Bulletin Municipal - Décembre 2014 ~ N°28

# ROUMOULES

## Alpes-de-Haute-Provence

Commune adhérente Parc naturel régional du Verdon

Durance Luberon Verdon AGGLOMÉRATION

sur les chemins de la Rabasse

# INVITATION

Gilles MEGIS,
Maire de Roumoules
et
le Conseil Municipal

vous invitent

*le samedi 17 janvier 2015*
*à 18 h 30*

à la Salle Polyvalente

pour vous présenter
leurs vœux

et prendre le verre de l'amitié.

**MEILLEURS VŒUX POUR 2015**

# SOMMAIRE

**LA VIE MUNICIPALE** (page 1)

- Séances du Conseil Municipal
- Quelques dates
- État civil
- Tous nos vœux de bonheur

**TRAVAUX** (page 5)

**L'ACTIVITE COMMUNALE** (page 6)

- Recensement
- Bibliothèque
- École
- Cérémonie du 11 novembre et exposition
- Social
- Réunion du conseil communautaire
- Les antennes RMC
- Fibre optique
- Bienvenue aux nouvelles entreprises

**TOUR D'HORIZON DES ACTUALITES** (page 16)

- Nouvelles du Parc du Verdon
- École des jeunes sapeurs-pompiers
- MODEF
- Restos du cœur / Secours catholique

**ANIMATIONS** (page 18)

- Calendrier
- La vie associative

**PATRIMOINE** (page 22)

- Quelques lignes d'histoire
- Traditions de Noël

**A VOS FOURNEAUX** (page 25)

**BOTANIQUE** (page 30)

- Le Gui

**INFOS PRATIQUES** (page 31)

# Ce que j'en pense…

## Mesdames et Messieurs, chers habitants de Roumoules,

L'année 2014 arrive à son terme. Ceci annonce l'arrivée des fêtes de fin d'année qui traditionnellement se partagent en famille ou entre amis. Dans nos sociétés en crise, elles gardent encore une place de choix, permettant de nous rassembler mais aussi de partager ; le Monde en a bien besoin.

En effet, l'année 2014 n'a pas dérogé à la règle. Nous sommes toujours en crise et plus qu'avant nous subissons davantage ses conséquences. Beaucoup de nos concitoyens souffrent et doutent d'un avenir qu'on leur promet meilleur mais qui n'arrive pas. Les communes et plus généralement les collectivités territoriales, sont comme leurs habitants, très inquiètes de l'avenir, confrontées à une baisse sans pareil de leurs dotations (recettes financières) et une augmentation de leurs charges financières du fait d'une course toujours très effrénée du poids de la réglementation. Il faut faire des économies certes, il aurait fallu commencer à en faire il y a 30 ans au lieu d'alimenter sans cesse une bulle de prospérité par le crédit. Mais priver les collectivités territoriales d'au moins 11.5 milliards d'euros de dotation d'Etat en 2015 et 2017, aura des effets néfastes sur le maintien de services de qualité aux populations mais aussi et surtout sur les investissements. A l'heure actuelle, 71% de l'investissement public est alimenté par les communes, départements et régions. Des coupes sombres dans ce domaine-là auront des répercussions sur les entreprises locales et l'emploi. Pour notre commune, nous avons anticipé et fidèle à notre ligne de conduite, nous continuons à être rigoureux et vertueux dans notre gestion des deniers publics. Par exemple, la mise en place des rythmes scolaires ; un projet annoncé en 2012-2013 à grands renforts médiatiques qui avait un enjeu certes louable, le bien être de l'enfant, mais qui dans son application concrète s'avère être parfois une dépense supplémentaire importante pour les communes surtout les plus petites. Pour notre école, la réforme a été mise en place à la rentrée de 2014 avec 45 minutes de TAP entre 15h45 et 16h30 du lundi au vendredi. Il s'agit d'une garderie « améliorée » surveillée par les agents communaux. Notre souhait est bien entendu de ne pas grever le budget communal par un décret imposé aux communes alors qu'il aurait dû être supporté par l'Éducation Nationale ! C'est un autre signe du désengagement de l'État au nom de la réduction des déficits publics.

Corrélation de cette politique, la réforme territoriale dont on parle peu dans les médias. Pourtant elle aura aussi des conséquences dans notre quotidien. Comme les communes, nous sommes aussi attachés à nos départements surtout dans nos zones rurales. Ils assument des compétences importantes : le social, la dépendance, la voirie, les collèges etc… Depuis 2 siècles qu'ils existent, ils ont fait grandement leurs preuves. Voilà qu'on parle de les supprimer à l'horizon 2020 ! Mais qui assurera désormais leur savoir-faire. Ferons-nous davantage d'économies ? Quoi qu'il en soit, la carte de nos cantons a déjà changé. En mars prochain, il y aura des élections départementales. De 30 cantons actuels, il n'en restera plus que 15. Le canton de Riez, le nôtre, a été totalement remodelé puisque de ses anciennes 9 communes du plateau, il n'en restera plus que 3 : Riez, Puimoisson, Roumoules auxquelles viendront se rajouter les communes des anciens cantons de Moustiers, Mézel, Barrême ainsi que le Castellet, Entrevennes, Puimichel et le Chaffaut St Jurson ! Je vous laisse juge de cette situation ubuesque.

