

VIVRE AU JABRON

N° 122 - Printemps 2022



Photo : Catherine Dixon

Édito	p.1	Potions de Vie	p.8
Droit de réponse	p.2	De nouveaux services dans la vallée	p.9
Ma vie au « Central »	p.3	Nuit de Printemps	p.9
L'école de Saint-Vincent	p.4	Nouvelles des associations	p.10
« La maison au bout du chemin »	p.5	Nouvelles des communes	p.11
La construction en pierre sèche	p.6 et 7	Messes	p.11
Le jardin secret de Pauline	p.7w	Maurice et Jean-Christophe	p.12

Édito

Tout à coup un matin un ciel d'un bleu impeccable, rutilant, s'est étendu sur la Vallée comme lavé au Mir par une dame de ménage efficace. C'était d'une pureté absolue, un lever de rideau, l'hiver ôtait son masque. En même temps, nous parvenaient encore des nouvelles du monde, de conflits et de guerres mêlés, de noms d'hommes ou de femmes à élire, de tentatives pour sauver ce qui peut l'être ou pour à double tour tout refermer, quand d'autres encore s'acharnent à tout pulvériser depuis leur palais doré. Écrans et postes de radio : casiers d'acier remplis d'images et de paroles se déversant dans nos maisons et dont on ne sait plus démêler sans heurt les tentacules. Comment vivre dans la trame du temps et de l'inéluctable ?

Pourtant, dans le champ optique, le bleu du ciel se répand jusqu'à l'Ukraine, puis bien au-delà de la Russie aux dômes inquiets et songeurs, joignant les océans, dont le Pacifique aux mille îles mythiques.

Tout espoir grandissant est permis.

Ici... coule une rivière. C'est la nôtre. Pour raviver les chants d'oiseaux dans sa longue chevelure argentée, rien de tel que d'en faire l'éloge. Cela fait venir le printemps, les fleurs de cytise, la joie promise.

Ici... serpente une vallée. C'est la nôtre. Pour ranimer en elle l'avenir qui s'y loge, rien de tel comme toujours que de miser sur le courage et la belle volonté de ses habitants.

Des cafés se sont ouverts - « *Le zinc est le meilleur conducteur de chaleur humaine.* » (dixit Antoine Blondin) - dont la longue histoire se déroule tout au long de la route.

Des cimetières continuent à être entretenus par les vivants, pierre après pierre, pour préserver les âmes des corps dépossédés.

Des fontaines, des chapelles, des écoles, des maisons, ont été restaurées.

Les enfants, sous des yeux attentifs, peuvent tracer leur chemin, pas à pas, vers la réalisation de leurs rêves.

Des couvents, peut-on imaginer..., rassemblent des cercles de prières dans les mouvements de l'aube au crépuscule.

Certains, certaines, ouvrent des jardins secrets, lancent ou relancent des cultures.

Certains, certaines, concoctent des potions de vie, essentielles. Encore et encore, en plus de tout le travail des paysans, des artisans, des ouvriers.

Tous, toutes, participent aux nourritures terrestres, spirituelles, passeurs d'histoires qui s'écrivent, détentrices de la mémoire humaine du Jabron.

Jamais le fanal ne vacille.

Corinne R.

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

Nous archivons d'anciens numéros. Pour les personnes intéressées, contactez le 06.64.69.71.21

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 : 06 64 69 71 21 - lezardvivant@gmail.com
06 17 67 44 88 - c.lamora@gmx.fr

Association d'affiliation : La Vallée Sans Portes - les Auches - 04200 - St-Vincent-sur-Jabron
Mise en page : Bernard Nicolas / Impression : Imprimerie Nouvelle - Sisteron
Dépôt légal le 10/01/2018 BnF N°10000000382616

Droit de réponse

Monsieur le Président de la Communauté de Communes Jabron-Lure-Vançon-Durance
110 rue de l'école
04290 SALIGNAC
Tél : 04 92 34 46 75

A SALIGNAC, le 18 janvier 2022

Journal « Vivre au Jabron »

La Vallée sans portes

les Auches

04200 ST-VINCENT-SUR-JABRON

OBJET : Droit de réponse de la CCJLVD à l'article du SIVU du JABRON dans le journal « Vivre au Jabron »

Madame, Monsieur,

Ce courrier fait suite à la publication dans l'édition d'hiver 2021-2022 du journal « Vivre au Jabron » d'un article concernant les problématiques liées à l'eau potable et à l'assainissement, rédigé par le président du SIVU de la Vallée du Jabron.

La CCJLVD souhaiterait utiliser son droit de réponse, en tant qu'établissement public qui va récupérer les compétences eau et assainissement à partir du 1^{er} janvier 2023, car certaines informations diffusées ne sont pas correctes.

Veuillez trouver en pièce jointe l'article que nous souhaiterions voir publié dans la prochaine édition de « Vivre au Jabron ».

Si des modifications substantielles y sont apportées avant publication, merci de nous les faire valider en amont.

Merci de votre compréhension et de votre réponse. Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes sincères salutations distinguées.

1 OBJET : Réponse de la CCJLVD à l'article du SIVU du JABRON

Dans l'édition d'hiver 2021-2022 du journal « Vivre au Jabron », le SIVU du Jabron a rédigé un article concernant le transfert des compétences eau et assainissement à la CCJLVD, et notamment le futur mode de gestion de ces compétences. La CCJLVD souhaite apporter quelques précisions à ces déclarations. Pour commencer, il convient de faire un rappel sur le cadre juridique en vigueur. La loi NotRe (loi n° 2015-991 du 7 août 2015 portant nouvelle organisation territoriale de la République) impose le transfert des compétences eau et assainissement aux Communautés de Communes.

