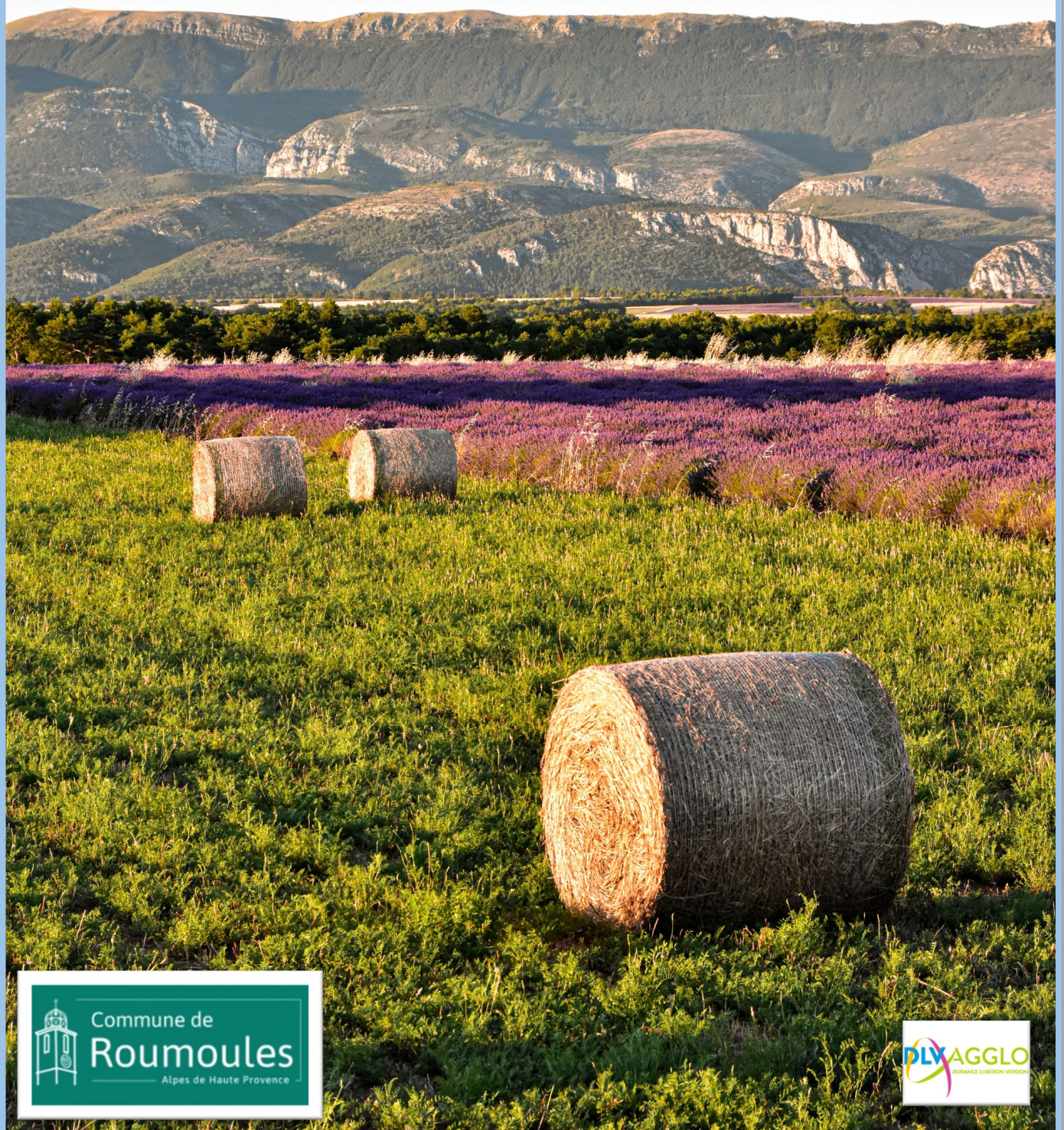


Bulletin Municipal de ROUMOULES

Alpes-de-Haute-Provence

JUIN 2023-N°45





La photo de couverture de votre bulletin municipal est réalisée par Rudolf Lo Schiavo.

Enfant du pays il s'est depuis toujours passionné pour la photographie qu'il pratique sur ses temps de loisirs jusqu'à en faire une activité professionnelle complémentaire depuis le début de l'année 2023.

Un talent certain avec un regard d'artiste sur les paysages si particuliers qui nous sont chers et des endroits qui nous sont familiers, avec une présentation sous différents formats sur un support original.

Une manière aussi de nous les présenter selon des angles de vues que nous n'aurions pas osé imaginer.

Il aura l'occasion d'exposer certaines de ses œuvres à la médiathèque Léon Spariat de Roumoules du 1^{er} au 31 juillet 2023, espace qu'il partagera ensuite avec un autre confrère jusqu'au début du mois de septembre.



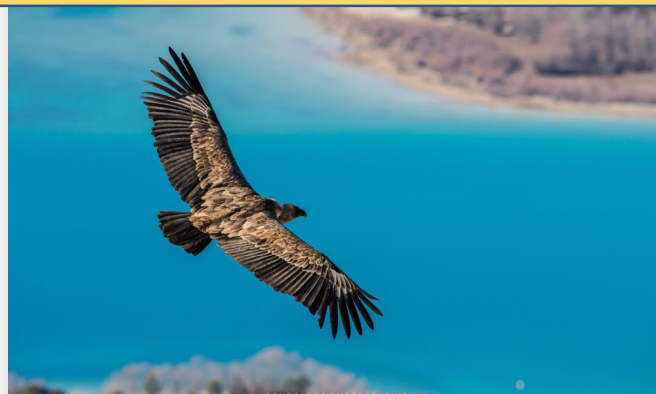
***EXPOSITION
à la MEDIATHEQUE DE
ROUMOULES
EN JUILLET/AOUT 2023***

Rudolf LS Photographie

Artiste Photographe
Siret n°: 921 736 930 00014

rudolf.loschiavo@hotmail.com
06.50.46.84.43

FB: Rudolf LS Photographie
Instagram: Rudolf.ls.photography





Ce que j'en pense...

Mesdames et Messieurs, mes chers concitoyens, chers habitants de Roumoules,

A l'heure où j'écris ces lignes, à la fin du mois de Mai, notre région est concernée par un épisode pluvieux important, de bonnes pluies, régulières, comme nous n'avions plus l'habitude d'en voir notamment l'automne et l'hiver. Cette météo pluvieuse était inespérée après une année 2022 relativement sèche et chaude, et un début d'année 2023, 4 mois, avec une pluviométrie très faible. Toutefois, ne nous réjouissons pas de sitôt. Les bonnes pluies de ces jours-ci sont bénéfiques à la végétation qui en avait grandement besoin mais n'ont pas compensé le déficit hydrique des sols, ni rechargé les nappes. Pour preuve, le Colostre et son principal affluent sur la commune, l'Aigue Bonne connaissent des assecs importants depuis l'été dernier, seules quelques petites sources se déversent encore sur quelques mètres. Le ravin de Peyrouvier qui prend sa source sous la ferme de Plaÿ coule encore un peu mais son débit a fortement baissé, ne lui permettant plus d'atteindre le Colostre en aval du village. Ceci est un signe majeur, parmi tant d'autres, que l'eau, jadis considérée comme une ressource inépuisable, va devenir une denrée rare et précieuse qu'il va falloir apprendre à économiser et à gérer de façon vigilante et intelligente. Les pouvoirs publics, confrontés à la sécheresse de 2022 qui a touché 80% des départements français, ont enfin pris la mesure de ce grave problème et annoncé des mesures déclinées dans le Plan eau et dont les grandes lignes ont été abordées par le Président de la République lors de sa visite au barrage de Serre-Ponçon début avril. Il était temps et espérons que les ratés de l'administration en 2022 aient servi de leçon.

Nous avons tous en mémoire les sévères restrictions et même pénuries d'eau potable de nombreuses communes de notre département des Alpes-de-Haute-Provence, obligées d'être ravitaillées en camion-citerne et en bouteilles d'eau minérale alors qu'aucun arrêté départemental ne limitait la consommation d'eau dans nos départements voisins, les Bouches du Rhône et le Var qui bénéficiaient d'une eau bon marché provenant de nos réservoirs alpins situés sur la Durance et le Verdon !

Ce bulletin est distribué dans toutes les boîtes à lettres de Roumoules, mais vous pouvez aussi le trouver au secrétariat de la Mairie, à l'agence postale et sur le site internet de la commune.



Pour éviter une nouvelle « guerre de l'eau » et des conflits d'usage entre différents acteurs : agriculture, hydroélectricité, tourisme, industrie, eau potable et préservation de la biodiversité, le Préfet de Région est désormais le coordinateur du Plan Sécheresse à l'échelle de la Région avec un arrêté cadre interdépartemental qui se déclinera dans chaque département avec un arrêté cadre départemental qui gèrera localement, les situations des différents bassins versants.

Ainsi pour notre secteur Colostre nous sommes au stade Alerte renforcée avec toutes les restrictions qui s'imposent et que vous connaissez puisque l'information a été relayée auprès de chacun et nous ne manquerons pas de vous tenir informés de l'évolution de la situation.

Notre commune, comme nos voisins, ne manque pas d'eau potable car elle provient essentiellement du lac de Sainte-Croix et est acheminée par la Société du Canal de Provence, mais elle a un coût et il faut la préserver. En l'économisant dans nos pratiques quotidiennes nous œuvrons pour l'intérêt général tout en préservant aussi nos porte-monnaie.

A bon entendeur avis, je vous souhaite toutefois un bon été.



SOMMAIRE

LA VIE MUNICIPALE

(page 1)

- Séances du Conseil Municipal
- État civil

TRAVAUX

(page 7)

L'ACTIVITE COMMUNALE

(page 8)

- Bienvenue à...
- La Médiathèque
- Repas des aînés
- Médaille de Vermeil
- Cérémonie du 8 mai
- Carnaval
- Education
- Inscription sur l'annuaire opérationnel

TOUR D'HORIZON DES ACTUALITES

(page 15)

- Déchetterie
- Nouvelles du PARC

ANIMATIONS

(page 18)

- Annuaire des associations
- La vie associative

PATRIMOINE

(page 27)

- Quelques lignes d'histoire
- Le Plateau de Valensole
- Un élément d'architecture antique

A VOS FOURNEAUX

(page 30)

- Tourte aux blettes
- Cima alla Genovese
- La caponata

Nature

(page 33)

- Le piment

INFOS PRATIQUES

(page 34)

LA VIE MUNICIPALE

Le Conseil Municipal

Maire, Gilles MEGIS

1^{er} Adjoint, Robert AMBROSI - 2^e Adjoint, Alain COCUAUD - 3^e Adjoint, Jean BLANC

Conseillers :

**Delphine CHAILLAN
Fabien CIGLIANO
Marie-Christine DEAUZE
Jean-Philippe LO SCHIAVO
Laurent MANUEL**

**Dany NESTERCZUK
Catherine PEY
Ingrid PIERRE JEAN
Alain Patrick ROY**

Séances du Conseil Municipal

Comptes rendus sommaires

Séance du 23 novembre 2022

Approbation du procès-verbal de la séance du 12 octobre 2022, à l'unanimité.

DPU non exercés : vente ROUVIER Joceline / M et Mme MERLE Marc Antoine (parcelles F286, F363 et F530) ; vente VOGENSTAHL Daniel / PEPIN Claude (parcelle ZS 269)

N° 2022 - 056 – Convention pour le financement du Réseau d'Aide Spécialisée aux Elèves en Difficulté (RASED) : Les communes ont l'obligation de prendre en charge les dépenses induites par les actions menées dans les écoles publiques par les psychologues scolaires dans le cadre du RASED au prorata du nombre d'élèves inscrits dans les établissements publics du 1^{er} degré à raison de 2 euros par élève et par année scolaire. Accord pour prendre la délibération autorisant Monsieur le Maire à signer la convention afin de participer à ces dépenses pour une durée d'un an, renouvelable tacitement pour une période maximale de 3 ans soit du 1^{er} janvier 2023 au 31 décembre 2025. A l'unanimité.

N° 2022 - 057 – Devis pour assurances : Accord pour le devis sans franchise de la Smacl pour les assurances multirisques dommage aux biens, Véhicules à moteur, auto collaborateurs, protection juridique et protection fonctionnelle à compter du 1^{er} janvier 2023. La durée globale maximum du marché sera de 4 ans soit jusqu'au 31 décembre 2026. Faire délibération, à l'unanimité.

N° 2022 - 058 – Concession truffière communale : les truffières communales sont situées sur les parcelles ZP 26, 27, 37 et 39 pour une superficie de 5.4451 ha. Suite à l'appel à candidature, accord pour la concession proposée par l'ONF. Prendre la délibération nécessaire pour l'établir au nom de Monsieur Laurent MOURET et Madame Céline CHIAPPETTA, domiciliés sur Roumoules pour une durée de six ans au prix de 100 euros l'hectare par an pour le lot n°1. À l'unanimité.

N° 2022– 059 – Sollicitation de l'état de reconnaissance de catastrophe naturelle pour la sécheresse 2022 ayant eu des conséquences sur les récoltes des plantes à parfum et du lavandin. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2022 - 060 – Montant rente emplacement ruche : Monsieur le Maire rappelle que par délibération n°2016-009 du 18/02/2016 et par délibération n°2016-037 du 26/05/2016, nous avons autorisé la mise en place de ruches sur la parcelle ZX9 et autoriser Monsieur le Maire à établir des conventions de cessions de menus produits avec l'ONF. Par délibération n°2016-053 nous avons fixé à 5 euros par ruche. La rente sera de 6 euros par ruche à compter du 1^{er} janvier 2023. Faire délibération. A l'unanimité.

Régulation centralisée du chauffage de l'école : reporté
Rapport annuel sur le Prix et la Qualité du Service public d'élimination des déchets (RPQS) 2021 : Avis favorable pour ce rapport, à l'unanimité.

Commission de contrôle des listes électorales : La commission de contrôle sera composée par M. Jean-Philippe LO SCHIAVO, conseiller municipal, d'un délégué de l'administration et un délégué du tribunal

DETR 2023 : reporté.

Information sur le devis de l'entreprise Urbelec pour la pose et dépose des illuminations de Noël.

Séance du 20 décembre 2022

Approbation du procès-verbal de la séance du 23 novembre 2022, à l'unanimité.

DPU non exercé : vente Mme GIOLITTI Sylvie / M et Mme POULIN Cyril (parcelle F 78) ;

N° 2022 - 061 – Délibération modificative Budget commune n°5 virement de crédit : compte 2051 + 300 ; compte 202 – 300. Faire délibération. A l'unanimité

N° 2022 - 062 – Demande de subvention exceptionnelle 2022 de l'association AMSAIE : Accord pour donner 200 € de subvention exceptionnelle. Faire délibération, à l'unanimité.

Fleurissement du village : accord à l'unanimité pour le devis proposé par le Gaec horticole du Verdon pour le fleurissement du village à partir du printemps.

N° 2022 - 063 – Sollicitation de l'état de catastrophe naturelle pour la sécheresse de l'année 2022 ayant eu des conséquences sur les bâtiments (fissures).



Les personnes ayant eu des dégâts peuvent déposer un courrier avec photos en Mairie avant le 28 janvier 2023. Faire délibération à l'unanimité.

N° 2022- 064 – Convention et avenant 2023 entre la commune de Roumoules et l'Association pour le Développement de l'Audiovisuel en Milieu Rural (ADAMR « cinéma de pays ») : Accord pour signer cette convention pour une durée d'un an à compter du 01/01/2023 reconduite par tacite reconduction sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties trois mois avant l'expiration de la période en cours par simple lettre avec accusé de réception. Accord pour cet avenant n°1 à la convention relative à l'octroi d'une aide financière de fonctionnement qui dit que la commune Roumoules bénéficie d'une prise en charge financière dans le cadre d'une convention culturelle entre la DLVA et l'ADAMR. La commune ne versera aucune participation. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2022 - 065 – Association des Maires de France : motion de soutien pour créer un bouclier énergétique d'urgence plafonnant le prix d'achat de l'électricité pour toutes les collectivités locales, éventuellement assorti d'avances remboursables; pour permettre aux collectivités de sortir sans pénalités financières des nouveaux contrats de fourniture d'énergie lorsqu'elles ont dû signer à des conditions tarifaires très défavorables, et pour donner aux collectivités qui le souhaitent la possibilité de revenir aux tarifs réglementés de vente c'est-à-dire aux tarifs régulés avant l'ouverture à la concurrence quelx que soient leur taille et leur budget. Accord pour cette motion. Faire délibération à l'unanimité.

Information du compte rendu du conseil d'exploitation et de la commission de l'eau de la DLVA du 30/11/2022.

Accord pour demander les subventions suivantes le Fond vert et/ou le **FODAC 2022 et/ou le FRAT** pour le projet de mettre un appareil pour la régulation centralisée du chauffage de l'école. Faire délibération. A l'unanimité.

