

N° 115 - Été 2020

Édito	page 1	Avis de naissance pendant le confinement	page 10
Info à tous	page 2	Le Syndicat d'initiative Pays de Lure	page 11
Présentation des réunions citoyennes	page 2	Stop Info	page 11
Portrait de femme	page 3	Souvenirs Souvenirs Souvenirs	page 11
Bientôt la transhumance	pages 4 et 5	Répertoire de la Vallée	pages 12 à 16
Après les trognes, voici les greffes.	page 6	Nouvelles des Associations	page 17
Aventure de Graine Sauvage	page 7	La grille de Raymond	page 17
Chez nous	page 7	Les nouveaux Conseils Municipaux	pages 18 et 19
Le café littéraire de Valbelle	pages 8 et 9	Nouvelles des Communes	page 20
La Dame Blanche	page 9	Questionnaire aux habitants de la Vallée	en annexe
l'Étape a rouvert ses portes	page 10		

## Édito

### Le Vivre au Jabron vous annonce son renouveau.

**E**n suivant au fil du temps le cours d'une idée, c'est comme si le silence et l'isolement avaient mûri avec l'essor du printemps, la montée des sèves. La route d'alliance et d'espérance est à nouveau ouverte.

Forte d'expériences multiples et d'expériences passées, une autre aventure s'annonce...

Car la vie va continuer belle à aller de l'avant... tout en inventant sans cesse.

Dès lors, sous l'égide de la Vallée sans Portes – les plus anciens d'entre nous se sont retirés, nous disant au revoir, bonne chance... – la petite équipe qui reprend le flambeau désire ne pas produire seule ses rectangles d'encre. Il s'agit maintenant d'interroger les habitants plus avant, de les inciter à écrire d'eux-mêmes...

De constituer, par leur récit de vie dans le pays, ou l'exploration d'un sujet précis, une nouvelle démarche créatrice, à la fois collective et personnelle, où chacun, chacune, à un moment donné, peut devenir rédacteur, rédactrice, créer son propre texte. Les lignes de fond sont bien sûr instaurées depuis longtemps : éditos, informations, articles à thème, agenda, répertoire. Le Journal a toujours, en plus, proposé des pages d'accueil à la parole de tous... Mais la jonction, la connivence, entre langage et écriture, entre ceux qui écrivent et ceux qui lisent, est de plus en plus souhaitable. Les témoignages seront ainsi sollicités, personnellement, à la table même, conviviale, de l'atelier itinérant d'un numéro de saison après l'autre.

Écrire n'est pas un acte isolé, réservé à certains, mais libre, messenger, curieux, prometteur et adressé à tous. C'est une invite à s'investir, à témoigner, à réactiver et faire circuler l'esprit de la Vallée en toute liberté.

Corinne Robial

Le journal « **Vivre au Jabron** » est élaboré par des bénévoles. Il paraît quatre fois par an, en janvier, avril, juin et septembre, et l'édition papier est diffusée dans chaque commune soit par des bénévoles, directement dans les boîtes à lettres, soit déposée en mairie, ou en différents lieux ouverts au public.

Une édition numérique regroupant tous les numéros depuis leur origine est à la disposition du public sur [www.les-omergues.com](http://www.les-omergues.com) et chaque numéro peut être envoyé à votre adresse électronique personnelle à votre demande.

Le journal « **Vivre au Jabron** » permet de faire circuler les nouvelles des communes, des associations et des particuliers.

Les informations doivent nous être communiquées le premier des mois de décembre, mars, juin et septembre. Toute contribution est bienvenue et soumise au comité de rédaction.

CONTACT : [vivreaujabron@gmx.fr](mailto:vivreaujabron@gmx.fr)

06 17 67 44 88 / 06 64 69 71 21

Association d'affiliation : La Vallée Sans Portes - les Auches - 04200 - St-Vincent-sur-Jabron

Impression : Imprimerie Nouvelle - Sisteron

Dépôt légal le 10/01/2018 BnF N°10000000382616

C'est une bonne nouvelle d'être enfin sortis du confinement, ... même s'il reste vital de continuer à nous protéger mutuellement... Une bonne nouvelle qui en amène une autre : le Vivre au Jabron sort un numéro double pour compenser ce long silence... avec une présentation un peu différente, quelques rubriques supplémentaires... et un grand thème sur des femmes de la vallée, qui jouent ou ont joué, de par leur charisme, un rôle dans notre communauté...

Le Vivre au Jabron se rapproche de ses lecteurs, donne la possibilité à tout un chacun d'écrire quelques mots dans ses pages ou de soumettre des idées d'articles, en respectant bien évidemment l'éthique de cette gazette qui se veut le reflet des habitants de la Vallée...

Et nous profitons de ces quelques lignes pour remercier tout spécialement les plumes occasionnelles qui se sont jointes à nous pour la première fois, souvent en toute modestie, mais avec beaucoup de poésie, d'émotion et de talent... et qui, par leur contribution, font de ce numéro, un numéro spécial...

Ces derniers mois difficiles ont démontré toute la difficulté des rapports sociaux, humains, et toute l'entraide qui s'est instaurée au fil des jours... En coulisses, depuis quelques temps déjà, un groupe de citoyens œuvre pour essayer d'améliorer notre quotidien : le questionnaire qui suit est important. Votre attention, votre participation, votre soutien, est utile pour aller de l'avant...

Catherine Lamora



Photo : Bernard Nicolas

## PRÉSENTATION DES RÉUNIONS CITOYENNES

Suite aux événements de fin 2018 et début 2019, un groupe de personnes s'est formé pour continuer à réfléchir ensemble sur les problématiques propres à la vallée, ce qui peut être fait concrètement pour améliorer la vie au quotidien des habitants, les principes fondateurs étant une optique résolument écologique et la lutte contre la désertification, l'isolement, la dégradation des services sociaux...

Ce groupe a avancé dans ses réflexions et pour se donner un cadre juridique, a rejoint l'association « La Vallée sans Portes », dont les objectifs sont identiques. Nos rencontres se présenteront donc, désormais sous cette dénomination.

Le groupe s'est donné également un cadre de fonctionnement, avec :

\* Une réunion mensuelle, ouverte à tous, tous les deuxièmes lundis du mois, à 18h, le lieu restant à définir.

\* Des ateliers « action-projet » sur des thèmes précis (circuit court pour achats groupés alimentaires et autres, autonomie énergétique, projection de films documentaires sur des sujets écologiques et de société, gestion des forêts, des déchets, réflexion sur la manière d'être une force de proposition constructive auprès des élus...)

\* Deux projets sont en cours de réalisation :

- « la donnerie », espace de gratuité ouvert à toute personne de la vallée, avec échange de livres, objets, vêtements, jouets, ainsi qu'un réseau d'entraide (en attente d'un nouveau lieu, d'autres fonctionnements possibles, internet, marché...)

- Le questionnaire, élaboré pour être au plus près de la réalité des besoins des habitants de la vallée et permettre à tous de se sentir représentés ou de s'y engager...

Ce questionnaire qui devait paraître en avril, suspendu eu égard au contexte actuel, nous semble de plus en plus d'actualité. Virus en forme de « trompette » d'alarme, qui nous place face à la réalité de l'urgence de changements nécessaires, en particulier au niveau écologique et par la mise en place de réseaux d'entraide, de solidarité, d'information... À chacun de nous de « faire sa part » ici et maintenant, dans notre vie de tous les jours...

À bientôt et merci de vos réponses, qui peuvent être un point de départ intéressant... et afin que chacun puisse dire : « de là où je suis, je fais ce que j'ai à faire »...

Jeanne Puddu

**C**ette idée de l'une d'entre nous, germée en décembre dernier, de consacrer « un papier » sur des femmes de la vallée nous a enthousiasmés. La première à avoir retenu notre attention est Isabelle Donneaud, la Dame du GAEC Le Petit Jabron... mais qui n'était pas que cela...

Arrivée à Aubard dans les années 70, elle y avait installé son métier à tisser, après avoir passé plusieurs années à travailler à partir de cartons de Picasso dans l'atelier de Jacqueline de la Baume-Dürnbach...

C'est là qu'elle a rencontré le berger Élisée Donneaud, s'est mariée avec lui et a eu quatre fils. Ensuite, elle s'est installée en 1984 avec toute sa petite famille en bas de la vallée. La fromagerie « Le Petit Jabron » est créée. 30 ans plus tard, avec son sens inné du marketing, et en créant l'Olivia, fromage de chèvre frais fourré d'une purée d'olives noires, qui fleure bon la Provence, Isabelle a donné à cette petite entreprise familiale une renommée qui s'exporte jusque chez Harrods à Londres...

Artiste talentueuse, elle n'a jamais cessé de tisser, de peindre, de sculpter, de créer, d'inventer... Maman attentive, elle a laissé à ses fils des souvenirs merveilleux, teintés de couleurs, de formes abstraites, auxquelles elle donnait vie.

Elle savait partager son énergie, sa vitalité, sa générosité... Elle avait le don de vous « enrober » dans ses bras pour vous montrer son plaisir de vous retrouver après quelques mois.

Tout en douceur, son sourire, à lui seul, avait la faculté d'éclairer votre journée...

Isabelle, je n'ai pas eu le temps de t'interviewer et je le regrette sincèrement, car tu aurais eu tant d'autres choses à dire...

Catherine Lamora



Photos : famille Donneaud

L'automne est là.

Le grand peuplier blanc trône comme un mage à la chevelure dorée.

Le ruisseau qui coule à ses pieds chante l'hymne à la vie.

Une petite feuille cède à une bourrasque de vent et glisse dans le soir tombant.

Elle se pose doucement, inerte, sur le sol froid et gris.

Une lente transformation commence, qui finira au bout d'un temps par former l'humus vivant.

Terreau de la vie, il naîtra en lui le petit peuplier blanc que tu aimes tant.

Poème de Marc

Je te revois quand de tout ton corps tu enlaçais les arbres. Il y avait là l'énergie que tu captais... mais ces arbres, tu les as également chargés, si je ne me trompe. Les souches, les branches, les écorces et les bois nouveaux que tu as ramassés, tu les as remarquablement observés. Ces trouvailles, ces belles rencontres, elles nous parlent maintenant, elles nous donnent à voir l'amusement que tu avais à observer les choses. Ces sculptures, de par leurs formes abstraites, nous racontent comment ton regard leur a donné vie.

Maurin



La transhumance est une forme de vie pastorale liée à notre climat méditerranéen. Afin de pallier à la sécheresse qui sévit l'été et jaunit les maigres pâturages des plaines, les troupeaux gagnent alors les montagnes les plus proches. Là-haut, l'herbe renaît après la fonte des neiges. Leur retour a lieu entre septembre et novembre.

« Transhumance » vient de « trans » (au-delà) et « humus » (terre). Sisteron a longtemps vu passer des troupeaux. Actuellement, c'est plutôt en camion que les brebis montent à l'alpage.

Les bétailières peuvent contenir sur trois ou quatre étages, près de 400 animaux. Certains troupeaux des départements limitrophes continuent quand même la transhumance à pied vers des alpages proches, nous rappelant ainsi la grande époque des transhumances alpines.

