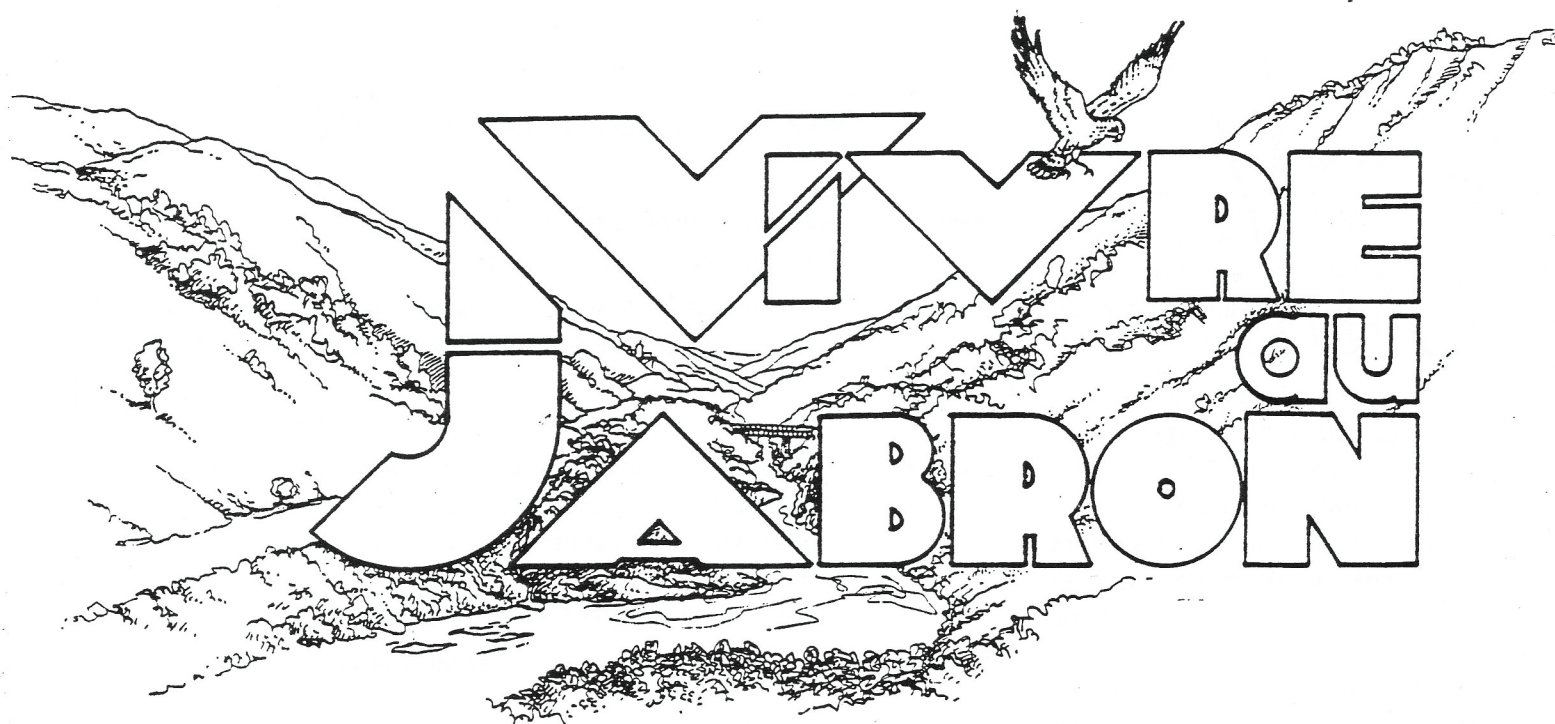




N°97 - Automne 2015

Edito



Si l'on prend en profondeur le parti des choses, le PAIN donne leçon de vie, rituelle, ancestrale. Humble est sa base - farine et eau - et voici le temps béni du fournil. De la belle œuvre boulangère. De la mission jour après jour accomplie. Pour des gens, par des gens. Ensuite, un simple geste suffit,

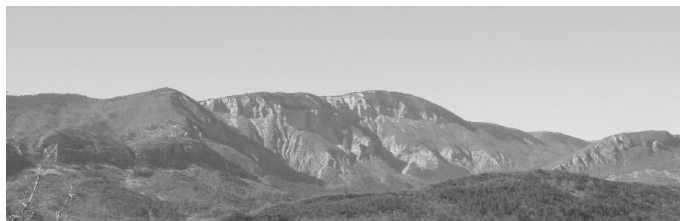
prêt au miracle, pour dans la rupture de la craquelure humer une philosophie. Un simple mot aussi, surgi du bas latin, "companion", - rempli de sens et d'unisson - offre la main amie qui partage le pain, augmentant l'âme d'un élan.

Au-delà des mots - pour trancher sur l'objet dico - le pain quotidien se métamorphose alors en un moment symbolique. C'est comme tenir la genèse du monde dans le creux de la main : la terre et le blé, l'eau qui lie, l'air pour le ferment, puis le feu, fervent. Les quatre éléments...

L'instant est bon à savourer, où l'or des blés se niche, et le vieux soleil qui recrée, et le cœur qui a travaillé. Répétition immémoriale. La vie a cette forme chaude, bonne, sensorielle, goûteuse, multipliée, qui fait lever un bonheur aérien comme de la poussière. Mais brisons-là. Tout fait trop signe aux étoiles le long des sillons du Jabron. C'est l'automne. Lisons le journal. Nous avons du grain à moudre.

C.R.

APPEL : le journal cherche un(e) correspondant(e) sur Noyers.
Contactez-nous !



SOMMAIRE

Nouvelles des écoles et de la crèche	page 2
L'été est passé	page 3
Dossier : le pain dans la vallée	pages 4 à 7
Vie associative, culture et loisirs	page 8
Foyer rural	page 9
Nouvelles des communes	page 10-11
Programme foire bio	page 12

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 seront les bienvenus et soumis au comité de rédaction.

Vous pouvez contacter les 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 Nouvelles des écoles

Cette année la rentrée scolaire s'est faite sans problème dans la vallée du Jabron.



