peut pas être envoyé en fromagerie que cinq jours plus tard. Jusque là il n'est pas « fromageable » et on ne peut pas le cailler.

Les chevreaux sont nourris au lait de vache et on les enlève pour faire la place aux autres naissances. Ils seront alors vendus dans des ateliers d'engraissement sauf les 60 chevrettes sélectionnées que l'on garde. Celles-ci seront sevrées au bout de 2 mois. Pour la sélection des boucs, le chevrier gardera 2 boucs que l'on troquera contre d'autres chez un autre éleveur dont on connaît la qualité du troupeau. En effet, le GAEC le petit Jabron élève deux races : la « commune provençale » (en voie de disparition) et l'« alpine ». A l'automne on met les boucs et on trie les chèvres. On fait ainsi des lots avec 1 bouc par lot ce qui permet de connaître les pères.

De mars à juin les chèvres restent dans des parcs autour de la ferme. Puis le printemps se termine et de juin à septembre les chèvres sortent dans la colline sous la garde d'un berger. Cela signifie qu'elles sont tout le temps dehors et ne rentrent que pour la traite. Ce sont des pratiques traditionnelles, un élevage extensif ce qui est exceptionnel pour une grosse exploitation.

La naissance des chevreaux est donc un moment essentiel pour l'exploitation, un moment de travail continu, difficile et délicat qui marque la sélection de la race, reprise de la traite, du lait dans la ferme et donc la fabrication et la vente des fromages. La qualité de ce travail dessine l'avenir même du troupeau.

RR



L'AGNELAGE à VALBELLE

A la ferme GRAND PIECE, l'agnelage a commencé. C'est la période la plus naturelle pour celle-ci. Les brebis sont en chaleur d'août à décembre. En les mettant au bélier en octobre, la gestation durant 5 mois, les naissances ont lieu à partir de la fin février.

Mais pour le marché, il est plus intéressant de ne pas avoir que des agneaux au printemps. Certains choisissent de faire faire trois agneaux tous les deux ans, avec l'introduction supplémentaire des béliers auprès des brebis en avril-mai. Ce choix épuise les brebis qui vivent moins longtemps.

Même si la nature est bien faite, l'aide de l'homme, lors de l'agnelage est souvent nécessaire. Certaines naissances sont plus difficiles lorsqu'il y a des "bessons" (jumeaux) par exemple. Pour des raisons de rentabilité, la tendance est de vouloir de gros agneaux dès la naissance (sélection des béliers), ce qui rend la mise bas plus délicate. L'éleveur peut utiliser des piqures de dilatation pour faciliter la mise bas.



Les symptômes de l'approche de l'agnelage sont l'attitude de la brebis : tête basse, façon de se coucher..., la vulve gonflée, lorsqu'elles font les eaux...

Les brebis qui vont agnelier sont triées de celles qui ne sont pas prêtes. Ensuite celles qui ont des bessons sont mises dans un petit enclos pour qu'elles ne perdent pas de vue leurs deux agneaux.

Le chevrotage est semblable à l'agnelage mais la chèvre est un peu plus fragile au point de vue santé à ce moment là. Par rapport au passé, les bergeries sont plus grandes pour avoir plus d'espace pour chaque brebis (1,5 à 2 mètres carrés sont nécessaires) et plus de lumière pour les soins à celles-ci... Les petits troupeaux, où l'éleveur a plus de temps à consacrer à chaque bête, font que celles-ci sont généralement plus belles et que l'agnelage réussit mieux. Les grandes bergeries permettent un curage mécanique. La tendance est d'élever des races de brebis qui ont plus de laine et qui sont moins fragiles que les Préalpes.

A Valbelle, ce sont surtout des "Mourerous" (museau rouge) ou Rouge de Guillaume qui parcourent nos champs et nos collines.

RG



L'AGNELAGE avec Laure MARTIN

« Il y a beaucoup de façons différentes de travailler avec les brebis. Ma particularité, c'est que les miennes agnellent dans la nature - par choix, je n'ai pas de bergerie, hors ma petite bergerie sanitaire - et assez tard dans la saison, à partir du 15 mars, quand le plus gros du mauvais temps est passé.