Chaque année, ce sont quelques 620 000 têtes qui estivent en montagne pour la seule région PACA. Mais il existe aussi la transhumance « hivernale » : certains troupeaux d'exploitations montagnardes viennent passer l'hiver dans les plaines. Ils représentent environ 100 000 bêtes chaque année.

Voici un témoignage de transhumance à pied, de Castellane au col de Larche, au-dessus de Barcelonnette par le col d'Allos, recueilli il y a quelques années auprès de Marie-Madeleine Donneaud : « un troupeau de huit cents à mille bêtes s'ébranlait fin juin à la quête de fraîcheur et d'herbe verte dans les alpages. Ils étaient trois ce jour là, pour veiller le troupeau et pour rester avec lui, en altitude, loin de la civilisation jusqu'à la première neige. La préparation du chargement de l'âne était importante, quelques victuailles, quelques vêtements, UN verre, UNE casserole...

Le départ se fait toujours avec beaucoup d'émotion, on quitte un coin et il faut en trouver un autre, avec le souci permanent du bien-être du troupeau, nous on s'oublie, on s'oublie totalement, on a trop de bêtes. Vont-elles se plaire ? On met quelques sonnailles pour les repérer si elles s'éparpillent un peu. Elles mangent un peu tout le long du chemin. Mais dans l'après-midi, il y a un arrêt prévu pour que les bêtes se reposent, et qu'elles chaument pendant le plus fort de la chaleur. Nous en profitons pour nous asseoir et prendre quelques victuailles, nous nous assoupissons la tête sur une pierre, mais toujours avec l'œil vigilant. Les chiens sont là et nous réveillent si

le troupeau bouge.

Nous repartons jusqu'à la tombée de la nuit, toujours au pas que les brebis veulent bien prendre. À l'approche de la nuit, nous allons dans un endroit propice pour parquer naturellement le troupeau. Nous veillons le troupeau un peu à tour de rôle, les autres enroulés dans la couverture prise sur l'âne, les nuits sont très fraîches fin juin.

À chaque arrêt, le premier souci est de récupérer quelques brindilles ou bouts de bois pour allumer un feu le matin entre deux pierres. Nous faisons le café dans LA casserole que nous dégustons dans LE verre, accompagné d'un petit morceau de pain.

Ce voyage durerait une petite semaine, et quand il y avait la pluie, les imperméables perçaient et nous faisons sécher nos vêtements un peu devant, un peu derrière, près de ce précieux feu.

Pour arriver à destination, il fallait franchir le col d'Allos. Comme nous prenions presque toujours la même montagne, les bêtes la reconnaissent. En général, la route est la même chaque année, et les bêtes qui ont déjà transhumé, ont la mémoire de l'itinéraire et sont guidées par le mirage souvenir du brin d'herbe parfumé.

Lorsque nous arrivions, la cabane était vide et triste bien sûr,





nous commençons à nous installer, à nettoyer et la priorité, c'était du bois (à l'automne, avant de redescendre, nous cachions toujours quelques bûches dans les rochers, pour, en arrivant, pouvoir faire une flambée). Il n'y a pas d'arbres là-haut, il fallait le charrier deux heures et sur l'âne.

Dans la cabane, il n'y a qu'un poêle à bois où l'on faisait tout. L'intérieur de la cabane était chaleureux, tout en bois : lits superposés, placards. C'était chaud, rustique et c'était beau.

À plus de 2 000 m d'altitude, cette cabane abritait le berger ou la bergère pendant trois mois environ, jusqu'aux premières neiges. La source était proche et le ruisseau nous servait de réfrigérateur. Le point de ravitaillement le plus proche était à une heure et demie, deux heures de marche. Il fallait aussi aller chercher toujours à dos d'âne du sel en quantité pour le troupeau.

D'autres bergers avaient carriole ou voiture. Nous, nous n'avions que cet âne.

Dans chaque troupeau de brebis, il y avait toujours quelques chèvres qui, à l'occasion, pouvaient nourrir quelques agneaux orphelins, elles donnaient aussi leur lait aux bergers. Ils peuvent ainsi fabriquer leur fromage sur place. Les chèvres espiègles risquent parfois d'entraîner le troupeau dans les rochers ou dans des endroits dangereux. Ces chèvres sont l'orgueil du troupeau, racées avec leurs grandes cornes, elles se font remarquer aux traversées des villages. Ce sont les chèvres du Rove.

Après ce voyage, les accompagnateurs redescendaient dans la



vallée. Le berger, installé, est prêt à passer trois mois dans cette magnifique solitude.

On ne s'ennuie pas, on a une grande famille, on a un grand troupeau, on est attentif, il y a une part de risque à rester seul(e) là-haut. On a toujours quelque chose à faire, on cherche quelques brindilles de plus pour le feu, on prépare la soupe du soir, on tricote un peu. Certains sculptent, d'autres peignent.

Tant que nous saurons entendre un chant d'oiseau, nous arrêter pour écouter le murmure du ruisseau, nous aurons l'équilibre. Aujourd'hui, les gens ne savent plus où aller, ils ne savent plus. Ils cherchent trop loin ce qu'ils ont tout près. Il y a toujours quelque chose de nouveau, quelque chose que tu n'as pas vu.

Tu comprends tout en regardant tout. On ne peut pas tellement en parler, parce que c'est tellement beau, c'est tellement pur... On sait pertinemment qu'on ne sera pas compris, on ne peut pas transmettre cette dimension.

Cela ne sert à rien. Je garde jalousement tout cela. Je ne pose pas de question, je prends ce que je ressens. Je ne veux pas aller plus loin parce que j'ai peur de rencontrer quelque chose qui va faire que je vois moins beau. Même si ce n'est qu'une parole, il faut leur dire d'arrêter de partir dans la mauvaise direction.

C'est trop intéressant la vie quand même, il y a trop de belles choses à voir, à connaître, à tout faire, à regarder. Il faut protéger cette nature qui est notre source d'équilibre.

À force de se cacher derrière quelqu'un, il n'y a plus personne. Il faut rester soi-même. »

C'était dans son amour pour la nature que Marie-Madeleine puisait sa force et son énergie qui l'animait d'une manière extraordinaire.

« Quand je me suis retournée devant cette immensité, cette beauté, j'ai pleuré... Je n'arrivais plus à m'arrêter. Je n'ai pas les mots... Mes bêtes autour de moi, le silence et quelques sonnaillles lui donnaient encore plus de beauté. Un enchantement, un enchantement, je vous assure que je suis heureuse de l'avoir fait. »

Propos recueillis par Catherine Dixon



Pourquoi acheter des arbres fruitiers qui sont souvent fragiles, mal adaptés à nos sols, à notre climat, à la sécheresse ou à l'altitude ? Autant de paramètres qui rendent aléatoires nos récoltes de fruits.

Nous avons un trésor sous la main, une multitude d'arbres sauvages : des poiriers, pommiers, cognassiers. Ces arbres se sont adaptés depuis longtemps à notre vallée, pourquoi ne pas en profiter pour les greffer ? Après quelques années d'attente, vous aurez le plaisir de savourer les fruits de la variété que vous avez sélectionnée grâce « aux greffons ». Vous avez rajeuni un arbre, vous lui avez offert une deuxième vie.

L'hiver, quand la végétation est au repos, il faut prélever des greffons sur les arbres que vous voulez reproduire. Ensuite les mettre en jauge, à l'horizontale, dans un terreau sableux au nord ou dans le frigo.

Quand les prunelliers fleurissent à la lune montante, c'est le moment de procéder au greffage.

Greffer est une technique de multiplication qui consiste à mettre en étroite union deux végétaux. Le premier, celui que l'on souhaite voir se développer, s'appelle le greffon et le second, la plante support, celle qui est enracinée, le porte-greffe.

Pour réussir le greffage, il faut parvenir à accoler le cambium des deux plantes. C'est une mince pellicule verte, située sous l'écorce recouvrant l'aubier. Cette zone de croissance cellulaire va permettre la fusion entre le greffon et le porte-greffe.

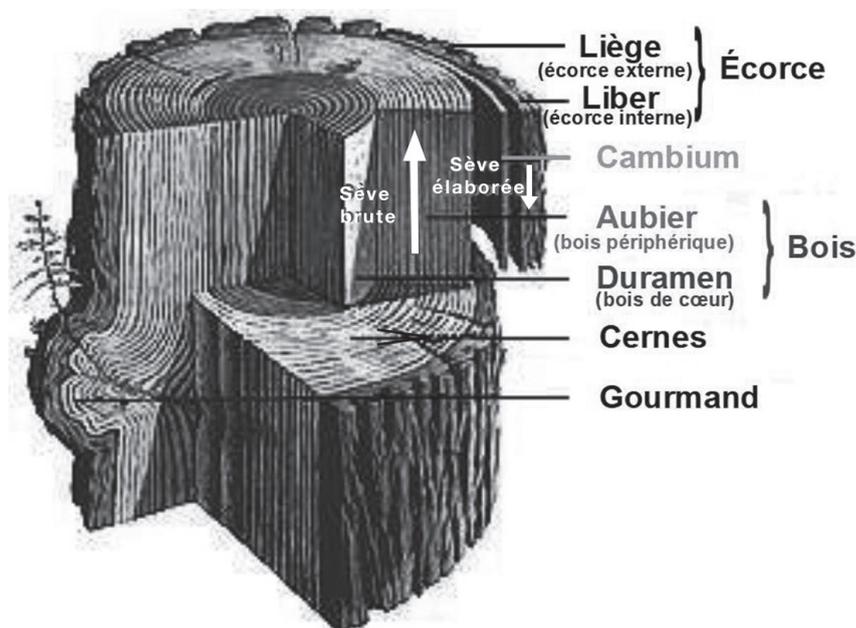
La technique de la couronne est la plus commune, sur des arbres de taille moyenne : après une coupe nette du porte-greffe, effilez un greffon avec deux beaux bourgeons pour obtenir un fin biseau d'un seul côté. Pratiquez une fente sur le tronc jusqu'à l'aubier, écarter délicatement sans casser l'écorce et glissez votre greffon, écorce vers l'extérieur. Renouvelez l'opération pour avoir trois greffons en couronne sur votre porte-greffe.

Le miracle de la greffe... quelques semaines plus tard !

Catherine Dixon



Photo : Catherine Dixon



Si le sujet vous intéresse,  
si vous voulez des conseils  
ou faire un stage,  
contactez Thomas ou le groupe rêve  
thomascbb@wanadoo.fr

<http://groupeveve04jabrondurance.revolublog.com/>

# Aventure de Graine Sauvage en vallée du Jabron ! 7

Esprit de Graine sauvage, nous délivre le message de ce printemps :

« Vois-tu, sens-tu, entends-tu la beauté de la création ? s(ai)emer ! »

Depuis la création, mon esprit de Graine Sauvage est partout dans les bois enchantés, les forêts sombres, les champs les plus pentus, les potagers aménagés, les roches en altitude... partout où la vie reprend ses droits.

Au printemps, mon esprit s'incarne dans la matière, je deviens plante, celle qui nous chuchote la patience, l'humilité, la force de vie et le courage. De ma germination à mon élévation, je suis une bonne et essentielle enseignante !

Une re-naissance, que terre mère adore... mes racines la chatouillent et son fou rire joyeux fait écho et pétille dans chaque particule vivante que nous sommes.