Travaux école : Demander la subvention au Fond de Soutien à l'Investissement local 2018 pour ce projet. Faire délibération pour solliciter la subvention. À l'unanimité.

Séance du 18 janvier 2023

Approbation du procès-verbal de la séance du 20 décembre 2022, à l'unanimité.

N° 2023 - 001 – Subvention Fonds de transition écologique « Fonds Vert » 2023 : Accord pour demander la subvention Fonds de transition écologique « Fonds Vert » 2023 la plus élevée possible sur les travaux pour installer un régulateur de chauffage à l'école. Faire délibération. Projet n°1. A l'unanimité.

N° 2022 - 002 – Subvention Fonds de transition écologique « Fonds Vert » 2023 : pour demander la subvention Fonds de transition écologique « Fonds Vert » 2023 la plus élevée possible sur les travaux d'isolation de deux gîtes communaux Faire délibération. Projet n°2. A l'unanimité.

N° 2023 - 003 – Subvention DETR 2023 : Accord pour demander la subvention DETR 2023 la plus élevée possible sur les travaux de voirie : chemin des antennes parties 3. Faire délibération. A l'unanimité.

N° 2023 - 004 – Subvention amendes de Police 2023 : Accord pour demander la subvention des Amendes de Polices 2023 la plus élevée possible sur les travaux de voirie : chemin des antennes parties 3. Faire délibération. A l'unanimité.

N° 2023 - 005 – Pacte fiscal et financier de la DLVA : Accord l'adoption de ce pacte fiscal et financier du territoire mis en place par la communauté d'agglomération Durance Luberon Verdon Agglomération. Faire délibération à l'unanimité.

Repas des anciens : Demander des devis à Laetit' Cuisine à Riez, à la Fontaine à Saint-Martin-de-Brômes et à Provence Délices à Varages.

Information sur le courrier de la communauté professionnelle territoriale de santé (CTPS) du verdon. Monsieur Gilles MEGIS est nommé référent municipal.

Séance du 22 février 2023

Approbation du procès-verbal de la séance du 18 janvier 2023, à l'unanimité.

DPU non exercé : vente M. BAUDIN Géraud / SCI BAUDIN (parcelle ZS 275) ;

N° 2023 - 006 – Logiciel informatique mairie : Accord pour le renouvellement du contrat villages qui prend fin au 28/02/2023 et la migration vers le contrat Horizon Villages Infinity pour trois ans avec la société JVS Mairistem. Faire délibération acceptant le devis proposé. À l'unanimité.

N° 2023 - 007 – Ingénierie Territoriale 04 (IT 04) : L'IT 04 apporte à ses adhérents un appui technique et administratif sous la forme de conseils et d'assistance aux maîtres d'ouvrage, dans les domaines suivants : eau potable, assainissement / voirie et réseaux divers / recherches de financements/ information des adhérents sur les sujets en relation avec la gestion locale. 3 Niveaux d'accès possible : 1) Accès aux services généraux, aux conseils simples et aux marchés publics mutualisés (0.15€ par habitant DGF) ; 2) Accès aux services eau (0.15€ par habitant DGF) ; 3) Accès aux services voirie et aménagement (0.15€ par habitant DGF). La cotisation de base est nécessaire pour souscrire aux autres services. Les demandes de prestations complexes ou spécifiques aux adhérents font l'objet de contrats particuliers (rémunération hors cotisation). Faire délibération à l'unanimité pour adhérer à l'IT 04 pour les services de base avec accès aux services voirie et aménagement et désigner comme représentant titulaire M. Gilles MEGIS et de désigner comme représentant suppléant M. Alain COCUAUD. A l'unanimité.



N° 2023 - 008 – Subventions 2023 : 300 € à AMSAIE, 200 € à Lou Escoulier, 700 € au Club Inter-Ages « le Colombier », (Catherine Pey quitte la salle et ne participe pas au vote de la subvention ci-après) 5 600 € au Comité des Fêtes de Roumoules (Catherine Pey revient en séance), 250 € à Forme détente vitalité, 500 € Au Moto Club de Roumoules, 150 € au VOVINAM, 2 000 € à la Coopérative Scolaire de l'École de Roumoules, (Jean-Philippe Lo Schiavo quitte la salle et ne participe pas au vote de la subvention ci-après) 200 € à Savate Boxe Française Roumoules, (Jean-Philippe Lo Schiavo revient en séance), 150 € à l'Echo du Colostre, 500 € aux Arts Eclectiks, 100 € au Club de randonnée les Godillots fleuris, 75 € au tennis club Riezais, 100 € à l'Amicale des Sapeurs-pompiers de Riez, 20 € au Secours Populaire, 20 € au secours catholique plateau de Valensole, 20 € au Souvenir Français, 20 € à l'Union Nationale des Combattants, 20 € à la FNACA, 100 € à l'Entente Riezaise de Basket, 150 € aux Poètes des Hautes Terres, (Fabien Cigliano sort et ne participe pas au vote de la subvention ci-après) 75 € à l'Ecole de Judo de Riez (Fabien Cigliano revient en séance), 50 € à l'Ecole de ski de Riez, 20 € à l'association française des scléroses en plaques, 50 € à AFM Telethon, 20 € à l'A.P.A.J.H Château Arnoux, 20 € à l'ADAPEI, 20 € à Bouchon d'Amour, 20 € à la Ligue contre le Cancer, 20 € à PERCE-NEIGE, 50 € à l'Association « les Restaurants du cœur », 20 € à l'association France Rein, 50 € l'Escalade, 50 € à l'Epi Bleu. Faire délibération à l'unanimité.

Programme ONF 2023 : L'ONF propose dans le cadre de l'aménagement de la forêt communale la création des limites périmétrales d'une partie de la parcelle forestière 11 (secteur nord) avec de la peinture pour un montant de 2 060 euros HT. Accord à l'unanimité.

Concession de jouissance annuelle de la parcelle ZS 62 à Monsieur Jean-Louis Allandit. Accord pour le renouvellement 2023. À l'unanimité

N° 2023 - 009 – Soutien aux populations de Turquie et de Syrie : L'association des Maires de France mobilise les communes de France pour soutenir les populations de Turquie et de Syrie touchées par les séismes du 6 février 2023. L'AMF tient à relayer l'ouverture du FACECO « Turquie – Syrie » le fonds de concours du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères qui permet aux collectivités territoriales françaises d'apporter une aide d'urgence aux victimes de crises humanitaires. Accord pour verser une contribution exceptionnelle de 750 euros au fonds de concours FACECO pour action de soutien aux populations Turquie et de Syrie victimes du séisme de février 2023. Faire une délibération, à l'unanimité

Repas des anciens : Le devis de la Fontaine à Saint-Martin-de-Brômes, seul à avoir répondu, a été retenu

Séance du 29 mars 2023

Approbation du procès-verbal de la séance du 22 février 2023, à l'unanimité.

DPU non exercé : vente M. MATHEY Georges / Mlle ALLEGRE Marion (parcelle F269 et F466) ;

N° 2023 - 010 – Comptes de gestion 2022 : Approuvés à l'unanimité pour la Commune, le lotissement Zone Artisanale et le lotissement Chauret 2. Faire Délibération. A l'unanimité.

Monsieur le Maire quitte la séance

N° 2023 - 011 – Monsieur Robert AMBROSI, 1er adjoint présente les comptes administratifs 2022 : Approuvés à l'unanimité pour la Commune, le lotissement Zone Artisanale et le lotissement Chauret 2. Faire la Délibération. A l'unanimité.

Monsieur le Maire revient en séance.

Délibérations d'affectation des résultats :

N° 2023 - 012 – Pour la Commune :

Report de l'excédent capitalisé de fonctionnement (R1068) de 43 589.79 euros.

Report de l'excédent d'investissement de 160 576.74 euros

N° 2023 - 013 – Pour le budget lotissement Artisanal :

Report de l'excédent de fonctionnement de 21 152.58 euros.

N° 2023 - 014 – Pour le budget le lotissement Chauret 2 : Report de l'excédent de fonctionnement de 168 863.23 euros

Accord à l'unanimité.

N° 2023 - 015 – Vote du taux des taxes des contributions directes pour 2023 :

La taxe foncière sur les propriétés bâties est de **35,90 %**.

La taxe foncière sur les propriétés non bâties est de **44.72 %**

La taxe d'habitation est de **3,67%**

Faire la délibération, 10 POUR dont 1 pouvoir et 1 abstention M. Laurent MANUEL.

N° 2023 - 016 - Budgets primitifs 2023 pour la Commune, le lotissement Zone Artisanale et le lotissement Chauret 2. 10 POUR et 1 contre (pouvoir) pour le budget de la commune et à l'unanimité pour les 2 autres budgets. Faire délibération.

N° 2023 - 017 – FODAC 2023 : Accord pour demander la subvention du FODAC 2023 la plus élevée possible pour le projet d'installation d'un régulateur pour le chauffage de l'école. Faire délibération. A l'unanimité.

N° 2023 - 018- Association le Colombier : accord pour verser une subvention exceptionnelle de 350 euros pour l'organisation musicale du repas des plus de soixante ans. Faire délibération, à l'unanimité.

N° 2023 - 019 - Crèche la Marelle enchantée : Dans l'attente de la signature du contrat enfance jeunesse avec la CAF, cette Crèche a besoin d'une avance sur subvention afin qu'elle puisse continuer à fonctionner, Accord pour verser une avance de 4 900 euros. Faire délibération, à l'unanimité.

N° 2023 - 020 – Bail société de chasse : Accord pour renouveler ce bail au prix de 50 euros annuellement pour une durée de dix ans soit du 01/04/2023 au 31/03/2033. Faire délibération, à l'unanimité.

Information du devis de l'Ingénierie et territoires (IT) 04 pour l'audit énergétique des 2 gîtes de la Place de l'Eglise.



N° 2023 - 021- Association AMSAIE : accord pour verser une subvention exceptionnelle de 350 euros pour des petits aménagements faits par l'association et pour l'organisation d'une exposition sur les mines d'eau en Provence. Faire délibération, à l'unanimité

N° 2023 - 022 – Travaux salle polyvalente : Accord pour demander la subvention du fond vert et la subvention de la Région programme « nos communes d'abord » la plus élevée possible pour les travaux de la salle polyvalente. Faire délibération. A l'unanimité

Fin de séance à 23h45

Séance du 26 avril 2023

Approbation du procès-verbal de la séance du 29 mars 2023, à l'unanimité.

Cérémonie du 8 mai à 11h30 : commander la gerbe.

N° 2023 - 023 – Tarifs salle polyvalente : Le conseil Municipal fixe les tarifs de la salle comme suit à compter du 1^{er} octobre 2023.

	Baptêmes, communions, mariages, anniversaires, repas ou autres fêtes. Réveillons, bals payants ou privés	
	Personnes résidentes à Roumoules	Personnes non résidentes à Roumoules
Salle 1	150 euros	250 euros
Salle 2	200 euros	300 euros
Salle 1 et 2	350 euros	550 euros
40 euros la demi-journée et 70 euros la journée pour des réunions privées d'informations commerciales, de démonstration		

Faire Délibération. A l'unanimité. Abrogera la délibération n°2021-022 du 21/04/2021 à compter du 01/10/2023

Cantine scolaire : Reporté

Plan de formation : Accord pour le plan de formation présenté. A l'unanimité

Contrat entretien chauffage salle polyvalente : Reporté

N° 2023 - 024 – Convention avec le SDE 04 pour les travaux d'enfouissement du réseau de téléphonie orange en coordination avec l'enfouissement du réseau électrique, « Poste communal Rue des Adrechs et Rue des Genêts (AFF 20014FT) : Accord pour la convention de mandat pour ces travaux et pour autoriser Monsieur le Maire à la signer. La participation communale s'élève à 53 665.99 euros TTC à verser au SDE en quatre annuités. À l'unanimité. Faire délibération.

Programme d'électrification 2024 : proposer au SDE 04 les travaux suivants pour 2024 enfouissement réseaux électriques : 1) Quartier la Garenne. 2) Route de Puimoisson de la RD 952 au lotissement Charet, 3) Fin de la Rue des Remparts, Impasse Cayoni. À l'unanimité.

N° 2023 - 025 – Conventions Enedis : En 2011 le conseil municipal avait délibéré en janvier et en février pour autoriser Monsieur le Maire à signer deux conventions avec ERDF pour l'enfouissement du réseau HTA EDF (parcelles ZX9 et YA 8) afin d'enterrer deux canalisations souterraines. Enedis demande la réitération par acte authentique devant notaire de ces deux anciennes conventions. Autorisation donnée à Monsieur le Maire pour signer tous les documents relatifs à ces conventions. Faire délibération à l'unanimité.

N° 2023 - 026 - Fonds de Solidarité pour le logement LOGIAH : Participation pour 2023 de 0,61 € par habitant soit pour 745 habitants = 454.45 €. Faire délibération à l'unanimité

Information de la visite du sénateur Jean Yves ROUX le jeudi 11 mai 2023 à 14h en mairie.

Mission locale : faire un courrier de soutien à cette motion.

Information du courrier de la DLVA concernant le projet de bio-méthaniseur sur la commune de Manosque.

Information sur l'appel à projet « kit à composter » visant à accompagner la création et l'animation de sites de compostage collectif sur le territoire.

Information sur le conseil de développement de DLVAgglo.

Fin de séance à 23h15



SOYEZ ALERTÉ PRÉVENU INFORMÉ

PANNEAUPOCKET

« Ma commune dans la poche »

Pour toujours mieux vous informer et vous alerter, votre commune, s'est équipée de l'application **PanneauPocket**.

Les événements locaux, l'actualité et les alertes de la commune sont toujours dans votre poche, où que vous soyez, quand vous le souhaitez.

- 1 Il vous suffit de télécharger gratuitement l'application sur votre téléphone ou tablette en recherchant **PanneauPocket** sur **AppStore** ou **PlayStore**
- 2 Ouvrez PanneauPocket et désignez ensuite votre Commune en favori en cliquant sur le cœur ❤️ situé à côté de son nom.



Guide des Démarches ANTS

(Agence Nationale des Titres Sécurisés)

Le guide des procédures ANTS a été élaboré afin de faire profiter à tous les internautes de nos meilleures astuces et conseils.

Pour demander une carte d'identité ou un passeport :

<https://passeport.ants.gouv.fr/>

Pour un permis de conduire : <https://permisdeconduire.ants.gouv.fr/>

Pour une carte grise aller sur : <https://immatriculation.ants.gouv.fr/>

Les personnes préférant bénéficier d'un accompagnement peuvent consulter cette notice d'information et aussi s'adresser à un garagiste habilité dans leur département.

ATTENTION ! Ne tombez pas dans le panneau des sites payants ! Certaines plateformes frauduleuses en ligne se proposent de réaliser ces démarches... Des sites malhonnêtes proposent de se charger de votre démarche administrative en échange de frais d'assistance en ligne. **Cependant demander un titre sécurisé sur le site de l'ANTS est 100 % gratuit.**

Secrétariat de la Mairie

Fermeture

Lundi 31 juillet 2023

Horaires

du **lundi au vendredi**
de 9h à 12h

Tel : 04.92.77.85.02

Mail : mairie@roumoules.fr

Agence postale communale

Horaires

du **lundi au vendredi**
de 9h00 à 12h00

Tel: 04.92.77.79.50

Urbanisme

PLU

(Plan Local d'Urbanisme)

Disponible sur le géoportail de l'urbanisme

<https://www.geoportail-urbanisme.gouv.fr>

Dans la barre de recherche inscrire Roumoules

PPRN

(Plan de Prévention des risques naturels)

Disponible sur le site de la préfecture

des Alpes-de-Haute-Provence

<http://www.alpes-de-haute-provence.gouv.fr>

Ensuite cliquer sur politiques publiques puis sur environnement risques naturels et technologiques puis prévention des risques puis PPRN et liste des communes commençant par R et cliquer sur Roumoules.

Autorisation d'urbanisme

Depuis le 1er janvier 2022, vous pouvez déposer vos demandes de permis de construire ou de déclaration préalable de travaux en ligne, à tout moment et où que vous soyez, dans une démarche simplifiée et sans frais.