Faire agneler dans les collines est ce qui s'appelle un travail extensif. L'avantage est que les agneaux qui naissent dehors sont plus vigoureux et rustiques, ainsi les agnelles n'iront pas à l'abattoir mais seront choisies pour la reproduction. Sur des années et des années, on peut se créer ainsi une « mère » -c'est à dire une bonne race de femelles- selon ses propres critères. En revanche, les inconvénients du dehors sont les aléas climatiques pour les petits. Dans l'hiver, je garde mes brebis dans les collines ; ça permet de les faire marcher et de les muscler pour la mise bas. C'est une préparation physique importante. C'est aussi une préparation alimentaire bénéfique : la colline apporte une nourriture très variée, équilibrée. Par chance, il y a dans la vallée une réserve fourragère qu'on appelle « l'aphyllanthe de Montpellier », dite « les bregons » dans le Var et « les bargerons » ici, une herbe riche et appétante, qu'elles mangent volontiers, qu'on ne leur fait brouter qu'en hiver - et surtout pas en été ni en automne : elle pousse au printemps, il faut la préserver sinon elle ne réapparaît plus.

A la fin de la gestation (5 mois) des brebis, les derniers quinze jours, lorsque les besoins sont trop gros, je complémente avec du foin, du maïs, et de la luzerne déshydratée. Je suis très attentive avec mon troupeau d'« empoussées » (brebis enceintes, mamelles tendues, prêtes à agneler). Au fur et à mesure qu'elles mettent bas, je les surveille de près, je les sépare des autres avec leur petit, dans un parc, j'identifie les agneaux, je vérifie que chacun ait du lait, je règle les menus problèmes comme si j'étais en bergerie, j'interviens pour les soins. En même temps, je continue à garder et faire marcher les autres. Le gros de l'agnelage se passe en quinze jours - trois semaines.



Lorsque je me retrouve face à un agneau « orphelin », soit que la mère est morte, soit qu'elle n'a pas de lait pour le nourrir, j'ai trois principaux cas de figure d'intervention. Bien sûr, j'ai la solution du biberon à la main, mais en extérieur je préfère lui choisir une mère « adoptive ». Par exemple, si une brebis est sur le point d'agneler, je lui frotte le petit orphelin dans ses glaires, ses eaux, je lui simule un agnelage par le contact et le musc, ainsi elle croit que c'est le sien et lorsqu'elle met bas son propre agneau, elle se retrouve avec les deux à allaiter. Le deuxième cas est la solution par la force, pour ainsi dire. Dans la bergerie sanitaire, j'isole dans un « casse » (caisse d'un mètre carré) une brebis dont le petit est mort, qui a encore du lait et je fais téter l'orphelin de force pendant plusieurs jours jusqu'à ce qu'elle l'accepte et se l'approprie. Et puis j'ai la « méthode-pyjama » : lorsqu'une brebis se retrouve avec un agneau mort-né, ou mort depuis peu, j'en prélève rapidement la peau et j'en recouvre immédiatement le petit orphelin, je l'« empelisse », comme on dit, pour que par l'odeur la mère croie, là encore, que c'est le sien. Bref, le contact avec les petits est très affectif. Il arrive d'ailleurs que l'on tienne les plus faibles au chaud dans la maison, près du feu, le temps qu'ils se renforcent. Parfois, pour sauver un agneau trop faible pour téter, je traite le lactosérum (premier lait, très bon anti-corps) de la mère, je le lui donne, ou de l'eau sucrée, ou un coup de café léger sucré, je le frotte pour le réchauffer... Lorsqu'il est bien « retapé », je le rends à sa mère. »

Notes :

La procréation se fait dès la descente de la transhumance (en octobre) avec la mise d'un bélier pour cinquante brebis. On appelle « bessons » des agneaux jumeaux et « bessonières » les brebis qui ont des jumeaux.

Maryse et Yvette à St Vincent sur Jabron

Elles sont deux soeurs maintenant retraitées. Elles sont nées dans le troupeau : père maquignon, maman bergère du troupeau familial. Avant la 2ème guerre mondiale, les troupeaux sont de 30 bêtes ou à peine plus. Les bêtes ne sont pas marquées, on les sort 2 fois par jour.