Pour l'heure, pensons à l'approche des fêtes. Vous souhaitant un joyeux noël, je vous adresse à tous et à tous vos proches, mes meilleurs vœux de santé, prospérité et persévérance pour 2015. J'y associe bien entendu tous les petits Roumoulins nés en 2014 ainsi que les nouvelles familles venues s'installer dans notre belle commune. Une pensée pour tous nos disparus.

*Gilles MEGIS*

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

| | |
|---|---|
| **Le Conseil Municipal** | **Robert AMBROSI** |
| | **Annie BARATTA** |
| | **Delphine CHAILLAN** |
| **Maire, Gilles MEGIS** | **Alain COCUAUD** |
| | **Marie-Christine DEAUZE** |
| **1er Adjoint, Serge CHUDZIK** | **Jean-Philippe LO SCHIAVO** |
| **2e Adjoint, Concetta ZUNINO** | **Laurent MANUEL** |
| **3e Adjoint, Jean BLANC** | **Sébastien MOHEN** |
| | **Gilles PRIN-ABEIL** |
| | **Alain Patrick ROY** |
| | **Annie TAXIL** |

# Séances du Conseil Municipal

## Comptes rendus sommaires

### *Séance du 9 juillet 2014*

**Adoption du compte rendu** de la séance du 20 juin 2014, à l'unanimité.

**N° 2014-051 Prêt pour les travaux de voirie 2014**. Suite aux réponses du CRCA et de la Caisse d'Épargne ; l'offre du Crédit Agricole s'avère la plus intéressante. Accord pour faire un prêt de 150 000 €, taux fixe à annuités réduites, taux de 2.46 %, durée 7 ans. Prendre la délibération autorisant M. le Maire à signer et faire toutes les démarches. Accord à l'unanimité.

**Devis de maçonnerie concernant le gite 4 rue des Oliviers** : Accord pour le devis à l'entreprise Jean Claude DE PRATO pour un montant de 2 312.76 euros HT. Prévoir le conduit de fumée. A l'unanimité.

**Demander des devis pour les Vérifications des installations techniques, aires de jeux et bâtiments communaux** à Socotec et Véritas.

**Demander des devis pour Vérifications des extincteurs, alarmes bâtiments communaux et trappes désenfumage salle Polyvalente :** aux entreprises Eurofeu à Avignon, MSI à Volx, Sami à Volonne et AMCI protection à Villeneuve.

**N° 2014-052 Contrat d'Accompagnement dans l'Emploi** : La commune peut bénéficier de ce contrat. En fonction du public concerné, l'Etat garantit une prise en charge de 90 % du salaire sur 20 heures par semaine et exonération charges sécurité sociale pour une période de 5 ans (Contrat 30h / semaine) Accord de principe. Faire délibération autorisant Monsieur Le Maire à signer la convention avec l'Etat et le contrat.

**N° 2014 – 053 Voirie 2014** : **Demande du fonds de concours** à la DLVA pour ces travaux (Rue des rosiers, rue des Romarins, Rue des Lavandes, Voie communale n°4 et chemin de l'École). Faire la délibération nécessaire. A l'unanimité.

**N° 2014-054 Motion de soutien** au Conseil général sur le refus du projet de réforme territoriale tel qu'il résulte du texte adopté en Conseil des Ministres le 18 juin dernier. Faire la délibération nécessaire. A l'unanimité

**N° 2014-055 Motion de soutien** à l'action de l'Associations des Maires de France pour alerter solennellement les pouvoirs publics sur les conséquences de la baisse massive des dotations. A l'unanimité. Faire délibération.

**Chariot pour tapis de sol à la salle polyvalente** : Accord pour en faire un deuxième chariot. Accord pour le devis de 360 euros HT à la Sarl Chudzik. 10 personnes pour dont 2 pouvoirs, 2 abstentions et 1 contre.

### *Séance du 18 août 2014*

**Adoption du compte rendu** de la séance du 9 juillet 2014, à l'unanimité.

**Contrat d'Accompagnement dans l'Emploi** deux candidats ont envoyé leur curriculum vitae. Messieurs Malvicino-Bagarry Frédéric et Da Silva Coelho José Alberto. Après étude des dossiers, Monsieur Da Silva Coelho José Alberto, est retenu pour ce contrat CAE CUI à l'unanimité. Faire le contrat de travail et la convention au 1er septembre 2014.

**N° 2014-056 Devis Vérifications des extincteurs, alarmes et trappes désenfumage Salle Polyvalente** : Suivant les détails estimatifs présentés par les entreprises Eurofeu et MSI, l'entreprise MSI SA est retenue. Elle est la moins onéreuse. À l'unanimité. Faire délibération.