A Saint-Vincent sur Jabron, c'est sous le soleil et sans une larme que les 24 enfants des Omergues, de Montfroc, Curel, Chateaneuf-Miravail et Saint-Vincent sur Jabron sont scolarisés dans les deux classes de l'école de Saint Vincent, avec Mmes Mathilde Soullier et Magali Bonhoure. C'est autour d'un petit déjeuner commun que parents et enfants se sont séparés.

Les élèves de St Vincent racontent ...

La rentrée

"Mardi 2 septembre 2015, c'était la rentrée et donc la fin des vacances. Le matin, la mairie a offert un goûter aux enfants, aux parents et aux enseignantes. Les enfants étaient contents de retrouver leurs copains, leurs copines et leurs maîtresses. Certains étaient un peu stressés mais la pression est vite redescendue. Nous avons fait des photos pour les parents et le journal la Provence. Nous nous sommes pris pour des stars pendant quelques instants. De nouveaux élèves sont arrivés à l'école : Octavia Hugon (PS) ; Abigaëlle Groux (PS) ; Angèle Blasco (CE1/St Vincent) ; Emma Maillard (CE1/St Vincent) ; Flora Blasco (CM1/St Vincent) ; Alexandre Barras (CM2/Les Omergues). Il y a 2 classes et 24 élèves en tout. Dans la classe des petits il y a 11 élèves (2PS, 4MS, 2GS, 3CP) et dans celle des grands 13 (2CE1, 1CE2, 5CM1 et 5CM2).

Nous avons changé de cantine. C'est maintenant Lou Jas qui nous prépare à manger.

Après les présentations nous avons repris le travail. La rentrée s'est bien passée. C'est reparti pour une année."

Les élèves de St Vincent

Classe de découverte natation

"Du 18 au 22 mai 2015, nous sommes partis en classe de découverte natation aux Issambres à côté de St Raphaël. Nous avons appris à nager dans la piscine du centre ; nous avons très bien mangé ; nous avons fait de la pêche à pied, du land art sur la plage et des balades sur les rochers.

Nous nous sommes bien amusés. Une autre classe était avec nous et nous avons fait un jeu pour apprendre à nous connaître. Les chambres avaient une vue magnifique sur la mer. La piscine était grande et chauffée. Le dernier soir, il y a eu une boom ; on a dansé comme des fous ; il y avait des bonnes musiques.

Nous remercions Christophe et Denis, les deux papas qui ont accompagné ; les mairies ; la CCVJ ; nos parents ; le centre des Myrthes ; l'école de boulangerie de St Martin ; Ingrid et les maîtresses."

Dans le bas de la vallée, ce sont 89 enfants qui sont scolarisés dans les trois écoles.



A Noyers sur Jabron : 46 enfants de la petite section de maternelle au CP, avec Mme Céline Rigal et M. Sylvain Chouquet. Ici, tout le monde espère que cette rentrée sera la dernière dans les anciens locaux, et surveille avec attention l'avancement des travaux de la nouvelle école qui devrait ouvrir à la rentrée prochaine.



A Bevens : 22 enfants en CM1 et CM2, avec Mme Virginie Auzet.



A Valbelle : 21 enfants (8 CE1 et 13 CE2) avec Mme Anne Madalon.

En projets, si les finances le permettent : voyage en péniche sur le Canal du Midi ; et en associant le TAP (Temps d'Aménagement Périscolaire) avec le centre de loisirs, préparation d'un spectacle sur "le corps et le mouvement".

TRÈS BELLE 6^{ème} ÉDITION DU TRAIL "LA BELLE À LURE"



Le comité des fêtes de Châteauneuf remercie tous les coureurs, accompagnateurs et bénévoles qui ont participé à cette journée, samedi 22 août, et ont concouru, par leur présence et leur gentillesse, à cette réussite. Ce sont plus de 220 coureurs qui ont foulé chemins et sentiers proposés et autorisés pour les 11 et 22 km. Plus de 300 repas confectionnés par Lou Jas ont comblé l'ensemble des participants de cette manifestation sportive. A l'année prochaine !

Remarque :

Malgré l'interdiction et l'annulation du 45 km, à cause de prescriptions délirantes interdisant le passage en crête du Pas Jean Richaud à la Baisse de Malcort, plus de 30 trailers, amoureux de nature et de liberté, se sont engagés, hors cadre de l'organisation, pour parcourir la crête "interdite" de Lure. Ce parcours pédestre est et restera pour tous les marcheurs et coureurs un cadre de randonnée et d'entraînement.

Patrick Renon, co-organisateur du Trail "la Belle à Lure"

SYNDICAT D'INITIATIVE VALLÉE DU JABRON - MONTAGNE DE LURE



Nous préparons le calendrier 2016 des manifestations. Vous pouvez toujours nous envoyer vos photos (thème : "au fil du Jabron") pour le 6 octobre. Afin d'obtenir un calendrier, merci de passer commande avant le 17 octobre 2016 : info@jabrontourisme.com

Le syndicat continue à vous informer sur son site internet, ses réseaux sociaux et par le biais de sa newsletter mensuelle (inscription sur www.jabrontourisme.com). N'hésitez à venir nous rencontrer sur le stand de la Foire Bio de Montfroc.

Aurélié Maître
du Syndicat d'Initiative

Fréquentation record pour la 1^{ère} année du tout nouveau Syndicat d'Initiative Vallée du Jabron - Montagne de Lure. Située aux Omergues, Claire et Aurélié ont accueilli et renseigné tous les jours de l'été de nombreux touristes et locaux. Parmi les régions les plus représentées : la région PACA qui favorise aussi bien les courts séjours que les plus longs et l'Île de France.

Parmi les temps forts de l'été, l'animation qui a rencontré le plus de succès fut la visite de la chèvrerie à Curel. A cause du temps, certaines animations comme les balades à la découverte des plantes ont malheureusement dû être annulées.

Pour sa première édition, le vide-bibliothèque a suscité de l'intérêt auprès des lecteurs insatiables de la vallée et de Sisteron. Une 2^{ème} édition aura lieu en 2016.