Tout d'abord, le SIVU indique que la CCJLVD étudie deux possibilités (la régie ou la DSP) sans avoir approfondi d'autres modes de gestion possibles. Les discussions sur le futur mode de gestion ont commencé il y a plusieurs années déjà, et de nombreux modes de gestion ont été envisagés (tous ont été étudiés avec la même attention). Ceux qui ont été retenus sont les deux plus pertinents, compte tenu des spécificités du territoire : la régie ou la délégation de service public (DSP). Aucune décision définitive n'a encore été prise.

De nombreuses discussions ont déjà eu lieu avec des acteurs des secteurs de l'eau et de l'assainissement (l'Agence de l'Eau Rhône Méditerranée Corse, la DDT), avec d'autres EPCI ayant déjà la compétence (en régie, DSP ou autre), avec la préfecture, ou avec des associations spécialisées (ASCOMADE, par exemple). Le SIVU indique ensuite que la DSP est une « privatisation » et que la durée du contrat serait de 20 à 30 ans.

Que les administrés soient rassurés, la DSP n'est pas une privatisation : les infrastructures, les réseaux et l'eau appartiennent et appartiendront toujours au domaine public. Le délégataire, dans le cadre d'un contrat préétabli, ne gère que l'exploitation (c'est-à-dire la réparation des pannes, le débouchage des canalisations, l'entretien des stations de traitement, etc.). Les investissements relatifs aux compétences (par exemple la rénovation d'un château d'eau ou la réfection d'une partie de réseau) restent à la charge de la CCJLVD. Ensuite, la durée du contrat de DSP, s'il devait avoir lieu, serait fixée à 12 ans (une durée supérieure à 20 ans est illégale dans le domaine de l'eau potable), afin de faire coïncider les fins de tous les contrats de DSP pour 2033. Cela permettra ensuite de choisir un mode de gestion unique pour toutes les communes de la CCJLVD. Enfin, le SIVU explique que la loi NOTRe (Nouvelle organisation territoriale de la République, loi du 7 août 2015) impose un lissage des tarifs et une uniformisation des prix.

Dans les faits, la loi NOTRe impose en effet une uniformisation des prix. Cependant, il peut y avoir des dérogations, notamment s'il existe des différences réelles de situation entre les usagers (par exemple une source différente, un réseau en moins bon état, etc.). Pour ce qui est du lissage des tarifs, il n'y a aucune obligation en termes de durée : le tarif peut ne pas être lissé, comme il peut être lissé sur plusieurs années. En espérant avoir été clairs, nous restons à disposition du SIVU et des administrés pour toute question sur le futur mode de gestion de l'eau et de l'assainissement, et plus généralement sur le transfert de ces deux compétences. Nous sommes conscients des difficultés pour les communes et les syndicats, et des enjeux liés à ce transfert. Soyez assurés que nous mettons tout en œuvre pour que la gestion de ces compétences se passe au mieux, et dans l'intérêt de tous les usagers.

Le Président de la CCJLVD

René Avinens



C'était d'octobre 1965 à 1972. J'ai adoré mon bar, il y avait de l'ambiance, y avait de l'ambiance !

Nous habitons Château-Arnoux avec nos 4 enfants, Betty l'aînée, qui

avait 13 ans, Serge, Jacky et Rémi. Avec mon mari, nous avons repris le bar de Noyers tout de suite après le départ de M. Macron, ancien gendarme de Saint-Vincent. On s'est arrangé avec les propriétaires, M. et Mme Richaud, et ça s'est fait tout de suite, ils me connaissaient depuis longtemps. Donc... on a pris le bar... Pendant 7 ans, cela a été les plus belles années de ma vie, j'ai adoré le bar, l'ambiance et tout !

Chaque fois qu'il y avait les vacances, on avait tous les Marseillais... Toutes les maisons qui sont fermées maintenant, s'ouvraient, c'étaient toutes des familles avec des enfants... Il y avait un monde fou !

On avait le cinéma dans le bar, on a fait de tout... On a fait des concours de belote, on a eu jusqu'à 48 équipes, on allait jouer chez les parents de Joëlle, dans les autres cafés, il y en avait 2 et à la mairie. On a fait des concours de boules... On en avait fait un, la semaine de la fête de Laragne, qui avait été annulée. Tous les Marseillais qui s'étaient déplacés pour cette fête étaient venus à Noyers, il y a eu 51 équipes, ça j'me rappelle ! On avait entamé un jambon, à 2 heures du matin, y avait plus rien... y avait plus que l'os...

Pour la fête, nous étions 2 derrière le comptoir et 3 serveurs... Cela paraît incroyable ! On avait fait venir pendant 2 ans un orchestre de Monte-Carlo, Noël Damier. Des voitures, il y en avait du château jusqu'au cimetière, et jusqu'au pont... Nous avons mis un grand cuvier dans la cuisine, on y mettait de l'eau et M. Ranque ou M. Figuière de Sisteron nous montaient des blocs de glace pour rafraîchir les bouteilles. Mon frère faisait le va-et-vient pour les remonter de la cave.

À l'époque, en 3 jours, on se faisait beaucoup d'argent.

On travaillait... on avait du monde. On avait tous les jeunes... Tous les dimanches, même en hiver, il y avait au moins 4 parties de boules, après c'était la belote.

Quand il y avait des chantiers dans la vallée, les ouvriers d'EDF, des Ponts et Chaussées, aimaient bien manger à Noyers. Le matin en montant, ils s'arrêtaient pour réserver leur repas. J'ai eu, une fois, jusqu'à 32 personnes, mais en général j'avais une quinzaine de personnes.

Tout était dans l'assiette, une entrée, un plat, un morceau de fromage, le dessert...