**N° 2014-057- Devis pour les Vérifications des installations techniques, aires de jeux et bâtiments communaux.** Le Bureau Véritas est retenu pour ces vérifications pour ses tarifs les moins onéreux. Faire délibération à l'unanimité

**Radars pédagogiques** : Reporté.

**Demande de location de terrain par l'Eurl CMTP** : Monsieur Cattaneo demande s'il est possible de lui louer un morceau de la parcelle ZY 18 à proximité des antennes de MCR pour y entreposer des matériaux (sable, graviers, terres) en vue d'un réemploi ou de leur recyclage. Accord de principe. Étudier les conditions.

**Demande d'un emplacement sur la place de la république pour vente de coquillage le jeudi après-midi :** Accord pour cet emplacement. À l'unanimité.

## *Séance du 25 septembre 2014*

**Adoption du compte rendu** de la séance du 18 août 2014, à l'unanimité.

**DPU non exercé** : Vente DLVA / CONSEIL GENERAL ZB 136 ET 137

**N° 2014-058 - Demander la subvention Amendes de police 2014** pour le projet de voirie 2014 rue des Rosiers, rue des Romarins et Rue des Lavandes. À l'unanimité. Faire délibération.

**N° 2014-059 - Radars pédagogiques** : Accord pour commander 6 radars à la société Elan City pour un montant de 18 764.28 euros. Faire délibération. À l'unanimité.

**N° 2014 – 060 - Demande de location de terrain par l'Eurl CMTP** : Monsieur Cattaneo demande s'il est possible de lui louer une partie de la parcelle ZY 18 à proximité des antennes de MCR pour y entreposer des matériaux (sable, graviers, terres) en vue d'un réemploi ou de leur recyclage. Établir un bail renouvelable par tacite reconduction avec un loyer annuel de 600 euros révisable selon l'indice de construction. Accord à l'unanimité. Faire délibération.

**N° 2014-061 Délibération pour virements de crédits** : Accord pour prendre la délibération à l'unanimité. Budget Commune. Comptes 64168 + 5 000 €, 6413 - 5 000 € ; 6135 + 3 000 €, 61524 - 3 000 € ; 2135 130 + 2 000 €, 2135 114 – 2 000 € ; 1641 + 20 000 €, 2313 103 – 20 000 €.

**N° 2014-062 Demande de subvention exceptionnelle pour le soutien au voyage scolaire en Crète organisé par le Collège de Riez**. Des élèves résidant sur la commune y participent. Accord pour donner 300 € de subvention à condition que tous les élèves concernés puissent avoir accès au voyage. Faire délibération, à l'unanimité.

**N° 2014-063 Recensement 2015** Accord pour prendre la délibération autorisant Monsieur le Maire à recruter deux agents recenseurs. À l'unanimité. Mettre une affiche pour candidature.

**Columbarium** : Prévoir sur budget 2015. Demander des devis pour 12 cases supplémentaires en granit assorti, aux entreprises Cartier et à Graminond.

**N° 2014-064 Mutualisation en nuit profonde des SAMU 04 et 05 envisagés par l'ARS :** Accord à l'unanimité pour la motion de soutien s'opposant au projet de cette mutualisation. Faire délibération.

**Règlement garderie :** La garderie fonctionne de 7h45 à 9h et de 16h30 à 18h. Les inscriptions se feront comme indiqué sur le règlement, soit à l'année, soit au mois. Les plannings devront être communiqués le 25 du mois précédent. Les cas de force majeure seront étudiés.
1 Contre / 14 Pour dont 1 pouvoir.

## *Séance du 23 octobre 2014*

**Cérémonie du 11 Novembre au monument aux morts à 11h30** suivi de l'apéritif à la salle polyvalente. Commander une gerbe au Jardin des Allées à Riez. Pour la Toussaint mettre 4 chrysanthèmes au Monument aux morts et un sur la tombe de Pierre GUILLAUMOND.

**Apéritif de fin d'année** pour le personnel communal le vendredi 12 Décembre 2014 à 18H30.

**Vœux du Maire** : samedi 17 Janvier 2015 à 18H30.

**Repas des plus de 60 ans** : dimanche 8 Mars 2014.

**Adoption du compte rendu** de la séance du 25 septembre 2014, à l'unanimité.

**DPU non exercé** : Vente Brunet/Joseph F51.

**N° 2014-065- Taxe d'aménagement** : Cette taxe a été instituée par la loi de finances rectificative 2010. Elle se substituait à la TLE, TDENS, TDCAUE et PAE. Accord pour reconduire un taux de 1 % sur l'ensemble du territoire communal. Faire délibération reconductible d'année en année sauf renonciation expresse, à l'unanimité.

**N° 2014 – 066 - Demande d'acquisition d'une partie de la parcelle ZB 63 par la société du Canal de Provence** : La société du Canal de Provence souhaite acquérir 1000 m² de la parcelle ZB 63 à proximité de la zone artisanale pour y implanter la nouvelle station de potabilisation en échange avec la parcelle ZA 40, leur appartenant. Accord de principe pour ce projet. Les frais de géomètre et de notaire seront pris en charge par la SCP. Leur station de potabilisation devra s'intégrer dans le paysage. Si dans l'avenir, la commune doit effectuer un déplacement de canalisation, celui-ci sera à la charge de la SCP. Faire délibération, à l'unanimité.