Je me pose là où le pelage des animaux m'a accompagnée, où la main de l'homme m'a chouchotée, où le souffle du vent m'a éloignée, portée... simplement je suis là où Dame Nature a choisi que je sois, à ma place !

Embellir, parfumer, colorer, soigner, nourrir, repousser, ma mission est grande pour faire jaillir la Joie dans les cœurs de toutes formes vivantes !

Graine atypique, endémique, Graine pollinisatrice de vie.



Photo : Catherine Dixon

En ce jour de re-naissance, Graine Sauvage a été semée dans la vallée, retrouvez et reconnaissez-la sur les chemins escarpés de notre société, au rythme du cœur de la Terre qui s'emballe pour fleurir et nourrir nos jardins intérieurs.

Je suis au service de la Vie, en ce jour je m'élance pour vous, je suis le pissenlit mellifère, comestible pour tous, cru ou cuit, je suis le nettoyeur du sang et de l'organisme, je fleuris dès avril, mes racines grillées fournissent un substitut de café !!! Et ma fleur couleur soleil peut se fondre sur vos joues d'enfants !

Laurence Camilleri

## Chez nous



Photo : Lucile Timotéo

Pour beaucoup nous passons nos journées chez nous.

Pour le bien-être de la collectivité, chacun chez soi.

D'autres soignent, nettoient les espaces publics, produisent de la nourriture, s'occupent des gens, malades ou sains. Mais tous nous subissons. Ensemble, car la santé n'a pas de prix, pas de classe sociale, pas de nationalité.

Chez nous c'est quelques murs, des fenêtres ouvertes sur le ciel, un jardin quand on a de la chance, un chemin pour aller jusqu'à la boîte aux lettres. Voilà les frontières physiques de nos libertés.

On le sait, ça ne va pas durer, ça ne devrait pas durer. C'est pour ça qu'on garde le sourire d'ailleurs. Car nos proches nous manquent, leurs sourires et leurs rires, leurs coups de gueule et leurs désirs. Et ceux qu'on

ne connaît pas encore, on les aime d'avance.

Chez nous. Il nous reste à penser, s'interroger, penser à demain, construire l'après. Mais penser est devenu difficile. Parasités par les multiples informations avec ou sans fondement, la loi du jugement s'invite et brouille tout, la peur s'en mêle souvent, l'envie d'en finir avec ce virus évidemment. Chez moi, je ne sais pas quoi penser.

Si. Peut-être.

Mais oserai-je ?

Penser l'espoir.

Quelles que soient les solutions, pourquoi ne pas les tenter ?

Qu'a-t-on à perdre de plus que les êtres chers que nous pleurons aujourd'hui ?

Comme je ne comprends pas tout, j'espère.

Chez nous, sur Terre, j'espère.

Lucile Timotéo



**T**out a commencé par une idée lancée en l'air un samedi matin à la bibliothèque. « Et si on se retrouvait de temps en temps pour parler bouquins ? » Le café littéraire est né comme ça. Sur une envie de partager nos lectures et nous connaître entre lecteurs et lectrices qui fréquentons la petite bibliothèque de Valbelle. Chaque premier samedi du mois, Véro\*, Marie-Odile, Arnoldo, Michèle, Céline... se pointent avec leur petit tas de livres sous le bras. Qu'on ait aimé un peu, beaucoup ou pas du tout, on en parle, on débat, on échange... autour d'un thé ou d'un café. On redécouvre parfois des classiques extirpés des rayons de nos propres bibliothèques, on attend avec impatience les dernières parutions. La bibliothèque municipale de Valbelle dispose d'un petit fond qui s'enrichit au gré des rentrées littéraires et dont nous sommes assez fiers. Le café littéraire est ouvert à d'autres événements autour du livre. Il a organisé deux vide-bibliothèques à Valbelle et reçu le 7 mars, l'écrivaine Elisabeth Martinez Bruncher. N'hésitez pas à venir nous rejoindre le premier samedi de chaque mois. Pour toute information contacter \*Véronique Mignot au 06 46 80 09 32.

### « L'écriture, c'est ma vie. »

*Élisabeth Martinez Bruncher, une habitante de la vallée, s'est lancée passionnément dans l'écriture après avoir été professeur de lettres. Reçue le 7 mars par la petite équipe du Café littéraire de Valbelle, elle parle de ce qui fait l'essence de son écriture. On découvre une femme en empathie profonde avec l'être humain.*

*Comment a commencé votre envie d'écrire ?*

**Elisabeth Martinez Bruncher :** La frontière entre le plaisir de lire et le passage à l'écriture est poreuse. Quand j'étais toute petite, les livres m'aidaient à vivre et j'écrivais mes histoires pour les partager avec mes poupées. C'est quelque chose qu'il faut encourager : le contact avec la craie et le stylo. Cela aide à vivre. Je cassais les pieds à mes parents car je les installais sur des chaises et on faisait du théâtre. J'avais des petits cahiers et des petits carnets. L'écriture oui, mais avant tout la lecture. J'ai fait une boulimie de livres. Ce sont des amis. Je suis devenue professeur de lettres, et quand j'ai pris une retraite anticipée, ça a été un déchirement. Alors, je me suis mise à écrire vraiment. L'écriture, c'est ma vie. C'est un luxe aussi. C'est ce que j'ai toujours voulu faire. Écrire. Être lue. Mais c'est une jungle. C'est très difficile. C'est douloureux. L'écriture, je ne pensais pas que c'était aussi fragilisant. On ne peut écrire qu'avec son espace mental. Son émotion. Et quoi qu'il en soit, il y a des gens qui vous font le plaisir de vous lire. C'est une relation extraordinaire.

*Dans Vous êtes encore là, une comédie de boulevard, vous brocardez une bru vénale. Dans Méline, vous mettez en scène les Dambert, une famille bourgeoise qui ne conçoit les relations qu'avec les personnes de son milieu.*

**E.M.B.** Le milieu clos, confiné, c'est la plaie. Je travaille sur ces milieux clos : la famille, le village... C'est révélateur de ce que nous sommes. Ce sont des lieux où, souvent, on fait souffrir l'autre. Un groupe qui estime qu'il a le droit, nie toute forme de vie différente. Ça n'est même pas forcément conscient. Je pense aux femmes, aux migrants. C'est une absence de respiration. Chez les Dambert, il y a une méchanceté inconsciente, presque légitime, qui empêche la vie. Mais de quel droit ? Au

nom de la tradition, du qu'en-dira-t-on, de l'argent. Je travaille ça tout le temps, car c'est constitutif de ma propre histoire. Je passe mon temps à regarder les autres. À me demander ce qui provoque ces empêchements de vivre.

*Il y a le poids des secrets qui pèsent et empoisonnent chacun.*

**E.M.B.** Les non-dits pris en charge parfois par des multiplieurs, les villages entiers qui se taisent, et ces non-dits qui deviennent des mythes. Les descendants, même s'ils font des choses différentes et s'éloignent du noyau toxique primitif, restent là-dedans. Ça transparait dans *Le pion de l'internat*.

*L'écriture vous a permis de sublimer les manques que vous avez connus.*

**E.M.B.** J'ai toujours voulu travailler le manque. Ce sentiment d'exil, un peu diffus. Au lieu d'avaloir des gâteaux ! Même si j'avalais aussi des gâteaux... Quand on fait quelque chose du domaine de l'art, de la peinture ou du tricot... ça remplit. J'ai eu des manques, comme tout le monde, et ce sont ces brèches qui peuvent devenir de la richesse. Le manque donne un sens aigu de l'autre. On met des morceaux d'une autre vie qui devient aussi la sienne et qui élargit l'horizon. Les personnages et leurs histoires peuvent être une passerelle pour être à la fois différente, projetée, déclinée et parfois camouflée.

*Dans Alter-ego, vous proposez un magnifique portrait de femme.*

**E.M.B.** J'ai adoré écrire ce livre. J'étais bloquée par *La petite cuisine*. Je me suis mise hors-sol. Je me suis dit : « Je vais écrire un autre bouquin ». Et j'ai écrit *Alter-ego* d'un coup. Ensuite, je me suis remise dans *La petite cuisine*, assez étouffante, et tout s'est délié. La littérature et l'écriture font exploser les contours et les frontières mentales. C'est ahurissant. On est tellement ailleurs. Et en même temps, tellement présent au monde.

*Connaissez-vous la totalité de l'histoire quand vous commencez à écrire un livre ?*

**E.M.B.** Quand je commence un livre, l'histoire que je raconte dans les vingt premières pages, ce n'est pas ce que va devenir le livre. Je sais où je vais mais je ne sais pas vraiment quels chemins je vais prendre. Quand mes personnages prennent corps, avec

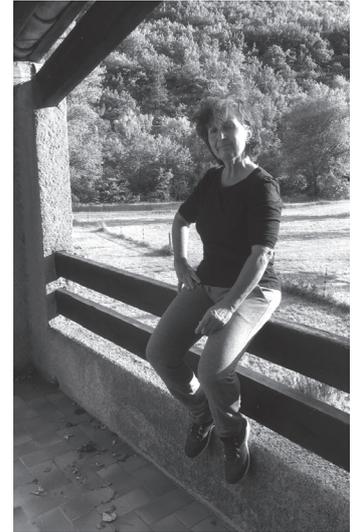
leur personnalité, ils m'échappent. C'est là que ça devient intéressant. Un personnage que je croyais secondaire peut devenir phare pour le lecteur. Ça, ça m'échappe aussi. J'aime quand il n'y a pas de fin rigide mais il faut que la situation soit résolue. Il y a souvent des histoires douloureuses et tragiques mais à la fin, il faut que mes personnages principaux aient toujours envie de vivre. En général, ils se portent mieux à la fin !

*Dans Méline, vous avez un style très élaboré. C'est très bien écrit.*

**E.M.B.** Pour *Méline*, j'ai voulu adopter une espèce de style précieux. J'ai transformé mon écriture. Méline dépeint un milieu complexe. C'est un milieu où on a beaucoup d'argent. On remplace la pensée par des formules. On est dans le cher. Mais pas cher au cœur. Mon écriture a donc suivi cette espèce de préciosité. C'était une écriture « de prix ». Je peux adapter mon écriture. J'aime choisir mes armes.

*Écrivez-vous avec facilité ?*

**E.M.B.** Pour écrire, je me love dans un fauteuil. Je prends un cahier et un stylo. L'ordinateur c'est pour après. Le geste de la main m'ouvre des horizons. Dès que je me mets à écrire, j'écris trois ou quatre heures d'affilée, avec peu de ratures. Quand je prends le stylo, les grands rouages de l'histoire sont là. J'ai des feuilles volantes, des cahiers... il y en a partout. Je relis dix fois. À la fin, je n'en peux plus. Il y a dix ans, c'est la famille qui tapait. Maintenant, c'est moi qui tape. Quand je n'écris pas, je cours. J'adore bouger. Marcher. J'oblige mon entourage à bouger par tous les temps ! J'aime beaucoup unir le corps et l'esprit.