Très vite, elles s'initient au travail de l'élevage et en particulier à l'agnelage, moment crucial de l'année qui engage l'avenir. C'est du 15 septembre au 1^{er} novembre que l'on met les béliers avec les brebis. Il faut un bélier pour 40 brebis. Le soir en rentrant le troupeau, on met un bélier dans l'étable. Or, il y avait 2 étables donc 1 bélier par étable. Ces béliers étaient à elles et ne restaient pas plus de 3 ans dans le troupeau. Elles achetaient aussi un jeune mâle. Celui-là était destiné à féconder les jeunes agnelles afin de changer le sang. Dans leur famille, on avait la passion de l'élevage : elles avaient hérité et appris cela de leur père pour qui le troupeau passait avant toute chose.

Après la fécondation en septembre, on attend alors les 5 mois de gestation. Les vieux disaient "5 mois moins 5 jours". Selon les années, la mise bas peut démarrer doucement en février ; la période la plus intense dure un mois mis à part quelques retardataires. C'est une période très difficile qui demande travail et attention de la part de l'éleveur qui adapte son action suivant des repères qu'il connaît parfaitement ; "il faut avoir l'oeil", être présent jour et nuit, sauter un repas le soir ou le prendre tardivement et surtout, après un léger repos, être prêt à se lever au milieu de la nuit.



Maryse et Yvette connaissaient parfaitement leurs bêtes ; pour elles, elles étaient toutes différentes. En principe la mise bas se passe bien mais il faut, quelque fois, aider la bête et plus rarement appeler le vétérinaire pour pratiquer une césarienne.

Si tout se passe bien, la mère se met tout de suite à lécher son petit. Mais si l'accouchement a été difficile, la mère manque de forces ; il faut alors prévoir de quoi l'abreuver. Ce sont les bergères qui se chargent du nouveau-né. Elles le frictionnent énergiquement avec une poignée de foin. Si la naissance est double, on isole la mère et ses deux petits.

Même titubant, la plupart des petits agneaux cherchent très vite à téter. Cependant, certaines mères les repoussent, ou n'ont pas de lait. Dans le premier cas, on immobilise la mère et on approche le petit de la tétine de sa mère ou on met un peu de lait sur son museau. Si c'est un manque de lait on fait téter au biberon et pour les gros troupeaux on utilise des "louves", sorte de grande casserole ronde avec plusieurs embouts et tout rentre dans l'ordre.

Quelques heures plus tard, on désinfectera, le cordon ombilical sèchera et tombera tout seul.

Progressivement on commencera à faire sortir les mères et on gardera les agneaux dedans pour leur apprendre à manger afin de faire tarir le lait sinon il faut traire les mères. Les agneaux vont manger "du bon" regain, luzerne, grain. Il y a aussi "les voleurs" : des agneaux du troupeau plus âgés qui voudraient bien revenir au temps heureux du nourrisson qui têtent ou essaient de téter toute mère allaitante.

L'agnelage à Clacouis

André a 74 ans. Il a toujours vécu dans l'élevage et il continue pour le plaisir : l'amour des bêtes est ancré en lui. Il a maintenant un petit troupeau qui lui rappelle le bon temps où il courait dans la montagne après les bêtes.

Nous avons sollicité ses souvenirs sur l'élevage.

Il n'a jamais quitté la ferme où il est né et où il a vécu avec ses parents, frères et sœurs.



Très jeune, il a eu la charge du troupeau aidé par son père, sa mère qui « gardait » aussi et un frère. Il dit « on s'y entendait tous », ce qui veut dire qu'ils avaient tous une bonne connaissance des bêtes et de la conduite du troupeau héritées des anciens puisque cela avait toujours été l'activité de la ferme.

Au hameau de Clacouis à St Vincent sur Jabron, cette ferme est située à mi-pente, avec beaucoup de champs autour des pâturages jusqu'au sommet ainsi qu'un bon réseau hydraulique.