**N° 2014-067 - Éclairage de la salle polyvalente** : Accord pour ce devis de 3 420 euros HT de la société Angilieri électricité pour mettre des dalles lumineuses à LED. Faire délibération, à l'unanimité.

**N° 2014-068 - Rapport sur le prix et la qualité du service public d'alimentation en l'eau et assainissement 2013 établi par la DLVA** : sans observation. Faire la délibération, à l'unanimité

**Régime indemnitaire** : + 0,10 de coefficient ou heures complémentaires aux employés en activité. A l'unanimité.

**Espace VTT Verdon Provence :** Le Parc Naturel Régional du Verdon coordonne le projet de mutualisation des sites VTT avec l'objectif de créer un espace VTT unifié. Pour cela, il est proposé une convention de partenariat entre l'office du tourisme de Gréoux les Bains et les communes concernées. Demander un projet plus précis pour le prochain conseil municipal.

**Conduit cheminée du gîte Rue des Oliviers :** Accord pour le devis de l'entreprise DE PRATO Jean-Claude pour ce conduit à 1 600 € HT. A l'unanimité.

# LA VIE MUNICIPALE

## *Séance du 12 novembre 2014*

**Adoption du compte rendu** de la séance du 23 octobre 2014, à l'unanimité.

**N° 2014-069- Convention RTE/ Gaec Dahl-Del Olmo / Commune** pour l'aménagement d'une zone de pâturage en forêt communale sous les lignes électriques. Quatre lignes sont concernées sur la parcelle ZX 9. Accord pour cette convention et pour le droit de pacage aux éleveurs. Faire délibération, à l'unanimité.

**N° 2014-070 - Accord pour prendre la délibération permettant de payer les agents recenseurs :** Madame Geneviève de Boigelin/Vallart et Monsieur Yohan Bombana sont retenus pour effectuer le recensement 2015. Ils seront rémunérés avec un forfait fixe de 700 euros plus 1.72 euros par bulletin individuel et 1.13 euros par feuille de logement pour chaque agent. Faire la délibération et prendre les arrêtés nécessaires. À l'unanimité.

**Espace VTT Verdon Provence : reporté.**

## *Séance du 1 décembre 2014*

**Adoption du compte rendu** de la séance du 12 novembre 2014, à l'unanimité.

**N° 2014-071 Participation aux Indemnités Trésoriers** : Accord pour l'indemnité à Madame Eliane PAILLAS du 1er janvier au 30 juin 2014. Faire délibération nécessaire. À l'unanimité.

**N° 2014-072 Participation aux Indemnités Trésoriers** : Accord pour l'indemnité à Madame Mireille ESPITALLIER à compter du 1er juillet 2014. Faire délibération nécessaire. À l'unanimité.

**N° 2014-073- Crèche la Marelle Enchantée à Montagnac** : accord de principe pour signer un partenariat intercommunal avec la CAF de Digne les Bains avec un contrat enfance jeunesse 2015/2018. La participation communale de l'année N sera calculée en fonction du nombre d'enfants inscrits en N-1. Faire la délibération autorisant M. le Maire à signer ce contrat, à l'unanimité.

**N° 2014-074 – Délibération pour virements de crédits** : Accord pour prendre la délibération à l'unanimité. Budget Commune. Comptes 2151.103 + 3 000 €, compte 21578.103 - 3 000 € ; 6554 + 3 100 €, 6574 - 3 100 € ;

**N° 2014-075 – Budget CHAURET 2 :** Accord pour créer ce budget annexe à compter du 1er janvier 2015 pour une opération d'aménagement de terrains. Ce budget sera assujetti à la TVA. Faire délibération. À l'unanimité.

**N° 2014-076 – Demander la subvention de la Dotation d'Équipement des Territoires Ruraux 2015** pour le projet multisports à côté de l'école. Faire délibération à l'unanimité approuvant ce projet et solliciter la DETR 2015.

**N° 2014-077 – Demander la subvention sur le projet multisports à côté de l'école** au Conseil Général, au Conseil Régional et à l'Etat auprès du Ministre de l'intérieur. Faire délibération à l'unanimité approuvant ce projet et solliciter les subventions.

**Verrière école** : A étudier

**Signalétique village** : Reporté.

**Demander la subvention des aides départementales à la voirie du Conseil Général 2015** pour le projet de réfection de voirie 2015 : A étudier.

**N° 2014-078 – Cinéma de Pays** : Accord pour signer la convention proposée pour la mise à disposition de la salle et les équipements avec l'association l'ADMR. Faire délibération. À l'unanimité.