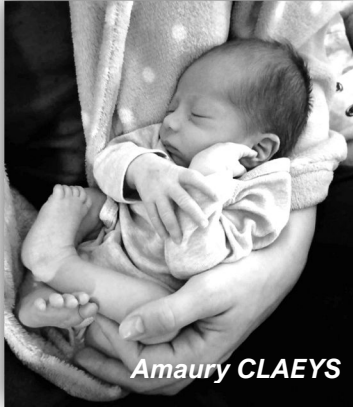
Les sites qui peuvent vous aider dans vos démarches :

- <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/R52221> (assistance au dépôt d'une demande d'autorisation d'urbanisme),
- <https://www.geoportail-urbanisme.gouv.fr/> (localisation du terrain du projet et définition de la règle d'urbanisme applicable à votre projet) cliquez ici pour plus d'infos sur cette plateforme
- <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/N319> (rappels généraux sur les autorisations d'urbanisme – complément à l'assistance vers laquelle pointe le premier lien)



État Civil

NAISSANCES



Amaury CLAEYS



27 novembre 2022
Mathias, Barros DA SILVA

30 janvier 2023
Amaury, Paul, Augustin CLAEYS

21 janvier 2023
Afonso, Emanuel PEREIRA
RIBEIRO

Ils nous ont quittés



Jean-Pierre ROUVIER

Germaine FERRER, née MARINARI

Carole AMBERTO, née FABRE

Gilbert CHASPOUL

Marguerite JAOL, née BASSAC

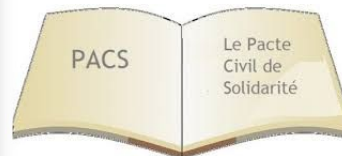


21 décembre 2022

Nicolas, Jean-Louis
CHUDZIK

et

Sophie, Caroline,
Aline ROUVIER



23 janvier 2023

Paméla PHILIP

et

Jérôme SAPONE



3 décembre 2022

Marine, Alexie MEAUX

Et

Mathieu, Benjamin PERONA

Mariage



27 avril 2023

Régine, Marie-Thérèse, Joséphine ROUX

Et

Patrick, Jean GIBERT



27 mai 2023

Jacinta, Maria BORGES RICARDO PEREIRA

Et

Jorge, Manuel COELHO RIBEIRO



L'installation des panneaux d'adressage

En début d'année, nos employés communaux ont installé sur la commune quantité de panneaux de signalisation routiers et des panneaux de voies communales périphériques. Il ne s'agit pas pour la municipalité de faire un zèle particulier à rajouter de la signalisation et des contraintes supplémentaires, mais tout simplement d'être en conformité avec le code de la route et veiller ainsi à la sécurité de chacun.

En effet, beaucoup de panneaux étaient devenus illisibles avec les années donc plus réglementaires. Nous en avons profité pour les changer et en installer ailleurs, notamment des « cédez le passage », des « stop », des panneaux de limitation de vitesse et des arrêtés municipaux ont été pris en conséquence pour essayer de sécuriser au maximum la circulation sur notre commune.



Bien entendu, l'objectif étant que cette réglementation soit respectée par les usagers, notamment le respect de la limitation de vitesse dans le village et aux alentours. Vous comprendrez aisément que l'on ne peut pas installer des ralentisseurs de partout même si, légitimement, certains habitants en demandent.

D'autre part, comme nous l'oblige la loi, la commune a installé des panneaux de dénomination de voies communales sur la plupart de ses chemins. Ces noms reprennent dans la plupart des cas des appellations connues et indiquées sur le cadastre. Notons au passage que la commune couvrant 2604 hectares, possède pratiquement 100 km de voies communales, publiques ou appartenant au domaine privé de la commune (chemins ruraux). Ce projet porté par la commune a été subventionné notamment par le Conseil Départemental du 04.



L'audit énergétique de la salle polyvalente

Notre salle polyvalente a été construite en 2 étapes. La première partie en 1987 et la deuxième en 1998, selon les normes en vigueur à l'époque. Toutefois, même si le bâtiment est bien entretenu et en bon état, le bilan énergétique n'était pas satisfaisant au vu de l'augmentation du coût de l'énergie. De ce fait la commune, par l'intermédiaire du PNRVerdon a fait réaliser un audit par la Société Eco Sud. Le coût de celui-ci s'élève à environ 5 000 euros, financé à 50% par le PNRVerdon. L'audit a été réalisé cet hiver, il prescrit un certain nombre de prescriptions et de travaux (isolation, double vitrage, circuit de chauffage...) visant à réduire de façon importante les déperditions énergétiques.

Ces travaux s'élèveraient à environ 300 000 euros pouvant être financés à 80% par le FondVert (Etat) et la Région. Nous avons délibéré en Mars dernier pour solliciter ces subventions, une nécessité et une urgence pour la commune.

L'audit énergétique des gîtes communaux sur la place de l'église

Un audit a été demandé à l'IT 04 (Ingénierie et Territoires), dépendant du Conseil Départemental qui consiste à rendre ces logements moins énergivores. Des devis d'isolation ont été demandés. Nous solliciterons le Fond Vert. Des travaux importants d'électricité, de mise en œuvre de menuiseries double-vitrage ont été réalisés à l'automne 2022. Nous espérons mettre en œuvre les travaux d'isolation thermique des murs par l'extérieur pour le printemps 2024.

Les travaux d'enfouissement des réseaux électriques et téléphoniques

Ils sont en passe d'être terminés, toutefois il reste à effectuer les travaux de câblage en souterrain pour pouvoir retirer les fils aériens et les poteaux bois. La société qui réalise les travaux attend la consignation, c'est-à-dire l'autorisation d'intervenir sur le réseau, de la part d'ENEDIS. Cela devrait arriver prochainement. Nous nous excusons auprès des riverains de ce quartier pour les éventuelles gênes occasionnées.



L'ACTIVITE COMMUNALE

Bienvenue à ...



Aide à domicile

Secteur Roumoules, Riez.

Mohen Karine

06 09 05 73 32

Seb.karine0825@orange.fr

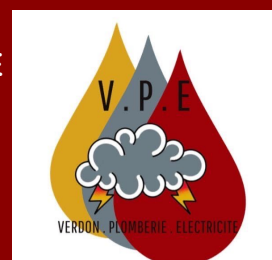
**SARL VERDON
PLOMBERIE ELECTRICITE**

14 Rue des remparts,
04500 ROUMOULES

Tél : 06 59 90 27 59

Mail : verdonplomberielec@gmail.com

SIRET : 95167141100019



Médiathèque



Un petit plus pour notre Médiathèque, que tout le monde a pu apercevoir dès la nuit venue... Située au cœur du village, la médiathèque Léon Spariat est le centre culturel de Roumoules. Tout au long de l'année, vous y trouverez des animations, des conférences et des expositions pour tous. Un lieu incontournable pour en savoir plus sur l'histoire du village.



Médiathèque intercommunale

Roumoules

Réseau de lecture
publique de la DLVA

Jours et heures d'ouverture

Mercredi : 17h-19h

Samedi : 10h-12h

1 place de la République
04500 Roumoules



Tél. 04 92 70 35 79

bibliotheque-roumoules@dlva.fr



dlva
Durance Luberon Vardans
AGGLOMERATION

Située au coeur du village, au dessous de l'hôtel de ville, à proximité du parc de stationnement, la médiathèque s'adresse à tous les publics.

L'équipe de bénévoles, accueillante et dynamique, partage avec vous son envie d'offrir des animations culturelles et des collections variées

QUE PEUT-ON Y TROUVER ?

De la littérature en tout genre, des livres documentaires sur des sujets divers, des albums, des bandes dessinées, des films, des magazines et des livres en gros caractères.

Un espace ludique et coloré, destiné à la jeunesse avec des albums, contes, romans, bandes dessinées.

Des collections élargies grâce au service de la navette du réseau DLVA et de la Médiathèque Départementale.

Votre abonnement vous donne accès à des contenus numériques :
www.mediatheques.dlva.fr

QUE PEUT-ON Y FAIRE ?

- Échanger et s'informer
- Participer à des animations
- Retirer ses réservations
- Rendre les documents d'autres médiathèques du réseau

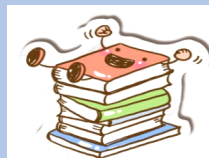
Tout au long de l'année la médiathèque de Roumoules accueille les élèves de l'école

Quelques mots sur l'évènement qui a commencé le 11 Mars dernier et dont nous vous relaterons le déroulé dans le prochain bulletin.

Il s'agit d'ateliers autour de contes classiques organisés à la médiathèque, en partenariat avec l'association de gravure « Empreinte » auxquels participent les élèves de CP-CE1.

IL ÉTAIT UNE FOIS ...

C'est ainsi que commencent tous les contes et, ces ateliers....
Rendez-vous au prochain numéro.



Vos Animateurs (trices).



Repas des aînés

Le REPAS DES ANCIENS, qui n'avait plus eu lieu depuis 2020 pour raisons sanitaires, s'est déroulé le 5 mars à la salle polyvalente. Les 139 participants ont dégusté le repas préparé par Walter Pacini, le chef du restaurant La Fontaine à St Martin de Brômes.

L'ambiance était au rendez-vous grâce à l'orchestre ALP'MUSIQUE. Les danseurs étaient en pleine forme.

La fête a pris fin vers 17 heures.



La Médaille échelon VERMEIL pour Monsieur le Maire



Le vendredi 9 décembre 2022 dernier, lors du traditionnel apéro de fin d'année qui réunit le personnel communal, les conseillers municipaux, les bénévoles de la médiathèque, les enseignants et leurs conjoints, Monsieur le Maire, Gilles Mégis, s'est vu remettre, avec émotion, de la part de Monsieur le Préfet des Alpes de Haute Provence, la médaille d'Honneur Régionale, Départementale et Communale, échelon Vermeil.

Cette médaille, échelon Vermeil est destinée à récompenser 30 années de dévouement constant, passées au service de la commune.

En effet depuis 1989, Gilles était 1^{er} adjoint pendant 14 années auprès de notre ancien Maire, Monsieur GUILLAUMOND. Il a ensuite été élu Maire en 2003. Soit au total 34 années d'engagement pour notre commune.



Toutes nos sincères félicitations, Gilles.

La commémoration du 8 Mai 1945

Cette année, le 78^{ème} anniversaire célèbre la victoire de la France et de ses Alliés sur l'Allemagne nazie, mettant fin ainsi à la deuxième Guerre Mondiale.

Environ 90 personnes se sont réunies pour rendre Hommage à tous les combattants, ou civils qui ont donné leurs vies pour que triomphent la LIBERTE et la DEMOCRATIE.

Après le dépôt des gerbes de la Commune, du comité des fêtes, des Anciens Combattants, du Club du Colombier, suivi des discours officiels, la cérémonie s'est clôturée sur l'invitation du Maire à venir participer à un « pot de l'amitié ». Il a été servi par les membres du Conseil Municipal et a réuni 50 personnes devant la salle polyvalente.



L'ACTIVITE COMMUNALE

Le carnaval



Le 7 avril dernier, le carnaval de l'école a repris le flambeau. Petits et grands se sont déguisés et ont défilé dans les rues du village. Ils ont fait une halte sur la place de la République pour mettre l'ambiance en dansant. Le défilé s'est finalisé par un goûter dans la cour de l'école.



Le Stand de Noël de l'école Pierre Guillaumond devrait être reconduit le jeudi 7 décembre. Les recettes liées à la mise en place de cette animation seront consacrées aux projets éducatifs de l'école.

Éducation

Ecole



Le dossier d'inscription est à retirer et à déposer en Mairie avant le 15 août 2023



RENTREE DES CLASSES :
Le lundi 2 septembre 2023

La garderie reprendra le jour de la rentrée des classes. **Tarif : 1,50€**

Les tickets sont à acheter à l'avance en mairie.

Horaires :

Matin de 7h45 à 8h50 : du lundi au vendredi

Soir de 16h30 à 18h00 : lundi, mardi, jeudi, vendredi.

La cantine reprendra le jour de la rentrée des classes **TARIF : 4.10€**

L'inscription à la cantine et à la garderie se fera pour l'année scolaire ou exceptionnellement elle pourra se faire mois par mois à condition que l'enfant soit inscrit avant le 25 du mois précédent en mairie.

Toute inscription sera dûe même si l'enfant est absent.

La garderie **ferme à 18h**. Les parents ou les responsables de l'enfant devront venir le chercher avant.



Plan communal de sauvegarde



PLAN COMMUNAL DE SAUVEGARDE
DEMANDE D'INSCRIPTION SUR L'ANNUAIRE OPERATIONNEL
DE LA COMMUNE DE ROUMOULES

Cadre réservé à l'administration

Numéro d'enregistrement

PCS | | | | | / | | | |

Dispositif permanent et général d'alerte à la population
Prévu par décret n°2005-1156 pour appliquer la loi n°2004-811 relative à la modernisation de la sécurité civile.

S'inscrire à l'annuaire opérationnel et renseigner tous les champs du formulaire sont facultatifs. L'inscription permet un service personnalisé, **ce qui n'exclut aucune personne de bénéficier des secours.**

Je soussigné(e) :

NOM : _____ Prénoms : _____

Né(e) le : ____/____/____

Adresse : _____

Téléphone : ____/____/____/____ Adresse mail : _____

Sollicite l'inscription à l'**Annuaire Opérationnel** des personnes à contacter en cas de déclenchement du **Plan Communal de Sauvegarde (PCS)** ou du **Plan de gestion « vagues de chaleur »** en qualité de :

- 1 ☐ personne âgée de 65 ans et plus,
- 2 ☐ personne âgée de plus de 60 ans reconnue inapte au travail,
- 3 ☐ personne handicapée,
- 4 ☐ personne fragile pour d'autres raisons. Précisez : _____
- 5 ☐ personne isolée,
- 6 ☐ habitant de la commune.

J'atteste être :

- A ☐ sous assistance respiratoire,
- B ☐ à mobilité réduite,
- C ☐ sous assistance d'un appareillage électrique,
- D ☐ sous dialyse,
- E ☐ personne immobilisée (alitée),
- F ☐ personne malade,
- G ☐ autre (à préciser) : _____

Coordonnées du médecin traitant :

NOM : _____ Prénom : _____

Adresse : _____ Téléphone : ____/____/____/____

- ☐ Je consens à ce que les données relatives à mon état de santé soient enregistrées dans l'**Annuaire Opérationnel** des personnes à contacter en cas de déclenchement du **Plan Communal de Sauvegarde (PCS)** ou du **Plan de gestion « vagues de chaleur »**.

Fait à _____, le ____/____/____

Signature : _____

IL N'EST PAS NECESSAIRE DE REMPLIR CE DOCUMENT SI VOUS L'AVEZ DEJA REMPLI ET TRANSMIS EN MAIRIE LES ANNEES PRECEDENTES.

Toutes les données recueillies par ce formulaire sont **facultatives**. Elles font l'objet d'un traitement informatique uniquement destiné à aider les pouvoirs publics dans la mise en place d'un dispositif permanent et général d'alerte à la population dit « Plan Communal de sauvegarde » (PCS) et l'organisation des secours déclenchés en cas de nécessité. Le responsable de ce registre nominatif, mis à jour chaque année, est le Maire de ROUMOULES. Les destinataires des données recueillies sont le Maire, les agents du service de prévention des risques et de gestion de situation de crise de ROUMOULES, ainsi que, sur sa demande, le Préfet. Conformément à la loi n°78-17 « Informatique et Libertés », vous disposez de droits d'opposition, d'accès, de rectification et de suppression des données qui vous concernent en vous adressant par courrier à MAIRIE - 34 rue grande - 04500 ROUMOULES ou par courriel : mairie@roumoules.fr



L'ACTIVITE COMMUNALE

Accessibilité du logement : ☐ Plain-pied ☐ Étage. Précisez : _____

Moyen de locomotion : ☐ OUI ☐ NON

Je certifie bénéficier :

SAD ☐ D'un service d'aide à domicile :

Intitulé du service : _____

Adresse : _____

Code Postal : ____/____/____/____ Ville : _____

Téléphone : ____/____/____/____

SID ☐ D'un service de soins infirmiers à domicile :

Intitulé du service : _____

Adresse : _____

Code Postal : ____/____/____/____ Ville : _____

Téléphone : ____/____/____/____

PR/TA ☐ D'un autre service (portage des repas à domicile, téléalarme, ...) : _____

Intitulé du service : _____

Adresse : _____

Code Postal : ____/____/____/____ Ville : _____

Téléphone : ____/____/____/____

☐ D'aucun service à domicile

Personne(s) de l'entourage à prévenir en cas d'urgence :

NOM : _____ NOM : _____

Prénom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____ Adresse : _____

Téléphone : _____ Téléphone : _____

Lien avec vous : _____ Lien avec vous : _____

Je soussigné(e), M : _____,

Atteste avoir été informé(e) que :

- l'inscription à l'**Annuaire Opérationnel** n'est soumise à **aucune obligation** et **chaque renseignement de ce questionnaire est facultatif** ;
- les informations recueillies seront transmises à la commune de ROUMOULES dans le cadre du **Plan Communal de Sauvegarde (PCS)**, dispositif permanent et général d'alerte à la population ;
- cette fiche de renseignements a pour vocation d'aider les services publics mobilisés à me porter assistance en cas de nécessité.