Recueilli par Nicole Gellot

## La Dame Blanche

Jeanne, c'était une hirondelle, souvent absente l'hiver. Sa silhouette fluette sur le bas côté de la route signalait le retour du beau temps et l'apercevoir était apaisant à plus d'un titre : « le beau temps est de retour » mais surtout « elle va bien, elle est là ». Jeanne, elle s'installait simplement sur le bas côté du bitume et tous ceux qui la reconnaissaient, s'arrêtaient pour la prendre à bord de leur véhicule. Elle nous remerciait par de petits cadeaux qu'elle laissait sur le siège, chocolat, biscuits ou semis de plantes et autres bulbes qui dureraient le temps d'un goûter ou d'une saison. L'été dernier, comme beaucoup d'entre vous, j'ai retrouvé un message vocal sur mon répondeur, elle me disait qu'elle était partie de la vallée et qu'elle appelait les gens qu'elle aimait, qui l'aimaient. Un message pour expliquer son absence sur notre trajet, comme pour s'en excuser. J'ai rappelé, je ne l'ai pas trouvée, j'ai laissé un message... Je me souviens encore de sa voix douce et légèrement rauque, chaque syllabe détachée et posée, ses mots rassurants et réconfortants... donner un peu de ses nouvelles pour ne pas que l'on s'inquiète et en prendre aussi, le mari, les enfants... C'était impressionnant le nombre de prénoms qu'elle connaissait, des générations d'enfants devenus eux-mêmes parents, depuis le temps qu'elle les avait cajolés d'un « mon grand », d'un « ma belle ».

J'étais à la fois émue, triste et en colère que la vie l'emène au loin. Si elle était partie c'était certainement justifié pour sa santé mais c'était pour moi de mauvais augure et annonciateur de l'inéluctable auquel je ne pouvais me résoudre, car Jeanne, c'était la vie, la liberté, l'indépendance, la générosité. Pas de malice, rien de malsain, que du bonheur et du partage. Quel âge avait-elle ? Je ne le savais pas, c'était son secret qu'elle conservait mais qu'importe, elle avait l'âge de toutes les audaces comme celle d'attendre sur le bord de la route sans obliger personne à s'arrêter. Notre Dame Blanche ne montera plus dans nos voitures. Le printemps est revenu sans notre hirondelle, sans ce rayon de so-

leil qui est allé briller ailleurs, comme une nouvelle étincelle dans le ciel étoilé de la vallée. Jeanne s'en est allée arpenter d'autres chemins, sous d'autres cieux, faire s'arrêter d'autres carrosses. Adieu Jeanne, tu as éclairé nos jours, nos cœurs... notre route. C'est bon de savoir que l'humanité existe, te connaître nous l'a fait toucher du doigt. Tu n'as pas laissé que des petits présents, des nourritures terrestres, sur nos sièges de voiture. Non, tu as aussi semé des graines d'amour dans le cœur de nos petits devenus adolescents, adultes comme les miens et des larmes ont glissé sur leurs joues.

Je me console en me disant que tu étais un ange blanc avec ton sourire et ton regard clair, venu répandre l'amour... et qui est reparti une fois sa mission accomplie. C'est un esprit de partage, de communauté, d'échange et de compassion que tu as voulu faire fleurir dans la vallée. C'est pour cela aussi que la vallée est belle, à nous maintenant de faire un beau bouquet de toutes les fleurs que tu as plantées, dans nos jardins, dans nos cœurs.

Geneviève Pug



Évidemment, le « Vivre au Jabron », curieux pour vous, est allé rencontrer la nouvelle équipe : Alexandra et Dimitri, aidés par Jodie. Une petite famille souriante et manifestement heureuse de vivre cette expérience, nous a accueillis avec beaucoup de gentillesse.

Plus qu'une entreprise, c'est une aventure de Vie, un défi courageux qui nous est conté là : changement radical de profession, de lieu de vie. Alexandra et Dimitri ont décidé de se tourner vers une activité leur correspondant mieux et faisant « sens » pour eux.

Et quand ce désir a voulu se concrétiser, c'est naturellement qu'Alexandra s'est tournée vers la vallée dont sa famille est originaire et qu'elle aime (et comme on la comprend !).

Dimitri, lui, est aux fourneaux, et nous sentons dans la qualité des plats, qu'il aime ça, faire la cuisine et nous régaler. Allez goûter ses frites maison et préparées « à la belge » comme il dit. Elles sont succulentes !

Et puis il y a Jodie aussi, son sourire, sa gentillesse et son efficacité au service.

Pour les informations pratiques, le restaurant est ouvert tous les jours jusqu'en septembre et pour l'instant le midi seulement (le soir sur réservation uniquement) avec un plat du jour et un dessert pour 15 euros, confectionné avec des produits frais et le plus possible locaux (quelques exemples : lapin à la moutarde, jambon braisé, moules frites...) et des desserts maison délicieux.

Plus les autres services de l'Étape : dix chambres, le bar également ouvert le soir, le relais postal, un petit coin pour les producteurs locaux, les cigarettes, le dépôt de pain...

Nous leur souhaitons une belle réussite dans cette nouvelle activité. Un grand MERCI d'être là pour nous.

Retrouvez les menus différents chaque semaine sur leur page facebook : l'Étape-les Omergues, et vous pouvez noter aussi dans vos répertoires leur numéro de téléphone pour vos réservations : 04 92 62 06 21.

P.S. : Confinement oblige, le restaurant n'a pas pu continuer sur sa lancée. Néanmoins des plats à emporter nous ont été proposés. Nous avons pu aussi nous approvisionner en tabac, pain, et utiliser le service postal. Merci à Alexandra et Dimitri, à qui nous souhaitons de pouvoir de nouveau fonctionner au maximum de leurs possibilités, avec les beaux jours qui arrivent... En tout cas, nous serons là !

Jeanne Puddu



Photo : Catherine Dixon

## Avis de naissance pendant le confinement

Nous vous présentons deux bières locales et bio qui ont vu le jour en même temps :

### LA RICOUX ET LA JABRONITA



La bière artisanale « **La Ricoux** » élaborée à Montfroc par Dominique Lopez se présente en quatre goûts différents, forte ou douce. Pour le moment, elle est vendue et livrée par Delphine Lopez, sur commande. Nous espérons être présents sur les marchés cet été et réjouir vos tables.

Contact : Delphine au 06 67 93 79 08

### La Jabronita

Chez les Brasseurs de la Vallée, microbrasserie artisanale associative de la vallée du Jabron, on fabrique des bières artisanales et biologiques, dans une démarche locale, privilégiant les circuits-courts, et respectueuse de l'environnement.

L'association « Les brasseurs de la vallée » est un collectif de copains, pour la majorité venant du milieu culturel associatif, brasseurs amateurs, passionnés de bons produits et de bons moments de vie. C'est le résultat de plein d'envies : de la bonne bière artisanale, de bons produits locaux, de la bonne musique

tout en prenant conscience que notre monde va mal et que nous nous devons de véhiculer un message afin de faire changer les choses dans le monde de demain.

Notre bière, la Jabronita est une bière blonde légère et claire avec un houblon lui donnant une fraîche saveur d'agrumes ! Nous espérons que d'ici quelques mois elle puisse être 100 % locale. À cette bière viendront progressivement s'ajouter des bières saisonnières, adaptées aux envies du moment, aux folies du brasseur et aux nouvelles saveurs croisées ici ou là ! Une blanche, une IPA...

Nous avons pour projet d'ici quelques années, la mise en place d'une houblonnière afin de pouvoir être autonome en houblon et élaborer des bières 100 % locales. Pour le moment nous avons quelques plants de houblon sauvage qui nous permettront, si la récolte est bonne, de réaliser quelques petits brassins. N'hésitez pas à nous contacter si vous connaissez des endroits dans la vallée où nous pourrions organiser des cueillettes de houblon sauvage.



Suivez-nous sur notre page facebook : Brasseurs DE LA Vallée lesbrasseursdelavallee@gmail.com / 06 41 99 15 14

Le Syndicat d'initiative Pays de Lure ouvre ses portes, aux Omergues, à la Maison de Pays du 4 juillet au 30 août et les week-ends de septembre.

Josiane et Luna vous accueillent tous les jours de 9h30 à 13h et de 15h30 à 19h. Découvrez le savoir-faire des artisans : poteries, planches en bois, santons, céramiques et tableaux. Laissez-vous tenter par de nombreuses spécialités locales : huiles essentielles et produits cosmétiques, aromatiques, bières, miels, fromages de chèvre, biscuits, confitures, pâtés, pieds et paquets,

jus de fruits, limonade au tilleul, produits à l'argousier, huile d'olive et alcools de Provence...

info@lure-provence.com / www.lure-provence.com / 07 86 40 63 86

-Visite gratuite de la safranière et découverte de l'histoire du Moulin de Jarjays

tous les jours sur réservation au 09 61 67 13 84

-Visite de la poterie de Montfroc au 06 59 288 388

DÉCONFINEMENT ÉPIDÉMIE CORONAVIRUS À PARTIR DU 11 MAI  
LES GESTES POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES  
COMMENT FAIRE RÉPARER VOTRE VÉHICULE  
AU CRIC - GARAGE SOLIDAIRE  
LES CONDITIONS SANITAIRES SUIVANTES SERONT À RESPECTER  
IMPÉRATIVEMENT

RENDEZ-VOUS PAR TÉLÉPHONE OBLIGATOIRE



ACCÈS À L'INTÉRIEUR DU GARAGE ET DU BUREAU INTERDIT



PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE



ATTENDRE AU STOP DANS VOTRE VÉHICULE FENÊTRES OUVERTES  
QUE LE MÉCANICIEN VIENNE VOUS CHERCHER



GARDER VOS DISTANCES ( AU MOINS 1 M )



Nous avons bien conscience que ces prescriptions sont contraignantes et nous éloignent de nos valeurs de partage et de convivialité, mais nous espérons que vous les comprendrez et que vous les appliquerez avec le plus grand sérieux pour le bien de tous

## Stop Info

### Stop Info de Mireille, secrétaire bénévole du CRIC, le garage solidaire :

À tous les adhérents ou futurs adhérents, le garage a repris du service en appliquant les règles demandées par le gouvernement ainsi qu'un protocole détaillé à suivre rigoureusement (surtout pour protéger Thierry le mécano, personne à risques).

P.S. : nouveaux horaires du standard pour prendre rendez-vous au 06 62 87 96 61, les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 14h à 16h.

Attention : les réparations se font uniquement sur rendez-vous pris au standard. En dehors de ces horaires ou en cas d'absence, laissez vos coordonnées et nous vous rappellerons.

## Une institutrice dans la Vallée 1928 – Novembre-décembre. Lange

**C'**est en 1928 que, toute nouvelle institutrice, Germaine Arnaud-Liautaud, originaire du Luberon, commença ses premiers placements, dont deux dans la vallée. Presque un siècle s'est écoulé, et il n'est pas dit que ses élèves soient encore de ce monde... mais leurs descendants ainsi que ceux des personnes citées sont certainement encore présents !

Nous vous présentons, dans ce numéro 115, le récit de Mme Arnaud-Liautaud sur son séjour à Lange. Dans le 116, c'est de son passage au « Haut-Noyers » qu'il sera question.

