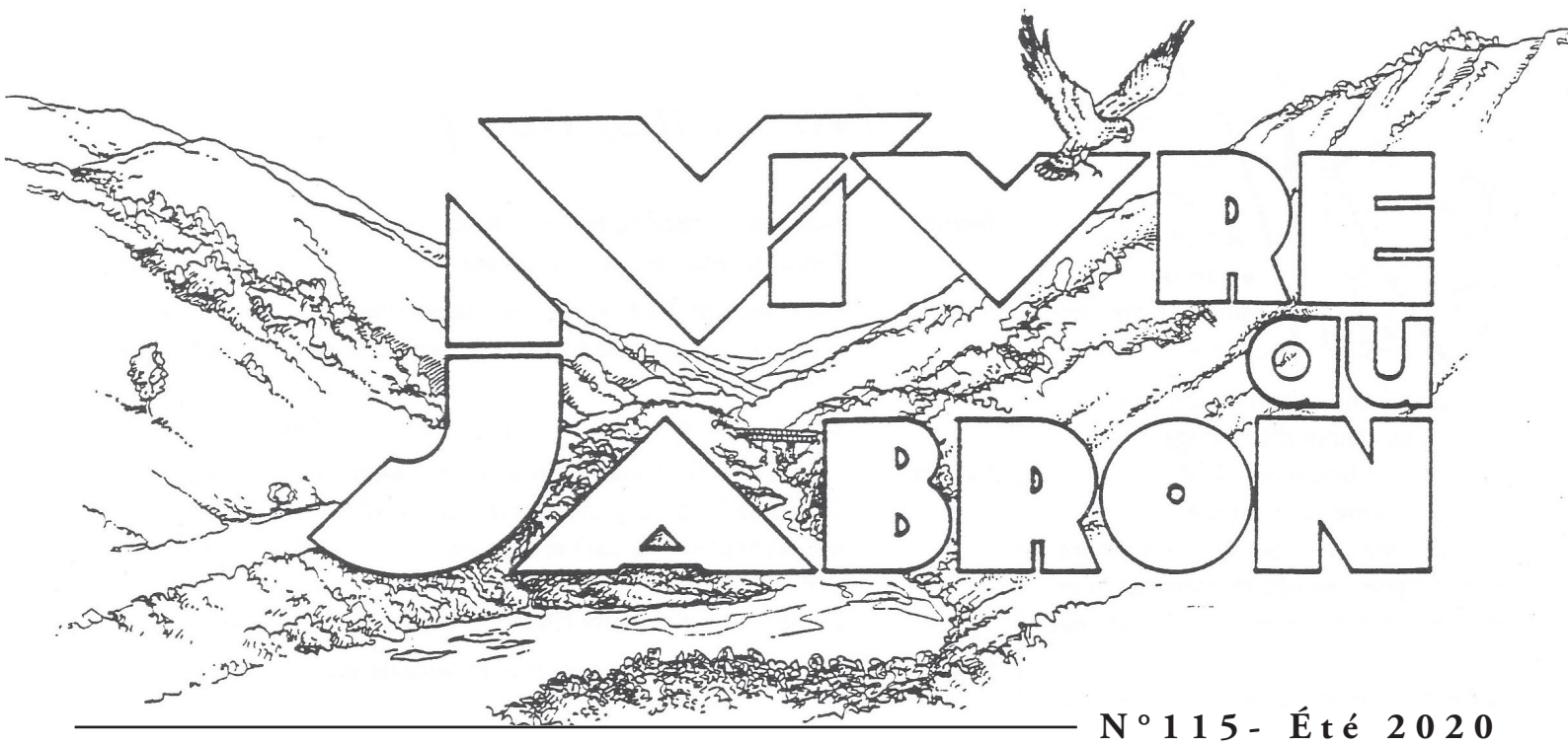


N°115- Été 2020

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.

En 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 : édito, 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, messager, 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 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
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 évènements 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

Vallée Sans Portes

Les rencontres citoyennes sont organisées dans la vallée du Jabron depuis mars 2019.