Le repas était à 7,50 francs mais ils prenaient tous leur apéro avant le repas. Je n'avais même pas besoin de calculatrice avec toutes ces commandes, le calcul mental fonctionnait bien.

Je me souviens un jour, je leur avais fait des cannellonis. Une autre fois, je leur avais fait l'aïoli, et j'avais refait une 2^e tournée. Je me demande encore comment je faisais avec mes 4 gosses ! Mais, c'était une bonne ambiance !

Tout le monde nous donnait un coup de main. Le bar était ouvert tous les matins dès 6h30, les enfants rentraient au chaud, en attendant le bus qui venait de Séderon pour le ramassage scolaire. Danièle S. qui habitait avec sa famille à Périvoie, me vidait tous les cendriers, la voisine d'à côté, une Marseillaise, le matin après avoir bu son café, me faisait la terrasse. Betty, ma fille, m'aidait très souvent et aussi Christiane et Annie, les enfants que maman gardait. Il n'y avait pas de lave-vaisselle, maman venait m'aider à faire la vaisselle quand il y avait beaucoup de monde.

J'avais la binteloterie, les journaux Hachette et les magazines, les bonbons, les glaces, les cartes postales, le tabac et le gaz, et je faisais manger. Maintenant je me demande comment je faisais !

Et il y avait les jeux, le juke-box, le flipper. Toute la journée il y avait de la musique, j'ai adoré cette ambiance ! J'aime le commerce, mais j'aimais encore plus le bar, je préférais avoir à faire aux hommes plutôt qu'aux femmes, c'était complètement différent.

Un 14 juillet, on a fait venir un marchand de Sisteron, M. Ranque, pour nous livrer des bières et des bières ! Jusqu'à 2 heures du matin, ils jouaient aux boules et ça buvait, et ça buvait ! Personne ne rouspétait. Maintenant à 10 heures s'il y a du bruit, les gens se plaignent.

Une autre fois pendant un concours de belote, les gendarmes sont arrivés, M. Petit et le chef qui venait de Carcassonne. Ils ont posé leur képis sur le comptoir et les ont regardé jouer. Le chat est allé se coucher dedans et s'est endormi. Au moment de partir, le chef a dit à M. Petit « Elle dort, on ne peut pas l'empêcher. ». Et, ils ont attendu que le chat se réveille !

Il y avait aussi les clients de l'hôtel des Guirand et tous les jeunes.

À cette époque, les parents n'avaient pas peur de laisser leurs enfants aller danser le soir après souper. Tous ces jeunes allaient à Saint-Nazaire chez M. Gauthier qui avait un restaurant et une pêche à la truite dans ses 2 étangs. Nous, on leur portait le tabac.

Quand on voyait arriver les Marseillais, on savait qu'on allait travailler !

Il y avait 3 bars qui tournaient au village : le Central, le bar du Commerce de l'autre côté de la rue... Le café Sias à la place de l'épicerie actuelle, juste à côté du Central.

Tous les dimanches, ils venaient tous ensemble, en famille, les gens se réunissaient. Il m'est arrivé de servir 25 pastis, les gens rentraient et sortaient. Et tout le monde remettait sa tournée.

Mon bar était toujours impeccable, et j'arrivais à m'occuper de mes enfants. Une femme, un jour, a compté les chaussettes que j'avais étendues, il y en avait 44. Mes enfants étaient toujours propres, ils sont allés à l'école, et ont fait leur communion.

Franchement, je me demande comment j'ai fait et j'avais toujours le sourire.

J'ai arrêté parce que je n'en pouvais plus, mais je me suis régalée. J'étais malade depuis ma coqueluche à l'âge de 12 ans et j'ai vécu dans la fumée avec mes problèmes de bronches.

Je regrette cette ambiance, tout ce monde, toute cette vie qui grouillait au village. Il y avait de l'ambiance !

Simone Renoux, propos recueillis par Catherine Dixon

Travail d'un archéologue - écrit par Julia et Octavia, élèves de CM1

« Les archéologues montent sur des collines ou sur des terrains plats puis ils cherchent un site où des affaires auraient pu servir aux hommes préhistoriques. Ensuite, ils demandent l'autorisation à leur patron et au propriétaire des lieux. Jean-Denis a beaucoup travaillé à Chypre. Il s'intéresse particulièrement au début du Néolithique. Ils commencent la fouille avec une pelleteuse et avec délicatesse, ils creusent. Au bout d'un moment, ils s'arrêtent de creuser selon la période qu'ils étudient et aperçoivent des traces. Puis, ils prennent des pelles et des pioches et ils prennent des outils plus délicats comme le pinceau et l'aspirateur. Il existe aussi le tamis : on met de la terre avec des morceaux à étudier dedans puis on le secoue avec de l'eau. Ils ont trouvé des grains de blé et du petit épeautre. C'est au Néolithique que l'agriculture a commencé. Ensuite, ils mettent ces fossiles dans des bacs puis ils les étudient. Parfois, ils peuvent recoller les vestiges et exposer les pièces dans des musées. D'autres fois, c'est trop cassé ou fragile, on les range dans des boîtes. »



La taille d'un silex -

texte écrit par Pierre, Louise et Elliot, élèves de CM1

« Jean-Denis Vigne nous a montré comment tailler un silex, comme aux temps préhistoriques. Pour ne pas se blesser, il est important de se protéger les mains avec des gants. D'abord, on repère une entaille dans le silex. Pour casser le silex, on utilise un percuteur dur (autre silex ou pierre dure) au début et un tendre pour la suite. Il faut lisser le bord puis taper d'un coup sec mais pas trop fort pour le casser. On obtient ainsi des éclats. Quand on a un éclat pointu, coupant et solide, on le taille plus finement. Pour fabriquer une flèche, par exemple, on fait une encoche dans un bâton. Jean-Denis a mis le silex dans l'encoche puis il a entouré avec de la ficelle, enfin, il a collé le tout avec du goudron de pin. Et on laisse sécher pendant deux ou trois jours. Et nous avons une flèche. »