Fait à : _____, le : ____/____/____

Signature : _____

Toutes les données recueillies par ce formulaire sont **facultatives**. Elles font l'objet d'un traitement informatique uniquement destiné à aider les pouvoirs publics dans la mise en place d'un dispositif permanent et général d'alerte à la population dit « Plan Communal de sauvegarde » (PCS) et l'organisation des secours déclenchés en cas de nécessité. Le responsable de ce registre nominatif, mis à jour chaque année, est le Maire de ROUMOULES. Les destinataires des données recueillies sont le Maire, les agents du service de prévention des risques et de gestion de situation de crise de ROUMOULES, ainsi que, sur sa demande, le Préfet. Conformément à la loi n°78-17 « Informatique et Libertés », vous disposez de droits d'opposition, d'accès, de rectification et de suppression des données qui vous concernent en vous adressant par courrier à MAIRIE - 34 rue grande - 04500 ROUMOULES ou par courriel : mairie@roumoules.fr

2



Nouvelles du Parc du Verdon



Avancement de la révision de la Charte

Le PNRV a sollicité l'avis de l'autorité environnementale sur la base du projet de Charte validé en décembre 2022 et du rapport d'évaluation environnementale rédigé par le bureau d'étude MTDA.

Pour aider à préparer cet avis, le Parc a reçu les deux inspecteurs de l'environnement début avril, et l'Autorité environnementale a rendu son avis, validé en session du 25 avril. Le PNRV l'a reçu le 28 avril 2023.

Pour ceux qui souhaitent en prendre connaissance, vous trouverez cet avis sur le site internet du Parc, rubrique Verdon#2039, aux côtés des autres avis déjà reçus. L'équipe est déjà au travail pour rédiger le mémoire en réponse qui doit être joint au dossier d'enquête publique qui démarre le 1^{er} juin prochain pour un mois.

Les éventuelles modifications qui pourront être à la Charte suite à cet avis et suite au rapport d'enquête publique que nous attendons pour fin juillet, seront proposées au vote du Comité syndical du 7 septembre prochain.

L'office Français de la biodiversité

Les oiseaux font leurs nids...



L'Office Français de la Biodiversité préconise de ne pas tailler les haies ni de couper les arbres entre le 16 mars et le 15 août.

Les haies sont les championnes de la biodiversité en milieu agricole. Elles hébergent de nombreuses espèces végétales et animales. Quand elles sont bien gérées, elles peuvent accueillir jusqu'à 35 espèces de mammifères, 80 espèces d'oiseaux, 8 espèces de chauves-souris, 15 espèces de reptiles-amphibiens ou 100 espèces d'insectes. D'où l'importance d'avoir des haies hautes, larges et reliées entre elles.

À partir de la mi-mars, la saison de reproduction et de nidification des oiseaux commence. Pour protéger les oiseaux pendant cette période, la Politique agricole commune (PAC) interdit aux agriculteurs de tailler les haies du 16 mars au 15 août 2023.

L'OFB encourage les collectivités, les professionnels et les particuliers à éviter la taille des haies et l'élagage des arbres de début mars à fin août pour ne pas déranger ou déloger les oiseaux pendant cette période cruciale de leur cycle de vie. L'enjeu est de taille car actuellement, 32 % des espèces d'oiseaux nicheurs sont menacées d'extinction selon l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN).

De plus, de nombreuses espèces que l'on trouve dans la haie sont protégées. Outre les oiseaux, les vieux arbres peuvent par exemple héberger des chauves-souris ou des insectes protégés (Grand Capricorne, Rosalie des Alpes, Pique-prune). Or la destruction, l'altération ou la dégradation d'habitats d'espèces protégées constituent un délit et les peines encourues peuvent être sévères.

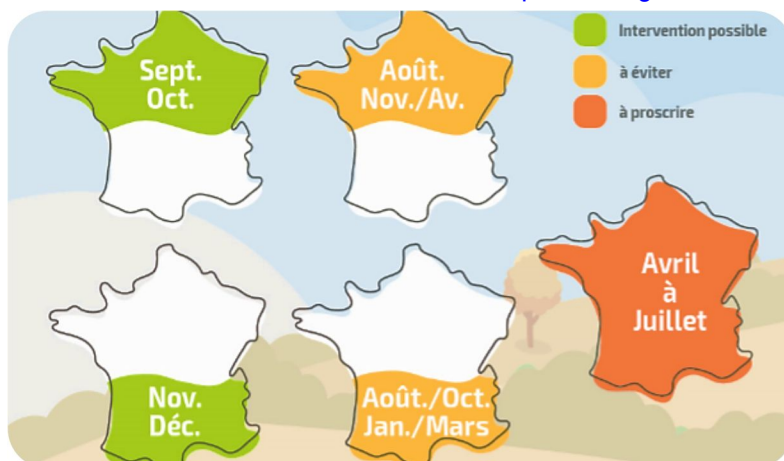
L'OFB rappelle qu'il n'est absolument pas nécessaire de tailler ou élaguer chaque année une haie, a fortiori quand elle n'empiète pas sur une parcelle cultivée.

Il est aussi indispensable d'adapter le matériel utilisé au besoin d'entretien de la haie, de sa conformation et de ses essences, en évitant absolument le broyeur à marteaux et l'épareuse dès lors que l'intervention porte sur des branches de plus de 4 cm de diamètre.

Il est également important d'éviter tout arrachage de haies. Les services rendus par les haies sont beaucoup plus grands lorsqu'elles sont anciennes, et ces haies anciennes ont souvent été placées de façon très réfléchie à des endroits utiles pour par exemple protéger des vents dominants ou réduire les risques d'érosion.

Des aides sont également disponibles pour replanter des haies notamment dans le cadre du programme Plantons des Haies lié au Plan de Relance et de nombreux autres dispositifs portés par les départements et les régions ainsi que des associations spécialisées.

Pour plus d'informations, consultez [le site web du pôle bocage de l'OFB](#)



Périodes de taille et d'élagage en fonction de la situation géographique (France métropolitaine).



DECHETTERIE

CONTRÔLE D'ACCÈS EN DÉCHETTERIES

LES DÉCHETTERIES NE SERONT PLUS ACCESSIBLES EN LIBRE-SERVICE.

LE CONTRÔLE D'ACCÈS, ON A TOUS À Y GAGNER !
Un accès exclusif aux particuliers et professionnels du territoire.

GAGNANT! 01/01/23
GAGNANT! 01/01/23
GAGNANT! 01/01/23

PLUS D'INFOS SUR
DLVA.fr
04 92 70 34 00

DEPUIS LE 1^{ER} JANVIER 2023

RÈGLEMENT DE COLLECTE

Le tri est rendu obligatoire.
Le règlement est consultable dans les mairies du territoire DLVAgglo et sur le site internet de DLVAgglo.

Horaire de la déchetterie de Roumoules :
Du lundi au samedi
8h30-12h00
13h30-17h30

PLUS D'INFOS SUR
DLVA.fr
04 92 70 34 00

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS PARTICULIERS

Formulaire en ligne (dlva.fr). Se munir d'une pièce d'identité et d'une attestation de domicile de moins de 3 mois.
Un QR code sera envoyé dans les meilleurs délais, et devra être présenté au gardien au format numérique ou papier..
Un seul QR code sera fourni par foyer.
Pas de limites de dépôts.

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS PROFESSIONNELS

Formulaire en ligne (dlva.fr). Se munir de son numéro SIRET et de son KBIS.
Un QR code sera envoyé dans les meilleurs délais, et devra être présenté au gardien au format numérique ou papier.
Dépôt limité à 2m³ par jour, du lundi au vendredi, sur l'ensemble des déchetteries du territoire.

CARTE DES DÉCHETTERIES

POUR TOUTES DIFFICULTÉS, CONTACTEZ L'ACCUEIL DE DLVAGGLO AU 04 92 70 34 00

GRÉOUX-LES-BAINS Chemin des Relarguiers 04800 Gréoux-les-Bains	PIERREVERT 4 Traverse des Moulières Longues 04860 Pierrevert	VILLENEUVE Les Isclès 04180 Villeneuve
LE CASTELLET Chemin du Colombier 04700 La Castellet	QUINSON Quartier de la Bourre, Chemin du Plan 04500 Quinson	VINON-SUR-VERDON ZA du Pas de Mene, 147 Chemin de l'Espéron 83560 Vinon-sur-Verdon
MANOSQUE Zone Industrielle Saint-Maurice 04100 Manosque	ROUMOULES ZA Le Colastre, 244 rue de l'Argentière 04500 Roumoules	
ORAISON 1235 Av. de Traversetolo 04700 Oraison	VALENSOLE ZA Valensole, Route de Digne 04210 Valensole	

PLUS D'INFOS SUR
DLVA.fr
04 92 70 34 00



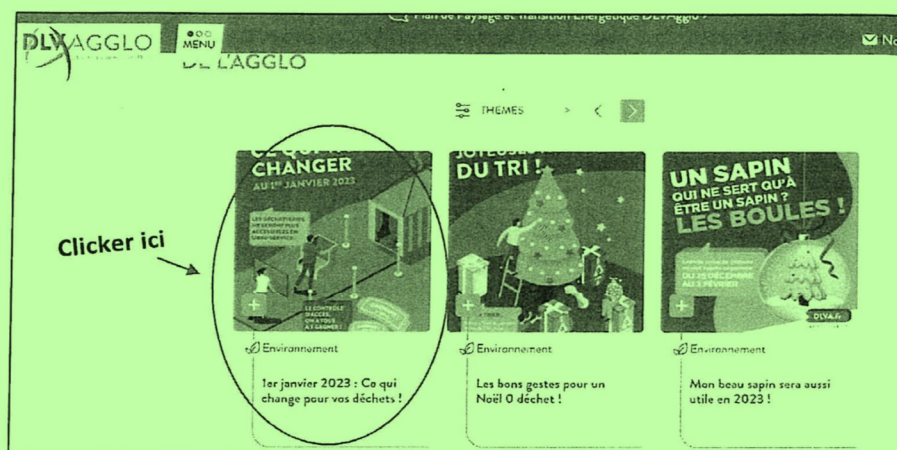
DLVA :

PASS déchetterie

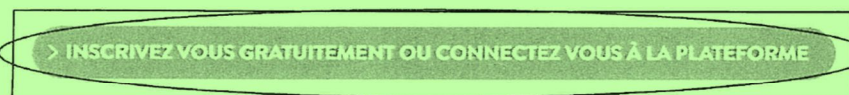
INSCRIPTION

Contrôle d'accès déchetteries DLVAgglo

1
Sur le site
DLVA.fr
Déchets



2
Clicker ici



3

CONNEXION

Nom d'utilisateur

Mot de passe

☐ Se souvenir de moi

Réinitialiser le mot de passe

Connexion

ou

J'ai une carte
Obtenir des identifiants

Je n'ai pas de carte
M'enregistrer auprès de ma collectivité

Clicker ici

4

CONNEXION

Nom d'utilisateur

Mot de passe

☐ Se souvenir de moi

Réinitialiser le mot de passe

Connexion

ou

J'ai une carte
Obtenir des identifiants

Particulier **Professionnel**

Clicker ici

5
Formulaire
à
compléter

DLV AGGLO

Accès au réseau de déchetterie de DLVAgglo

Mes Coordonnées

Civilité * Prénoms

Nom * Nom

Prénoms * Prénoms

N° de ville * N° de ville

Adresse * Adresse

Compl. Adresse * Compl. Adresse

CP * CP

Ville * Ville

Section/Commune Ville * Section/Commune Ville

Téléphone * Téléphone

E-mail * E-mail

Justificatifs * Justificatifs

Justificatif de domicile & pièce d'identité OBLIGATOIRES

Justificatif de domicile & pièce d'identité OBLIGATOIRES

Justificatif de domicile & pièce d'identité OBLIGATOIRES

Réception du QR code par retour de mail

« A vous de triez !! »



ANIMATIONS

AMSAIE

Activités multigénérationnelles
Président : Daniel PLANQUETTE - 06.24.04.64.05 -
Médiathèque : 09.77.80.07.13 ou 04.92.77.73.68
d.planquette@free.fr

APER - LOU ESCOULIE (ASSOCIATION DES PARENTS D'ELEVES DE ROUMOULES)

Présidente : Anne-Sophie ANDRE
Trésorière : Caroline MEYNARD
aperroumoules@gmail.com

BODY & MIND

Yoga et tricot
Présidente : Annick GIRAUD
Contact : Bernadette CATTANEO - 06 86 59 96 42
mail.bodyandmind@gmail.com

CINEMA DE PAYS

Cinéma itinérant en milieu rural
Président : Jean-Marie CAYET
Tél. 04.92.78.13.25 ou 09.63.04.56.52
cinemadepays@gmail.com

CLUB INTER-AGE LE COLOMBIER

Président : Joël LE BRAZIDEC - .07.81.30.88.55
Vice-Présidente : Mme Annie BARATTA
Tél. 06 85 57 73 22
escargotiere04@gmail.com

COMITE DES FETES

Président : Robert ROY
comitefetesroumoules@free.fr

LA COLLINETTE

Découverte du chant
Présidente : Françoise IELLI - 06.73.08.16.80
fanchette04@hotmail.fr

L'ECHO DU COLOSTRE

Défense des droits et des causes
Président : Michel PREAU - 06.73.53.97.14
preaumichel@orange.fr
Trésorier : Jean ROUSSET - 04.92.77.87.29
mjcrousset@hotmail.fr

L'ECOLE ET L'ASSOCIATION MOUVEMENT

Présidente : Sophie SEZILLE - 04.92.77.86.15
ecolroumoules@gmail.com

F.D.V (FORME DETENTE ET VITALITE)

Pilates - LIA - Renforcement musculaire
Présidente : Rosine di SERIO - 06.60.59.81.71
Secrétaire : Nathalie BERNE - 06.42.21.59.94
fdv04@yahoo.fr

LES ARTS ECLECTIK

Animations culturelles
Présidente : Claire POURTIER - 07.67.71.31.47
Trésorier : Florian VENET - 06.98.19.45.96
lesartseclectik@gmail.com

TEMPETE

Soirées dansantes, lotos, randonnées pédestres
Président : Laurent COLIN - 06.95.04.62.69
evementiel@asstempete.com

TERRAIN DE MOTOCROSS DE ROUMOULES « Pierre GUILLAUMOND »

Président : Eric MICHEL - .06.42.50.28.07
motoclubduvar@gmail.com

ROUMOULES SAVATE BOXE FRANCAISE CLUB

Trésorier : Jean-Philippe LO SCHIAVO
06.51.07.05.50
roumoules.savate@gmail.com

DELTA BLEU

Musique
Président : Patrick VICH
vichpatrick04500@gmail.com

SOCIETE DE CHASSE

Président : Max IELLI - 04.92.77.87.18
fanchette04@hotmail.fr

VIS TA MINE

Théâtre et vidéo
Président : Cédric GISONDI - 06.83.33.01.18
cedricgisondi@hotmail.com
Animatrice Théâtre : Magali LAPOSSE - 06.82.45.18.17
magali.laposse@laposte.net

CLUB VOVINAM VIET VO DAO

Arts martiaux
Président : Christian BOURJAC - 06.74.78.56.78
[hvhchristian@hotmail.fr](mailto:hvchristian@hotmail.fr)



La Vie Associative

LES ARTS ECLECTIK

Chers roumoulines chères roumoulines !

Notre association est toujours bien active, portée grâce à un groupe de joyeux bénévoles qui donnent de leur énergie pour que perdure la vie sociale et culturelle ! Vous êtes déjà plus d'une centaine d'adhérents et nous vous en remercions.

En janvier il y a eu le vide greniers en musique, une deuxième édition qui a encore bien fonctionné ! Salle comble pour faire de bonnes affaires, manger des frites et des crêpes, pour écouter de la musique puisque sur la scène ouverte on a pu entendre de la flûte traversière du piano batterie et de l'accordéon...

En février nous avons proposé une pièce de théâtre avec la compagnie d'Estoublon : Le Poil de la bête qui a joué Cyrano De Bergerac. Après la représentation nous avons offert des gâteaux et nous avons pu prendre le temps d'échanger avec les artistes et entre nous aussi en buvant un thé ou un jus de fruit.



En Mars c'était le Concert !!

150 personnes sont venues danser tout d'abord sur les rythmes électrotipicaux du groupe MR VOISIN pour s'échauffer avant de rentrer en transe sur la musique électro-saharienne de ZAR ELECTRIK qui nous a fait voyager jusqu'aux confins du désert car il a fait très chaud dans la salle des fêtes de Roumoules ce soir-là !



En Mai c'était les Festivades, du spectacle vivant pour les petits et les grands avec **Les délirs de Marzouilles** qui nous parle de « la couleur des émotions » pour les petits... Un duo explosif en couleurs et en musique !



En compagnie de la **BATUCADA TIMBAWA**, un groupe débordant d'énergie qui nous a rythmé la journée et nous a fait danser sur des rythmiques brésiliennes !!



Avec **Malàdroite**, la clown qui décoiffe de la **compagnie Inexemiste** !

Et pour clôturer cette belle journée le concert et spectacle **Avec Fouch** et les 8 péchés capitaux.



ANIMATIONS

En septembre pour fêter la fin des vacances et une rentrée en fanfare, on organise un concert avec **Zig Bang** et **Onda Ya**.