Pour plus de détails, consultez le site du GROUPE RÊVE ET TRANSITION :
http://groupereve04jabrondurance.revolublog.com/vallee-sans-portes-rencontres-du-jabron-cr-c25342428
Dans ce cadre et afin de correspondre au plus près à la réalité de nos besoins, aspirations et inspirations pour la vallée, nous vous proposons ce questionnaire, à remplir recto/verso et ***à nous faire parvenir avant le 31 Août 2020 :***

1 – Liste des thématiques traitées actuellement :

☐ - « court circuit et circuit court » (achats groupés alimentaires et autres).
☐ - espace gratuité.
☐ - pour financer nos activités : organisation d'événements, repas, et autres...
☐ - autonomie énergétique individuelle et collective.
☐ - s'informer sur la situation évolutive des enjeux écologiques et sociaux : projections de films, documentaires, conférences, ...
☐ - Comité de lecture en lien avec les Sentiers d' Ar'Lire.
☐ - Partage de voitures et covoiturage.

Si vous êtes intéressés par ces activités, classez-les par ordre d'intérêt de 1 à 7.

Avez-vous d'autres préoccupations essentielles pour la vallée et qui ne figurent pas dans cette liste ?
……
……
……

2 – Pour les rencontres mensuelles, préférez-vous :

Date :
- le lundi à 18h ☐
- le vendredi à 15h ☐
- le dimanche à 15h ☐

Lieu :
- toujours le même lieu (à définir) ☐
- chaque fois dans une commune différente ☐

3 – Êtes-vous intéressés par la création d'un comité intercommunal en relation avec les communes et la Communauté des communes pour :

- s'informer des sujets abordés et répercuter ces informations à tous les habitants,
  OUI NON
- approfondir les dossiers importants, OUI NON
- constituer une force de réflexion et d'action, capable d'intervenir d'une manière constructive sur les sujets qui nous concernent directement ?
  OUI NON

4 - Êtes-vous intéressés par la création d'une maison de santé, médico-sociale, soins alternatifs, à définir... (action à prévoir avec les communes de la vallée) ?

OUI NON

5 - Êtes-vous intéressés par un atelier pour faire ensemble des préparations alimentaires ?

- type conserves, confitures, jus, etc.
- en mutualisant notre matériel, nos recettes… OUI NON

6 - Êtes-vous intéressés pour participer à un comité de réflexion et d'action sur le développement écologique de la vallée ?

- habitat ☐
- gestion de la forêt ☐
- gestion des déchets ☐
- eau ☐
- élaboration d'une charte éthique ☐
- autres (précisez) ☐

7 - Voulez-vous participer à des activités culturelles existantes ?

- le marché de Noël
- la fête de la musique

Comment verriez-vous le développement d'autres activités ?

……
……
……

8 - L' horaire du marché actuel de Saint-Vincent vous convient-il ? ☐

- Préféreriez-vous un marché nocturne (17h/19h) ? ☐
- Le dimanche matin ? ☐

avec ponctuellement la participation d'animations… ☐

Êtes-vous : Producteur ☐ Consommateur ☐

9 - Pensez-vous pouvoir vous engager pour travailler sur ces thèmes :

- simplement en adhérant à l'association « La Vallée sans Portes » (5€) ☐
- participant même ponctuellement aux rencontres mensuelles ☐
- en vous insérant dans un groupe de travail spécifique et lequel ou lesquels ? ☐
- autres ☐

……
……
……
……
……

MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION À CE QUESTIONNAIRE ET À BIENTÔT !