L'homme et le chat - écrit par Emma et Jaya, élèves de CE2

« Jean-Denis Vigne est archéologue. Il est chercheur au CNRS à Paris. Il a fait beaucoup de fouilles sur l'île de Chypre. Un jour, son équipe a trouvé les fossiles d'un squelette d'un homme à côté de celui d'un chat. C'est une tombe qui date du Néo-

lithique. C'est la première fois qu'ils ont trouvé un chat enterré avec un humain. C'est le début de la domestication des chats. C'est il y a environ 11 000 ans. »

Initiation à la danse et au yoga

Depuis le mois de novembre, tous les élèves de l'école de Saint-Vincent ont des cours de danse et de yoga une fois par semaine avec Yaëlle De Bruyne, une danseuse professionnelle. Voici le commentaire des élèves de CP :

« Avec Yaëlle, on apprend à danser. Dans l'échauffement, on fait le papillon et aussi la chandelle. Quand on est debout ou assis, on apprend à sentir les points d'appui. On fait aussi du yoga comme par exemple, l'arbre. Quand on est allongé, on écoute l'aquarium, c'est une musique qui fait penser aux animaux de la mer. On se détend. On adore ça ! Merci Yaëlle ! ».





Photo : Sabine Jacobs

C'est la politique qui est à l'origine de notre histoire. Le traité d'amitié franco-allemand dit le « Traité de l'Élysée » entre De Gaulle et Adenauer a eu pour conséquence de rapprocher une famille allemande de Düsseldorf (en Rhénanie) et une famille française de Sisteron. Les familles se sont rencontrées avec leurs enfants lors de plusieurs échanges scolaires. C'était le début d'une amitié qui a commencé il y a 60 ans et qui dure toujours aujourd'hui.

Quelques années plus tard, en 1973, cinq étudiant(e)s dont trois de cette famille allemande ont passé leurs vacances à Sisteron. L'un d'eux avait entendu dire qu'on pouvait acheter des maisons bon marché en Provence. Impressionnés par la beauté de la vallée du Jabron nous avons eu l'idée insensée d'en acheter une - sans en avoir l'argent -, alors que notre rêve à cette époque était de partir en Inde avec une vieille Volkswagen que nous avions déjà peinte de différentes couleurs. Après avoir visité plusieurs ruines sans toit, des bergeries sans fenêtres et même des pigeonniers sans rien du tout, nous sommes tombés au dernier jour de nos vacances, par l'intermédiaire du père de cette famille sisteronnaise, sur « la maison au bout du chemin ».

C'était une ancienne ferme, datant de 1802, en ruines dans un hameau près de Noyers avec encore trois maisons habitées. La nôtre était la villégiature d'une famille marseillaise depuis 1900 qui parcourait la dernière étape à dos d'âne avec leurs bagages, comme dans les films de Pagnol.

Nous avons renoncé à notre projet de partir en Inde et nous avons commencé à rénover ce bâtiment.

Il y avait l'eau de deux citernes, un WC dans le jardin, un seau sous un grand chêne comme douche, en été avec de l'eau froide, en hiver avec de l'eau chaude.

On allait chercher l'eau potable dans des bidons à la fontaine au bord de la route un peu plus haut.



Dessin : Catherine Dixon

Au commencement de notre histoire, nous étions trois enseignants, un médecin et un architecte. Au cours des années, l'équipe a un peu changé. Aujourd'hui nous sommes trois familles dont quatre personnes du début de l'aventure.

Nous avons appris à travailler de nos mains, démolir, bâtir, faire des trous dans des murs de 60 cm, construire des meubles (bruts, mais quand même), peindre tant de fois des fenêtres et des murs, poser du carrelage, toujours aidés de nos amis et parents, plus tard de nos cinq enfants et huit petits-enfants.

Il y avait longtemps « le trou allemand » dans le Jabron où nous nous sommes baignés jusqu'au moment où il y avait trop de pommiers dans la vallée et ainsi plus assez d'eau dans la rivière !

Nos racines ici ont commencé à pousser : d'abord le mariage de mon frère à la cathédrale de Sisteron en 1974, puis la naissance de notre fils dans une clinique à Manosque en 1979, mon mariage en 2003 à la mairie de Noyers, les décès, celui de mon père à l'âge de 83 ans pendant ses dernières vacances dans la vallée et 16 ans plus tard, de ma mère, à Aix-la-Chapelle, après avoir fêté ses 90 ans ici avec toute la famille. Tous les deux sont enterrés au cimetière de Noyers.

Le progrès est venu avec l'eau et l'assainissement de la commune et nous avons maintenant des salles de bains et - le luxe ! - des WC à l'intérieur. Nous chauffons la maison en hiver, s'il fait soleil, par une serre adossée, ce qui était un projet de notre ami avec ses étudiants d'architecture.

Nous avons fêté nos 20, 30, 40 années en Provence avec nos voisins et amis français et allemands avec un « méchoui », accompagnés par des musiciens locaux. Il manque encore la fête de 50 ans de notre projet communautaire en 2023.

« La maison au bout du chemin » fait partie de notre vie et elle est devenue notre deuxième « Heimat » (patrie).