**Espace VTT Verdon Provence** : reporté.

**Rapport d'activités DLVA 2013** : Présentation de ce rapport

**Fleurissement du village** : Accord pour le devis avec le terreau haut de gamme

**Fontaines du village** : Étudier les divers projets pour faire des économies d'eau.

**Parcelle ZS 222** : Cette parcelle est occupée par M. Vallart pour entreposer du Bois. La commune avait donné une autorisation provisoire de stockage. Écrire à M. Vallart qu'il doit cesser de couper du bois (nuisances sonores dans une zone résidentielle) et qu'il doit trouver un autre terrain pour continuer son activité. À l'unanimité.

## Fermeture des Bureaux

### Secrétariat Mairie
**Le 26 décembre et le 2 janvier**

### Agence Postale
**Le 24 et le 31 décembre**
**2 janvier**

### Bibliothèque Municipale
**du 18 décembre au 7 janvier**

**Reprise le 8 janvier 2014**

***Horaires***
***mercredi 15h30-19h00***
***et jusqu'à 19h30 le 1er mercredi de chaque mois***

## DATES A RETENIR

**Vœux du Maire :** 17 janvier 2015 à 18h30

**Repas des Anciens :** 8 mars 2015

**Fête de la St Joseph :** 20 au 23 mars 2015

**Commémoration du 8 Mai 1945**

## Secrétariat de la Mairie

***Ouverture***

du lundi au vendredi de 13h30 à 18h30

Tel & fax : 04.92.77.85.02

Mail : mairie-roumoules@wanadoo.fr

# Etat Civil

## NAISSANCES

| | |
|---|---|
| 02 juillet 2014 | Alan MALVICINO-BAGARRY |
| 14 octobre 2014 | Giulia, Evelyne, Annick ALCARAZ |
| 11 décembre 2014 | Lola, Maria BARGADA |

## Décès et inhumations

| | |
|---|---|
| 19 août 2014 | Marie, Claire, Clothilde SEGNI |

| | |
|---|---|
| 11 juillet 2014 | Alix, Béatrice, Marie LACOMBE<br>Léopold, Marie, Vital, François-Xavier D'OMEZON |
| 22 novembre 2014 | Julienne, Georgette INZANI<br>Louis GONZALES |

# Tous nos vœux de bonheur

**Alix et Léopold D'OMEZON**

Vendredi 11 juillet 2014

***Vous pouvez retrouver le bulletin municipal et d'autres informations sur la commune sur le site internet de la DLVA :***

***http://www.dlva.fr/index.php/accueil-roumoules***

# TRAVAUX

## Travaux réalisés au 2nd semestre 2014

### Un mur de soutènement :

Les employés communaux ont réalisé cet automne un mur de soutènement au niveau du carrefour de la RD 952 et la Rue de Cayoni. Il permettra de retenir les graviers qui tombaient régulièrement depuis le talus de la colline et gênaient la circulation sur cette rue.

### Travaux d'accessibilité :

Les travaux d'accessibilité pour les personnes présentant un handicap ont été terminés avant la rentrée des classes. L'année dernière, le secrétariat, le bureau de l'agence postale, l'accès à l'église ainsi que l'accès à la salle polyvalente avaient été équipés de dispositifs permettant leur accessibilité. Ces derniers mois, des équipements antidérapants, ainsi que des « pastilles » auto digitales pour personnes mal voyantes ont été installés à l'école et à la salle polyvalente. De même des travaux de sécurisation ont été effectués à l'école (WC pour enfants et portes pour accès aux personnes à mobilité réduite). Ce projet a été subventionné à hauteur de 50% par le Conseil Général. La commune respecte ainsi la législation et les délais qui obligent les bâtiments communaux à être accessibles aux personnes handicapées avant 2015.

### Radars pédagogiques:

Dans un souci récurrent de limiter la vitesse de circulation dans l'agglomération du village, limitée à 30km/h et pour sécuriser les déplacements des personnes, la commune va faire installer 6 radars pédagogiques. Comme leur nom l'indique, il ne s'agit pas de radars de contrôle de vitesse et de verbalisation (comme ceux installés le long des routes et autoroutes) mais des panneaux lumineux sensibilisant l'automobiliste à respecter les limitations de vitesse.

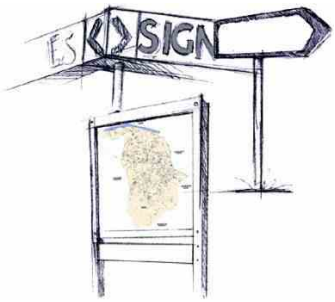
2 seront installés dans le village (Quartier de Villeneuve et Quartier de Béard), 2 le long de la RD 952 (direction Riez et direction Moustiers) et 2 sur les rues de la Garenne et des Adrechs. Le coût de ce projet s'élève à environ 19 000€, prévu sur le budget 2014 et subventionné à hauteur de 10 000€ par le Conseil Général au titre des Amendes de Police. Nous espérons ainsi sensibiliser et faire respecter la limitation de vitesse dans la commune. La sécurité est l'affaire de tous.