Les Journées Européennes du Patrimoine ont permis aux habitants et visiteurs de passage de découvrir notre patrimoine. Nous espérons les développer l'année prochaine.

CALENDRIER DE L'AVENT GRANDEUR NATURE

Le Syndicat d'Initiative et la Vallée Sans Portes vous proposent un Calendrier de l'Avent Grandeur Nature du 1^{er} au 24 décembre.

Chaque jour, sur le principe d'un calendrier géant de l'Avent, une fenêtre de la vallée, décorée et illuminée, sera dévoilée à 18h. Ils cherchent donc 24 habitants de la vallée (ou associations) qui souhaitent décorer et illuminer une de leurs fenêtres et proposer un temps de partage autour d'un gâteau et d'une boisson. Le calendrier des fenêtres sera diffusé fin novembre dans les mairies et commerces de la vallée ainsi que sur www.jabrontourisme.com et www.valleesansportes.fr

Inscrivez-vous vite auprès d'Aurélié au 06.88.31.86.40

4 Dossier : le pain dans la vallée

Savez-vous que les fours à pains sont plus nombreux dans chacun de nos villages que les doigts d'une main ? Qu'ils soient cachés dans les maisons ou abrités sous des bâtiments spécifiques, qu'ils soient fours familiaux, fours de hameau ou fours de village, ils ont une architecture particulière, voûtes basses, isolation de terre, et occupent une place spécifique dans les maisons ou dans les villages. Leur nombre témoigne encore de l'importance qu'a eu le pain dans la nourriture traditionnelle. Ce n'est peut-être pas un hasard si la renaissance du goût du pain passe par notre vallée : savez-vous qu'il y a une école internationale de boulangerie dans notre vallée et que celle-ci essaime dans les pays les plus lointains le bon goût du pain traditionnel ?

Le dossier que nous avons réuni est si dense que nous avons décidé de le publier en deux numéros : celui-ci présente l'école de boulangerie, où trouver du pain aujourd'hui, et le pain d'autrefois à Noyers, Curel et Valbelle. Le prochain numéro du *Vivre au Jabron* racontera le dur métier des boulangers que beaucoup d'anciens ont connus, de Montfroc et de Saint Vincent, et fera un petit pêle-mêle de quelques-uns de nos anciens fours...

L'école internationale de boulangerie à Saint Martin, Noyers sur Jabron

De St Martin on a une autre vision des choses
C'est un bout du monde paisible et grandiose
On y voit des aigles nous contempler
On retient son souffle
On est dans le ciel

Helène et Thomas Teffri-Chambelland ont restauré l'ancienne école pour y installer leur famille.



Dans le grand pré tout proche, ils ont bâti un édifice très simple en bois, équipé en eau chaude solaire, aménagé par Hélène en menuiserie, doté de tout le matériel moderne nécessaire à l'apprentissage de la fabrication du pain depuis 2012.

Magnifique défi, qui est l'aboutissement d'un projet issu d'une passion: professeur de biologie (sciences de la vie et de la terre), Thomas a plus envie de pétrir du pain que de corriger des copies...

L'histoire du pain commence pour Thomas dans le four de sa maison à la fin du XX^e siècle. Puis avec un CAP en poche, ils ouvrent avec Hélène la boulangerie Lapaline en 2001 au mitan d'une andrône Sisteronnaise.

Le pain est alors vendu à Sisteron, Gap et Marseille. C'est très vite l'affluence pour faire provision du pain bio au levain qui se garde toute la semaine, une méthode ancestrale et efficace.

Mais plus encore, cette passion du bon pain, Thomas veut la théoriser, la divulguer, l'enseigner, la transmettre. L'école

internationale de boulangerie voit le jour à Sisteron en 2005 et sera déménagée à Saint-Martin en 2012. Les stagiaires s'y succèdent aujourd'hui, toujours plus nombreux et essaient en France et à l'international.

À ce jour, l'école affiche des formations complètes un an à l'avance.

La boulangerie Lapaline est vendue en 2009 et Thomas se consacre dès lors uniquement à la formation et au conseil au sein de la filière boulangerie en France et à l'international.

L'école est aujourd'hui l'aboutissement de 15 années de travail centré sur un savoir faire traditionnel : la fermentation au levain naturel et l'usage de farines biologiques. Dans ce centre de formation, une trentaine d'adultes porteurs de projets professionnels vont apprendre la fabrication du pain bio, la maîtrise des levains naturels, la viennoiserie régionale et également la bonne gestion de leur future entreprise. L'école les accompagne dans toutes les phases de leur installation.



L'école internationale de boulangerie est la seule école française spécialisée vers la panification au levain naturel et la filière biologique. Elle délivre depuis août 2013, un diplôme de niveau bac reconnu par l'état.

Après deux années de démarches administratives, le soutien de professionnels salariés et employeurs, français et internationaux, d'enseignants, d'universitaires, le diplôme d'artisan boulanger délivré à l'issue de la formation "artisan boulanger bio" par un jury externe, est reconnu par la Commission nationale des certifications professionnelles, de niveau IV (équivalent bac pro).

Ce diplôme permet donc aux élèves diplômés de s'installer en France à leur compte.

Si l'école tisse actuellement des partenariats à l'international (SFBI San Francisco Baking Institut, Unisg-IT université des sciences de la gastronomie-Pollenzo Italie), elle reste très ancrée dans le terroir de la vallée.

L'école met en culture chaque année plusieurs hectares de céréales, à Montfroc et Saint-Martin.

Il s'agit le plus souvent de petit épeautre et de Khorasan (variété de blé dur très ancienne).

Ces céréales sont écrasées par le moulin Pichard (04350 Malijai), qui produit des farines biologiques depuis plus de trente ans.

L'école cherche également à ouvrir les horizons de la boulangerie Française au travers d'entreprises innovantes telles que **La Fabrique à Pain** à Aix en Provence (où Thomas et Jeff Boivin, un autre enfant de la Vallée, sont associés), ou **Chambelland**, entreprise de meunerie et boulangerie spécialisée dans les produits sans gluten.