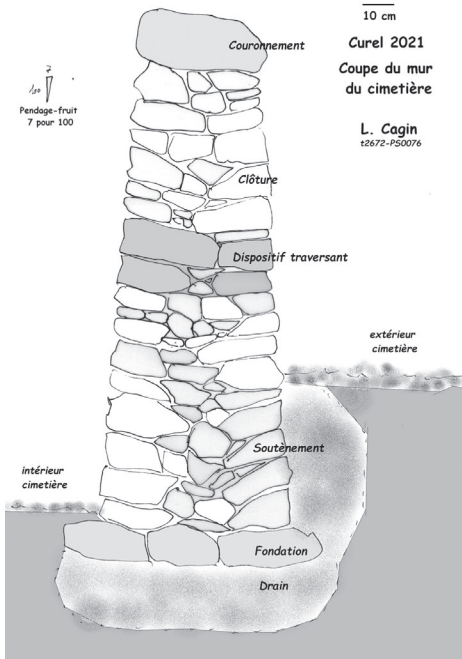
Sabine Jacobs

Janvier 2022, hameau Maremiaille

Les ouvrages en pierre sèche : on en trouve de partout ici. Ils font à tel point partie de notre paysage que parfois nous ne les voyons plus. Et pourtant... Fruits d'une culture, d'un patrimoine, et tellement beaux !



Photo : Sophie Ducca



Clôtures, murs de soutènement, chemins suspendus aux flancs des montagnes, restanques - ou bancao selon les lieux - retiennent la terre depuis plusieurs siècles. Parfois cachés dans la végétation, parfois négligés et éboulés, mais souvent gailiards et toujours là, semblant défier le temps et la gravité pour nous imposer leur force et leur superbe au fil des ans et des saisons...

campagne que l'on trouve ce type d'ouvrages. On peut cependant admirer nombre de remises, jas, bories, cabanons, cabanes issus de cette technique. Mais c'est surtout les murs de soutènement tels que les chemins ou de terrasses de culture, ou des murs de clôture qui organisent les paysages que nous connaissons.

Il suffit d'ouvrir les yeux et ils sont omniprésents.

Ces constructions sont des emblèmes de la Provence, mais pas seulement... C'est une technique que l'on retrouve sur les cinq continents. Souvent lié aux nécessités des activités agricoles et de déplacement, c'est, depuis la préhistoire, un moyen d'aménager les territoires pour optimiser l'activité humaine. Les ouvrages que nous voyons aujourd'hui datent souvent des XVII, XVIII, XIX^e siècles.

Pour certains terroirs tels que le Luberon ou la Dordogne, elle est devenue un argument culturel, faisant désormais l'objet d'une attention nouvelle.

Quel bel hommage au passé et au savoir-faire ancestral ! La pierre sèche reprend de la noblesse...

En se baladant, souvent, on croise ou longe l'un d'entre eux. Combien d'heures, combien de mains, combien de générations ont œuvré à leur élaboration ? Patrimoine à part entière, vestiges du passé mais toujours acteurs de nos paysages, il est bon de leur rendre hommage et de les redécouvrir...

Issus de la « technique du pauvre », il s'agit d'utiliser les matériaux disponibles sur place dans un but utilitaire. Les pierres, non scellées, sont juxtaposées les unes par rapport aux autres. La structure est donc souple, adaptative et capable de se déformer sous les contraintes. Et le plus de tout cela, c'est qu'elle offre abri à un véritable écosystème riche en faune et flore.

C'est un art de construction à part entière. Le lien entre les pierres est constitué par leur propre équilibre, compte tenu de la gravité. Et l'équilibre est obtenu grâce au positionnement des pierres les unes avec les autres. Patience, lenteur, minutie, sont les maîtres-mots de cette élaboration. Il s'agit d'un puzzle en 3D, chaque pierre venant se poser sur les deux du dessous, en respectant les angles qui empêcheront son glissement vers l'extérieur.

Le mur en pierre sèche, s'il est bien conçu, peut durer plus longtemps qu'un mur en béton ou en pierres ourdiées.

Très rarement utilisé pour l'habitat permanent, c'est surtout en



Photo : Catherine Dixon



Photo : Catherine Dixon

RENOUER AVEC LES TRADITIONS

C'est ce qu'a proposé la jeune architecte Géraldine MAKE-REEL, nouvelle résidente à Curel, dont le projet a été retenu pour l'agrandissement du cimetière de ce village. Il s'agissait - entre autres besoins - de clôturer un espace à l'arrière de ce dernier.



Photo : Catherine Dixon

L'association « une pierre sur l'autre » a répondu : « présente ». Quatre murailliers, professionnels de la pierre sèche, ont œuvré ensemble pendant un mois au début de l'hiver.

Un chantier participatif de 2 jours a été proposé à cette occasion, permettant à ceux qui le souhaitent de s'initier à ces techniques ancestrales. Une dizaine de personnes ont répondu favorablement à la proposition,

permettant à chacune d'entre elles, sur les conseils des pros, d'apporter « la pierre à l'édifice ». Ces journées pédagogiques et formatrices ont enchanté les néophytes, leur permettant d'acquérir des gestes et des techniques.

Monter un mur en pierre sèche ? Pas si simple... mais le résultat de ce mois de travail réalisé par de vrais pros est saisissant.

Sophie Ducca



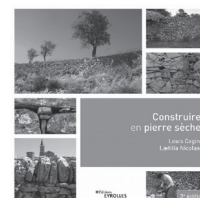
Photo : Bernard Nicolas

Contact : (Louis Cagin) – Une pierre sur l'autre
06 74 42 14 12

<http://pierreseche.over-blog.com>

<http://unepierresurlautre.wordpress.com>
unepierresurlautre@laposte.net

Louis Cagin, Lætitia Nicolas, « Pierre sèche, théorie et pratique d'un système de construction traditionnel » éditions Eyrolles, Paris, 2022.