C'était un gros troupeau pour l'époque : 250 bêtes. Au printemps, on sortait les béliers (6 en tout). Les bêtes étaient libres et restaient souvent dehors la nuit. On se levait tôt le matin (3-4h) pour aller vérifier. Au moment de l'agnelage, les bêtes sont ramenées autour des habitations pour la surveillance. On surveillait nuit et jour ; quelques fois, on pouvait mettre la mère à l'étable juste avant. Mais certaines mettaient bas dehors ; alors il fallait aller chercher la mère et l'enfant. En principe, tout se passait bien mais quelques fois il fallait « tirer ». D'autres brebis craintives se cachaient pour mettre bas. Le fait de laisser les bêtes dehors le plus longtemps possible faisait naître des agneaux moins gros et facilitait la mise bas. Ensuite mère et agneau passaient une quinzaine dans l'étable et tous les deux ressortaient vite.

L'agneau tétait sa mère jusqu'à la séparation pour cause de vente et la mère bêlait alors quelques temps en cherchant son petit. Si la mère refusait son petit, André mettait un peu de sel sur le dos de l'agneau, la mère le léchait et tout rentrait dans l'ordre. S'il y avait des doublons, on cherchait une chèvre ayant encore du lait, elle adoptait l'agneau sans problème.

L'agnelage se faisait à l'œil et à la main car tous connaissaient parfaitement leurs bêtes, « elles étaient toutes différentes » nous dit-on encore.

On gardait 2 ou 3 jeunes béliers pour remplacer les plus vieux. Les autres étaient castrés et avec les jeunes agnelles les moins belles, envoyés à la boucherie.

Cette famille élevait depuis toujours des Préalpes, race de la vallée depuis toujours mais assez délicate. Depuis quelques années, elles sont remplacées par d'autres races sauf chez André qui y reste fidèle. Il dit que ses bêtes menaient une vie dure comme celle de leur patron, mais vu le site, l'un compensait l'autre.

André avait une préférence pour les brebis tachetées et son frère aimait bien les combats des mâles.

En cas de neige, toutes les bêtes étaient ramenées aux étables mais elles avaient aussi vers le sommet une « baume » (grotte) immense où elles pouvaient se réfugier.

André a été heureux d'égrener ses souvenirs avec le regret que tout cela soit bien loin derrière lui.

Clacouis était une ferme là-haute dans la montagne. André y réside toujours. Il n'arrive pas à quitter sa maison et les quelques bêtes qui lui restent.

Dans nos entretiens, nous avons été très émus par l'humanité que nos interlocuteurs ont mise dans leurs propos et par le plaisir qu'ils ont pris à nous parler de leur beau métier de berger. Ils ne se sont jamais plaints, malgré la difficulté de la tâche.

A la suite du dossier sur les trognes du précédent numéro nous avons reçu de nombreuses photos dont nous publions quelques exemplaires et trois dessins de l'artiste peintre Claude Bouterin qui a beaucoup travaillé sur ces silhouettes incroyables qui hantent notre vallée. Faute de place nous ne pouvons pas tout publier mais nous remercions chaleureusement nos lecteurs d'un tel retour.



Trogne d'un vieux murier, boîte aux lettres à l'entrée de la ferme du « Petit Jabron » au début de la vallée.



Les trognes, encres sur papier vélin par l'artiste Claude Bouterin.

Les articles ont été écrits par les enfants de l'Ecole de Saint Vincent sur Jabron.

Galette des rois intergénérationnelle à St Vincent sur Jabron

Nous, enfants de l'école de St Vincent sur Jabron, avons chanté dans la cantine pour les personnes âgées vendredi 9 janvier 2015. Les personnes âgées nous ont invités pour la galette des rois. Ils nous ont aussi offert des bonbons et des boissons. Nous les remercions pour ce bon moment de partage.



L'école de St Vincent fête Carnaval

Mardi 17 février 2015, l'école de St Vincent sur Jabron a fêté carnaval. Nous nous sommes déguisés, avons défilé dans le village avec nos instruments de musique, avons chanté devant quelques maisons et avons fini l'après midi en mangeant des crêpes délicieusement préparées par Ingrid et Astrid. Les parents étaient bien entendu les bienvenus. Nous nous sommes bien amusés avec nos déguisements rigolos et étions contents de cette belle fête.