### Parc informatique de l'école :

Comme prévu dans le précédent bulletin, l'école primaire a été équipée et complétée par un nouveau parc informatique (des tablettes notamment) qui permettront aux élèves et à leurs enseignants de travailler en réseau. Ce dispositif s'inscrit dans le cadre de l'école numérique rurale.

## Travaux prévus au 1er semestre 2015

### La signalétique du village :




Nous avons obtenu de la Région, au titre du Fonds de Solidarité Rurale, une subvention d'environ 6 000€ (sur ce projet de 11 000€) pour l'installation de cette nouvelle signalétique conforme à la législation et à la Charte du Parc Naturel Régional du Verdon. Cette nouvelle signalétique aura l'avantage d'être plus esthétique mais aussi plus efficace.

### Travaux de voirie :

Depuis plusieurs années, la commune investit beaucoup dans l'entretien et la réhabilitation de la voirie communale. Beaucoup de secteurs ont été traités mais il reste encore à faire. Un marché à bon de commande intercommunal a été lancé il y a 2 ans. La Rue des Lavandes, la Rue des Rosiers et celle des Romarins, prévues au budget 2014 devaient être traitées cet Automne. Toutefois la DLVA compétente pour la réhabilitation des réseaux d'eau et d'assainissement n'a pas pu commencer les travaux, l'entreprise retenue pour ce marché avait déjà des travaux en cours. Ceux-ci sont donc repoussés en février prochain. Rassurez-vous ce n'est pas l'Arlésienne, les travaux seront effectués et ces rues réhabilitées comme elles le méritent. D'autres secteurs seront traités en 2015, en fonction de nos possibilités budgétaires.

### Éclairage public :

Des travaux sont prévus en 2015 ; ils seront réalisés et financés par la DLVA compétente dans ce domaine.

### Projet de création d'un mini stade multisport :

Cette création est à l'étude. Nous avons demandé des subventions. Nous envisageons de l'installer à côté de l'école pour que nos enfants puissent pleinement en profiter. Nous espérons pouvoir le concrétiser en 2015.

### Divers :

D'autres projets sont en gestation. Leurs montages technique, administratif et financier sont longs et leur réalisation étalée dans le temps et toujours selon nos possibilités financières. Ils seront précisés le moment venu.

# RECENSEMENT

Intervenu la dernière fois en 2010, **il sera réalisé du 15 janvier au 14 février 2015.** Son but est de chiffrer la population de notre pays et d'établir de nombreuses statistiques permettant la connaissance de notre société et les perspectives de son évolution.

## Vos agents recenseurs seront :

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Mme Geneviève VALLART DE BOISGELIN
a été désigné(e) comme **agent recenseur.**

Cette carte n'est valable que pour la réalisation et le contrôle d'exhaustivité de l'enquête de recensement **2015.**

L'enquête de recensement a été prescrite par la loi n° 2002-276 du 27 février 2002. **Y répondre est obligatoire.**

À Roumoules, le 27/11/2014

Le maire
~~ou le président de l'établissement public de coopération intercommunale,~~

Cachet de la mairie

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

M. Yohan BONBANA
a été désigné(e) comme **agent recenseur.**

Cette carte n'est valable que pour la réalisation et le contrôle d'exhaustivité de l'enquête de recensement **2015.**

L'enquête de recensement a été prescrite par la loi n° 2002-276 du 27 février 2002. **Y répondre est obligatoire.**

À Roumoules, le 27/11/2014

Le maire
~~ou le président de l'établissement public de coopération intercommunale,~~

***Merci de leur réserver un bon accueil.***

RECENSEMENT de la population 2015

Cette opération de recensement est un acte très important pour la Commune. C'est un geste civique, qui permet de déterminer la population officielle de chaque commune. **Vous êtes TOUS concernés.** C'est simple, utile et sûr. Voici toutes les informations pour mieux comprendre et pour bien vous faire recenser !

***Le recensement, c'est utile à tous***

Des résultats du recensement de la population découle la participation de l'État au budget des communes : plus une commune est peuplée, plus cette participation est importante (ce qui allège notre charge d'impôts). Du nombre d'habitants dépend également le nombre d'élus au conseil municipal, la détermination du mode de scrutin, mais aussi l'implantation des commerces, la construction de logements et le développement des moyens de transport. Par ailleurs, ouvrir une crèche, installer un commerce, construire des logements ou développer les moyens de transports sont des projets s'appuyant sur la connaissance fine de la population de chaque commune (âge, profession, moyens de transport, conditions de logement…). Enfin, le recensement aide également les professionnels à mieux connaître leurs marchés et leurs clients, et les associations leur public.

En bref, le recensement permet de prendre des décisions adaptées aux besoins de la population. C'est pourquoi il est essentiel que chacun y participe !

***Le recensement, c'est simple : pas besoin de vous déplacer***

Un agent recenseur recruté par votre mairie se présentera chez vous, muni de sa carte officielle. Il vous remettra vos identifiants pour vous faire recenser en ligne ou, si vous le préférez, les questionnaires papier à remplir concernant votre logement et les personnes qui y résident.