«Quand le malheur des uns fait le bonheur des autres. Une maîtresse malade, et c'était du travail pour moi ! Deux mois pleins, novembre et décembre à Lange, sur la commune de Châteauneuf-Miravail dans la vallée du Jabron ! Cette fois-ci on m'exilait vers la Drôme voisine. Alors, j'emmènerais Maman avec moi : j'aurais l'impression de l'accompagner en législature !

Pour nous y rendre, nous avons pris le train jusqu'à Sisteron, puis un car qui empruntait la vallée du Jabron jusqu'aux Omergues. Le voyage nous parût long. Allions-nous dans un bout du monde ? Peut-être, d'autant que sur la banquette voisine nous entendions un patois déjà différent du nôtre. Deux hommes de la terre s'entretenaient de leurs besoins : l'un deux disait qu'il n'avait pas foulé son blé, et l'autre de lui répondre - nous étions en novembre ! - qu'il devrait attendre l'année prochaine. Fouler le blé se dit caûqua, chez nous. Et voilà que nous entendîmes chaoucha ! Ce terme de chaoucha déclencha chez Maman et moi un vrai fou rire de gamines ! Sans autre fondement que la drôlerie des sonorités ! Au moins considérons-nous déjà le

dépassement avec humour !

Lange se situait trop loin de chez nous : inutile de penser au retour chaque fin de semaine ! Mais je trouvais le village joli, accueillant ; les gens chaleureux. Je rencontrai la famille d'une camarade de classe côtoyée à Manosque, Mademoiselle Latil ; et la pension de Madame Blanc – dix francs par jour – fort sympathique, favorisa quelques connaissances. Je me mêlai parfois à un groupe de jeunes gens du village qui sortaient tous ensemble et m'emmenèrent au bal avec eux, le dimanche. J'étais entourée ; ils étaient fiers de sympathiser avec « Mademoiselle l'institutrice » !

Par ailleurs, la classe de Madame Girard que je remplaçais – neuf élèves – m'adopta spontanément, se révélant docile et satisfaisante. Au total, un séjour harmonieusement agréable s'il n'avait pas fait aussi froid ! Et le froid semble encore plus froid quand on n'est pas chez soi ! »

Extraits tirés du livre de Germaine Arnaud-Liautaud « Maîtresse d'école - du Luberon à la Haute-Provence » édité aux Éditions de Provence dans la collection « Les Gens d'Ici »

## COMMERCES

## NOYERS-SUR-JABRON

**Boulangerie "Le cœur du bon pain"**

*Pain, viennoiseries, pâtisseries et produits salés. Petite épicerie avec fruits et légumes. Pizza sur commande, à emporter les vendredis soir et samedis soir de 6h30 à 13h et de 16h à 19h30*

fermé mardi, mercredi après-midi et dimanche

Tél. : 04 92 63 23 81

## COMMERCES AMBULANTS

**Pizzaiollette**

Pizzaiollette de 18h à 22h.

Jeudi soir à Montfroc

Vendredi soir à Saint-Vincent

Samedi soir aux Omergues

*Réservation par téléphone fortement conseillée*

Téléphone de Flore : 06 61 42 94 82

## ENTREPRENEURS ET ARTISANS

## NOYERS-SUR-JABRON

*Terrassement, travaux agricoles, petite maçonnerie*

**Serge BLANC**

Tél. : 04 92 62 05 71

*Terrassement, assainissement, fosse septique*

**VPF Assainissement - Pascal VESVRES**

Tél. : 04 92 31 03 86 - 06 73 10 46 34

*Exploitant forestier*

**Société forestière CALVI**

Tél. : 04 92 62 08 74

*Entretien et création d'espaces verts, élagage, débroussaillage*

**Yaneck ROUSSELET**

Tél. : 06 21 41 84 47

*Petits travaux d'aménagement*

**CHADOCK HOUSE****Brice CHADEBEC**

Tél. : 06 13 51 18 40

*Électricité - Plomberie - Chauffage*

**FLASH ELEC - Xavier ORILIA**

Tél. : 04 92 61 33 80 - 06 59 26 70 42

*Électricité générale*

**CHRIS-ELEC - Christian JOURDAN**

Tél. : 06 20 63 86 66

christian04200@hotmail.fr

*Fenêtres de toit, installation et rénovation*

**ALPES SUD RÉNOVATION**

Tél. : 06 14 47 17 06

alpes.renovation@free.fr

*Conception et pose de cuisine - huisserie, parquet, différents petits travaux de charpente*

**CONCEPT HABITAT**

Tél. : 06 83 56 88 29

richard-bouchet@hotmail.fr

*Maçonnerie générale, aménagement intérieur et extérieur*

**Mathieu LEONE**

Tél. : 06 45 85 54 56

ma-tl@hotmail.fr

*Mécanique générale - entretien pneus - réparation à domicile*

**MGP Thierry IMBERT**

Tél. : 06 65 45 59 16

*Aménagement terrain, enrochement*

**VRD Simon LACARELLE**

Tél. : 06 61 32 29 13

*Paysagiste élagage*

**« Ben espaces verts » Benoît BOGUET**

Tél. : 06 52 61 08 40

*Consultant immobilier*

**SAFTI Immobilier****Christophe DUCLOS**

Tél. : 06 33 01 23 49

christophe.duclos@safti.fr

## SAINT-VINCENT-SUR-JABRON

*Artisan menuisier charpentier*

**Philippe BUTTET**

Tél. : 06 64 19 55 55

## LES OMERGUES

*Ferronnier d'art*

**Yann BARTHELEMY****la métallerie du Jabron**

*sur commande : portails, pergolas, rampes d'escaliers et tous types de travaux métalliques.*

Tél. : 06 58 44 82 24

m.dujabron@outlook.com

*Entreprise de maçonnerie*

**Max FOLCHER**

Tél. : 04 92 62 04 28

*Plombier - chauffagiste*

**SARL JABRON ENERGIES****Bruce KATSAOUNIS**

Tél. : 04 92 62 06 38

## MONTFROC

*menuiserie, travaux de rénovation*

**Cédric BARRAS**

Tél. : 09 71 37 50 01- 06 82 17 46 13

*Apiculteur, charpentier*

**Kérouan LEROUX**

Tél. : 06 30 68 87 31

*Travaux de mini-pelle, murs de pierres sèches*

**Olivier THOMAS**

Tél. : 07 69 25 09 55

## VALBELLE

*CRIC, garage solidaire (centre de réparation interactif et convivial)*

Tél. : 06 62 87 96 61

<https://lecricgaragesolidaire.wordpress.com/>

*Exploitant forestier*

**Louis BOTTAGISI**

Tél. : 04 92 62 88 34

*Peintre en bâtiment*

**Philippe MOINE dit « Gégé peinture »**

Tél. : 04 92 35 12 54 - 06 68 24 18 63

*Plombier*

**Paul RAPHAËLIAN**

Tél. : 04 92 62 88 30

*Peinture (intérieur, extérieur), carrelage, divers travaux d'aménagement*

**JP SERVICES**

Tél. : 06 77 82 91 63

jpf-rodron@wanadoo.fr

*Petits travaux d'aménagement / Intérieur, extérieur*

**Jacques GRIEU**

Tél. : 09 51 17 89 61 / 06 79 80 37 79

jacquesgrieu@yahoo

## BEVONS

*Travaux publics - Terrassement*

**Christian PLAUCHE**

Tél. : 04 92 62 81 90

*Tous types de travaux, entretien,*

*réparation, petits travaux de maçonnerie, aménagement jardinage*

**LE BIHAN**

Tél. : 06 09 86 22 88

## CUREL

*Travaux de rénovation*

**Christophe JANVIER**

Tél. : 06 32 18 91 94

## ART ET ARTISANAT

### SAINT-VINCENT-SUR-JABRON

*Peintre, céramiste*

**Emmanuelle BERNARD**

Tél. : 04 92 34 35 19

emma.phil@wanadoo.fr

www.latelierdemmanuelle.jimdo.com

*Sculpture et sculpture mobile*

**Christophe BLANCARD**

Tél. : 06 88 86 69 33

*Auteur-photographe*

**François DIOT**

Tél. : 06 73 37 73 66

www.francoisdiot.fr

*Illustratrice*

**Catherine PARMENTIER-BLANCARD**

Tél. : 04 92 34 51 26 - 06 51 54 54 36

www.catherineblancardparmentier.

wordpress.com

*Artiste-peintre, peinture à l'huile*

**Laure MARTIN**

Tél. : 06 66 86 13 69

*Graphiste, illustrateur*

**Hugo PARMENTIER**

Tél. : 06 86 57 01 91

*Photos, cartes postales*

**Louis SAPEY-TRIOMPHE**

Tél. : 04 92 62 09 16

louis.sapey@yahoo.fr

*Céramiques Art Provence*

**Patricia STERN**

Tél. : 04 92 31 57 01 - Le village

Poterie pour la cuisine, les jardins et la

décoration. Exposition permanente

### VALBELLE

*Poterie*

**Michel et Mireille SAVOURNIN**

Tél. : 04 92 62 85 75

miousave@gmail.com

www.poteriedelavalleedujabron.fr

### CUREL

**Isabelle BARTHÉLEMY**

Tél. : 04 92 35 16 45 - 06 41 68 53 79

*Création luminaires et déco :*

isabelleb.net

*Luminaires spectacle vivant :*

insolitelights.com

*Illustrateur*

**Bernard NICOLAS**

Tél. : 04 92 62 00 70

www.danselombre.com

*Cartes postales, aquarelles, « les 9 herbes  
du Jabron »*

**“Lézard Vivant” - Catherine DIXON**

Tél. : 04 92 62 00 26 - 06 64 69 71 21

### NOYERS-SUR-JABRON

*Dessinatrice, sculpteur*

**Frédérique MAILLART**

Tél. : 04 92 61 08 84

www.frederiquemaillart.com

*Poterie - fabrication d'objets artisanaux*

**Dominique GOMEZ**

Tél. : 04 92 62 01 18 - dw61@free.fr

*Travail du cuir, agriculteur*

**Élie, Jas de Castagne**

Tél. : 06 19 38 10 98

### MONTFROC

*Poterie, grès utilitaire, animations argile*

**Association l'Ébauchoir**

Tél. : 06 59 28 83 88

www.lebauchoir.unblog.fr

*Illustrateur et auteur de bandes dessinées*

**Franck SINESI**

Tél. : 06 76 35 54 40



La Vallée du Jabron - entrée est - Bernard Nicolas

## FORMATION

### NOYERS-SUR-JABRON

**École internationale de boulangerie**

à Saint-Martin - Tél. : 07 88 36 47 85

contact@eidb.fr

www.ecoleinternationaledeboulangerie.fr

**Les jardins d'Anakhya**

*Centre d'Enseignement de Yoga*

Route de Saint-Martin

Tél. : 06 65 95 41 39

serge@anakhya.org / www.anakhya.org

**L'association « Les Couleurs du  
Jabron »** vous propose à partir de

l'automne 2019 des cours de dessin,  
peinture, aquarelle à la salle des  
associations de Noyers-sur-Jabron.