Service enfance-jeunesse

La découverte du terroir est à l'honneur les mercredis après-midi :
Visites, produits locaux, rencontres et partage !

L'accueil de loisirs sera ouvert les 2 semaines des vacances de Printemps à Valbelle.

Pour l'été nous organisons 4 semaines d'accueil à la salle Montébelle de Valbelle.
2 séjours seront prévus pour les enfants à partir de 7 ans.
Plus d'informations prochainement !

Pour tout renseignements :
09.51.41.29.75 / 06.07.16.34.97 - valleedujabron@free.fr - www.jeunesse-jabron.fr

4 avril / 2 mai / 13 juin :

YOGA DU RIRE à la salle Montebelle à Valbelle
à 17h. Animé par Mireille Savournin.

Inscription nécessaire. Participation : pour 1 séance : adhérent : 6€ / non adhérent : 8€ / – 12 ans : gratuit
Une grande bolée de rire à tous AH ! AH ! OH ! OH ! OH !

Samedi 11 avril à 21h :

THÉÂTRE à la salle Montebelle à Valbelle

“ Y AURAIT-IL UN FLIC POUR SAUVER LA PEAU DE L'AGENT STRAWBERRY ? ”

écrit et mis en scène par Olivier Trouilhet.

Avec : Philippe Napias, Emmanuel Guéret, Olivier Trouilhet.

“Deux flics, l'un dépressif alcoolique, l'autre aussi crétin qu'incompétent, se retrouvent piégés par un dangereux psychopathe : Le Tueur au Concombre ! Menacés de mort ils n'ont que 24 heures pour sauver leur peau !”

Une comédie policière délirante...un thriller déjanté...et avant tout, un spectacle pour MOURIR de rire !

Tout public . Participation : 8€ / minima sociaux et – 16ans : 6€ / - 12 ans : gratuit

Samedi 25 avril à 21h

THÉÂTRE à la salle Montebelle à Valbelle

“CASSÉ”

Un vaudeville moderne, burlesque, sur la souffrance au travail: D'après le texte de Rémi de Vos, dans une mise en scène de Mathieu Weil. “Christine, dépressive depuis son licenciement de chez Prodex, s'inquiète du déclassement de son mari Frédéric, informaticien chez Sodécom, obligé de sortir les poubelles de l'entreprise en pleine restructuration. Ne risque t-il pas de se suicider ?

Tout public à partir de 12 ans. Participation : 8€ / minima sociaux et – 16ans : 6€.

Samedi 16 mai : soirée Japonaise “Retour au Japon” à partir de 19H30 à la salle Montebelle à Valbelle

Repas Japonais et voyage en images au pays du soleil levant.

Repas sur réservation uniquement avant le 10 mai. Le repas sera confectionné par Atsuko et Kanako.

Participation repas + conférence imagée :

Adhérent Foyer ou UTL : 15€ / - 16 ans : 10€ / Non adhérent : 17 € / non adhérent – 16 ans : 13 €

Participation conférence imagée : Adhérent Foyer Rural ou UTL : 5€ / - 16 ans : 3€ / Non adhérent : 7 € / non adhérent – 16 ans : 5 €

Samedi 23 mai : cuisine Japonaise aux Tourniades à Valbelle à partir de 10h

Dans le cadre des activités japonaises animées par Atsuko Masuda Renon.

Pensez à vous munir de récipients avec couvercles pour emporter ce que vous aurez préparé.

Participation : adhérent : 15€ / - 16 ans : 10€ / non adhérent : 17€ / - 16 ans : 12€

• Attention : nombre de places limité, réservation indispensable avant le 20 mai .

Dimanche 7 juin de 10h à 17h, salle Montebelle à Valbelle

‘Journée donne tes trucs’ : Bourse gratuite aux Objets (Ou Consommation Raisonnable Et Développement Durable)

Gratuit. Tous les objets sont acceptés (électroménager, meubles, Hifi/TV, multimédia, CD/DVD, livres, outillage, vélos, trottinettes, jouets, vaisselle, vêtements, chaussures...). Ils doivent être en état de marche et propres. Si vous voulez participer en donnant des objets, il suffit de vous inscrire par téléphone avant le 7 juin pour que nous puissions nous organiser au niveau des tables.