- Si vous choisissez de répondre par internet, rendez-vous sur le site : www.le-recensement-et-moi.fr et cliquez sur « Le recensement en ligne, c'est ici ». Utilisez votre code d'accès et votre mot de passe pour vous connecter. Ils figurent sur la notice d'information que l'agent vous a remis lors de son passage. Ensuite, vous n'avez plus qu'à vous laisser guider.

- Sinon, remplissez lisiblement les questionnaires papier que l'agent recenseur vous remettra lors de son passage. Il peut vous y aider si vous le souhaitez. Il viendra ensuite les récupérer à un moment convenu avec vous. Vous pouvez également les envoyer à votre mairie ou à la direction régionale de l'Insee.

Insee & votre commune

***Le recensement, c'est sûr : vos informations personnelles sont protégées***

Seul l'Insee est habilité à exploiter les questionnaires. Ils ne peuvent donc donner lieu à aucun contrôle administratif ou fiscal. Votre nom et votre adresse sont néanmoins nécessaires pour être sûr que les logements et les personnes ne sont comptés qu'une fois. Lors du traitement des questionnaires, votre nom et votre adresse ne sont pas enregistrés et ne sont donc pas conservés dans les bases de données. Enfin, toutes les personnes ayant accès aux questionnaires (dont les agents recenseurs) sont tenues au secret professionnel.

Pour en savoir plus, vous pouvez vous adresser à votre agent recenseur, à la mairie ou consulter le site internet : www.le-recensement-et-moi.fr

## COMMENT ÇA MARCHE ?

1. Rendez-vous sur www.le-recensement-et-moi.fr et cliquez sur

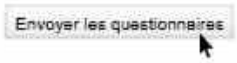
LE RECENSEMENT EN LIGNE, C'EST ICI

2. Entrez les identifiants que vous trouverez sur la notice remise par l'agent recenseur

## LE RECENSEMENT EN LIGNE, DES AVANTAGES POUR TOUS

3. Répondez au questionnaire
Vous serez guidé à chaque étape.

4. Validez et c'est terminé !




Une fois le questionnaire terminé et envoyé, un accusé de réception est envoyé à l'adresse mail indiquée dans le questionnaire. L'agent recenseur en est informé par sms.

## ON A TOUS À Y GAGNER

**Pour vous**

- Pas de nouveau rendez-vous à prendre avec l'agent recenseur pour le retour des documents
- Un remplissage guidé et simplifié
- Une confidentialité toujours garantie

TOP SECRET

**Pour votre mairie et l'Insee**

- Moins de papier à gérer
- Une collecte facilitée et performante

**Pour tous**

- Plus écologique car moins de papier
- Un recensement moins coûteux

***Nous vous remercions par avance de votre participation***

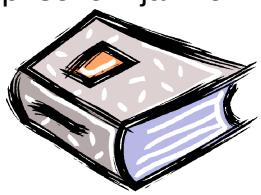
# Bibliothèque

Tel : 04 92 77 73 68 / 09.77.80.07.13

Mail : bibliotheque.roumoules@wanadoo.fr

Fermeture du 18 décembre au 6 janvier

Reprise le 7 janvier 2015



**B**énévoles : tous les mercredis, une équipe de bénévoles sympathiques et dévoués vous accueille

**I**noubliables comme les voyages dans l'univers des livres

**B**ande dessinée mais aussi romans, policiers, œuvres classiques, livres jeunesse, livres d'art, fond régional, tous ont leurs places à la bibliothèque

**L**ecture : vous pouvez emporter les ouvrages mais aussi les consulter sur place

**I**maginaire : c'est un des avantages des livres. On peut imaginer aussi que cette bibliothèque devienne un lieu d'échange et de rencontre

**O**rganisation : très bientôt vous pourrez commander et recevoir des livres stockés dans d'autres bibliothèques du réseau DLVA

**T**om Sharpe : c'est mon auteur préféré et je suis sûr que vous en avez aussi

**H**oraires : c'est tous les mercredis de 15 heures à 19 heures et 19 heures 30 les premiers mercredi du mois

**E**ducatif : On trouve aussi des ouvrages pratiques pour les grands, les petits et tous les autres

**Q**ue souhaitez- vous pour faire vivre notre bibliothèque de village ? Donnez vos idées, vos envies, vos rêves oralement en nous rendant visite mais aussi par mail, par courrier, pigeon voyageur ...

**U**tilité : Bien sûr qu'une bibliothèque est utile pour un village !

**E**nfin, tout ceci pour vous dire que nous vous attendons !

## Les Estivales : 27 juillet 2014

Ce dimanche, à 21h30 a eu lieu à ROUMOULES, organisé par la D.L.V.A, un concert de JAZZ. Une cinquantaine de personnes étaient réunies sur la place pour écouter le trio composé d'un violon, d'une basse et d'une guitare.
Nous avons été charmés par des airs de Django REINHARD et d'autres plus récents, ainsi que des compositions du jeune trio pendant une heure et demie.
En espérant que l'expérience se renouvellera pour l'année 2015. Nous remercions le service culturel de la DLVA de nous avoir permis de passer une bonne soirée au son des accords de musique .