Renseignements : Nadine 06 22 57 63 30

ou Joëlle 06 76 05 77 06

### MONTFROC

*Formation en raïki bio énergie*

**Dominique DAVESNE**

Tél. : 06 09 51 37 96

**Stage de Kundalini yoga-rando en  
résidence :**

**voyage au cœur des 5 éléments**

Du vendredi 09-08-2019 au jeudi

15-08-2019 : pension complète

- hébergement - enseignements

compris. Informations et réservation

obligatoire depuis le site internet

<http://www.lavoiedunaad.com/> (onglet

“Agenda” clic sur l'événement)

Contact direct : 06 63 23 17 23

### SAINT-VINCENT-SUR-JABRON

**Centre International Vlady Stévanovitch**

à Aubard - Enseignement de l'Art du

Chi (Tai Ji Quan et Qi Gong)

Tél. : 04 92 63 25 54

stevanovitch@artduchi.com

www.artduchi.com/centreinernational

### BEVONS

**Association Ekilibre**

Stages d'Éveil à la nature pour les  
enfants et journées itinérantes “VIS TA  
NATURE”

Liens de nos activités :

<http://jardin-ekilibre.blogspot.com/>

[https://www.facebook.com/](https://www.facebook.com/natureartculturebevons/)

[natureartculturebevons/](https://www.facebook.com/natureartculturebevons/)

<https://vistanature.blogspot.com/p/>

[presentation-du-projet-vis-ta-nature\\_20.htm](https://vistanature.blogspot.com/p/presentation-du-projet-vis-ta-nature_20.htm)

## PRODUITS DE PAYS

## NOYERS-SUR-JABRON

*Pâtisseries*

**C'Délices - Laurent COLIN**  
sur commande et sur les marchés  
Tél. : 06 60 48 56 66

*Viande ovine bio*  
**Arlette MARTIN**  
Tél. : 04 92 62 08 31

*Viande ovine et bovine bio*  
**GAEC l'Orée du Puy - Colin et Aubin**  
vente directe 06 50 45 26 40

*Safran, confitures aux fruits rouges et au safran*  
**Élisabeth et Jean-Luc BOUCHET**  
Tél. : 09 61 67 13 84

*Viande ovine, vaches laitières, œufs*  
**GAEC La Ribière, Violette Da Sylva, Jordane et Alexia Pecquenard**  
Tél. : 06 99 61 69 57  
06 44 10 26 92

## CHÂTEAUNEUF-MIRAVAIL

*Fromages de chèvre*  
**Audrey JOYANT**  
Tél. : 07 78 79 76 82

*Vente de truffes*  
**Sébastien TROUCHET**  
Tél. : 04 92 62 07 24

*Pommes, lapins fermiers, œufs*  
**René GALLIANO**  
Tél. : 04 92 62 08 00

## BEVONS

*Fromages brebis, chèvre et vache*  
*Viande bio*  
**GAEC « Les Drailles »**  
**Pauline, Alex, Gela, Nalyd et Aubin**  
Tél. : 06 50 45 26 40

## SAINT-VINCENT-SUR-JABRON

*Œufs fermiers*  
**Benjamin DEPUYDT**  
Tél. : 06 50 91 98 67

*Pommes, jus de pommes*  
**Jean-Marie FIGUIÈRE**  
Tél. : 04 92 37 20 86

*Poulets, œufs, agneaux Thônes et Marthod et légumes bio*  
**“La poule à six cornes”**  
**Colin STÉVANOVITCH**  
Tél. : 06 01 99 89 06

## PARESOUS

*Plantes aromatiques, tisanes*  
**L'Affleur des collines**  
**Lucile TIMOTÉO**  
Tél. : 06 59 96 29 32  
laffleur-des-collines@hotmail.com

## CUREL

*Fromages de chèvre*  
**Sabine FERRARI**  
Tél. : 04 92 62 02 63

*Pain. Fabrication et livraison de repas à domicile.*  
**“Le vallon des amoureux”**  
Tél. : 04 92 62 05 86 - 06 75 52 03 18

*Plantes aromatiques, médicinales, potagères et ornementales.*  
**Pauline POSTEL**  
Tél. : 06 65 91 50 33 - 04 92 34 01 52

*Marâchage bio divers, en tunnel et plein champ*  
**Sophie HEUDE**  
Tél. : 06 80 34 41 63

## NOYERS-SUR-JABRON

*Viande ovine, veau, bœuf, et chevreaux bio*  
**Arlette MARTIN**  
Tél. : 06 68 58 33 99

*Viande ovine et bovine bio*  
**GAEC « L'orée du Puy »**  
**Colin**  
Tél. : 06 78 37 69 56

*Safran, confitures aux fruits rouges et au safran*  
Tous les jours, visite gratuite sur rendez-vous  
**Élisabeth et Jean-Luc BOUCHET**  
Tél. : 09 61 67 13 84

## MONTFROC

*Culture biologique*  
**Lionel BUCHER**  
ferme de Grignon  
Tél. : 04 92 62 01 08

*Miel*  
*Rencontre avec l'abeille et l'apicultrice sur rendez-vous*  
**Lucie BINISTI**  
Tél. : 04 92 34 56 64

*Fromages de chèvre AB*  
**Cécile GORGE-PANDARD**  
Tél. : 06 67 44 41 16

*Huiles et onguents à partir de plantes sauvages*  
**Olivia MARTIN**  
Tél. : 06 69 66 36 79

*Œufs, volailles, agneaux - vente directe en caissette, élevage de moutons Dorper*  
**Jean marc GUYONDET**  
Tél. : 06 82 12 73 33

## VALBELLE

*Viande ovine*  
**Andréa BLANC**  
Tél. : 06 60 20 99 51

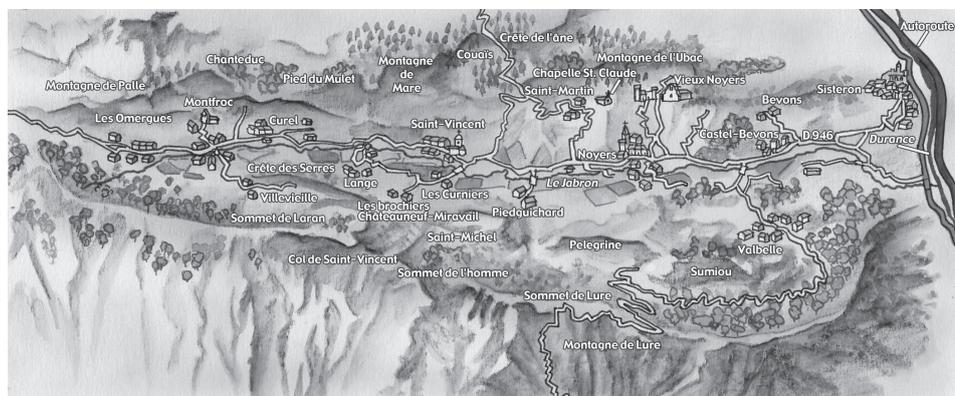
## LES OMERGUES

*Épeautre – huiles essentielles*  
**Claude MABILLE**  
Tél. : 04 92 62 01 72

*Apiculteur*  
**Marcel LEGRIS**  
Tél. : 04 92 62 29 08

*Épeautre, lentilles, pois chiches bio*  
**Michel FAVRE**  
Tél. : 04 92 62 09 22

*Producteur de lavande et lavandin (Fleur et essence)*  
**Nicolas ARMAND**  
Tél. : 06 63 87 17 42



## HEBERGEMENTS TOURISTIQUES - BARS - RESTAURANTS

## BEVONS

*Chambres et tables d'hôtes*

*Gîte d'étape*

**"Le Mas du Figurier"**

Tél. : 09 81 73 31 74 - 04 92 32 28 81

masdufigurier@gmail.com

www.masdufigurier.fr

*Chambres d'hôtes*

**"Le Mas du Plantier"**

Tél. : 04 92 62 81 74

beaumont-bernard@hotmail.fr

*Chambres d'hôtes*

**"Villa Lou Souleou"**

Tél. : 04 92 62 88 62

juana.tobal@wanadoo.fr

www.lousouleu.com

*Meublé de tourisme*

**"La Mission"**

Tél. : 04 92 62 86 32

*Meublé de tourisme*

**"La Grande Bastide"**

Tél. : 04 92 64 58 2

## MONTFROC

*Chambres et table d'hôtes*

*Gîte d'étape*

**"Les Ricoux"**

Tél. : 04 92 62 08 33

les-ricoux@wanadoo.fr

www.lesricoux.com

*Meublé de tourisme, chambres d'hôtes*

**"Les gîtes de Cosette"**

Tél. : 06 61 77 60 83 - zcori@hotmail.fr

« **Chez Anne** » 06 64 98 83 43

*Résidence de tourisme*

**"Les sylphides"**

Tél. : 04 92 35 28 64

elia.orengo@gmail.com

roger.champenois@orange.fr

**Château de Montfroc**

Mariages, réceptions, location de salles, gîtes et table d'hôtes, SPA

chateau@montfroc.com

Tél. : 07 83 13 95 69

*Chambres en "Bed & breakfast"*

**Maison de Magali**

Accueil : 6 à 7 personnes - Linge de lit et petit déjeuner inclus - Possibilité de repas en "Table d'Hôte" sur réservation uniquement.)

1 Place de la Fontaine, La Béguë, (derrière la chapelle) - Tél. : 06 63 23 17 23

## VALBELLE

*Meublé de tourisme*

**Mireille et André ARNIAUD**

Tél. : 04 92 62 01 96

*Meublé de tourisme*

**Patrice et Nadine GAY**

Tél. : 04 92 62 80 58

*Meublé de tourisme*

**"Ma Bergerie"**

*Camping*

**"Camping rural des randonneurs"**

Les Chênes - Tél. : 04 92 62 86 89

www.campingdesrandonneurs.fr

## LES OMERGUES

*Chambres d'hôtes*

**"Le Moulin de la Viorne"**

Tél. : 04 92 62 01 65

moulindeLaviorne@gmail.com

www.moulindeLaviorne.com

*Gîte rural*

**"Le Cabanon de mon Père"**

Tél. : 04 92 62 02 95

blna@lecabanondemonpere.fr

www.lecabanondemonpere.fr

*Gîte rural*

**"La Fontaine"**

Tél. : 04 92 62 01 72

*Bistrot de Pays - Hôtel - Restaurant*

Bar multiservices **"L'Étape"**

Tél. : 04 92 62 06 21

etape-omergues@wanadoo.fr

www.etape-provence.com

## NOYERS-SUR-JABRON

*Bistrot du dimanche sur la place à côté de la crèche. Tous les dimanches matins*

Tél. : 06 84 38 70 75

*Gîte et Chambres d'hôtes*

**"Le Château de Noyers"**

Tél. : 06 30 02 06 59

gustmh@yahoo.fr

www.chateau-noyers.fr

*Gîte rural*

**"Le Petit Moulin"**

Tél. : 06 62 09 07 93

elbez.jean-marc@orange.fr

www.facebook.com/

lepetitmoulinnoyerssurjabron

*Gîte rural "L'Escapade"*

Tél. : 04 92 62 00 04

escapades.en.jabron@orange.fr

www.maison-hotes-lure.com

*Meublé de tourisme*

**"La Genetière"**

Tél. : 04 92 62 07 86

renaud.lau@free.fr

http://gites.genetiere.free.fr

*Meublé de tourisme*

**"La Soléone"**

Tél. : 04 92 31 22 96

gite.lasoleone@orange.fr

www.lasoleone.fr

**Gîte rural**

Tél. : 06 50 19 89 09

lesmagnans04@gmail.com

**Chambres d'hôtes-Snack-Chez Evelyne**

evelyne.fracon@hotmail.com

Tél. : 06 38 17 91 82

**Gîte La Prairie - Françoise RIFFET**

Tél. : 06 33 52 07 40 - 04 92 35 48 21

www.gite-laprairie.fr

## CUREL

*Gîtes Ruraux*

**"Éco-Gîte La Ferme du Passavou"**

Contact : Sophie au 06 80 34 41 63

www.gitesrurauxcurel.e-monsite.com

**Auberge du vallon des amoureux**

Les remises - Contact : Norbert Jouveau

Tél. : 04 92 62 05 86 - 06 75 52 03 18

danselombre@wanadoo.fr

https://auberge-vallon-des-amoureux.fr/

Repas à domicile, plat du jour.