26/27/28 Juin : JABRONNADES 2015 ou Festival Bonne Humeur dans les Alpes de Haute Provence

Il y aura du théâtre pour les grands et les petits , de la calligraphie Japonaise, un apéritif spectacle, des expositions, de l'écoresponsabilité, de la restauration, des buvettes...

Bref tout pour se distraire pendant 3 jours dans la Vallée !

Tous les détails très bientôt par voie de presse, mailing, site du foyer, plaquette dans les boîtes aux lettres, affiches,etc...

Contact : 04 92 62 85 75 ou 04 92 62 09 02 ou miousave@gmail.com

Site : www.foyer-rural-de-la-vallee-du-jabron.fr

ASSOCIATION L'EBAUCHOIR à Montfroc

1^{er}, 2 et 3 mai - Rencontres « géologues -potiers »
23, 24 et 25 mai - Stage « Fabriquer des émaux de grès »

Info : 04.92.62.06.49

COMMUNE DE Curel

3 avril à 20h30 : spectacle « Le diable et l'Encensoir » écrit et interprété par Annick MAGNIN & Michel FAVRE à la salle du Passavour.

Un spectacle de la Cie du Rigodon organisé par la municipalité. Participation libre.

COMMUNE DE St Vincent sur Jabron

4 avril : nuit de la chouette
18h atelier par un animateur de la LPO
19h film – Reconnaître les Rapaces.
20h collation partagée à base de produits bio et locaux.

30 mai : après-midi avec le grand spécialiste des insectes Hervé Antoine avec conférence, atelier et sorite.

ESPRIT DE PARTAGE à St Vincent sur Jabron

11 avril à 18h : cinéma "Carnets de voyage" avec repas chili con carne. Info : www.espritdepartage.wordpress.com

ASSOCIATION LA VALLEE SANS PORTES

11 avril à 14h - Après-midi jeux
Salle du service enfance-jeunesse à Noyers
Info : 06.17.67.44.88

25 avril à 16h - Atelier Gourmand "agneau de printemps"
Salle des Bérauds à Noyers
Info : 06.17.67.44.88

20 juin - 4^e Fête de la Musique aux Omergues
20h Repas musical animé par Jean-Marc FOULON (10€)
22h Concert gratuit avec les « Fabulous Swingers »
Repas sur réservation - Info : www.valleesansportes.fr

MARCHE à St Vincent sur Jabron

1^{er} mai : reprise avec un barbecue pour tous à midi, apportez un petit truc à grignoter.

RESTAURANT-BAR LE CENTRAL à Noyers

27 juin - Fête de la Musique
Moules-frites à volonté, soirée animée par JULIE Jourdan

Info : 04.92.64.29.98

ASSOCIATION TERRES D'ENCRE

L'hiver se retire et le printemps approche, l'association Terres d'encre quitte les veillées d'écriture pour reprendre les journées de géopoétique : écriture en paysage.

Trois journées de marche et écriture, à l'adret et à l'ubac, pour entrer en paysage et en écriture, dans le partage de ce qui est, de ce qui s'écrit, de ce qui se lit.

**Samedi 4 avril, samedi 2 mai, samedi 6 juin
de 10h à 18h**

munis d'un pique-nique et d'un nécessaire d'écriture, ateliers libres et gratuits, seule l'adhésion annuelle est nécessaire (10€).

Inscription à l'avance :
terres-dencre@wanadoo.fr - 04 92 62 08 07

En mai, soyez les bienvenus pour la 15^{ème} édition de la rencontre annuelle de poésie contemporaine : les Petits Toits du Monde.

La manifestation se déroulera les 23, 24 et 25 mai (Pentecôte) à Noyers sur Jabron et à Curel en compagnie des poètes Patrick Beurard-Valdoye, Franck Doyen, Stéphanie Ferrat, Cédric Le Penven, Samira Negrouche, Thomas Pesle et du plasticien Jean-Gilles Badaire.

Programme détaillé sur notre site à partir de début avril
www.terresdencre.com

COMITE DES FETES ET DE LA CULTURE Les Omergues

Samedi 2 Mai : Repas campagnard avec animation
Apéritif, buffet campagnard, fromage, dessert, café.