L'école embauche aujourd'hui 4 personnes à temps plein et assure des retombées économiques locales telles qu'un milliers de nuitées par an par exemple pour les loueurs de la vallée.

En accueillant des stagiaires du monde entier et en tissant des partenariats à l'international, l'école participe également au brassage culturel local et à l'ouverture de notre vallée sur le monde.

Heureuse vallée qui accueille en toute modestie les futurs fleurons de la boulange bio internationale... Merci à Thomas et Hélène de m'avoir si bien accueillie à St Martin pour partager avec vous leur savoir immense sur le monde du pain.

Jacky HUMBERT

Pour en savoir plus :

École internationale de boulangerie
Thomas Tefri-Chambelland
Saint-Martin / 04200 Noyers
Site internet: <http://eidb.fr>

...
Dernières actus sur :
www.facebook.com/EcoleInternationaleDeBoulangerie

...
Boulangerie Chambelland Sarl
14 rue Ternaux - 75011 Paris
&
Moulin Chambelland Sarl
Zac Le prieuré 04350 Malijai
Site internet: <http://chambelland.com>

...
Dernières actus sur :
www.facebook.com/boulangeriechambelland

...
La Fabrique à Pain Sarl
4 rue Pierre de Coubertin, 13100 Aix-en-Provence
Site internet: <http://lafabriqueapain.com>

...
Dernières actus sur :
<http://www.facebook.com/LaFabriqueapain>

OÙ SE PROCURER DU PAIN ACTUELLEMENT DANS LA VALLÉE ?

Le pain de "Danse l'ombre" à Curel

Norbert fabrique un pain bio qu'il fournit pour son auberge et vend le vendredi matin sur le marché à St Vincent. Il peut aussi vendre du pain sur commande à Curel.

Le pain de "Danse l'ombre" est fabriqué à partir de la farine de Gérard Pol à Sederon T80 (mouture la plus digeste). Il est pétri à la main, levé au levain déshydraté et cuit dans son four professionnel. Norbert lui ajoute des graines de tournesol de Forcalquier. Tous les ingrédients sont en bio.

Pour rappel, Norbert livre aussi des repas à domicile sur commande. (agrément APA Conseil Départemental)

La boulangerie de Noyers

Pierre, Marie, la passion du travail bien fait et du service au client

C'est en 2012 qu'ils reprennent la boulangerie de Noyers, là où certains ont connu une épicerie, d'autres le bar-hôtel de M. Sias.

Pierre est boulanger de métier. Il a découvert sa vocation en accompagnant à 14 ans sa mère chez le boulanger de son village. Marie, agent d'accueil, se souvient de ses émotions les premiers jours de pratique, mais elle a tout de suite aimé la vallée, le village. Elle remercie ses clients qui lui ont fait confiance. Quelques difficultés pour Pierre au début car il a fallu rééquiper le magasin, le matériel étant en partie obsolète. Il a pu remettre le pétrin aux normes.

Tous les deux ont la passion du travail et comme ils disent "quand on aime, on ne compte pas ses heures". Pierre fait des pains de tradition mais s'adapte aussi à la demande. Toute la production est artisanale. N'étant pas pâtissier, on ne trouve chez lui que la tropézienne car il est varois et sa recette, elle, est authentique.

Par contre il fait à la commande le vendredi et le samedi de délicieuses pizzas à emporter.

L'été, on peut acheter des fruits et légumes de saison. Ils tiennent les journaux et la presse et, pour dépanner, ont une petite provision d'épicerie, beurre, fromage, jambon, café, conserves, boissons. On voit même du champagne, et des bonbons pour les enfants, ainsi que quelques produits locaux.

Et puis toujours la gentillesse de ce couple à qui on souhaite la continuation de leur activité pour le plaisir de nous tous, nuyetois et habitants de la vallée.

Faisant cette enquête, j'ai appris qu'au vieux Noyers, il y avait jadis une boulangerie et encore des fours de particuliers et même aussi dans le village (merci à Christiane Munier).

M.W.

Les boulangeries de Sédron

A Sédron, deux boulangeries se côtoient : la boulangerie Blanc (pain fabriqué au Revest du Bion) et la boulangerie Baroni qui, jusqu'à récemment, faisait la tournée dans la vallée. Le Bistrot de pays des Omergues distribue aujourd'hui le pain de la boulangerie Blanc.

Si vous avez d'autres informations susceptibles de compléter ce dossier, n'hésitez pas à nous les communiquer !

Paul Moullet, le boulanger de Noyers

Beaucoup de ceux qui l'ont connu ont encore en bouche le goût de son pain et de sa fougasse.



Né en 1913, il est décédé en 1997. C'est à son épouse, Rose, doyenne de Noyers, que nous avons demandé d'évoquer cet homme attachant, profondément ancré dans ses idées humanistes et excellent boulanger bien sûr.

Il naît à Noyers, Moullet par son père, Richaud par sa mère ; à la suite du décès de son père et après avoir brillamment réussi son certificat d'études (1^{er} du canton quand même), il est élevé par la famille Richaud avec laquelle il apprend son métier. Il fait aussi un stage chez M. Gonsaud, le boulanger de St Vincent, puis succède à son grand-père dans le magasin de Noyers. Le four est toujours là, ainsi que les pelles d'enfournement.

En 1941, il épouse Rose et ils vont ensemble gérer l'activité tout en élevant leurs deux enfants.

Paul aime son métier. Il en a toujours parlé avec plaisir sans se plaindre de la rudesse de cette vie qui le fait se lever à 2-3 heures du matin. Lui a un pétrin électrique mais il va chercher l'eau à la fontaine du village ; il a toujours sous la main un réservoir plein d'eau chauffée avec les braises du four. Le pétrin tourne pendant une heure. La pâte avec addition

de levain et de levure repose pendant 2 à 3 heures. Après avoir façonné à la main, il acquiert en 47-48 une façonneuse électrique. Ayant une bonne clientèle, il fait 2 ou 3 fournées. Le pain est prêt à 10 heures.