Le jardin secret de Pauline

Aux Pays-Bas, quand j'étais adolescente, je rêvais d'un jardin, un jardin avec des roses, des fleurs, des plantes aromatiques. C'était un rêve assez romantique. Mais la réalité, c'est autre chose. Quand, à l'âge de 15 ans je n'ai plus voulu aller à l'école, j'ai travaillé un moment dans une exploitation de maraîchage en biodynamie. Mais la vie m'a emmenée ailleurs, j'ai fait une formation de marin et je suis devenue skipper sur un bateau à voile. Après, les enfants sont venus et avec mon mari de l'époque, on a monté un chantier naval. J'y ai fait un petit jardin de 100 m². Je pouvais nourrir toute la famille. Aux Pays-Bas, il suffit de « cracher une graine » et tout pousse !

Nous sommes arrivés en France en 2008 puis en 2010 à Curel, mon rêve était toujours là, au fond de moi. Petit-à-petit il est revenu. Le vieux Paul de Montfroc m'a permis de jardiner sur ses terres (en échange, bien sûr !) D'abord j'ai commencé avec le potager. Ce jardin m'a vraiment inspirée. J'ai découvert que j'avais les mains vertes, on pourrait dire « les mains sales » avec les ongles toujours noirs !

J'ai commencé à produire à toute petite échelle des plantes aromatiques et médicinales. Des plantes d'ici comme le romarin, le thym, l'origan, des menthes différentes etc., mais aussi des plantes plus exotiques comme la sauge blanche, le jiaogulan ou herbe de l'immortalité, la tagete lucida ou estragon du Mexique, la scutellaire. Ces plantes venues d'ailleurs sont intéressantes et c'est bien de les rencontrer, mais je reviens de plus en plus sur les plantes de notre région, les plantes qu'on trouve près de chez nous, en bref, les « simples ». Qui ne sont pas si simples que ça. Je les étudie, je les goûte, j'apprends à les

connaître. C'est un savoir que j'ai envie de partager. J'adore aussi multiplier les plantes, par tous les moyens possibles : par semence, par multiplication, par marcottage, par bouturage. Ma passion est de faire découvrir aux gens de nouvelles plantes, de nouveaux parfums, de nouveaux goûts.

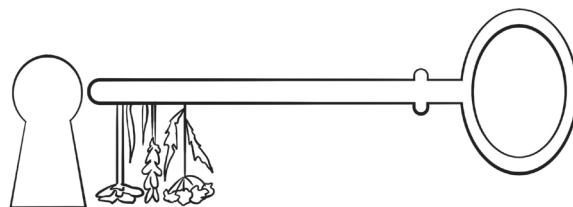
Maintenant, que j'ai trouvé ce super lieu de « Serre de Marie » à Noyers-sur-Jabron, je vais mettre en place des stages autour de la plante médicinale à partir de cet été : « Comment faire sa pharmacie au naturel à la maison ». Ces stages couvrent l'usage des plantes, la cueillette sauvage, la culture et la transformation.

Les personnes intéressées peuvent me contacter par téléphone, et dès que j'ai le programme, je l'enverrai.

Entre-temps, j'ai toujours ma collection de plantes à vendre. Vous êtes les bienvenus à « Serre de Marie » pour voir, sentir, et éventuellement les acheter. Ça me fera toujours plaisir de répondre à vos questions sur toutes ces plantes merveilleuses...

Pauline Postel

Tél : 06 65 91 50 33 Mail : ppostel@gmail.com



Jardin Secret



En accord avec nos valeurs, nous privilégions le plus possible des ingrédients locaux (farines de petit épeautre et de blé de Séderon, pois chiches et ail de la ferme Grignon à Montfroc pour le houmous lactofermenté, légumes d'Aubignosc, œufs fermiers de Curel, etc.) ou en circuit court (agrumes de Sicile du groupement d'achat « Galline Felici » pour le kéfir). En outre, nous utilisons exclusivement des ingrédients issus de l'agriculture biologique, même si nous ne sommes pas à l'heure actuelle certifiés AB Ecocert (un label très coûteux qui n'est pas à la portée des petits artisans que nous sommes !).

En 2022, nous lançons également notre gamme de levains déshydratés (blé, petit épeautre et sans gluten), afin de permettre aux Jabronnais(es) et au-delà de se lancer à leur tour !

Nous produisons et vendons sur les marchés d'avril à octobre et de novembre à mars sur commande uniquement avec livraison sur Saint-Vincent le vendredi.

C'est un improbable mais heureux concours de circonstances qui m'ont fait atterrir à Curel au mois de mai 2020, avec mes deux filles Kiara (11 ans) et Jaya (8 ans). J'ai tout de suite ressenti l'envie de m'établir dans cette vallée à la fois paisible et vivante, verdoyante et fleurie, idéalement située entre mer et montagne, mais aussi habitée par des âmes authentiques, créatives et connectées à cette belle nature.

Nous avons donc élu domicile à Saint-Vincent-sur-Jabron en septembre 2020, en plein cœur de la vallée, dans un logement nous offrant une vue panoramique sur le Jabron et les montagnes environnantes. Très vite, mon compagnon Arnaud, jardinier-paysagiste à Aix-en-Provence, nous a rejoint, d'abord à temps partiel, puis pour de bon...

Fin 2020, l'idée a germé en nous de mutualiser nos intérêts communs et nos compétences respectives (je suis diététicienne-nutritionniste de formation) afin de proposer à la vallée ce que notre cœur nous dictait de faire : un commerce ambulancier d'alimentation vivante, locale et biologique.

Ainsi naquit *Potions de Vie* en avril 2021, au terme de quelques mois de démarches, de formation et d'expérimentations en tous genres... Notre cuisine familiale s'est transformée en un laboratoire ultra-optimisé de production de kombuchas et kéfirs aux saveurs et aromates variées, de tartinables multicolores et autres préparations de légumes lactofermentés, mais aussi et surtout de spécialités boulangères et pâtisseries à base de levain naturel.