Amener assiettes et couverts.

Réservations repas avant fin avril au 04.92.62.06.21
16€ par personne / -10ans gratuit

COMITE DES FETES Châteauneuf-Miravail Lange

Jeudi 14 Mai : Ascension – Porcelets à la broche
10h30 : Messe à l'église de Lange
11h30 : Apéritif avec « Les Amis de Châteauneuf-Miravail »
12h00 : Repas porcelets à la broche
15h00 : Concours de pétanque à la mélé

Réservations repas avant le 30 mai 2015
06 81 26 86 38 ou 04 92 62 08 24

**FESTIVAL AR'LIRE A Montfroc
12 ET 13 JUILLET**

Pour notre concours de photos, nous attendons des photos amateurs sur le thème de « Montfroc en toutes saisons ».

Pour notre animation « Des artistes dans la rue », nous invitons amateurs ou non, à venir montrer leur travail dans la vallée. (peintures, sculptures, métiers d'art...).

Renseignement et inscriptions : 06.59.28.82.88

Nouvelles parutions de livre

André BUCHER :
« La montagne de la dernière chance »
Chez l'éditeur : « Le mot et le reste »
en vente chez tous les libraires

Louis SAPEY-TRIOMPHE :
« La Vallée du Jabron, terre de biodiversité, de paysages et de silence »
En vente chez l'auteur-éditeur (04.92.62.09.16) et à la poste de St Vincent.

Nouveau à Sisteron

Patricia Stern, artiste sculpteur céramiste, installée à St Vincent depuis 12 ans, ouvre sa boutique à Sisteron, 186 rue droite : L'ESCARGOT -CERAMIQUE D'ART

Vous y trouverez des céramiques de haute qualité, des pièces pour le jardin et pour la cuisine...
Cadeau d'ouverture (jusqu'au 30 juin) : 10 % de réduction au-dessus de 10 € la pièce.

Ouverture : mardi, mercredi et vendredi de 11h à 17h et samedi de 12h à 17 h. Tél. 04.92.31.57.01

**Rencontre pour la création
d'un syndicat d'initiative vallée du jabron**

La maison de pays / point info de la vallée du Jabron souhaite se structurer et formaliser les actions déjà mises en place au fil des années : accueil et information des touristes sur notre territoire, valorisation du territoire et des événements, mise en place d'animations.

Nous invitons toutes personnes intéressés, en lien ou non avec le tourisme, à venir discuter et s'engager avec nous.

Si vous êtes intéressés, rendez-vous le lundi 30 mars à 18h30 à la salle des Omergues. Si vous êtes absents lundi mais intéressés, merci de nous contacter pour un compte-rendu et plus d'informations.

Pour toutes informations, contactez Aurélie :
contact@maisondepaysdujabron.com ou 06.88.31.86.40

**FETE DE LA NATURE
ET DES JARDINS**

**à St Vincent sur Jabron
Dimanche 3 Mai 2015**

10h/13h : balade cueillette et atelier cuisine avec Les Aventurières du Goût

10h/17h : création de jardins mignatures sur la place et animation jeu en bois avec turboludo

15h : conférence sur la permaculture, atelier et balade

Toute la journée :

- Musique avec Zoumaï
- Démonstration de broyage par la fédération nature et environnement
- Taille du vergers des enfants
- Paillage avec le broyat
- Massages bien être

Concours créatif "Jardins miniatures" :
les oeuvres devront être apportées au plus tard le jour de la fête à 10h.

Renseignements et inscriptions auprès de Carole :
04.92.62.02.82

www.espritdepartage.wordpress.com

**Rencontre pour la création
de l'AMAP La Jabronnaise**

Un collectif d'habitants du Jabron, décidé à consommer et se nourrir autrement, s'est regroupé autour d'un maraîcher bio de Sisteron, pour créer une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) dans la vallée. Nous recherchons des personnes qui pourraient s'engager avec nous, à lui acheter chaque semaine, un panier de légumes bio de saison, de mai à novembre. Les livraisons pourraient avoir lieu tous les lundis de 18 h à 19 h, à Bevons ou Noyers-sur-Jabron.