Son épouse prend alors le relais pour la vente du pain mais souvent elle est à ses côtés dès 8 heures. Lui fait aussi des tournées. Pendant la dernière guerre, il les fera à bicyclette pour cause de rationnement d'essence. Il est donc occupé presque à plein temps et c'est vers 22 h qu'il pourra songer à se reposer.

Il achète sa farine à la minoterie de Sisteron et aussi à Laragne chez Moullet. La farine est livrée. Il a un jour de congé par semaine, le lundi.

Pendant la guerre, l'argent manquant souvent, les gens donnent du blé en échange, ce qui implique encore plus de trésorerie et d'administration. Son épouse se souvient du surcroît de travail occasionné par les tickets collés sur une feuille qui sera renvoyée à Digne.

Fidèle à ses idées et malgré le danger, il cuit pour les résistants qui apportent leur farine à la tombée de la nuit. Lui-même résistant, participera à des ramassages de parachutages, ce qui montre bien quel type d'homme était Paul.

Il cuit aussi ce qu'il appelle "les pains pomme" ou "pains poire" qu'il offre aux enfants de l'assistance.

Lorsque Sisteron est bombardé, les boulangeries ont été détruites. Il cuit alors pour la population de Sisteron.

Il vend le pain au poids. Il fait des fougasses au sucre, à l'anchois, aux grésillons. Pour la St Martin, fête votive, il cuit 150 brioches. Il approvisionne en pain la communauté installée un temps dans la mouvance de 68 au Vieux Noyers.

Il arrête son activité en 1976, aura la joie de voir naître ses petits enfants, de célébrer ses 50 ans de mariage.

Avec 100 kg de farine, il faisait 130 kg de pain. C'est cette différence de 30 kg qui représentait son revenu.

En 1970, il vendait la flûte 0,97 F. Il n'est jamais devenu riche.

M.W.

Recette du "pain pomme ou poire"

Ouvrir légèrement le fruit, mettre le sucre à l'intérieur, recouvrir alors avec de la pâte à pain crue.

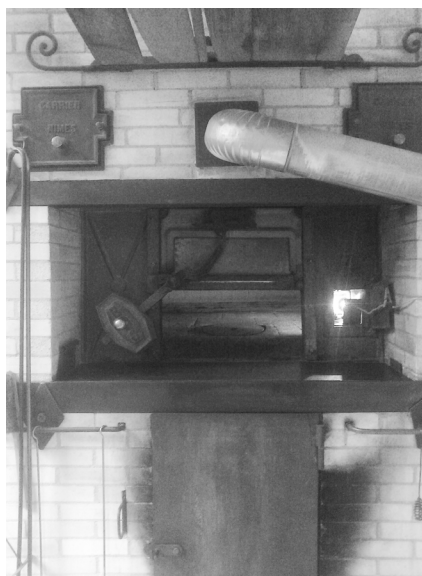
Mettre au four.

Un couteau vous indiquera si la friandise est prête.

Boulangerie Guy et Chantal Hémard à Curel : fabrication artisanale à l'ancienne

“En janvier 1995, lorsque nous avons démarré, il y avait des articles dans la presse déclarant que 400 000 tonnes de pains étaient jetées par an en France. Le but, éthique, était donc pour nous de fabriquer un pain qui se garde, qui soit bon et le plus naturel possible, avec des farines biologiques locales et du levain pur. Il n’y avait à ce moment-là que deux boulangers bio dans les Alpes de Haute-Provence.

Nous avons construit nous-mêmes un four maçonné à chaleur tombante, grâce aux pièces en fonte d’un vieux four traditionnel que nous avons démonté à Villedieu près de Vaison la Romaine. Un vrai travail de romains... Le foyer est situé sous le four. Au moyen du gueulard (pièce en fonte orientable), on dirige la flamme longue de deux mètres dans le four. On chauffe jusqu’à 500 degrés, puis on laisse retomber à 240 degrés avant d’enfourner. Nous avons aussi eu la chance de trouver dans la vallée le pétrin de nos rêves chez Pierre Humbert aux Omergues, et le moteur qu’il nous fallait chez M. Moulet, ancien boulanger de Noyers.



On choisissait le bois scrupuleusement, non traité, et des farines issues de céréales cultivées sans engrais ni autres produits chimiques, du sel non raffiné et de l’eau de source contrôlée (altitude 800 m). Pour ne pas altérer le levain, on ne s’est jamais servi de farine boulangère ni au fournil, ni d’ailleurs en cuisine, la contamination pouvant se faire par l’atmosphère. On faisait lever la pâte en plusieurs fois longuement.

Le pétrin tournait très lentement et on façonnait à la main.

Le fournil lui-même possède un cinquième de surface au sol en surface éclairante, soit 20 pour cent de vitrage.

On vendait donc des pains de campagne au levain, aux noix, aux olives, aux raisins, au sésame, aux flocons 5 céréales, des pains

complets à la farine intégrale riche en fibres et en son, des pains d’épeautre, de kamut (blé ancien), de seigle, et pizzas, quiches, fougasses à l’anchois, tartes aux légumes, brioches aux levain, navettes, kouglofs, tartes des Alpes, tartes aux fruits, etc...

Pendant des années, nous vendions sur place grâce au passage et au Guide du Routard, nous faisions les marchés de Sisteron et de Volonne, les tournées dans la Vallée, nous fournissions l’InterMarché de Peipin et la Charcuterie de Banon.

Nous laissions aussi les pains emballés et rangés dans un coffre, en vente libre, à la porte du fournil pour les habitants de Curel et les clients occasionnels, en confiance. Nous n’avons jamais pris de “Mention” supplémentaire à la garantie officielle d’Agriculture Biologique pour ne pas répercuter le coût de la mention sur nos clients.

Nous avons fermé en avril 2006 pour prendre notre retraite, ce qui ne nous empêche pas de refaire du pain de temps en temps pour notre besoin et notre plaisir.”