Le point commun à toutes ces « potions » : leur richesse en probiotiques et autres micro-organismes bénéfiques, et une qualité gustative et nutritionnelle boostée par un processus de fabrication impliquant une fermentation lactique maîtrisée. Des aliments vivants donc, hautement digestibles et assimilables par l'organisme.

Les marchés :

Jeudi : Montfroc

Vendredi : Saint-Vincent-sur-Jabron

Samedi : Montbrun-les-Bains

Dimanche : Séderon

Pour plus de détails sur nos produits et points de vente, des idées recettes, ou pour nous contacter, rendez-vous sur notre site internet : www.potionsdevie.com

Laetitia et Arnaud



Esthéticienne à domicile

Me voilà installée à Montfroc depuis le mois de juin avec mon compagnon et notre petite fille Eléna. Nous avons quitté sans regret Marseille pour un changement de vie radical dans la belle Vallée du Jabron.

Je me présente, je suis Marion, j'ai 31 ans et j'exerce le métier d'esthéticienne à domicile.

Je suis une spécialiste du bien être et de la beauté aussi bien auprès des femmes que des hommes.

J'interviens chez vous et vous propose une grande palette de soins, comme en institut : modelage, beauté des mains et des pieds, épilations. Je vous chouchoute sans bouger de chez vous.

N'hésitez plus, appelez moi au 06 69 44 94 60

Marion Cousin



Samedi 18 juin à 20h
Place de la Mairie à Montfroc
«**Tout va bien**»
une tragi-comédie présentée par
l'Association Place au Théâtre
Petite restauration bio sur place



Samedi 25 juin
Fête de la Musique
à partir de 19 h

Plusieurs groupes de musiciens -
Peintres et concours de peinture
dans la rue,

Soirée dansante - Buvette et
petite restauration sur place



Info Moulin de la Viorne

Concerts :

Samedi 2 avril à 20h

Concert Saint-Saens-Fauré, quatuors cordes et piano sur leurs correspondances, concert suivi d'une dégustation de vins

Jeudi 2 juin à 20h

Concert Chansons Alcalines, Cie Bang, duo voix-contrebasse pour des compositions françaises chaleureuses et gaies

Documentaire :

Samedi 1^{er} avril

« Barrages », de Nicolas Ubelmann

« Quand tout sera privé, on sera privés de tout. »

Suivi d'un débat avec Philippe André

Salle des Omergues

Stages de développement personnel :

Samedi 30 avril et dimanche 1^{er} mai :

Formation au Reiki Gendai Ho, 2^e niveau, avec Pascal Wallyn

Samedi 14 et dimanche 15 mai :

Formation week-end méthode Corps-Miroir, avec Philippe Hannellet et Viola Schöpe

Du 3 au 6 juin :

Stage de yoga traditionnel Indien, avec Guillaume Morgan

Renseignements auprès de Yaëlle : 0614655243

www.moulindeLaviorne.com

Nuit de printemps

Par une nuit de printemps

La lune est pleine

Doux chavirement.

Le calme envahit les interstices

Comme un murmure sans bruit

Subtil solstice.

Débordement d'idée

Court refrain

Pas de géant vers l'avenir.

Nouvelle génération

Survient un frisson.

Oubliés les émois du passé

Comprendre les égarements

Afin d'entreprendre une nouvelle vie.

Fini le tourment

De cette douce mélancolie

Qui chaque fois me chavire.

Longue attente

D'un jour sans fin

Pour qui guette la faim.

Après s'être rassasié

De tendre parole

D'une amitié donnée.

Espoir non dépourvu

De crainte de n'y point arriver

De cette fatalité suggérée.

Xavier Roubaud
Les saisons

Accueil de Loisirs à Valbelle

Les Mercredis à thème : « À travers la France »

Mars-Avril : le Sud-Ouest

Mai-Juin : l'Outre-Mer

Des randos, des jeux, des activités manuelles, des jeux de rôles, des découvertes culinaires et sportives

Accueil de 7h30 à 9h, et de 11h45 à 12h, 13h15 à 14h00 et de 17h à 18h30. Ouverture à la journée et 1/2 journée.

Vacances de Printemps : la 1^{ère} semaine du 11 au 15 avril sur le site de Valbelle sous le thème du « Jardin »

Possibilité de faire des navettes la 2^{ème} semaine du 19 au 22 sur le site d'Aubignosc sous le thème « Autour du jardin »

Accueil de 7h30 à 9h et de 17h à 18h30.

Ouverture à la journée.

En dehors des horaires précisés, le portail est fermé.

Attention aux consignes de sécurité, renseignez-vous auprès de l'équipe encadrante.

Repas nominatif à fournir (bouteille d'eau comprise), le centre prévoit le goûter.

Pré-inscription par mail : lespetitesbouilles04@ccjlv.fr

Inscription validée lors du règlement

Tarifs : 9,50 € la journée

5 € la 1/2 journée les mercredis

Contacts :

06 48 33 74 63

06 82 99 58 00

09 71 31 36 81

Attention ! Le bureau des P'tites Bouilles a déménagé :

Accueil de Loisirs Les P'tites Bouilles CCJLVD

Mairie - Place de Flore - 04200 AUBIGNOSC

Les inscriptions se font toujours sur rendez-vous
1^{ère} porte à droite en entrant.

Le Foyer Rural de la Vallée

Durant la pandémie, certains ateliers ont pu être assurés dans des lieux privés avec un total respect des conditions sanitaires.



Le Foyer attend la levée du pass sanitaire, pour réintégrer les salles.