Bulletin d'adhésion à l'association « La Vallée sans Portes »

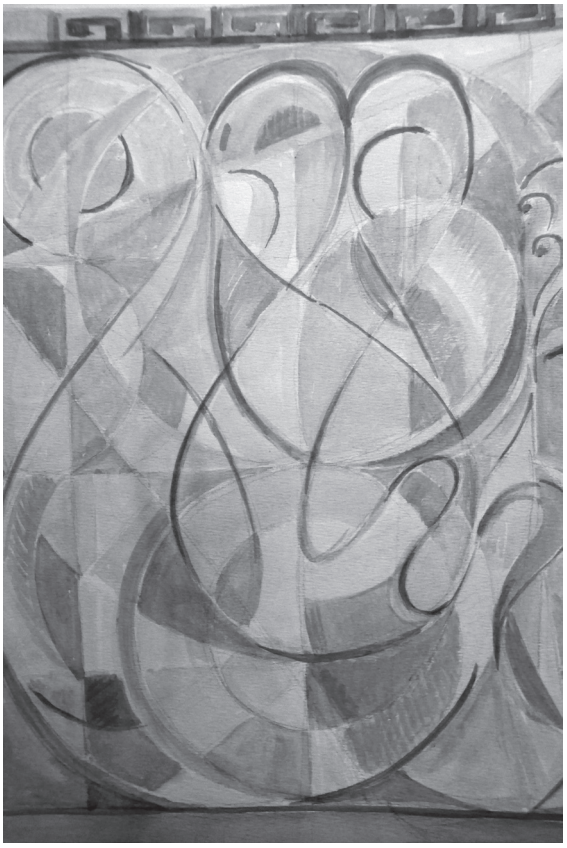
NOM : ……..…….....……. PRÉNOM : .....
ADRESSE :……..……
MAIL : …… TÉL. : .....
une adhésion individuelle de 5 euros ☐ une adhésion famille de 10 euros ☐

À retourner avec le questionnaire, soit par courrier avec un chèque à l'ordre de La Vallée sans Portes à :
Vallée sans Portes chez C.Lamora, les Auches, 04200 Saint-Vincent-sur-Jabron
ou
À déposer
- soit directement dans la boîte aux lettres de la VsP (ancienne Gendarmerie aux volets bleus au milieu du village à gauche en venant de Sisteron) à Saint-Vincent
- soit dans la boîte aux lettres placée à la Boulangerie de Noyers
- soit dans la boîte aux lettres placée sur le muret en face de l'école de Bevons

ou par e.mail à lavalleesansportes@e-nautia.com avec possibilité de virement sur le compte :
FR76 1910 6008 3943 6177 97039 85 AGRIFRPP891 CRCA

Cette 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 a 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-Dürrbach...
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 Don

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 noueux 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 bétaillères 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 durait une petite semaine, et quand il y avait la pluie, les imperméables perçaient et nous faisions 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 reconnaissaient. 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 commencions 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 sonnailles 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

Après les trognes, voici les greffes.

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.

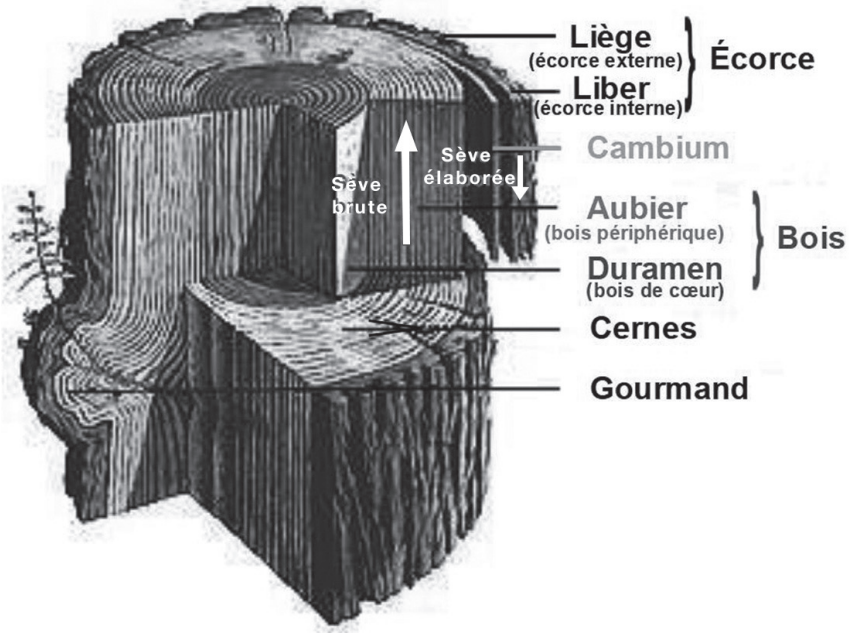
Pour réussir le greffage, il faut parvenir à accoler le cambium des deux plantes. C'est une mince pellicule verte, située sous l'écorce recouvrant l'aubier. Cette zone de croissance cellulaire va permettre la fusion entre le greffon et le porte-greffe.