Propos recueillis par Corinne Robial

Deux boulangeries à Valbelle

Avant la première guerre mondiale, il y avait deux boulangeries à Valbelle. Le village comptait alors encore plus de 300 habitants. Toutes les deux au cœur du village, une dans l’actuelle maison Bottagisi, l’autre dans l’actuelle maison Amar. Elles ont cessé leur activité dans les années 20 et personne n’a donc le souvenir des les avoir connues en fonction. Quelques essais éphémères de réutilisation ont eu lieu jusque dans les années 80.

Une anecdote se raconte encore : lors des jours d’intempéries, les villageois prenaient plaisir à bavarder devant le four, mais un jour la foudre a traversé la boulangerie, est passée dans le four sans que personne ne soit blessé, sauf un chien retrouvé mort devant la porte. La foudre a fini dans la maison d’à côté, occasionnant de menus dégâts matériels.

Il n’y a jamais eu de four communal à Valbelle, seuls certains hameaux, les Escoffiers par exemple, avaient des fours communs aux habitants du quartier. Il y avait des fours personnels dans presque toutes les fermes isolées, comme aux Ponchettes où l’on cuisait encore pendant la 1^{ère} guerre mondiale, où à la Grand Pièce. Le pain était au levain, on gardait une boule de pâte d’une cuisson à l’autre (d’une semaine à quinze jours).

Les boulangeries Valbelloises étant fermées, les villageois se ravitaillaient en pain essentiellement à Noyers (chez Moulet) et occasionnellement à Sisteron ou auprès des ambulants qui ont pris le relais dès la fermeture de ces dernières.

R.G.

LA VALLEE SANS PORTES

Ateliers gourmands

Samedi 26 septembre aux Omergues

"atelier barbecue"

Samedi 31 octobre à Curel

"atelier Halloween"

Samedi 28 novembre

"atelier surprise"

Samedi 19 décembre

"atelier fabriquer son foie gras"

Inscription obligatoire au 06 17 67 44 88



Après-midi jeux de société

Samedi 7 novembre à 14h30 à Noyers sur Jabron



Marché de Noël

Dimanche 6 décembre
à Saint Vincent sur Jabron

Inscriptions vide-joujou
au 04 92 34 35 19

Info : www.valleesansportes.fr

COMITE DES FÊTES de SAINT VINCENT SUR JABRON

Fête de la Bière en musique

avec MÉLODY SAX

Samedi 24 octobre

Salle Raoul Gonsaud

Repas choucroute 15€ (hors boissons)

Réservation au 06 88 31 86 40

COMITE DES FÊTES de LES OMERGUES

Choucroute

Samedi 7 novembre

Salle Polyvalente

Repas 18€ - Réservation au 04 92 62 06 21

Loto

Dimanche 27 décembre

Bar l'Étape

CRÈCHE PARENTALE à Noyers sur Jabron

Il est toujours possible d'inscrire vos enfants à la crèche Les P'tits Loups.

N'hésitez pas à les contacter au 04 92 34 85 29

L'association **Terres d'encre** a le plaisir de vous inviter
à venir écrire en veillée

les vendredi 18 décembre et 15 janvier de 19h à 23h

Les veillées d'écriture sont ouvertes à tous et il n'est nul besoin
d'avoir une pratique d'écriture, il suffit d'en avoir le désir :
écrire...

Les propositions d'écriture sont là pour accompagner chacun
dans son "pouvoir dire"...

Entre les deux ateliers de chaque veillée, nous partagerons un
repas tiré du sac.

C'est à Saint Vincent sur Jabron, salle Raoul Gonsaud (rez-de-
chaussée mairie)

Ateliers gratuits (action subventionnée du "pays de l'écriture",
16^{ème} année),

L'adhésion annuelle est nécessaire (10€)

Renseignements, inscriptions : terres-dencree@wanadoo.fr
04 92 62 08 07

A CUREL

Salle du Passavouir

Les Piétons de la nuit

Dimanche 22 novembre à 16h

Avec *Les Piétons de la nuit*, l'Atelier du Possible revisite le Paris
des années 50, à Saint-Germain-des-Prés, sur cette rive gauche
qui fut un "formidable creuset de la chanson française".

Du jazz, des chansons et des poèmes, portés par un trio intense
qui fera revivre les belles heures du Tabou, de l'Ecluse et de la
Rose rouge, leur créativité et leur fantaisie débridée.

Une ambiance de cabaret intime et festif, mais aussi un regard
aigu sur les racines de la chanson française. Un concert-bonheur
comme nous aimons les faire et les composer.

Les piétons de la nuit est un cabaret théâtral pour trois interprètes
virtuoses, un metteur en scène de théâtre fou de chanson, et
deux arrangeurs talentueux, complémentaires et... qui osent
tout !

Concert offert par le Conseil Général 04 "Automne Culturel"
- Entrée gratuite

CENTRE DE LOISIRS

L'accueil de loisirs des vacances d'automne se fera aux
Omergues. Mise en place d'une navette de Valbelle aux
Omergues.

Informations et inscriptions : 09 51 41 29 75

valleedujabron@free.fr - www.jeunesse-jabron.fr

GYMNASTIQUE VOLONTAIRE

Le MERCREDI de 18h30 à 19h30 Salle des Bérauds à Noyers / Jabron. Reprise des cours mercredi 23 septembre.
Coût : 90€ / an + adhésion.

GYMNASTIQUE BIEN-ÊTRE

Le VENDREDI de 14h30 à 15h30 Salle Montebelle à Valbelle.
Reprise des cours vendredi 25 septembre.
Coût : 90€ / an + adhésion.