On va encore danser comme des gens heureux, ça fait rêver... Bref, autant dire qu'on ne s'ennuie pas avec les Arts Eclectik et que



si ça continue comme ça Roumoules va devenir le centre culturel dynamique du Verdon alors n'hésitez pas à adhérer ou à venir en tant que bénévoles, la porte est toujours ouverte parce qu'on n'a pas peur des courants d'art !

AMSAIE

Du NOUVEAU au sein de l'association

L'atelier Couture

Dominique et son atelier couture accueille tous les jeudis après-midi de 13h30 à 16h30, salle LÉON SPARIAT, une dizaine de dames pour une initiation ou de la remise à niveau.

Elle leur apprend à réaliser des projets simples en se familiarisant avec les différentes techniques d'assemblages, de finitions... et à utiliser sans appréhension cet outil qu'est la machine à coudre.

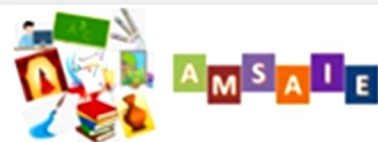
N'hésitez pas à vous renseigner au 06 24 04 64 05 ou en allant la rencontrer dans son atelier.

Nous remercions Concetta qui a rejoint Dominique pour la suppléer.



L'atelier Théâtre

Nous avons surpris Pauline en plein cours avec une partie de sa troupe et vous faisons partager ce moment capturé sur le vif.



Evènements à venir :



JUILLET :

Exposition de photographies
de Rudolf LO SCHIAVO

AOUT :

Exposition de photographies
d'Adrien NOAT et de Rudolf LO SCHIAVO

SEPTEMBRE/OCTOBRE (un Week end) :

Exposition de champignons et rencontre
explicative avec des cueilleurs.

Rappel des activités de l'Association :

- Soutien scolaire
- Atelier Peinture
- Atelier Couture
- Théâtre
- Informatique
- Organisation d'exposition et autres évènements culturels en association avec le réseau Médiathèques DLVA.

Renseignements :

amsaie.media@gmail.com ou 06 24 04 64 05



ANIMATIONS

LA BOXE

PASSAGE DE GRADE :



Le 11 Décembre 2022, nos jeunes boxeurs « savateurs » ont passé leur grade.

L'événement avait lieu à Laragne dans les Hautes-Alpes.

Voici le palmarès des admissions :

Gants Bleus :

- ✓ BLANC Juliette
- ✓ SCHILLINGER Lylou
- ✓ VENET Siane
- ✓ LO SCHIAVO Nans
- ✓ MOURET Tristan
- ✓ BLANC Johan
- ✓ MOUGEL ALIZON Lyham
- ✓ MEAUX William
- ✓ PRIME Tao

Gants rouges :

- ✓ LAUSSAC Matthéo
- ✓ DI NICOLA Matthieu



INTERCLUB

Lors de la fête du village, le club a organisé une journée dédiée à la discipline.

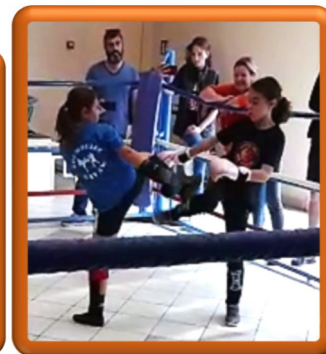
Le matin s'est déroulé la seconde partie de la formation Jeunes Officiels.



Jeunes officiels, avec Mathéo (en bleu) du Club de Roumoules

L'après-midi le club organisait son deuxième interclub de la saison 2022-2023.

Il y a eu une trentaine d'assauts de tous niveaux et tous âges.



Un grand merci à tous les participants qui ont œuvré pour que cette journée ait lieu et se passe dans les meilleures conditions (Mairie et employés, parents et pratiquants, adhérents et bénévoles...)



Le 15 avril, à Saint Zacharie, Matthéo et Matthieu ont disputé le challenge PACA. Un grand bravo à Matthieu qui est finaliste de l'open de France de Boxe Française Savate.

Reprise des cours dès la rentrée des classes :

Lundi :

- de 17h00 à 18h15 pour les enfants en primaire (à partir de 7 ans)
- de 18h15 à 19h30 pour les ados (collège)
- de 19h30 à 21h30 pour les adultes.

Mercredi :

- de 15h00 à 16h00 pour les enfants à partir de 7 ans (primaire).
- de 16h00 à 17h30 pour les ados (collège).

Jeudi :

- de 17h00 à 18h15 pour les enfants en primaire (à partir de 7 ans)
- de 18h15 à 19h30 pour les ados (collège)
- de 19h30 à 21h30 pour les adultes.

L'association remercie et félicite tous les adhérents pour leur motivation.

Bonnes vacances et bonne reprise à tou(te)s



ANIMATIONS

LE COLOMBIER

Enfin notre club a repris ses activités « comme avant le covid ».

Nous avons démarré la saison le 18 septembre avec un très bon repas préparé par le Romulus.

Une belle sortie à AIGUES MORTES le 9 octobre avec promenade sur le canal du Rhône à Sète.

Notre loto d'automne a eu un réel succès avec la présence de très nombreuses personnes.

Pour notre repas de Noël, Les Milles Saveurs d'AUPS nous ont régalés avec un très bon menu préparé par Xavier Méyère.

Notre assemblée générale a eu lieu le 21 janvier 2023.

Le 16 avril 2023 a eu lieu notre loto de printemps.

Deux sorties ont été effectuées en mars et mai 2023.

Nous terminerons la saison avec notre grand buffet campagnard le 2 juillet 2023.

Ne restez pas isolés, venez rejoindre notre club.

Votre présence et votre satisfaction seront notre récompense.

VOVINAM VIET VO DAO

Entente Laval - Roumoules
Anna, Onelia, Amandine
Quyen synchronise Thap Tu Quyen



Les derniers mois se sont enchaînés et les compétitions n'étaient pas à la traîne.

Tout d'abord la coupe de France technique et combat les 21 et 22 janvier 2023.

Nous avons sélectionné 3 jeunes pratiquantes pour représenter le club de Roumoules à LAVAL en MAYENNE.

Nous avons été très fiers de les voir faire chacune d'elles un podium.

INÈS : médaille d'argent en technique dans sa catégorie.

AMANDINE : médaille de bronze en combat, catégorie -55 kg.

ANA : médaille de bronze en combat catégorie -50 kg.

Sur cette lancée nous avons participé au championnat de France à TOULOUSE le 8 avril dernier.

Fiers de représenter le 04 dans cette compétition, en association avec le club de Mayenne, nous avons monté une équipe en épreuve SYNCHRO.

L'équipe était composée de : ANA et AMANDINE de Roumoules et ONELIA de Laval. ONELIA, entraînée par Jonathan BOURRE et Gladys, son épouse, s'est très vite intégrée dans ce trio.

Ce fut une réussite car l'équipe est à nouveau montée sur le podium en s'imposant pour la médaille d'argent, à 0,1 point de la médaille d'or.



Tous ces efforts ont été payants car, au vu de leurs résultats, parmi l'élite du VOVINAM en FRANCE, les 3 représentantes du club de ROUMOULES ont été sélectionnées pour représenter la FRANCE au championnat d'Europe qui se déroulera le 1^{er} et le 2 juillet prochains à TENERIFE en ESPAGNE. Nous les accompagnerons pour aller rivaliser avec les meilleurs d'Europe.

FORCE A ELLES :

ANA

(Roumoules),

AMANDINE

(Roumoules)

et ONELIA

(Laval).



INES, Coupe de France

ANIMATIONS

COMITÉ DES FÊTES

Assemblée générale

C'est à la fin du mois de janvier que s'est tenue devant une assistance nombreuse l'Assemblée Générale ordinaire du Comité des Fêtes qui avait pour objectif de clôturer l'exercice au 31 décembre 2022, d'examiner les projets et budget de l'exercice 2023 et de faire le point avec les adhérents sur les perspectives des prochaines manifestations.

La réunion s'est ouverte en présence de Gilles Mégis, Maire et Président d'Honneur et d'Alain Cocuad adjoint délégué à la vie associative.

Ce fût aussi l'occasion de souligner l'importance du soutien apporté par les élus, les agents administratifs et techniques lors des différentes manifestations.

Sans oublier l'aide précieuse qu'apportent certains bénévoles du village qui ont à cœur que les festivités perdurent.



Le rapport moral et le compte financier 2022 (très faiblement excédentaire) ont été approuvés à l'unanimité. Un nouveau membre a été accueilli et l'équipe a été informée de deux démissions pour raisons personnelles ou professionnelles.

Le Conseil d'Administration a été reconduit dans son intégralité, et à l'unanimité. Celui-ci est donc composé de Robert Roy Président, Cathie Pey vice-Présidente, Annick Giraud Trésorière, Gérard Riggi Trésorier-adjoint, Christine Déauze Secrétaire et Claude Lo Schiavo Secrétaire-adjoint.

Le programme 2023 a été longuement débattu notamment pour ce qui concerne certains changements de prestataires visant à renouveler l'offre faite sur des manifestations pérennes, ces changements permettent aussi de varier les propositions d'une année à l'autre.

Il a été convenu de limiter l'impact de la crise économique et énergétique en maîtrisant au mieux les achats afin de ne pas augmenter plus que nécessaire la participation aux frais lors des manifestations.



Pas de changement en 2023 pour les soirées spaghetti et la fête champêtre, passage à 22€ pour la paella et l'aïoli.

L'équipe a donc eu pour mission de limiter les pertes financières tout en maintenant la qualité de prestation et d'animation dont nos participants se félicitent.

Deux nouveautés pour l'exercice 2023 : une soirée « années disco » le 29 avril et une soirée de rentrée avec deux sessions de karaoké au cœur de l'habituelle soirée dansante.

Quelques nouveautés et/ou changements autour de la Fête de la Saint-Pierre.

Un partenariat a été mis en place avec les « Jeunes agriculteurs du 04 » pour la fourniture en direct de denrées alimentaires produites sur nos territoires.

L'année 2023 verra arriver, pour la première fois, la soirée d'ouverture du « Festival poésie et chansons au pays des lavandes » avec la mise en place d'un espace de restauration avant le concert payant dans la salle polyvalente.

L'assemblée générale étant un moment d'échanges et de discussions et surtout un espace démocratique, certaines propositions n'ont pas été adoptées.

La nécessaire arrivée de nouveaux membres pour renforcer l'équipe actuelle a encore été évoquée car les événements sont complexes à mettre en œuvre et les équipements sont lourds et parfois difficiles à installer. Les nouveaux bénévoles sont donc les bienvenus, même en cours d'année.



ANIMATIONS



Il est nécessaire de tenir compte que près de la moitié de l'équipe conserve une activité professionnelle et que la cellule familiale et personnelle est prioritaire sur l'engagement associatif. Cela ne sera pas passé inaperçu sur le premier semestre, les inscriptions pour chaque événement seront désormais ouvertes à une date précise qui sera annoncée en amont pour éviter la déception de celles et ceux qui tarderaient à se faire connaître.

Le réseau de communication est important et il faut rester attentif sur les différents supports de communication (panneaux d'affichage papier, application PanneauPocket, presse quotidienne, office de tourisme communautaire, réseaux sociaux et sur le site www.roumoules.fr).

Depuis octobre 2022 il suffit d'une ou deux journées pour clore les listes de participants, ce qui témoigne de la confiance que nous apportent ceux-ci mais génère parfois de la frustration pour les derniers appelants.

Les manifestations sont victimes de leur succès mais les capacités d'accueil sont dictées par la salle polyvalente ou les limites posées par des contraintes sanitaires ou de service.

Après un tour complet des questions complémentaires, les membres du Comité ont été rejoints par leurs conjoints afin de profiter d'un sympathique apéritif dinatoire préparé par Walter Pacini (Hôtel La Fontaine) ainsi qu'un gâteau des rois signé de la biscuiterie Flauto.



La saint-Valentin



L'équipe du Comité des Fêtes avait tenu à marquer le coup pour la soirée sur le thème de la Saint-Valentin qui débute traditionnellement la reprise des activités de l'année. Un nombre record de participants (40 personnes n'ont pu valider leur inscription) pour les traditionnels spaghettis avec une animation musicale proposée par la formation « Laurève ». L'ambiance Saint-Valentin était marquée aussi bien dans la décoration de la salle et des tables qu'avec le délicieux dessert orné d'un topping.

Les lots choisis pour la tombola confirmaient la thématique puisque le plus important consistait en un repas pour deux personnes à La Bastide de Moustiers-Sainte-Marie. Une rose a été remise à chacune des dames et demoiselles présentes.

Les danseurs se sont laissés emporter jusqu'à une heure avancée de la nuit, se donnant rendez-vous pour la soirée suivante sur le thème des années disco.



A l'heure d'éteindre les lumières de la salle polyvalente tous pouvaient s'enorgueillir d'avoir proposé un bel événement à près de 200 personnes.

Merci aux participants renouvelant leur confiance à l'équipe qui ne manque pas d'idées pour rendre 2023 encore plus festive.



ANIMATIONS

La Fête de la Saint-Joseph



Pour l'édition 2023 l'équipe du Café des Alpes avait donné le « la » avec le concert du vendredi très prisé et fréquenté par un public nombreux. Les séances de cinéma n'ont pas été en reste ce même soir. Le concours de boules au jeu provençal a attiré 16 équipes venues pour certaines des départements voisins dès le samedi. Des parties qui ont été âprement disputées. L'inter-clubs départemental de boxe française a attiré son lot de « tireurs » et de spectateurs également. La journée du dimanche a été très chargée et il était difficile de stationner au cœur du bourg car les participants à l'aïoli ont succédé aux boulistes qui disputaient les phases finales.

Le concours était doté par le Comité des fêtes d'une prime de 500€.



Le « Souvenir Pierre Guillaumond » remporté haut la main par une triplète du village : Gérard, Maxime et Jean-Jacques, encouragés par Gérard Guillaumond qui a de son côté récompensé la meilleure équipe roumouline.

Le repas dominical préparé par l'équipe de la Boucherie des Alpes n'a pas démerité et les participants ont pu apprécier la qualité de l'aïoli tout comme les gâteaux fournis par la boulangerie « Pain'Prenelle » de Riez.

Il a fallu déployer beaucoup d'ingéniosité pour tenter de rassembler les convives par affinités quand cela a pu se faire. Les danseurs n'étaient pas oubliés puisque la formation « Crystal'Musette » a animé le dancefloor jusqu'en fin d'après-midi.

Notre village vit et s'anime, merci à tous les bénévoles pour permettre cela.



La Fête du Muguet



C'est un nombre record de convives qui a honoré le rendez-vous traditionnel de la soirée spaghetti sur le thème du muguet. Avec quelques innovations cette année, notamment l'ambiance costumée bien respectée par les participants ainsi que par l'équipe des bénévoles qui a donné le ton. L'ambiance musicale sur des airs des années disco a enthousiasmé les danseurs qui ont aussi profité de séries musette.

Trois participants ont été récompensés par des cartes d'achat d'une valeur de 20€ pour la qualité ou l'ingéniosité des costumes proposés.

La tombola richement dotée a suscité la générosité des participants, ce qui permettra d'aider l'école du village lors de la mise en place du stand de Noël qui a connu un gros succès en 2022.

Quelques particuliers ont aussi participé à la dotation, qu'ils en soient encore une fois remerciés.

Un brin de muguet a été remis à toutes les dames présentes.

Une belle ambiance, un repas qui ne démerite pas, tels sont les ingrédients de ces soirées que les habitués (et les autres) retrouveront dès le 30 septembre avec notamment deux sessions de karaoké.

En espérant que chacun ait pris la mesure que l'inscription par liste nominative est nécessaire pour assurer une bonne gestion des arrivées, tout comme le fait que la salle polyvalente a des limites d'accueil que ce soit pour le confort des participants, la facilité de service et la place nécessaire aux danseurs.

Un grand merci aux personnes présentes et à tous ceux qui ont contribué à la réussite de cette soirée, notamment les prestataires qui consentent quelques efforts financiers pour permettre de maintenir un prix stable pour y participer.



ANIMATIONS

Agenda prévisionnel des festivités organisées par le Comité des fêtes

Du Samedi 29 juillet au mardi 1^{er} août 2023	Fête de la Saint-Pierre (voir programme en couverture du bulletin)
Samedi 30 septembre 2023	Soirée spaghetti comportant deux sessions de karaoké (salle polyvalente à 20h)
Samedi 18 novembre 2023	Soirée spaghetti – Beaujolais nouveau (salle polyvalente à 20h)
Samedi 27 janvier 2024	Assemblée générale clôturant l'exercice 2023, à partir de 17h
Samedi 17 février 2024	Soirée spaghetti – Saint-Valentin
Dimanche 24 mars 2024	Äioli - concours de boules
Samedi 4 mai 2024	Soirée spaghetti
Dimanche 16 juin 2024	Fête champêtre
Du samedi 3 août au mardi 6 août 2024	Fête de la Saint-Pierre
Samedi 5 octobre 2024	Soirée spaghetti

*** Les dates et événements sont donnés à titre provisoire. Consulter les habituels supports de communication.**

FORME DETENTE ET VITALITE



Encore une très belle année de passée aux côtés de notre professeure Isabelle. Les cours affichaient tous complets ! Il faut noter qu'ils ont été particulièrement améliorés grâce à l'achat de nouveaux matériels par l'association (rollers pro, cercles et élastiques) et aussi grâce au talent d'Isabelle qui nous fournit toujours des cours différents, ludiques, adaptés à tous les âges et dont on ne se lasse pas !