Une AMAP permet à un groupe d'abonnés d'avoir accès en direct, à des produits fermiers locaux de qualité et à un agriculteur d'avoir l'assurance de vendre sa production, à un prix qui lui assure un revenu décent.

Si vous êtes intéressés, rendez-vous le 18 avril au Bar le Central de Noyers sur Jabron, de 14h à 16h, pour une rencontre entre les habitants de la vallée et le producteur.

Pour toutes informations, contactez Nicolas :
au 04.92.32.12.53 ou par mail : lajabronnaise@gmail.com

12 NOUVELLES DES COMMUNES

BEVONS

ETAT CIVIL DE LA COMMUNE

Naissance :

Elisa SIMON, née le 6 février 2015

REALISATIONS DE LA COMMUNE

- Déboisement de la parcelle de l'EREA qui jouxte la Mairie pour la création future d'un parking
- Abattage d'arbres au carrefour de l'EREA pour améliorer la visibilité et la sécurité

VALBELLE

ETAT CIVIL

Naissance :

Julia Antonia RAGNO, née le 29 janvier 2015
à MANOSQUE

Décès :

Florinde Antonia ZUNINO veuve DAUMAS, décédée le
16 février 2015 à AUBAGNE (13)

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Lancement des projets de :

- rénovation d'un appartement
- rénovation des façades et accessibilité à la mairie

NOYERS SUR JABRON

ETAT CIVIL DE LA COMMUNE

Naissance :

Delphine FUIN, née le 15 janvier 2015 à AIX EN
PROVENCE

Décès :

Jean-Pierre RIFFET, décédé le 25 décembre 2014
Louis, Jean CLUA, décédé le 25 décembre 2014
Jullien, Pierre RICHAUD, décédé le 14 janvier 2015

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Dépôt du permis de construire en décembre pour l'école.
Nous prévoyons une ouverture pour la rentrée scolaire
2016, pour peu que l'administration nous en laisse la
possibilité. La Commune espère commencer les travaux
en juin.

La Commune a entrepris les études préliminaires avec
un bureau d'études pour la sécurisation de la traversée
du village. Il est prévu des plateaux surélevés à chaque
entrée du village pour limiter la vitesse des véhicules, et
un cheminement piétonnier dans le village. Ces plateaux
sont absolument nécessaires au moins au niveau de l'accès
à la future école. Des échanges avec le Conseil Général et
bientôt Départemental sont en cours pour la recherche de
la solution définitive et des financements. La réalisation de
ce projet est prévue en plusieurs tranches compte tenu de
l'impact financier.

SAINT VINCENT SUR JABRON

REALISATIONS DE LA COMMUNE

- Le broyeur acquis par la mairie a permis d'effectuer une première vague de traitement et de valorisation des déchets verts ainsi qu'une information aux gens de la commune qui en ont bénéficié.
- Isolation du local de la STEP ayant permis une substantielle économie d'énergie.
- Début de la réhabilitation de la chaussée du Bourg Reynaud.

CHATEAUNEUF-MIRAVAIL

Pas d'information à communiquer ce trimestre.

CUREL

ETAT CIVIL

Naissance :

Lanna Sylviane Sabine CLEMENT, née le 20 janvier
2015 à Gap.

MONTFROC

Pas d'information à communiquer ce trimestre.

LES OMERGUES

ETAT CIVIL DE LA COMMUNE

Naissance :

Méloé Joy Elise VALLON CABRERIZO, née le 14
janvier 2015 à AIX EN PROVENCE

Les nouvelles des communes sont communiquées par les mairies.

MESSES pour le 2^{ème} trimestre 2015

CUREL :

Le 5^{ème} samedi du mois à 18h30

NOYERS SUR JABRON :

Le 1^{er} dimanche du mois à 9h30

SAINT VINCENT SUR JABRON :

Le 3^{ème} dimanche du mois à 9h30

VALBELLE :

Le 5^{ème} dimanche du mois à 9h30

MESSES VOTIVES

CHATEAUNEUF-MIRAVAIL :

Jeudi 14 mai à 10h30 - Messe de l'Ascension