*Chambre d'hôtes*

**Catherine DIXON**

Tél. : 06 64 69 71 21

## SAINT-VINCENT-SUR-JABRON

*Gîte*

**Studio-gîte Denis Carvin**

Lieu-dit Les Auches

Tél. : 06 52 55 45 14

*Gîte d'étape et de séjour*

**"La Ribière"**

Tél. : 04 92 62 02 15

gite.laribiere@wanadoo.fr

www.gite-la-riberie.com

*Meublé de tourisme*

**"Gîte La Mésange Bleue"**

Tél. : 04 92 34 35 19

emma.phi@wanadoo.fr

www.gitelamesangebleue.jimdo.com

*Meublé de tourisme*

**Saint Antonin**

Tél. : 06 43 83 85 66

*Location*

**Mas du Moulin d'Anne**

**Jean-Louis Anglès**

## CHÂTEAUNEUF-MIRAVAIL

*Gîtes ruraux*

**"La Lucarne"**

**Mauricette CALVI**

Tél. : 04 92 62 00 09 - 06 31 03 19 82

calvi215@orange.fr

*Gîte*

**Les Costoliers**

info@giteslescostoliers.com

www.giteslescostoliers.com

**Vicky SCHOONBAERT et Maarten MICHEL**

Tél. : 09 71 59 30 06 - 06 98 09 77 30

## ADRESSES UTILES

**Secours**

Tél. : 18 ou 112

**Gendarmerie de Saint-Vincent**

Tél. : 04 92 62 05 27

**Hôpital de Sisteron**

Tél. : 04 92 33 70 00

**Agences postales communales****Noyers-sur-Jabron***du lundi au samedi de 09h30 à 12h00*

Tél. : 04 92 34 33 28

**Saint-Vincent-sur-Jabron***du lundi au samedi de 09h30 à 11h45**(fermée le mercredi et le dernier samedi du mois)*

Tél. : 04 92 62 05 26

**LES OMERGUES***Point poste commerçant, dépôt de pain, tabac l'Étape***MÉDICAL - PARAMÉDICAL****SÉDERON***Médecin***Docteur Antoine GUEZENNEC**

Tél. : 04 75 28 21 17

**SAINT-VINCENT-SUR-JABRON***Ostéopathe, énergétique traditionnelle chinoise***Christine MOUTON**

Tél. : 04 92 62 01 58

**NOYERS-SUR-JABRON***cabinet infirmier*

le village

09 66 97 14 56

**Marjolaine Latil** Infirmière DE 06 50 34 82 55**Anaïs Roca** infirmière DE 06 79 56 15 35

Soins à domicile et au cabinet sur R-V

## TRANSPORTS

**AUTOCARS PAYAN**

Tél. : 04 92 61 12 26

Tous les samedis sauf jours fériés

Séderon 7h50 // 13h00

Les Omergues 8h00 // 12h50

Montfroc 8h05 // 12h45

Curel 8h10 // 12h40

Saint-Vincent 8h15 // 12h35

Noyers 8h25 // 12h25

Valbelle 8h35 // 12h15

Bevons 8h40 // 12h10

Sisteron 8h50 // 12h00

**AEM TAXI - NICOLAS**

tous transports

Tél. : 06 28 18 07 49

**TAXIS EN DRÔME SUD**

- pour les personnes se rendant à Montfroc à partir de la gare routière ou SNCF de Sisteron

- pour les personnes voulant rejoindre la gare routière ou SNCF de Sisteron à partir de Montfroc, il est possible de commander un taxi 24h à l'avance en téléphonant à Valence au 0810 26 26 07 pour 5,40 € la course.

Par ailleurs un service régulier part de Séderon les mercredis et vendredis à 9h et vous laisse place du marché à Sisteron à 9h30. Le retour de Sisteron se fait à 11h45 et vous ramène vers 12h15. C'est un service à la demande, il faut réserver au même numéro.

## BIEN-ÊTRE

**NOYERS-SUR-JABRON***Ateliers Sophrologie - Bien-être***Léna Lemaitre-Jean**

Les mercredis de 18h30 à 19h30 à la salle des associations de Noyers

Tél. : 06 28 04 33 83

Possibilité de séance individuelle sur demande - Thématiques abordées selon les besoins du groupe  
site web [www.letreensoie.fr](http://www.letreensoie.fr)*Hypnothérapeute***Nadine Pisano**

sur R-V à partir du mois de juillet

place du village - Tél. : 06 22 57 63 30

**MONTFROC***Massage indien*

2 formats au choix :

Séance de 1h15

Séance de 1h45

Temps d'anamnèse inclus : 15mn.

**Maison de Magali**

1 Place de la Fontaine, La Béguë (derrière la chapelle)

Tél. : 06 63 23 17

[www.lavoiedunaad.com](http://www.lavoiedunaad.com)**SAINT-VINCENT***massage bien-être***Clio Stevanovitch**

Tél. : 06 74 44 56

## MARCHÉS PAYSANS

**MONTFROC**

le jeudi soir de 17h à 20h

**SAINT-VINCENT-SUR-JABRON**le vendredi matin à partir de 9h  
d'avril à octobre

Renseignements en Mairie :

Tél. : 04.92.62.00.56

**NOYERS-SUR-JABRON**Le mercredi soir de 17h30 à 19h30  
devant l'école

## FOYER RURAL DE LA VALLÉE

Tous les ateliers et activités reprendront début septembre.  
 Pour tous renseignements, contacter Mireille au :  
 Tél. : 04 92 62 85 75

## SAINT-VINCENT

L'association **Resurgen** s'occupe de recueillir des récits de vie de personnes aimant la vallée du Jabron. Vous pouvez les écouter sur le site de l'association :  
<http://resurgen.org/recits-du-jabron/>  
 Si vous voulez participer aux récits, ou les suivre :  
<https://www.facebook.com/resurgen/>  
 Contact : **Denis Carvin**  
 Tél. : 06 52 55 45 14

## BEVONS

### Association E.kilibre

#### Laurence Camilleri

[jardin.ekilibre@gmail.com](mailto:jardin.ekilibre@gmail.com)  
 Jardins éco-créatifs de la Lauze, éco-lieu permaculturel, gardiens de semences Libres  
 Stages et journées enfants « Nature et jardin » et événements écologie globale.

À partir du mercredi 16 septembre, ouverture des jardins aux enfants entre 4 et 10 ans

Tél : 06 18 35 60 16

### Groupe Rêve et Transition

Blog : [groupeveve04jabron.durance.revolublog.com](http://groupeveve04jabron.durance.revolublog.com)

Tél. 04 92 62 88 57

[gr.reve-transition@orange.fr](mailto:gr.reve-transition@orange.fr)

## Accueil de Loisirs

Ouvert à Valbelle la première quinzaine de juillet.

En fonction des effectifs, la deuxième quinzaine pourra se faire aussi à Valbelle, sinon les enfants inscrits seront dirigés sur l'accueil d'Aubignosc, par le service de transport mis en place. Limitation des places en fonction des préconisations sanitaires.

Programme « par journées thématiques » :

lundi : sensorielles  
 mardi : sportives  
 mercredi : curiosités  
 jeudi : aventures  
 vendredi : détente.

Au vu des conditions sanitaires actuelles, il n'y aura pas de sortie ni de séjour.

Tarif : 9,50 € la journée, minimum 3 jours par semaine, sauf semaine avec jours fériés : 2 jours obligatoires.

Pas d'inscription à la demi journée. Possibilité de déduire les bons CAF.

Accueil ouvert de 7h30 à 18h30 avec le repas froid tiré du sac. Le goûter est fourni.

Caroline Cappelier : 09 71 31 36 81 / 06 48 33 74 63  
 directrice extrascolaire

Accueil de Loisirs Les P'tites Bouilles CCJLVD  
 Grand-Champ 4, rue des Écoles  
 04200 PEIPIN

## La Grille de Raymond

### Horizontal

I. Le SARS-CoV, le MERS-CoV et maintenant le Covid-19.- II. La face glabre de ce singe est rose ou rouge.- Preneur de son.- III. Haut placé, il accueille des pontes.- Étudiant en médecine.- IV. Cogne.- Acronyme relatif aux sols.- Œuvre de Spielberg.- V. Entre le jéjunum et le gros intestin.- Boisson indienne à base de yaourt.- VI. Quartier de lune.- Instituteur en Suisse.- VII. Il sert à fixer l'aviron sur le tolet.- Du cercle des poètes disparus.- VIII. As l'avantage sur ses adversaires.- Ignominieux.- IX. Le moi.- Devenu banal, à force d'être entendu.- X. Qui se réduisent à rien.- Hydrocarbure gazeux.- XI. Partisans de Tito.- L'einsteinium.-

### Vertical

1. Son enceinte entoure un réacteur nucléaire.- 2. Compléter un fût avec le même vin.- Martyr réputé pour sa danse.- 3. Qui présente des lignes rayonnantes.- Jeune saumon.- 4. Accord de Camp-David.- Elle est comprise entre la mer du Japon et la mer Jaune.- Fait rêver.- 5. Nouvel animal de compagnie.- Un moins que rien.- 6. Eau-de-vie.- Terre labourée pour être ensemencée.- 7. Elle bloque la lame en position ouverte.- Ce n'est pas un lieu commun.- 8. Posture de yoga.- Norme de matériel vidéo.- 9. Île croate... ou supplément.- Plante au très fort pouvoir sucrant.- 10. Sans inégalités.- Réveille tout le quartier.- 11. Mises en garde à vue.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
I											
II								■			
III				■							
IV					■				■		
V						■					
VI			■							■	
VII							■				
VIII	■							■			
IX			■								
X				■							
XI									■		

Solutions dans le prochain numéro

## Bevons

<b>Maire</b>	M. Marc HUSER
<b>1<sup>er</sup> adjoint</b>	M. Patrick SCOTTI
<b>2<sup>e</sup> adjoint</b>	Mme Valérie JULIEN
<b>Conseillers</b>	
	Mme Séverine LEAL
	M. Frédéric THOMAS
	M. Joël DA-PRATO
	M. Vincent PIZOIRD
	Mme Karine GRONCHI
	M. Jonathan PLAUCHE
	Mme Audrey MAZIERE
	M. Régis PLAUCHE

Horaires d'ouverture de la mairie :  
Mardi et jeudi de 14h à 17h  
sur rendez-vous  
Tél. : 04 92 62 80 16  
mairie.bevons@wanadoo.fr



## Noyers-sur-Jabron

<b>Maire</b>	M. Brice CHADEBEC
<b>1<sup>er</sup> adjoint</b>	M. Claude GUERINI
<b>2<sup>e</sup> adjoint</b>	M. Claude DIMITROPOULOS
<b>3<sup>e</sup> adjoint</b>	Mme Maryse LATIL
<b>Conseillers</b>	
	M. Laurent COLIN
	M. Alain BOVE
	Mme Marjolaine LATIL
	Mme Nadine Sylvette TAXIL (PISANO)
	M. Cyril PLE
	M. Laurent RENAUD
	M. Fabien SCHMALTZ
	Mme Eliette RICHAUD
	Mme Laetitia ALLEGRINI
	M. Yannick TRANCHANT
	M. Guillaume BENSEGHIR

Horaires d'ouverture de la mairie :  
tous les matins de 9h à 12h  
Tél. : 04 92 62 03 08  
[mairie.noyers@orange.fr](mailto:mairie.noyers@orange.fr)



## Saint-Vincent-sur-Jabron

Nous n'avons pas les résultats définitifs au moment de la parution du journal.