Nous tenons à féliciter tous les participants pour leur motivation et leur régularité.

Renforcement musculaire, conscience corporelle et Pilates, il y en a pour tous les goûts.

Soyez à l'affut des affiches à la rentrée de septembre pour la reprise des cours car ceux-ci commencent à devenir très réputés.



LOU ESCOULIE

L'association des parents d'élèves a organisé sa première brocante qui a été accompagnée d'une paëlla. Cette manifestation a été une très grande réussite remplie de convivialité. L'association remercie particulièrement : la mairie de Roumoules pour sa confiance, pour le prêt de la salle polyvalente, les exposants du vide grenier, pour leur participations, les fournisseurs, commerçants et grandes enseignes, pour leur générosité (Société Mosconi, Pomona, Alpagel, Krill, France boisson, Château Rasque, Flunch, Lasergame, Corbiparc, Musée de la Préhistoire, Boulangerie Pain Prenelle, Boucherie L'entre 2, Marineland, Beauté et détente, Maison de pays, Cave Cantarelle, Table Toscane, Table du Vieux Riez, Restaurant les Magnans, Safr'agerie et Aero provence, Riez Primeur), ainsi que les nombreuses personnes de passage, pour leur gentillesse, tous les bénévoles pour leur contribution et bien sûr, les enfants de l'école. Nous vous tiendrons informés pour les prochaines festivités.



Quelques lignes d'histoire

La Crounico prouvençalo

En provençal

Madamiselo, Mademoiselle,

En français

Dins la carriero de l'oustau d'ou Pèpé César, uno font d'aigo vivo , frejo gisclavo en aboudanci .En aqui, toutis jours, prenian de l'aigo pèr bèure. En aqui, eitambèn (aussi bien) la Mémé Noélie fasiè remuia de merlusso...Quouro passavien de coustat d'aquelo font, Simone et la Pichoto , anavien douna lou bon-jour à Madamiselo M.. Madamiselo, uno vieio fiho, ero souleto dins soun oustau, en amistatanço eme la famiho (sabe pas de que veniè aquelo amistat) . Avie lou vieure d'ou bèu mounde . senti li bono maniero. L'oustau sentiè l'aigo nafro, lou proupret coum'elo . La Simone et la pichoto , li parlavien de l'escolo, de l'ajudo pourta à la famiho (« avèn leva la pousto de l'oustau, avèn douna un cop d'escoubo »), de nosti amusamen (jouga eme li taraieto)... Pamèns, avien toutis dous un pau de despacienci dins lou moumen..et uno bello envejo de s'en ana !!!La pichoto envengu à l'oustau, la Mémé li disiè : « as vist Madamiselo ?? »...et lou lendeman « Pichoto, se vas à la font, prenes lou tems de faire visito à Madamiselo !! »A forço, la pichoto d'ou Pèpé César , preniè à ti*** Madamiselo, la paure touto souleto gentiho Madamiselo M!! ...

Dans la rue de la maison du Pèpé César, une fontaine d'eau vive (de source) fraîche sortait en abondance. Ici, tous les jours, nous prenions de l'eau pour boire. Ici aussi, Mémé Noélie faisait dessaler la morue. Lorsqu'elles passaient devant cette fontaine, Simone et la Petite allaient dire bonjour à Mademoiselle. Mademoiselle M., une vieille fille, vivait seule dans sa maison, elle était une amie des deux familles (de Simone et de la petite...). Je ne sais pas d'où était née cette amitié. Elle avait le savoir-vivre de l'ancien monde, était sensible aux bonnes manières. Sa maison sentait bon l'eau de fleur d'oranger et « le propre » comme elle. Simone et la Petite lui parlaient de l'école, de l'aide apportée aux parents (« nous avons enlevé la poussière, nous avons donné un coup de balai »), de nos amusements (jouer aux taraiettes...). Cependant elles avaient toutes deux un peu d'impatience dans le moment... Et une belle envie de s'en aller ! Dès le retour à la maison, la Mémé disait à la petite, « As-tu vu Mademoiselle ? » Et le lendemain : « Petite ? si tu vas à la fontaine, prends le temps de faire visite à Mademoiselle ». A force, la petite du Pèpé César prenait en grippe Mademoiselle, la pauvre, toute seule, si gentille Mademoiselle M. ! (Note M C prene à ti : de tic : mauvaise habitude)



(Mademoiselle MOURGUE : fille de Casimir MOURGUE, instituteur à Roumoules, mort en 1920. Mademoiselle MOURGUE faisait elle aussi les piqûres).

Marcelle Célestin Javelly

En illustration :
La rue Grande et la maison de Pèpé César X, la jolie fontaine qui rafraichissait et murmurait inlassablement ...près de la Maison de Mademoiselle M.



La défense de la langue française

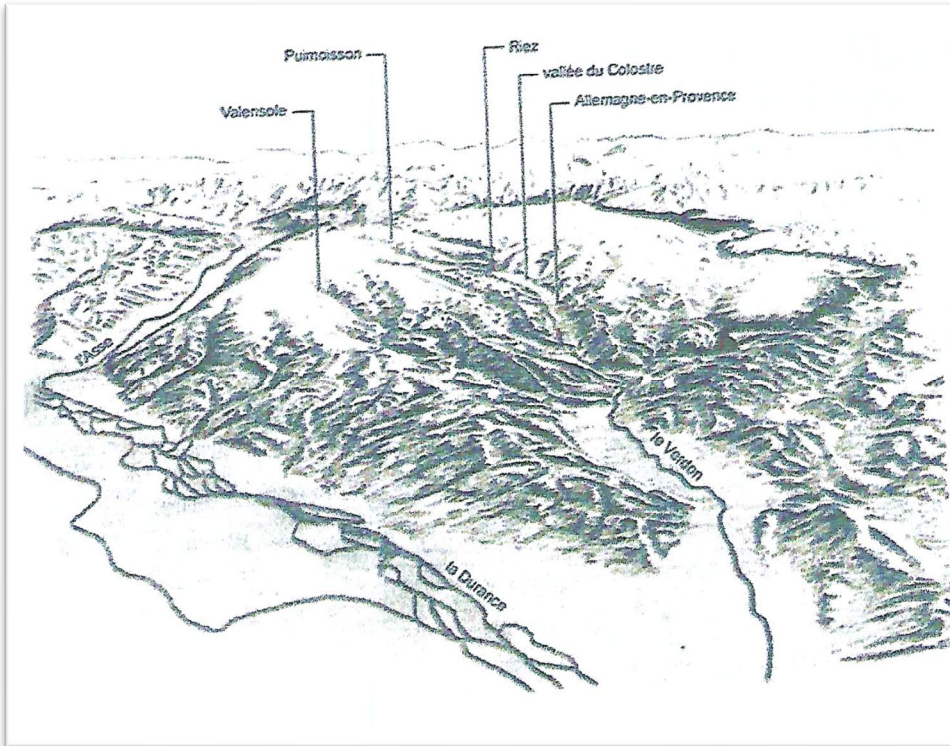
L'Académie française a rappelé que les mots, qui désignent des fonctions comme *maire*, *préfet*, *ministre* ainsi que des termes plus généraux comme *témoin* ou *professeur* sont masculins.

Aussi, lorsque ces fonctions sont exercées par des femmes, dire *Madame la maire* ou *La maire de ...*, est incorrect. Il faut dire *Madame X est le maire de ...*, *Madame le ministre ...*, etc. En revanche des mots comme *vedette* ou *crapule* sont féminins et on dira *Monsieur Y est une vedette*, *son frère est une crapule*.

Patrick ROY



Plateau de Valensole et lavandin



Roumoules ainsi que onze autres communes est située sur le plateau de Valensole. Celui-ci comporte ou comportait, entre autres, deux éléments qui ont contribué à la composition de son image emblématique : ses galets et ses champs de lavandin.

Depuis le miocène supérieur (il y a 8 millions d'années), les rivières de l'époque (paléo-Durance, paléo-Asse, ...) ont charrié quantité de roches d'origine lointaine (Alpes internes) ou proche, constituant de cette façon ce plateau d'une surface de 800 kilomètres carrés. On trouve ainsi jusqu'à un millier de mètres de profondeur des conglomérats formés de galets unis par un ciment naturel : le poudingue. A noter que ces galets ont servi de matériaux pour la construction des murs de restanques et de demeures. C'est là une caractéristique de notre région.



Poudingue



Rue des remparts

Parlons maintenant des champs de lavandin. Ils ont remplacé en partie, au lendemain de la seconde guerre mondiale, les plantations d'amandiers. Mais depuis l'année dernière, plus de la moitié des plants de ces fleurs violettes ont été arrachés et ce n'est pas fini. Pourquoi ?



La *cécidomyie* en est principalement la cause. Cet insecte sort du sol en hiver (entre janvier et avril). Les femelles pondent sous l'écorce des rameaux leurs œufs qui donnent naissance à des larves qui se nourrissent de sève. Il s'en suit un dessèchement des rameaux. En mai et juin les larves se laissent tomber au pied des plants, s'enfouissent dans le sol et le cycle recommence.



Pour lutter contre ce parasite, il existait un insecticide dont l'utilisation était autorisée par dérogation aux règles d'origine écologique. Cette dérogation vient d'être brutalement supprimée. Pour ne rien arranger, un bruit a couru comme quoi la Commission européenne aurait prétendu que l'huile de lavande contiendrait une molécule nocive pour l'homme (affaire à suivre).

Quoiqu'il en soit, adieu à l'image de carte postale du plateau de Valensole, sans parler de considérations humaines et d'ordre économique.

Patrick ROY



Un élément d'architecture antique à Roumoules

Circonstance de la découverte

Philippe Borgard avait identifié et enquêté sur cet élément d'architecture. Il a appris qu'il avait été déplacé à 500 m de l'endroit de la découverte initiale par l'ancien propriétaire (aujourd'hui décédé) qui l'avait déposé près de sa ferme, en lisière de son champ.

Lors de l'étude archéologique de la commune, en 2020, j'ai pu constater que la pierre se dégradait. Monsieur le maire a fait déplacer la pierre qui est déposée aujourd'hui devant la médiathèque (salle Spariat) à Roumoules.

Description

L'élément en calcaire gris taillé est tronqué par une cassure ancienne. Il présente des moulures. Il s'agit probablement d'un chaperon, bloc d'angle couronnant un mur d'enclos funéraire.

Contexte archéologique – interprétation

En 1964 avait été découvert lors d'un labour par un cultivateur à Verdillon (localisation non précisée) un vase funéraire en bronze contenant des ossements humains incinérés et un balsamaire (petit vase en verre), (Bérard 1997, 398).

Une épitaphe aujourd'hui perdue, est signalée dès le XVII^e s. en remploi dans l'église :

« (à) Julia Tesallys, son épouse très chère, Marcus Annius Severus, mari (et) héritier a élevé (ce monument) », (Bérard, *ibid*).

Ces vestiges datés du I^{er} siècle de notre ère pourraient se rapporter à l'enclos funéraire.

Autour de ce monument du Haut-Empire sont venus s'agglomérer des sépultures à inhumation, comme en témoignent des ossements retrouvés en prospection.

La nécropole est implantée en bordure d'une probable voie romaine reliant Roumoules à Moustiers-Sainte-Marie.

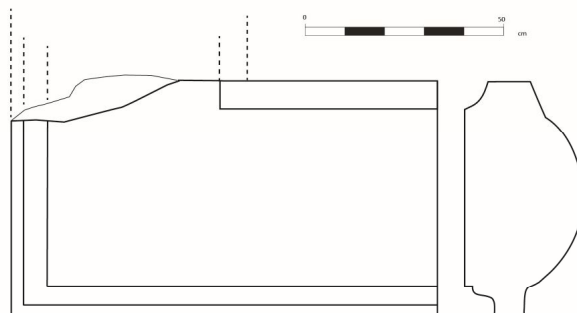
Bibliographie

Bérard 1997

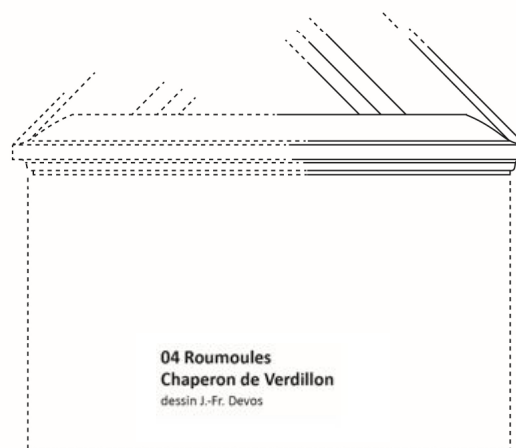
Géraldine Bérard. Carte archéologique de la Gaule : Alpes-de-Haute-Provence. Paris, éd. Fondation Maison des sciences de l'Homme, 1997.

Devos 2020

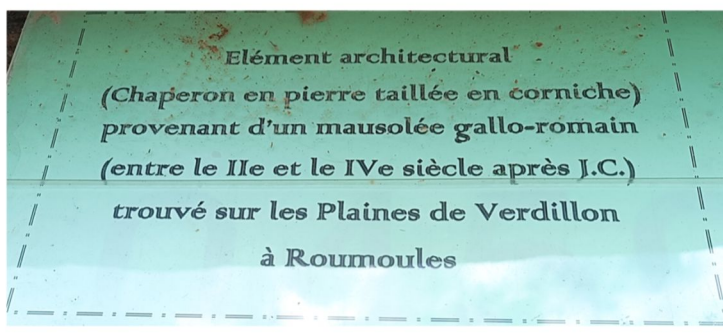
Jean-François Devos, Inventaire-Prospection diachronique du territoire communal de Roumoules. DRAC/SRA PACA 2020. Fiche 20 Verdillon nord du chemin (sépultures à inhumation). Fiche 29 Pierre de Verdillon.



Vue en plan (dessous) et coupe



Restitution



A VOS FOURNEAUX



TOURTE AUX BLETTES NICOISE SUCRÉE

(pour 4 personnes)

Ingrédients

Pour la farce :

- ✚ 1 botte de blettes (seul le vert sera utilisé pour la recette, les côtes pourront être utilisées dans une autre recette),
- ✚ 20 g de parmesan râpé,
- ✚ 20 g de pignons torréfiés,
- ✚ 20 g de raisins secs (préalablement gonflés dans du rhum tiède puis égouttés),
- ✚ 75 g de cassonade,
- ✚ 1 verre à liqueur de pastis,
- ✚ 2 pommes reinettes ou Chantecler,
- ✚ 1 gros œuf,
- ✚ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Pour la pâte :

- ✚ 250 g de farine
- ✚ 75 g de cassonade
- ✚ 1 verre d'eau
- ✚ 75 g de beurre
- ✚ 1 gros œuf
- ✚ 1 pincée de sel

LA PREPARATION :

Mettre la farine, le sucre et la pincée de sel dans un saladier, y ajouter le beurre froid en petites parcelles et le travailler du bout des doigts afin de l'enrober de farine. Une fois le mélange devenu uniforme et de texture légèrement sablonneuse, faire un puits au centre et y mettre l'œuf battu et le verre d'eau. Ramener peu à peu l'appareil dans le liquide et former une pâte. L'écraser une fois ou deux avec la paume de la main pour l'homogénéiser et la remettre en boule. Saupoudrer de farine et laisser reposer au minimum 30 mn, recouvert d'un linge.

Attention : la pâte ne doit être ni trop humide sinon elle sera très difficile à étaler, ni trop sèche sinon elle sera trop friable, donc veiller à bien doser la quantité d'eau qui dépend essentiellement du type de farine utilisé.

Pendant ce temps, faire prendre 2 à 3 bains d'eau froide au vert de blettes afin d'en éliminer l'amertume. Puis les sécher avec beaucoup de soin et les rouler sur elles-mêmes comme un boudin de manière à faciliter la découpe en fines lamelles d'environ 1/2 cm d'épaisseur. Mélanger ensuite l'œuf battu en omelette avec le sucre, puis y ajouter les autres ingrédients, excepté les pommes. Bien enrober les blettes de ce mélange. Eplucher les pommes et les tailler en fines tranches.