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, écartez 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://groupereve04jabrondurance.revolublog.com/

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 chouchoutée, 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.

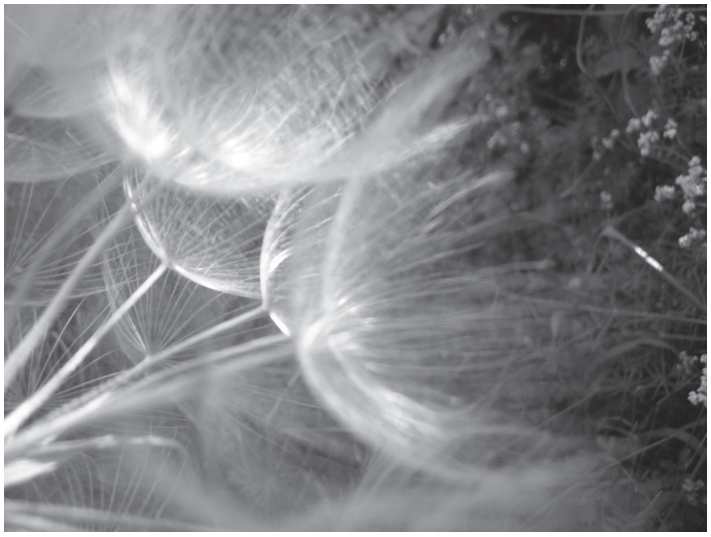


Photo : Catherine Dixon

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

Tout 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 évènements 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 multiplicateurs, 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 transparaît 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'avaler des gâteaux ! Même si j'avale 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 signait 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 duraient 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'emmène 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 soleil 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

Bernard Nicolas

Ça y est, l'Étape a rouvert ses portes aux Omergues !

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.

Photo : Catherine Dixon

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'Etape-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

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 Jarjayes
tous les jours sur réservation au 09 61 67 13 84

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

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 remplacements, 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 villégiature !

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 besognes : 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 considérions-nous déjà le dépaysement 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

Pizzaiolette
Pizzaiolette de18h 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 Assainisement - 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 ÉNERGIES
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.phi@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 raiki 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 (Taï Ji Quan et Qi Gong)
Tél. : 04 92 63 25 54
stevanovitch@artduchi.com
www.artduchi.com/centreinternational

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/natureartculturebevons/
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

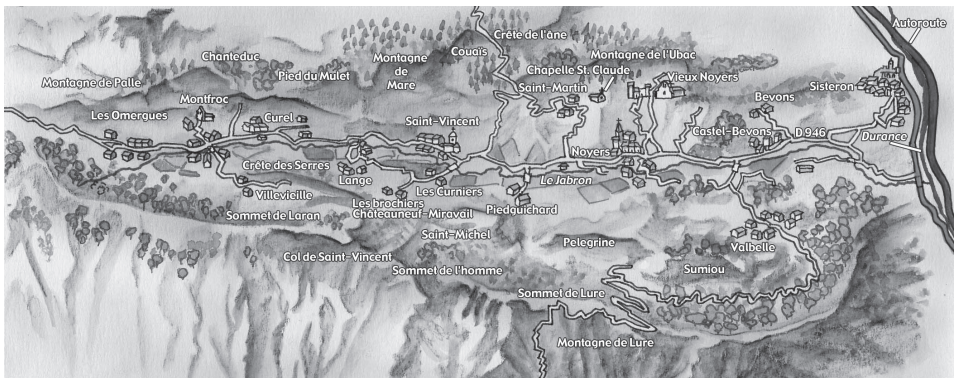
Plantes aromatiques, médicinales, potagères et ornementales.
Pauline POSTEL
Tél : 06 65 91 50 33 - 04 92 34 01 52