YOGA DU RIRE

Les SAMEDI 03/10 - 07/11 - 09/01/16 - 27/02 - 12/03 - 23/04 - 14/05 - 18/06 de 17h à 18h30 Salle Montebelle à Valbelle.
Coût par séance : adhérent : 6€ / non adhérent : 8€ / - 12 ans : gratuit

PILATES

Les SAMEDI 03/10- 07/11- 09/01/2016- 27/02-12/03-23/04- 14/05-18/06 de 10h30 à 12h salle Montebelle à Valbelle.
Coût : 60€ / an + adhésion au foyer
ou par séance : adhérent : 10€ / non adhérent : 15€

SALLE DE MUSCULATION

Horaires d'ouverture : LES LUNDI / MERCREDI et VENDREDI de 18h à 20h. Salle du Presbytère (à côté de l'église) à Valbelle.
À partir de 18 ans. Coût : 50€ / an + adhésion au foyer

ATELIER THÉÂTRE ET DE CRÉATION

Le VENDREDI de 18h30 à 19h30, pour les enfants et ados, et de 19h30 à 21h pour les adultes, Salle Montebelle à Valbelle.
Coût : adhésion au foyer.

FLUCTUAT NEC MERGITUR

La troupe de théâtre culte du foyer qui nous a divertis avec "Le Père Noël est une ordure", "Le dîner de cons", etc... revient avec "Week end en ascenseur" sous la direction d'Olivier Trouilhet et se produira dans plusieurs lieux courant 2015/2016.

LE COIN DE LA MUSIQUE

□ ATELIER MUSICAL ET PARTICIPATIF animé par Jocelin Dal
Mettez en pratique votre créativité, enregistrez et mixez votre musique grâce aux outils numériques (sensibilisation à la Musique Assistée par Ordinateur).

□ COURS DE SAXOPHONE JAZZ animé par Jocelin Dal
Pour les musiciens débutants et intermédiaires, à la demande, apprenez à improviser, harmonie jazz et rythme.
Coût : cours particulier : 20€ / heure + adhésion au foyer / Lieu : bureau du foyer à Bevons. Jour et horaire à définir avec les élèves.
Merci de vous faire connaître

LE COIN DE LA CULTURE JAPONAISE (STAGES)

□ COURS DE CUISINE JAPONAISE animé par Atsuko Masuda-Renon. Élaboration de plats japonais traditionnels avec des thèmes différents pour vous initier à la richesse et au raffinement de cette cuisine exotique savoureuse.

□ CALLIGRAPHIE JAPONAISE animé par Atsuko Masuda-Renon

Art traditionnel vieux de 3000 ans, consistant à écrire les idéogrammes au pinceau et à l'encre. Venez en découvrir la beauté simple et profonde ! A partir de 10 ans. Le matériel est fourni.

□ ORIGAMI animé par Atsuko Masuda-Renon
Chacun peut s'amuser et prendre beaucoup de plaisir à plier ces petits carrés de papier coloré pour fabriquer une fleur, une grue, une boîte à secrets... Dès 10 ans. Le matériel est fourni.

□ ART FLORAL JAPONAIS animé par Kanako Koshimura
Kokedama, Kusamono, Shitakusa, Ikébana ... ou l'art de cultiver les plantes dans l'équilibre et la simplicité de la présentation. Pierre, terre, végétaux et eau pour ne former qu'un, harmonie des formes et des équilibres.

Vous serez avertis des dates, lieux, coût des stages par voie de presse, mails et le site

PATRIMOINE

Le Foyer publie également le *Contaïre*, *La cuisine du Jabron*, *L'habitat dans la Vallée du Jabron*, *L'eau du Jabron*. Pour se procurer ces ouvrages, s'abonner au Contaïre contacter Mme Miette Watt à St Vincent / Jabron.

COMMUNICATION

Le *Vivre au Jabron* qui vous tient au courant des événements importants de la Vallée tous les trimestres est édité par le Foyer, rédigé et mis en forme par une équipe de bénévoles dynamique. Pour faire passer une info dans ce journal, contacter : vivreaujabron@yahoo.fr.

Et ...les spectacles du trimestre
à la salle Montebelle à Valbelle

SAMEDI 12 SEPTEMBRE à 21h
Week-end en ascenseur

Une pièce de théâtre de J.C Barc mise en scène par Olivier Trouilhet
avec : Catherine Trouilhet, Jean-Paul Romette, Jean-Charles Richaud, Florence Nonclercq
Participation : adhérent : 6€ / non adhérent : 8€

SAMEDI 21 NOVEMBRE à 21h
SPECTACLE DE CHANSONS, AVEC MARCUS
Participation : adhérent : 6€ / non adhérent : 8€

SAMEDI 12 DÉCEMBRE à 21h
L'atelier théâtre "Jojo et Compagnie" présente :
VORTINIUM

Une pièce coécrite et jouée par les élèves de l'atelier théâtre du Foyer rural et mise en scène par Mireille Savournin et Catherine Trouilhet.

BEVONS

ETAT CIVIL

Naissances :

Lina Marie Rose Léa MAGNOLI, née le 3 mai 2015 à GAP

Ethan Claude Natan CESMAT, né le 19 mai 2015 à GAP

REALISATIONS DE LA COMMUNE

- Mise en place d'horloges astronomiques pour réguler l'éclairage en fonction de la saison. Cet équipement permet également de procéder à un éclairage à la demande ; le Conseil Municipal a décidé, par mesure d'économie, de couper l'éclairage public de minuit à cinq heures du matin.

- Travaux de terrassement, Entreprise GUIRAMAND, pour la réalisation d'un parking à proximité de la Mairie. Cet espace d'une trentaine de places sera très utile dans le cadre du projet de construction d'une salle polyvalente communale.

- Travaux de construction d'un mur de soutènement par l'entreprise THOMET ; ce mur dans le prolongement du bâtiment du "Vieux Castel" et en contrebas de la voie d'accès, libère la plateforme sur laquelle sera implantée la future salle communale.

AUTRES INFORMATIONS

Le traditionnel repas des habitants de BEVONS a eu lieu le 13 juin 2015 avec une centaine de participants, une belle soirée donc.

VALBELLE

ETAT CIVIL

Naissance :

Erine Danielle Christiane ALLUIS, née le 1^{er} avril 2015 à MANOSQUE

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Rénovation de la salle Montebelle : agrandissement de la terrasse sud, mise en place de gouttières.

AUTRES INFORMATIONS

Noël des enfants organisé par le Cercle de Valbelle et par la commune.