Une fois le temps de repos respecté, étaler la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'environ 3mm puis détailler 2 cercles de taille différente (environ 3cm de différence). Mettre le plus grand cercle dans le fond du moule à tarte puis le garnir de la préparation de blettes, recouvrir les blettes avec les tranches de pommes et refermer avec le 2^{ème} disque de pâte. Souder les 2 disques de pâte avec les doigts et enlever le surplus en faisant attention qu'il n'y ait pas de trou.

Piquer le dessus de la tourte avec une fourchette ou bien faire une rosace identique à celle d'une galette des rois avec la pointe affûtée d'un couteau.

Mettre le four à chauffer à 190° (th 6-7) et enfourner la tourte. Dès que la croûte est dorée retirer la tourte du four et la laisser tiédir. Avant de servir, saupoudrer de sucre glace généreusement.



JEUX : SUDOKU

			5		1			2
		8						7
							5	
	3		9	8	6		7	
	7			3	4	2		
							3	
	9							
		2		5	8	6		
4		7					8	1

Solution du jeu page 37

Bonne dégustation



CIMA ALLA GENOVESE

(pour 6 personnes)

La cima alla genovese (Poitrine de veau à la génoise) est une spécialité gastronomique de la Ligurie et, plus particulièrement, de la ville de Gènes. C'est un plat traditionnel préparé pour les grandes occasions avec de la poitrine de veau farcie et cousue au fil et à l'aiguille.

Pour la viande :

- ✚ 1,5 kg Poche de poitrine veau préparée par le boucher (ou replier la poitrine et coudre les bords pour former une poche),
- ✚ 300 g viande de veau, coupée en petits dés
- ✚ 100 g de cervelle de veau,
- ✚ 100 g ris de veau,
- ✚ 100 g tranche de jambon un peu épaisse et coupée en petits dés
- ✚ 50 g pignons de pin,
- ✚ 50 g de pistaches
- ✚ 100 g petits pois, frais ou surgelés
- ✚ 150 g Parmesan rapé,
- ✚ 5 cl d'huile d'olive
- ✚ 5 + 1 œufs,
- ✚ une grosse pincée de marjolaine
- ✚ 1 gousse d'ail
- ✚ Sel et Poivre

Ingrédients

Pour le bouillon :

- ✚ 3 litres d'eau
- ✚ 1 oignon
- ✚ 2 côtes de céleri
- ✚ 2 carottes
- ✚ 1 feuille Laurier

LA PREPARATION

Cuire les petits pois dans de l'eau salée pendant 8mn, les égoutter et réserver.

Passez les ris de veau et la cervelle sous l'eau, pour enlever les traces de sang et ensuite, coupez-les en petits dés.

Mélangez la viande de veau coupée en petits dés avec les ris de veau et la cervelle, et les faire rissoler avec l'huile d'olive.

Mélangez le tout avec les 5 œufs entiers battus, le jambon, le Parmesan, les petits pois, les pignons, les pistaches, la marjolaine et l'ail finement haché. Salez à votre goût. Ajoutez une pincée de sel à l'intérieur de votre poche de veau et remplissez-la avec la préparation (au 2/3 seulement). Juste avant la fermeture de la poche ajoutez un œuf entier. Fermez votre poche à l'aide d'un fil et d'une aiguille de cuisine.

Dans un grand faitout, portez à ébullition l'eau salée, avec l'oignon coupé en 4, la feuille de laurier, les côtes de céleri et les carottes coupées en gros morceaux. Laissez cuire pendant 5mn.

Juste avant de plonger la poche farcie dans le bouillon, enlevez le faitout du feu et plongez la poche dans l'eau bouillante. Celle-ci va gonfler, et avec l'aiguille de cuisine ou une fourchette, percez la poche pour en faire sortir l'air, pour éviter que la poche éclate. Cette étape vous permet aussi de vérifier si la poche est bien cousue, et au besoin réparer les fuites.

Ensuite reprendre la cuisson très lentement pendant 2 heures environ. Lorsque la viande est cuite, disposez-la entre 2 assiettes ou 2 planches à découper, avec un poids au-dessus, pour l'aplatir et laissez-la refroidir.

Servir en tranches de 1 cm, avec du mesclun ou avec des légumes de saison, ou bien avec une sauce verte (salsa verde).

Pour la Sauce verte :

- ✚ 300 g de persil,
- ✚ 20 g de câpres au sel,
- ✚ 4 cornichons au vinaigre
- ✚ 4 olives dénoyautées
- ✚ 1 C à C de vinaigre blanc, + du vinaigre pour cuire l'œuf,
- ✚ 20 g de pignons de pin,
- ✚ 30 ml de lait,
- ✚ 250ml d'huile d'olive extra vierge,
- ✚ 4 anchois au sel,
- ✚ 1 jus de citron,
- ✚ Un peu de mie de pain,
- ✚ 1 gousse d'ail,
- ✚ 1 œuf,

Préparation des ingrédients

Bien laver et nettoyer le persil. Ne garder que les feuilles. Épluchez l'ail et enlever le germe. Dessalez les anchois et retirez les filets de l'arrête, dessalez les câpres, mettre la mie de pain dans le lait et pressez le citron.

Dans une petite casserole, mettre de l'eau, un peu de vinaigre et plongez l'œuf et faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit dur (10mn environ).

LA PREPARATION

Lorsque tous les ingrédients sont prêts, (la tradition impose l'utilisation du mortier), mixez ensemble le persil, l'ail dégermé, les pignons, les filets d'anchois, les câpres, le jus de citron, la mie de pain pressé, l'œuf dur, les cornichons, les olives dénoyautées et une partie de l'huile d'olive pour commencer le mixage ; puis tout en continuant à mixer, ajouter délicatement le reste de l'huile d'olive, jusqu'à obtenir un mélange lisse et crémeux.

Goutez, ajoutez du sel selon votre convenance et voilà.

Laissez-la reposer 24h avant de la déguster. Vous pouvez conserver la sauce verte, une semaine, recouverte d'huile dans un récipient en verre, fermé.



A VOS FOURNEAUX

LA CAPONATA

(pour 4 personnes)

CHE COS'E ?

On raconte qu'au XVIII^e siècle, la *caponata* était un plat aristocratique à base de *capone*, terme sicilien désignant la dorade coryphène. Le peuple n'ayant pas accès à ce poisson très coûteux du fait de sa rareté, il l'a remplacé par des morceaux d'aubergines.

D'autres soutiennent que le mot *caponata* vient du terme latin *caupona* qui désigne une taverne où les marins se restauraient avec des plats simples et goûteux, tandis que d'autres le rattachent au grec *capto* qui signifie couper.

Ce ragoût froid d'aubergines est l'un des emblèmes de la cuisine sicilienne. Le secret de son succès : son merveilleux goût aigre-doux !

Chaque microrégion de Sicile possède sa version : il existe plus de 30 recettes traditionnelles. La principale différence est la présence de poivrons : absents de la version palermitaine (la plus connue), mais utilisés fréquemment ailleurs.

A Palerme : aubergines, céleri, oignons, sauce tomate, olives vertes, câpres, vinaigre, sucre, basilic, pignons, amandes.

A Messine : comme la palermitaine + tomates fraîches ou pelées en morceaux.

A Catane : poivrons jaunes ou rouges, aubergines, céleri, oignons, tomates, olives blanches, câpres, vinaigre, sucre.

A Agrigente : poivrons *friggiteli*, aubergines, céleri, oignons blancs, tomates, olives vertes et noires, câpres, vinaigre, sucre, miel, ail, piment, raisins, basilic, pignons de pin ou amandes.

A Cianciana : artichauts, céleri, oignons, tomates pelées, olives vertes, sucre, vinaigre, jus de citron.

A Bivona : dans ce village connu pour ses fruits parfumés, on utilise des pêches et des poires.

COMMENT LA DEGUSTER ?

Avec une mozzarella et une grosse tranche de pain de campagne.

Avec un steak de thon juste poêlé.

Avec de bons filets de maquereaux à l'huile d'olive
Pour accompagner du lapin rôti au four ou cuit en cocotte.

Comme à Syracuse, dans un sandwich avec du pecorino ou, pour les plus gros appétits, avec une sauce grillée.



INGREDIENT :

- | | |
|--|--------------------------------------|
| ✚ 1 grosse aubergine violette | ✚ 80g d'huile d'olive vierge extra |
| ✚ 1 branche de céleri | |
| ✚ ½ oignon blanc | ✚ 50g d'olives vertes |
| ✚ 150g de tomates pelées | ✚ 30g de raisins secs |
| ✚ 30g de vinaigre de vin rouge ou de xérès | ✚ 30g de câpres |
| ✚ 20g de sucre semoule | ✚ 30g de pignons de pin |
| | ✚ quelques feuilles de basilic frais |
| | ✚ sel |

LA PREPARATION

Couper l'aubergine en dés de 2cm – saler (10g) – laisser mariner 30mn dans un saladier

Laver le céleri et le couper en tranches de 1cm – Ciseler l'oignon – Mixer les tomates pelées

Faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter l'aubergine et faire cuire à feu vif jusqu'à légère coloration

Déglacer au vinaigre. Baisser le feu, ajouter le céleri et l'oignon, faire cuire quelques minutes puis incorporer les tomates et saler si nécessaire ; laisser confire.

Ajouter les câpres, les raisins et les olives 5mn avant d'éteindre le feu.

Laisser reposer au moins 5h. Servir froid avec feuilles de basilic ou céleri et pignons.

Ne pas blanchir le céleri avant de le poêler, comme le voudrait la tradition, permet de conserver sa texture croustillante.

La *caponata* se goûte une fois refroidie. L'assaisonnement peut être rectifié à ce moment-là pour obtenir la bonne sensation aigre-douce.

Cette recette est encore mieux préparée la veille.

Buon appetito.



Le Piment :

L'épice la plus répandue dans le monde entier !

Le piment fait partie de la famille des solanacées, comme la tomate, l'aubergine, ou le poivron.

Sa couleur peut être verte, rouge, orange, jaune ou brun. Il contient de minuscules graines et pousse de la plante du poivron, c'est pour cela qu'on le classe parmi les fruits et non parmi les légumes !

On recense une dizaine d'espèces de piments différentes avec des différences au niveau de la forme, de la couleur, du goût, de la puissance du piquant et de la taille. Ils sont cultivés principalement en Amérique du Sud et au Mexique. La France quant à elle est connue pour son fameux piment d'Espelette.

➡ D'où provient ce goût piquant ? ⬅

Le responsable de cette sensation de brûlure est une molécule : la « capsaïcine ». C'est la concentration de celle-ci qui détermine le degré d'intensité du piment. C'est grâce à celle-ci que l'échelle de Scoville qui mesure l'intensité des piments a pu être déterminée.

Malgré leur puissance, chaque piment a une saveur unique et indescriptible. C'est pourquoi il est devenu l'épice incontournable dans de nombreuses cuisines.

Cette sensation de brûlure n'est qu'une illusion !

La capsaïcine stimule les récepteurs du cerveau qui réagissent à la chaleur et déclenchent un signal nerveux interprété comme une information douloureuse par notre cerveau, mais en réalité RIEN NE BRULE.

Comment l'atténuer ?

L'eau : un mauvais réflexe car la capsaïcine est insoluble dans l'eau et au contraire amplifie la sensation de brûlure.

Les produits laitiers sont la meilleure façon d'apaiser votre langue. Du fromage, du lait ou des crèmes glacées sont des produits gras qui vous soulageront.

L'ECHELLE DE SCOVILLE

Classement des piments

10 - Explosif	→	Piment Habanero (antillais) 100000 et +
9 - Volcanique	→	Piment Naga, Piment de Cayenne entier et sauce Tabasco 50000 - 100000
8 - Torride	→	Piment oiseau (Pili-pili) 30000 - 50000
7 - Brulant	→	Piment de Arbol 15000 - 30000
6 - Ardent	→	Piment de Cayenne 5000 - 15000
5 - Fort	→	Piment Chipotle, Cheveux d'Ange, Anneaux de feu et Pimenton de la Vera fort 2500 - 5000
4 - Chaud	→	Piment d'Espelette 1500 - 2500
3 - Relevé	→	Piment Ancho 1000 - 1500
2 - Chaleureux	→	Niôra 500 - 1000
1 - Doux	→	Paprika doux 100 - 500
0 - Neutre	→	Poivron, Pimenton de la Vera 0 - 100



Et pour notre SANTE « bien » ou « mé » faits ?

Cet aliment a de multiples propriétés surtout lorsqu'il est consommé séché.

Il stimulerait la circulation sanguine, agirait contre l'indigestion et les ballonnements, favoriserait la régulation du cholestérol.

Les piments jaunes, oranges et rouges contiennent de la vitamine A, B1, B2, B3, E, du fer, du calcium et même deux fois plus de vitamine C que dans les citrons.

La capsaïcine est un alcaloïde qui a des vertus anti inflammatoire, anti tumoral, analgésique et antibactérien. De plus elle protégerait la muqueuse gastrique, aiderait à détoxifier le foie.

Le piment peut permettre de diminuer le sel dans vos plats ce qui peut être une bonne alternative pour les personnes souffrant d'hypertension.

On prétend qu'une fois la sensation de brûlure estompée, le corps libère des endorphines : le bonheur à l'état pur.

Cependant il faut le conseiller avec modération, c'est-à-dire moins de 50 grammes par jour car en trop grande quantité il pourrait avoir des effets néfastes pour la santé comme la diminution de la capacité intellectuelle.



Dépôt légal en Préfecture
N°212
Du 9 juillet 2001

—
Directeur de la publication
Gilles MEGIS

—
Edité et imprimé par
La Mairie de Roumoules
Photos : Mairie de Roumoules,
associations, particuliers

—
Parution semestrielle

Cadastre.gouv.fr

Plus besoin de se déplacer pour
rechercher, consulter, commander
sa feuille de plan cadastral.

L'accès du public aux informations cadastrales est réglementé.

Toute demande d'informations
cadastrales doit dorénavant se
faire par écrit auprès de
l'administration fiscale ou des
communes.

De plus pour préserver la vie
privée des personnes, le
nombre de demandes par un
même usager est limité à 5 par
mois sauf pour leurs propres
biens.

Décret n°2012-59 du 18 janvier
2012

Bulletin préparé par :

Robert AMBROSI, Fabien
CIGLIANO, Alain COCUAUD,
Marie-Christine DEAUZE, Gilles
MEGIS, Dany NESTERCZUK,
Alain-Patrick ROY, les
associations et les secrétaires
Sylvie, Rosine et Jillian.
Nous remercions toutes les
personnes qui ont contribué à
son élaboration.

DECHETS VERTS

IL N'Y A PLUS DE RAMASSAGE DES DECHETS VERTS

Il faut les porter en
déchèterie



RAMASSAGE DES ENCOMBRANTS



Passage le 4^e mardi du mois (il faut s'inscrire)

04 65 10 01 35 service gratuit

(prix d'un appel local) du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00

SERVICE RESERVE AUX PARTICULIERS

Les inscriptions sont réalisées par ordre d'appel. Il vous sera proposé une date de passage en fonction de l'état de remplissage du planning et il faudra que vous précisiez pour chaque inscription : le nom, l'adresse, le téléphone et la liste des encombrants à collecter.

Les encombrants devront être déposés à la limite du domaine public car les agents de collecte ne sont pas autorisés à pénétrer chez les particuliers. Les quantités d'encombrants prises en charge chez un particulier ne peuvent excéder le volume d'un fourgon (soit environ 10 m3)

Les encombrants sont définis par la liste suivante :

Appareils ménagers, électroménagers, appareils électriques et de chauffage, chaudière, réservoirs, meubles, literie, vaisselles, outillage, matériel de jardin et de loisirs, objets volumineux, bidons, tubes, tuyaux, pots, vases, pièces mécaniques...

Sont exclus :

Végétaux, déchets organiques, gravats, déblais, déchets issus de la démolition, graisses, huiles, peintures, solvants, carburants, déchets toxiques, corrosifs, radio actifs, pneumatiques, déchets industriels et professionnels, déchets de soins ou contaminés, cadavres d'animaux.

Arrêté préfectoral portant réglementation de l'emploi du feu dans le département des Alpes-de-Haute-Provence : arrêté n°2020-021-006 du 21 janvier 2020

Utilisation des barbecues :

Pour les terrains situés en zone boisée ou à moins de 200 mètres de celle-ci : seuls les barbecues fixes en dur à proximité immédiate de l'habitation, sous réserve qu'ils disposent d'un conduit de cheminée équipé d'un dispositif pare-étincelle en partie haute du conduit de fumée empêchant toutes les projections de particules incandescentes sont autorisés.

En forêt :

Pas de feu

Ne pas jeter de mégots ni de déchets

Ne pas circuler sur les pistes forestières non ouvertes à la circulation publique

Se renseigner et respecter les interdictions d'accès aux massifs forestiers les jours à risques

Dans mon jardin :

Ne pas brûler les végétaux

Ne pas faire de travaux les jours de fort risque d'incendie

Obligation légale de débroussaillage (OLD) :

S'impose aux propriétaires de terrains situés en zone boisée ou à moins de 200 mètres de celle-ci

Il appartient aux propriétaires de réaliser à sa charge le débroussaillage autour de sa construction dans un rayon de 50 mètres.