Maraîchage 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



Bernard Nicolas

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 Figuier"
Tél. : 09 81 73 31 74 - 04 92 32 28 81
masdufiguier@gmail.com
www.masdufiguier.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 Genêtière"
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 Passavour"
Contact : Sophie au 06 80 34 41 63
www.gitesruraxcurel.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-ribiere.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

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

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

Bernard Nicolas

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
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 : groupereve04jabrondurance.revolublog.com
Tél. 04 92 62 88 57
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.

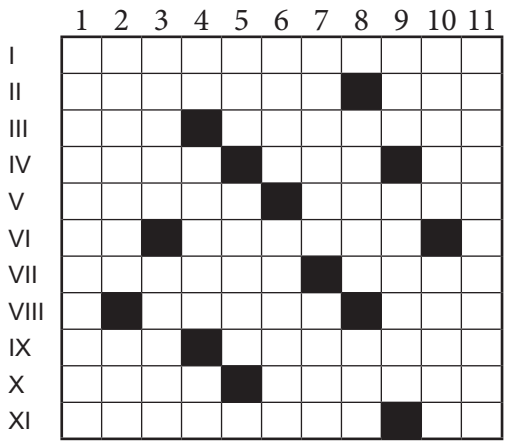
Caroline Cappelier : 09 71 31 36 81 / 06 48 33 74 63
directrice extrascolaire

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.

Solutions dans le prochain numéro

Bevons

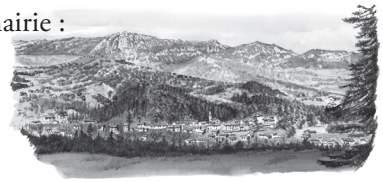
Maire	M. Marc HUSER
1er adjoint	M. Patrick SCOTTI
2e adjoint	Mme Valérie JULIEN
Conseillers	
	Mme Séverine LEAL
	M. Frédéric THOMAS
	M. Joël DA-PRATO
	M. Vincent PIZOIRD
	Mme Karine GRONCHI
	M. Jonathan PLAUCHE
	Mme Audrey MAZIERE
	M. Régis PLAUCHE

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

Maire	M. Brice CHADEBEC
1er adjoint	M. Claude GUERINI
2e adjoint	M. Claude DIMITROPOULOS
3e adjoint	Mme Maryse LATIL
Conseillers	
	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



Saint-Vincent-sur-Jabron

Nous n'avions pas les résultats définitifs au moment de la parution du journal.
Résultats du 1er 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 2e 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

Maire	M. Pierre-Yves VADOT
1er adjoint	M. Raymond GROS
2e adjoint	M. Paul RAPHAELIAN
3e adjoint	Mme Sabine BOTTAGISI
Conseillers	
	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

Châteauneuf-Miravail

Maire	M. Jean-Philippe MARTINOD
1er adjoint	M. Roger SIRI
2e adjoint	M. René GALLIANO
Conseillers	
	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

Maire	M. Thierry BELLEMAIN
1er adjoint	M. Antoine POLATOUCHE
Conseillers	
	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

Maire	M. Alain COSTE
1er adjoint	M. Lionel BUCHER
2e adjoint	M. Benjamin CHESNEAU
Conseillers	
	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