À ne pas manquer, sauf décisions gouvernementales :

Spectacle de l'atelier théâtre

le Samedi 25 juin 2022 à 21h

salle Montebelle à Valbelle

Adhésion : Adulte : 15 € / Moins de 16 ans : 12 €

Pour tout renseignement contactez le : 04 92 62 85 75

Email : frvj04@gmail.com

Site : <http://foyer-rural-de-la-vallee-du-jabron.fr>

SPECTACLE DE CIRQUE EXCEPTIONNEL + CONCERT VENDREDI 29 AVRIL à MONTFROC

Dans le cadre de leurs activités de développement culturel en zone rurale, les associations **Noonsi** productions (Montbrun-les-Bains) et **Danza L'Umbra** (Curel), ont collaboré pour accueillir le « **Cirque Inextremiste** » et son spectacle « **EXIT** », qui joue avec... une montgolfière ! Cette compagnie se produisant à l'international donnera une représentation UNIQUE le vendredi 29 avril à 21h à Montfroc. Elle sera précédée du concert du groupe de rock festif « **Makizar** » à 19h30. Rendez-vous sur la place du village pour ce moment d'exception et de partage ! Ne les ratez pas !

P.S. : ils s'installeront dès le jeudi 28 avril après-midi à Montfroc pour faire les dernières répétitions... une occasion de plus de venir les observer ! Buvette et snack sur place. Prix libre au chapeau.

Infos : 06 08 30 83 03 communication@noonsiprod.fr



BEVONS

Naissances (un beau tiercé) :

Fabio CURTI, fils d'Alysson GROEGL et de Pierre-Emmanuel CURTI le 17 décembre 2021 à Manosque

Julia BOTELLA, fille d'Amandine DI IORIO et de Mathieu BOTELLA le 18 décembre 2021 à Manosque

Ange PLOS, fils d'Elisa REYNIER et de Julien PLOS le 19/12/2021 à Manosque

Décès :

Jean-Michel BERNARD le 21 décembre 2021 à Gap

Réalisations de la commune :

Pose d'une buse sous le chemin des Clos.

Contrôle des points d'eau incendie.

Entretien des espaces verts de la Mairie dans le cadre de la convention avec l'EREA.

Nettoyage des bassins d'eau potable de Bevons et changement de la régulation de chlore par le SIVU.

VALBELLE rien à signaler

NOYERS

Décès :

René THOMAS le 30 décembre 2021

Jean-Claude PECQUENARD le 17 janvier 2022

Pierre GALLEGO le 20 janvier 2022

Réalisations de la commune :

Le projet d'adressage est en attente de plaques (numéros et rues).

Achat et installation d'un panneau d'information électronique.

Commencement des travaux à l'ancienne maison DUC avec la création d'un logement social et d'un local jeune.

Dans le cadre du lancement des travaux de création d'un logement social, Mme la Préfète, Mme la Sous-Préfète, MM.

CASTANER et SPAGNOU sont invités à la cérémonie de pose de la première pierre, le 15 mars à 9h30.

Installation de deux praticiennes de médecine douce dans les locaux de la Mairie, Mme CERVANTES, Somatothérapeute et Mme KARTES, Sonothérapeute.

CHÂTEAUNEUF-MIRAVAIL

Décès

Monique LAUGIER, née BARRY, le 21 Novembre 2021

Réalisations de la commune :

Élaboration d'une crèche de Noël dans l'église.

Travaux de réhabilitation du chemin communal de Druignes.

Finalisation de l'adressage municipal avec pose de la signalétique urbaine.

Enfouissement de l'électricité et du téléphone (fibre) entre le hameau des Patins et de Lange, avec suppression des poteaux électriques et téléphoniques (fin des travaux le 31 Mars).

Pose de panneaux pédagogiques aux deux entrées de la commune.

Achat par la commune d'une saleuse et d'une lame de déneigement permettant de dégager toutes les rues communales.

La quasi totalité des habitants de la commune peuvent désormais souscrire à la fibre. La commune sera normalement totalement commercialisable au mois d'avril 2022.

Réalisation d'un columbarium à 12 caveaux.

CUREL : rien à signaler

MONTFROC

Décès : René CORNET le 25 février 2022

Réalisations de la commune :

Enfouissement des réseaux Enédis et Orange dans la traversée du Hameau de la Bégüe

Inauguration de l'église St-Clair prévue le 05 mai 2022 à 10h

SAINT-VINCENT : rien à signaler

Horaires des messes

Dimanche 3 avril : 9h30 à Noyers

Lundi 4 avril : 18h30 aux Omergues

Dimanche 17 avril : 9h30 messe de Pâques à Saint-Vincent

Samedi 30 avril : 18h30 à Curel

Dimanche 1^{er} mai : 9h30 à Noyers

Lundi 2 mai : 18h30 aux Omergues

Jeudi 5 mai : 10h Inauguration officielle de l'église St-Clair restaurée

Dimanche 15 mai : 9h30 à Saint-Vincent

Dimanche 29 mai : 9h30 à Valbelle

Dimanche 5 juin : 9h30 à Noyers

Lundi 6 juin : 18h30 aux Omergues

Dimanche 19 juin : 9h30 à Saint-Vincent

Dimanche 3 juillet : 9h30 à Noyers



Illustration église Saint-Clair : Bernard Nicolas

12 Maurice, le hérisson et Jean-Christophe le héron

Retrouvons les aventures de Maurice et Jean-Christophe, les héros de la Vallée du Jabron !
Les exploits de Maurice et Jean-Christophe ont été imaginés et dessinés par les élèves de CE1 et de CE2 de l'école de Valbelle en 2019.

Le bidon d'huile



Mais tout-à-coup...

AU SECOURS!!!