Il doit également le réaliser aux abords des chemins d'accès privés sur une largeur de 5 mètres et de part et d'autre de la voie



En date du 31 mai 2023, la commune est concernée par l' **ALERTE RENFORCEE**
par Arrêté Préfectoral n° 2023-137-010 en vigueur depuis le 17 mai 2023.



Roumoules le 5 avril 2023

RAPPEL REGLEMENTATION

PLAN SECHERESSE

Arrêté préfectoral 2023-082-004

du 23/03/2023

A ce jour, nous sommes au stade d'ALERTE à la sécheresse. Ce stade aura tendance à évoluer au fil des semaines en fonction de l'évolution des ressources en eau et des conditions climatiques sur le département.

Pour Rappel nous avons été au stade de CRISE tout le mois d'août 2022.

Nous diffusons l'affiche de communication et/ou l'arrêté préfectoral complet en vigueur sur les panneaux d'affichage, sur le panneau lumineux, sur panneau pocket, sur le site internet et en mairie.

Afin d'anticiper les périodes de sécheresse, la préfecture a planifié au préalable des mesures de limitations afin de faciliter la gestion de la ressource en eau.

Il y a 4 situations de gestion :

VIGILANCE

ALERTE

ALERTE RENFORCEE

CRISE

Les usages économiques (agriculteurs, industriels et gestionnaires AEP pour un usage sanitaire de l'eau) : il est tenu compte de l'origine de l'eau. Les restrictions s'appuient sur le périmètre géographique du bassin de gestion sur lequel le prélèvement d'eau a lieu.

Les prélèvements et usages (usages non prioritaires de l'eau qu'elle soit issue du réseau d'eau potable ou non) : les restrictions d'appuient sur le périmètre géographique du bassin de gestion auquel appartient la commune où est effectuée l'action (arroser, de remplir sa piscine...). La commune de Roumoules fait partie des communes des bassins versants du Colostre.

Veuillez trouver au dos de cette feuille un extrait du tableau des mesures de restrictions des usages de l'eau issu de l'arrêté préfectoral concernant spécifiquement l'arrosage, le lavage des véhicules et les piscines. L'arrêté complet avec le tableau des mesures générales de restrictions de l'usage de l'eau est disponible en mairie ou sur le site internet de la commune ou de la préfecture.

Comment lire le tableau : vous êtes un particulier, la colonne P est cochée,
vous êtes concerné par la restriction.

Exemple : arrosage des jardins potagers : en période d'Alerte et d'Alerte Renforcée vous pouvez arroser vos jardins potagers entre 19h et 9h par contre en période de crise il est interdit d'arroser les jardins potagers quelque soit la provenance de l'eau (réseau eau potable, source, bassin, forage...) sauf si cette eau provient d'un dispositif de récupération d'eau de pluie, à ce moment-là vous pouvez arroser vos potagers de 19h à 9h.

RAPPEL : Tout contrevenant aux mesures du présent arrêté encourt une peine prévue pour les contraventions de 5^{ème} classe d'un montant maximum de 1500 euros pour les particuliers et 7500 euros pour les personnes morales.

Nous vous demandons d'être très vigilants et anticiper déjà sur les difficultés potentielles d'arrosage des jardins potagers. En cas de seuil sécheresse "crise", il ne sera plus possible de les arroser (eau potable, forage, bassin de...).



Gilles MEGIS, Maire de Roumoules

Téléphone : 04 92 77 85 02 - mail : mairie@roumoules.fr



INFOS PRATIQUES

Tableau des mesures générales de restriction des usages de l'eau (1)

Légende des usagers : P= Particulier, E= Entreprise, C= Collectivité, A= Exploitant agricole

Usages	Vigilance	Alerte	Alerte renforcée	Crise (3)	P	E	C	A
Arrosage des pelouses, massifs fleuris	Sensibiliser le grand public et les collectivités aux règles de bon usage d'économie d'eau	Interdit entre 9 h et 19 h	Interdiction		X	X	X	X
Arrosage des jardins potagers		Interdit entre 9 h et 19 h		Interdiction	X	X	X	X
Arrosage des espaces verts		Interdiction sauf plantations (arbres et arbustes plantés en pleine terre depuis moins de 1 an avec restriction d'horaire)		Interdiction		X	X	
Dispositifs de récupération des eaux de pluie		Utilisation possible pour l'arrosage des pelouses, massifs fleuris et jardins potagers avec recommandation d'une abstention d'arrosage entre 9 h et 19 h			X	X	X	X
Remplissage et vidange de piscines privées (de plus d'1m³)		Interdiction de remplissage sauf remise à niveau et premier remplissage si le chantier avait débuté avant les premières restrictions		Interdiction	X			
Piscines ouvertes au public			Vidange et remplissage soumise à autorisation auprès de l'ARS	Renouvellement, remplissage et vidange soumis à autorisation auprès de l'ARS		X	X	
Lavage de véhicules chez les particuliers		Interdit à titre privé à domicile¹.			X			
Nettoyage des façades, toitures, trottoirs et autres surfaces imperméabilisées	Sensibiliser le grand public et les collectivités aux règles de bon usage d'économie d'eau	Interdit sauf si réalisé par une collectivité ou une entreprise de nettoyage professionnel et par lavage sous pression		Interdit sauf impératif sanitaire ou sécuritaire, et réalisé par une collectivité ou une entreprise de nettoyage professionnel et par lavage sous pression	X	X	X	X
Alimentation des fontaines publiques et privées d'ornement		L'alimentation des fontaines publiques et privées en <u>circuit ouvert</u> est interdite, dans la mesure où cela est techniquement possible			X	X	X	
Jeux d'eau		Interdit sauf ceux à eau recyclée ou raison liée à la santé publique (dont en cas d'activation du niveau 3 du plan national canicule par le préfet de département)			X	X	X	X

(1) Ces mesures ne sont pas applicables dès lors qu'il y a utilisation d'eaux de pluie récupérées









Bours' O Vert

La plateforme de petites annonces
autour du broyage/paillage
en région Sud

www.boursovert.org








N'attendez pas les premiers effets des fortes chaleurs.





MAUX DE TÊTE **CRAMPES** **NAUSÉES**

Protégez-vous




RESTEZ AU FRAIS **BUVEZ DE L'EAU**

EN CAS DE MALAISE, APPELEZ LE 15

Pour plus d'informations :
0 800 06 66 66 (appel gratuit)
meteo.fr • #canicule

LIVRAISON DE REPAS A DOMICILE



- PARTOUT** : dans toutes les communes des Alpes de Haute Provence
- POUR TOUS** : adapté à tous les types de régimes alimentaires
- TOUT LE TEMPS** : au choix, un ou plusieurs jours par semaine

FORMULE 1	FORMULE 2	FORMULE 3
MIDI	MIDI	MIDI
Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
Plat	Plat	Plat
Accompagnement (légumes ou féculents)	Accompagnement (légumes ou féculents)	Accompagnement (légumes ou féculents)
Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
Dessert ou fruit de saison	Dessert ou fruit de saison	Dessert ou fruit de saison
	+ Potage Laitage	+ Plat protéiné Potage Laitage
11,50 €	12,50 €	13,50 €
* 9,65 €	* 10,65 €	* 11,65 €

* Coût réel du repas après remboursement du crédit d'impôt



COMMENT COMMANDER ?

Informations et commandes au  **04.92.34.55.73**
 livraisonrepas@admr04.org
 Informations en ligne sur www.fede04.admr.org

Solution SUDOKU

7	4	3	5	9	1	8	6	2
5	6	8	3	4	2	9	1	7
1	2	9	8	6	7	4	5	3
2	3	1	9	8	6	5	7	4
6	7	5	1	3	4	2	9	8
9	8	4	2	7	5	1	3	6
8	9	6	4	1	3	7	2	5
3	1	2	7	5	8	6	4	9
4	5	7	6	2	9	3	8	1





En 2022, le tri du verre a permis de reverser 10 917 € à la Ligue Contre le Cancer des Alpes de Haute-Provence

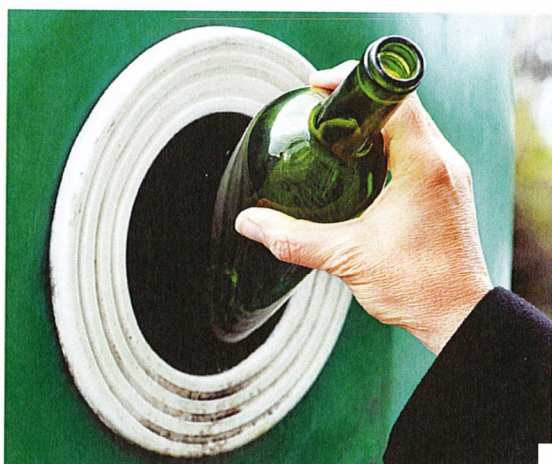
En 2022, 4 367 tonnes de verre ont été triées par les Bas-Alpins pour soutenir le Comité Départemental de la Ligue Contre le Cancer.

Depuis 2010, le SYDEVOM et ses collectivités adhérentes soutiennent la Ligue Contre le Cancer. L'opération consiste à reverser 2,50€ pour chaque tonne de verre triée et recyclée. Ce sont ainsi plus de 97 690 € qui ont été versée à la Ligue depuis le début du partenariat.

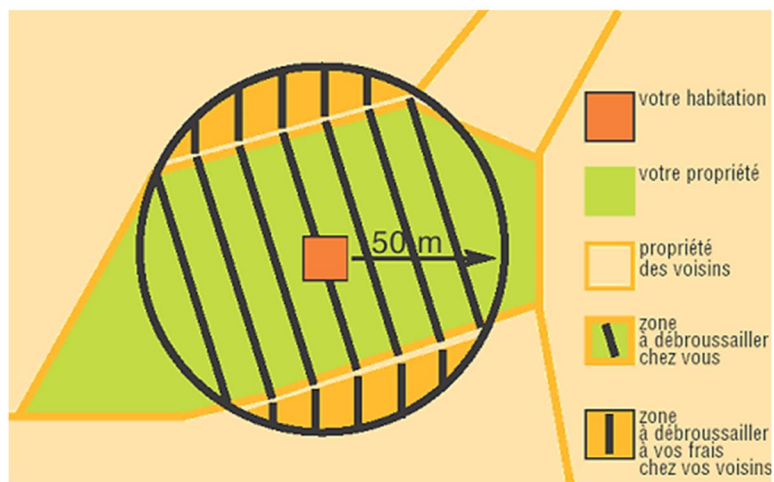
Dès 1974, la Ligue Contre le Cancer initie la collecte du verre, finançant même parfois l'achat des containers. Par la suite, l'organisation de la collecte sélective devient une mission de service public à la charge des collectivités. C'est donc tout naturellement que le Comité départemental de la Ligue Contre le Cancer s'est tourné vers le SYDEVOM et les collectivités locales pour solliciter un partenariat pour la collecte du verre.

L'objectif principal de ce partenariat est de faire augmenter de manière significative le tri et la collecte du verre pour reverser le plus de fonds possible pour la lutte contre le cancer. Avec les fonds recueillis, l'association soutient les malades et leur famille habitant dans notre département, quel que soit le lieu où les soins leur sont prodigués. Quatre axes d'actions :

- L'accompagnement des malades grâce aux soins de support et attribution de secours financiers,
- La prévention et le dépistage,
- Le financement de la recherche,
- Le plaidoyer.



OBLIGATION LEGALES DE DEBROUSSAILLEMENT



Débroussailler son terrain et les abords de son habitation, c'est obligatoire et c'est investir pour votre sécurité face aux feux de forêt et de végétation

Les feux majeurs de 2022 nous rappellent l'importance du risque d'incendie de forêt et de végétation. Le changement climatique intensifie ce risque : la saison des feux s'allonge et le risque s'étend dans de nouvelles régions. Débroussailler son terrain et les abords de son habitation, c'est faire face à cette menace : vous limitez la propagation du feu, facilitez l'interven-

tion des sapeurs-pompiers et c'est aussi la meilleure des protections pour vous et vos biens.

C'est pour cette raison qu'il s'agit d'une obligation légale sur une partie de notre territoire, lorsque le risque le justifie.

Le débroussaillage vise à réduire la masse de végétaux dans une zone de 50 mètres autour de vos habitations. Vous pouvez être amené à intervenir sur le terrain de vos voisins. Ils ont l'obligation de vous y autoriser l'accès, et en cas de refus, les opérations de débroussaillage seront à leur charge.

Vous êtes concerné par cette obligation si vous êtes propriétaire de bâtiments ou d'équipements situés à moins de 200 mètres de bois, forêts, landes, maquis et garrigues. Le maire est chargé du contrôle du respect de cette obligation et les agents assermentés, notamment ceux de l'Office national des forêts (ONF), sont habilités à verbaliser.

Comment débroussailler votre terrain ?

Débroussailler votre terrain, c'est réduire la masse de végétaux dans une zone de 50 mètres autour de votre habitation. Vous êtes concerné par cette obligation légale si vous êtes propriétaire de bâtiments ou d'équipements situés à moins de 200 mètres d'un massif forestier.



Supprimer les arbustes sous les arbres.



Couper la végétation basse (herbes, broussailles...)



Élaguer les arbres conservés.



Couper les végétaux et branches des arbres et arbustes proches des constructions.



Couper les arbustes morts et les branches sèches.



Couper les branches des arbres afin que les arbres ne se touchent pas entre eux.



Limiter l'importance des haies et les éloigner des bâtiments.



Éliminer les déchets par broyage, compostage ou mise en déchetterie.



Éloigner les réserves de bois ainsi que tout autre stock de combustible des constructions.



Nettoyer les gouttières et les toits pour les débarrasser des feuilles et aiguilles de pin.

Pour savoir si vous êtes concerné, renseignez-vous auprès de votre mairie, votre préfecture ou sur feux-foret.gouv.fr

FRANCE NATION VERTE
Agir · Mobiliser · Accélérer

AYONS LES BONS RÉFLEXES





ROUMOULES

PRÉSENTE

fête de La Saint-Pierre

**29 JUILLET
AU 1^{er} AOÛT
2023**

NOUVEAU

**DIMANCHE 30 JUIL.
À PARTIR DE 10H30**

Aubade à la population
au cœur du village avec
l'HARMONIE MUNICIPALE
DE SAINTE-TULLE

**SAMEDI
29 JUILLET**

15H00 - 18H00
**ANIMATIONS GRATUITES
POUR LES ENFANTS**
PLACE DE LA RÉPUBLIQUE

À PARTIR DE 19H30
"BRASUCADE"
AU CAFÉ DES ALPES
sur réservation
AMBIANCE MUSICALE
avec LES RHUMATIKS

22H00
SOIRÉE DANSANTE
avec DISC-JOCKEY
PLACE DE LA RÉPUBLIQUE

**DIMANCHE
30 JUILLET**

14H00
CONCOURS DE PÉTANQUE
2J/3B 150 € + consolante 50 €
Inscriptions 10 €
Tirage au sort au
CAFÉ DES ALPES

19H00
GRILLADES-PARTY avec
LES JEUNES AGRICULTEURS 04
AIRE DE JEUX DE LA GARENNE

21H30
SÉANCE DE CINÉMA
EN PLEIN AIR GRATUITE
avec DLVAgglo
"TOP GUN MAVERICK"

**LUNDI
31 JUILLET**

9H00
SOUVENIR
CLÉMENT BARATTA
Jeu Provençal 2J-3B
Inscription 15 € - **PRIME 350 €**
tirage au sort au
CAFÉ DES ALPES

12H00
PAËLLA GÉANTE
sur inscription
Apporter son couvert,
assiette fournie
(Parking de la salle polyvalente)
P.A.F. 22 €
RÉSERVATION 04 92 77 79 50
du lundi au vendredi 9h/12h

**MARDI
1^{er} AOÛT**

19H30
**PLANCHES DE
CHARCUTERIE
ET FROMAGE**
AU CAFÉ DES ALPES
sur réservation

ANIMATION MUSICALE
avec DOLL

21H00
CONCERT GRATUIT
PLACE DE LA RÉPUBLIQUE
avec T3RTIO
(une animation DLVAgglo)

TOMBOLA : 1 TV ÉCRAN PLAT 80cm • TENTEZ VOTRE CHANCE PENDANT TOUTE LA DURÉE DE LA FÊTE

1 ticket pour 2 € - 6 tickets pour 10 € • Tirage au sort mardi 1^{er} août à 21h00

(1) sous réserve du nombre d'équipes inscrites
DLVA : communauté d'agglomération Durance Lubéron Verdon
Les organisateurs se réservent le droit de modifier ou annuler
tout ou partie du programme
Contact : comitefetesroumoules@free.fr

PARTENAIRES :