CHATEAUNEUF MIRAVAIL

ETAT CIVIL

Naissance :

Léonie HUGON, née le 11 mai 2015 à MANOSQUE

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Travaux de voirie réalisés sur CHATEAUNEUF-MIRAVAIL et le Hameau de Lange.

AUTRES INFORMATIONS

Fête de la Saint-Roch.

Cette année exposition le Félibre provençal et la vie du Père CLER natif de Châteauneuf-Miravail.

NOYERS SUR JABRON

ETAT CIVIL

Naissances :

Simon MINETTO, né le 16 avril 2015

Marley CALVI, né le 13 juin 2015

Mariages :

Claire JOUVEAU et Julien ARNAUD, le 11 juillet 2015

Nathalie HURTADO et Christophe LATOUR, le 25 juillet 2015

REALISATIONS DE LA COMMUNE

- Obtention du permis de construire de l'école ; début des travaux école septembre 2015

- Rénovation Mairie et mise aux normes de l'accueil au public

- Rénovation Agence postale

CUREL

Rien à signaler ce trimestre.

SAINT VINCENT SUR JABRON

ETAT CIVIL

Naissances :

Valentine Julie FIGUIÈRE, née le 19 juin 2015 à AIX EN PROVENCE

Jade Alice CASTAGNA, née le 10 juillet 2015 à MANOSQUE

Mariage :

Julie Marie Catherine OYNOYAN et Maxime Raymond Martin LAURENS le 1^{er} août 2015

Décès :

VERY Michel Emile Arthur décédé le 20 juin 2015 à GAP

REALISATIONS DE LA COMMUNE

- Réfection des égoûts de Pierravons
- Installation du radar pédagogique dans le village
- Sécurisation de la circulation : pose d'un miroir de sécurité

MONTFROC

Rien à signaler ce trimestre.

LES OMERGUES

ETAT CIVIL

Mariages :

Jacques CHABOT et Florence COHET, le 18 avril 2015

Christophe BOREL et Sonia ASSENOUNI, le 11 juillet 2015

REALISATIONS DE LA COMMUNE

- Nouvelle STEP (station d'épuration), début des travaux le 1^{er} septembre 2015
- Mise en place d'un mât de mesure au quartier de Villesèche (projet éolien sur le plateau de Villesèche)
- Travaux de voirie effectués en juin 2015

Les nouvelles des communes sont communiquées par les mairies.

A VALBELLE

Nouvelle activité :

Mécanique générale

RENON Thierry

Le Village

Ancienne école

04 92 62 88 54

06 62 87 96 61

th.renon@gmail.com



Messes dans la vallée

1^{er} dimanche du mois Noyers 9h30

3^{ème} dimanche du mois St Vincent 9h30

5^{ème} dimanche du mois Valbelle 9h30

5^{ème} samedi du mois Curel 18h

Messe à Montfroc samedi 3 octobre à 17h30

Messe de la St Martin à Curel dimanche 8 novembre à 18h

Producteurs bio

Écologie

Santé du corps et
de l'esprit

32^{ème} foire bio de Montfroc

3 et 4 octobre 2015

Énergies
renouvelables

Solutions alternatives

Artisanat

ANIMATIONS durant les 2 jours

JEUX EN BOIS

jeux près des artisans pour
petits et grands

MINI-FERME

avec animations enfants
durant les deux jours

"LET THE CHILDREN PLAY"

atelier musical pour enfants
près des artisans



Samedi à 20 h 30

CONCERT

COCO SUNSHINE

"un feu d'artifice de cumbias
colombiennes, de biguines
antillaises, de rumbas
zaïroises et de marineras
mexicaines."

SPECTACLES

Samedi entre 13 h 00 et 18 h 00

"Tous les Chemins mènent au jardin"

Cie du Théâtre des Chemins

Contes de sagesse, folles mélodies de saisons et
"concertfèrence" participative.

Dimanche entre 11 h 30 et 18 h 00

"Visite de la Pépinière de Son"

Cie des Septvents

Voyage musical, démonstrations de lutherie
sauvage et improvisations participatives.

ÉVÈNEMENTS CULTURELS

Signatures

Plusieurs auteurs vous dédicaceront leurs
livres de 10 h à 18 h sur leur stand et le stand
de la librairie Le Bleuët.

Exposition de l'association de céramistes "l'Ébauchoir"

Sur le thème du Potager,
exposition dans le pré.

Exposition des Artistes du Jabron

L'Association des Artistes de la Vallée du Jabron
vous propose de découvrir leurs oeuvres à la
chapelle rénovée de Montfroc.

CONFÉRENCES

Samedi 3 octobre

11 h 00 : Discussion autour de l'ère post-monnaire
par Sylvie GIOLITO

14 h 15 : Présentation "Faire son compost"
par Mireille BOUTEYRE

15 h 30 : Projection "À la rencontre de l'Écosse"
voyage 2015
par l'association la VALLÉE SANS PORTES

16 h 30 : Conférence "Feng-shui - géobiologie"
par Dominique DAVESNE

Dimanche 4 octobre

11 h 00 : Débat autour de la non-violence dans
tous les domaines (jardinage, artisanat, pédagogie
perceptive, enseignement Montessori...) avec
Sylvie RICHARD

14 h 15 : Conférence "Homéopathie vétérinaire et
antibiorésistance" par Alain BOUTONNET

15 h 30 : Débat "La mobilisation citoyenne au
service de la transition énergétique locale"
par ENERCOOP PACA

16 h 30 : Conférence "Permaculture, spiruline et
aquaponie" pour une aquaculture de régénération des
milieux par Mélanie DEBANT

17 h 30 : Débat sur l'installation des jeunes à
Montfroc et d'autres villages avec Franck SINÉSI

Les organisateurs cherchent chaque année des
bénévoles qui souhaiteraient aider sur la foire.
Contacter Isabelle Barthélémy au 04.92.35.16.45
Retrouvez toutes les infos sur le site :
www.foirebiomontfroc.wordpress.com

Pour une visite de l'installation individuelle de phyto-
épuration à St Vincent, contacter Nicolas TISSOT sur
son stand Aquatiris - avant dimanche 10 h 00.