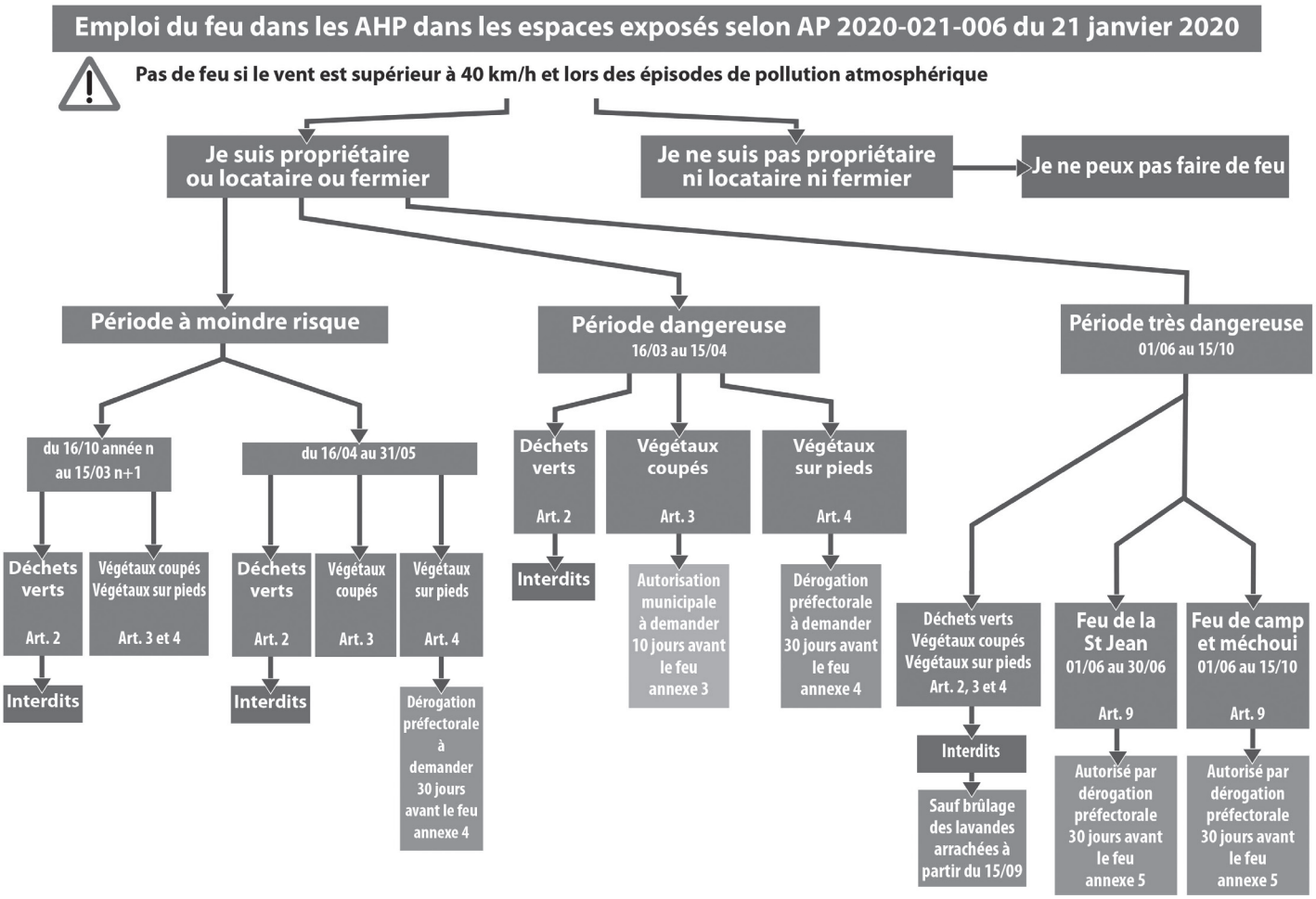
Montfroc

Maire	M. Jean-Noël PASERO
1er adjoint	M. Claude CHALAND
2e adjoint	Mme Josiane COMBE
Conseillers	
	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
mairiemontfroc@orange.fr

Aquarelles : Bernard Nicolas

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, débroussaillements 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 débroussaillement, 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 BLACHÈRE 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.