Résultats du 1<sup>er</sup> tour

Candidats	Voix
M. Nicolas FIGUIERE	103
M. Pierre-Yves CAMPAGNAC	97
M. Maxime LAURENS	97
M. Christophe BLANCARD	92
M. Philippe BUTTET	90
M. Christian ALESSANDRI	88
Mme Françoise BIARESE-LANTERMINO	84
Mme Laure MARTIN	84
Mme Viviane AUDIBERT	83

2 postes à pourvoir en attente du 2<sup>e</sup> tour

Horaires d'ouverture de la mairie :

Lundi et mardi de 8h30 à 12h et de 13h à 17h30  
Jeudi et vendredi de 8 h 30 à 12h

Tél. : 04 92 62 00 56

mairie.stvincentsurjabron@wanadoo.fr



## Valbelle

<b>Maire</b>	M. Pierre-Yves VADOT
<b>1<sup>er</sup> adjoint</b>	M. Raymond GROS
<b>2<sup>e</sup> adjoint</b>	M. Paul RAPHAELIAN
<b>3<sup>e</sup> adjoint</b>	Mme Sabine BOTTAGISI
<b>Conseillers</b>	
	M. Fabien RICHAUD
	M. Baptiste DAUMAS
	Mme Béatrice GONNET
	Mme Coline CURATOLO
	Mme Lucienne LYON
	Mme Céline RENON
	M. Boris CHAUVEAUX

Horaires d'ouverture de la mairie :

Mardi de 9h à 12h sur rendez-vous

Tél. : 04 92 62 86 59

[mairiedevalbelle@wanadoo.fr](mailto:mairiedevalbelle@wanadoo.fr)



## Châteauneuf-Miravail

<b>Maire</b>	M. Jean-Philippe MARTINOD
<b>1<sup>er</sup> adjoint</b>	M. Roger SIRI
<b>2<sup>e</sup> adjoint</b>	M. René GALLIANO
<b>Conseillers</b>	
	M. Jean-Claude CHABAUD
	Mme Florence ANDRE
	M. Robert VERAND
	M. Nicolas GALLIANO

Horaires d'ouverture de la mairie :  
Vendredi de 13h 30 à 16h30  
Tél. : 04 92 60 00 44  
mairie-ch-miravail@wanadoo.fr



## Curel

<b>Maire</b>	M. Thierry BELLEMAIN
<b>1<sup>er</sup> adjoint</b>	M. Antoine POLATOUCHE
<b>Conseillers</b>	
	Mme Isabelle BARTHÉLEMY
	M. Gerhardus HAKKENBERG
	Mme Maya DE BOUVER
	Mme Sophie DUCCA
	M. Bernard NICOLAS

Horaires d'ouverture de la mairie :  
Lundi de 9h à 12h sur rendez-vous  
Tél. : 04 92 62 09 40  
mairie.curel@orange.fr



## Les Omergues

<b>Maire</b>	M. Alain COSTE
<b>1<sup>er</sup> adjoint</b>	M. Lionel BUCHER
<b>2<sup>e</sup> adjoint</b>	M. Benjamin CHESNEAU
<b>Conseillers</b>	
	M. Max FOLCHER
	M. Michel Marie TASSIN
	M. Jean-Marie CONDAMINE
	Mme Françoise BOUCHET
	Mme Carole KATSAOUNIS
	M. Vincent DE BRUYNE
	Mme Sylvie COSTE
	M. Bruce KATSAOUNIS

Horaires d'ouverture de la mairie :  
Lundi de 13h30 à 17h30 sur rendez-vous  
Vendredi de 9h à 12h  
Tél. : 04 92 62 09 40  
mairielesomergues@orange.fr



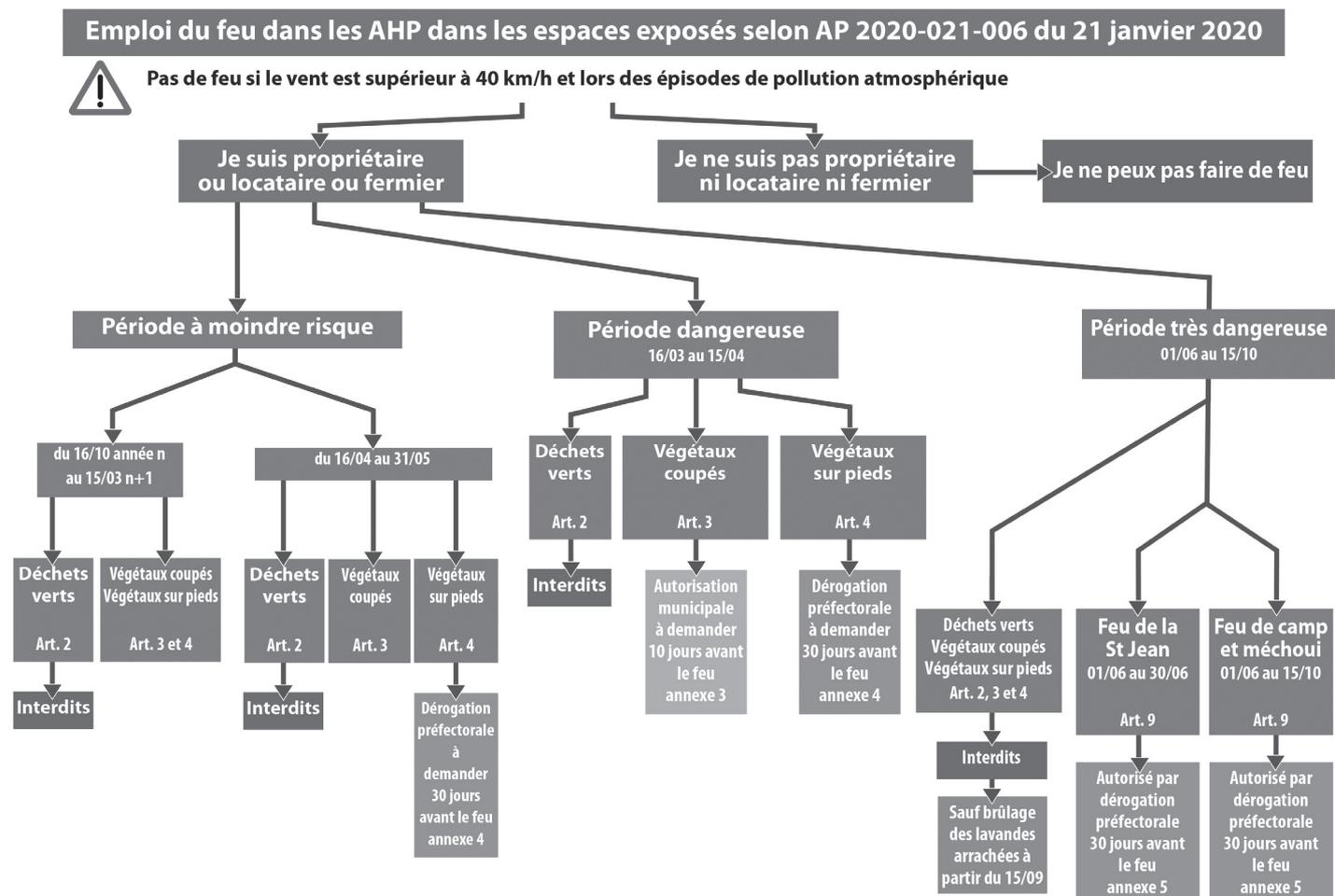
## Montfroc

<b>Maire</b>	M. Jean-Noël PASERO
<b>1<sup>er</sup> adjoint</b>	M. Claude CHALAND
<b>2<sup>e</sup> adjoint</b>	Mme Josiane COMBE
<b>Conseillers</b>	
	Mme Muriel LOPEZ
	M. Robert PASERO
	M. Jean-Pierre BERNARD
	M. Olivier CAILLARD

Horaires d'ouverture de la mairie :  
Mardi de 9h à 12h  
Tél. : 04 92 62 03 95  
mairiemonfroc@orange.fr



La préfecture a mis à jour l'arrêté concernant l'emploi du feu, voici le logigramme daté du 21 janvier 2020 :



Végétaux coupés : issus des travaux agricoles, forestiers, débroussailllements obligatoires  
Végétaux sur pieds : issus de l'activité agricole et l'entretien des canaux d'irrigation

Déchets verts : issus de tontes de gazon, de la taille des arbres et arbustes, les aiguilles et les feuilles mortes

Dans les communes non soumises aux obligations légales de débroussaillage, aucun feu n'est possible chez les particuliers.

### Noyers-sur-Jabron :

**Naissance :** MAHOUY Louana née le 26 janvier 2020

#### Décès :

THOMAS Didier décédé le 30 mars 2020

MARMOD Patrick décédé le 25 avril 2020

GROS Jeanine décédée le 16 avril 2020 à Paris

### Saint-Vincent-sur-Jabron :

**Décès :** FIGUIÈRE Louis décédé le 13 avril 2020

Le PLU est rendu exécutoire au 13 mars

### Curel :

#### Réalisations de la commune

- Réalisation d'un garde-corps en métal dans le village.
- Habillage en pierre du mur de soutènement au Passavour.
- Pose de panneaux de limites de vitesse et limites de poids sur les ponts.
- Amélioration du chemin de la Balandrane.

### Montfroc :

**Naissance :** COMBE Charlotte, fille de Brice Combe et Laure Barathon) née le 6 mars 2020 à Aix-en Provence

**Décès :** CHABAUD Suzanne le 13 février 2020 à Oraison

#### Réalisations de la commune

##### Travaux en cours :

- Restauration de l'église Saint-Clair par l'entreprise Folcher
- Construction d'un hangar communal au niveau de la station d'épuration.

La commune a reçu 500 masques offerts par Norbert BLANCHÈRE et Jean-Noël PASERO ; ces masques ont été pour partie distribués aux habitants. Le solde sera donné à la demande. Nous avons en plus acheté 200 masques que nous tenons à la disposition des habitants de Montfroc.