## Rencontres de la Parole avec Coralia Rodriguez : 23 août 2014 sur la Place de l'Église (organisé par la Médiathèque départementale et financé par le Conseil Général)

De Santiago de Cuba où elle est née, en passant par la Suisse où elle réside maintenant, elle navigue depuis plus de 20 ans entre son pays, l'Europe, l'Amérique du Nord et du Sud, ou encore l'Afrique. Comédienne, conteuse, formatrice à l'art du conte et conférencière, elle raconte des histoires de la tradition orale afro-cubaine, aussi bien que la fertile littérature contemporaine de son pays. Elle aime partager avec les oreilles généreuses, les histoires, les chants traditionnels et les poèmes qui sortent de son cœur, de son esprit, de la mémoire de ses ancêtres. Elle exprime par sa voix bien timbrée, ainsi que par son expression corporelle, toute la force de son île tropicale et de son bien-aimé « crocodile vert ».
Cette artiste a fait passer à toutes les personnes présentes un fabuleux moment. La représentation s'est terminée par un petit apéritif dinatoire avec toute l'équipe venue assister Coralia.
Cette rencontre est à renouveler.

# ECOLE

| | Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi | Mercredi |
|---|---|---|
| **Garderie** | 7h45 – 8h50 | 7h45 – 8h50 |
| **Classe** | 9h – 12h | 9h – 12h |
| **Pause méridienne** | 12h – 13h30 | |
| **Classe** | 13h30 – 15h45 | |
| **TAP** | 15h45 – 16h30 | |
| **Garderie** | 16h30 – 18h | |

## Les rythmes scolaires

Pour la rentrée scolaire 2014, le temps scolaire est désormais organisé autour de 5 matinées de classe. Les temps d'enseignement mieux répartis dans la semaine permettent de mieux apprendre. Ils favorisent ainsi la réussite de chaque élève.
Les apprentissages fondamentaux (lecture, écriture, calcul) sont organisés aux moments où la capacité d'attention des élèves est la plus grande. Les enseignants ont davantage de souplesse pour répartir et alterner les différentes activités pédagogiques. Les temps d'apprentissages sont plus réguliers et la semaine des enfants est mieux équilibrée. Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site d'information des parents 5matinees.education.gouv.fr

## RAPPEL : FACTURES de la CANTINE :

- **possibilité de paiement sur internet**

1) Se connecter sur le site internet : https://ww.tipi.budget.gouv.fr (l'adresse se trouve sur votre facture)
2) Cliquer sur accéder au paiement
3) Rentrer le code de la collectivité suivant 001281
4) Compléter les références de la facture
5) Compléter le montant, le choix de carte, adresse mail
6) Valider et vous recevrez 1 justificatif de paiement à l'adresse mail que vous aurez saisie

- **possibilité de prélèvement automatique** (dossier à retirer en mairie)

## PIQUE-NIQUE du 1er juillet 2014

Les rues de notre village étaient animées par des rires et des chuchotements. Les enfants de Roumoules n'ont pas oublié la fameuse tradition d'Halloween. Déguisés avec masques, maquillage et autres accessoires plus ou moins effrayants, ils allaient, par petits groupes, accompagnés avec discrétion par des adultes, de maisons en maisons, munis de sacs pour ramasser, bonbons, chocolats et autres friandises.
Bravo aux parents et aux enfants d'avoir mis un peu de bonne humeur et de sourire dans notre village.

## Les élèves de l'école ont participé à l'opération « Nettoyons la nature »

Les élèves du groupe scolaire Pierre Guillaumond et leurs enseignants ont participé dernièrement à l'opération « Nettoyons la nature » avec l'aide des services techniques de la commune. Plus de 85 kg de détritus (soit plus d'1kg par élève) ont été ramassés par les scolaires de la maternelle au CM2. Les enfants munis de gants, de chasubles et de sacs fournis par le magasin Leclerc de Manosque ont ensuite été sensibilisés au tri sélectif et à la possibilité de recyclage de certains déchets. L'opération s'est terminée dans la bonne humeur par un pique-nique au parc de la commune.

***Jean-Pierre GIRIEUD***

# Cérémonie du 11 novembre

# Exposition du 8 au 11 novembre

Cette année, la commémoration de l'armistice de 1918 a revêtu un caractère particulier. Année du centenaire du début de la 1ère Guerre mondiale, la cérémonie du 11 novembre au Monument aux Morts a été suivie par une assemblée très très nombreuse. Beaucoup de familles et d'enfants étaient présents, bravant les mauvaises conditions météo. Heureusement, une accalmie et presque une timide éclaircie sont venues accompagner ce moment de recueillement à la mémoire de tous les morts et en particulier ceux de notre village en 1914-1918. Après les discours officiels, de l'Union Nationale des Combattants lu par le Colonel Papon-Adoul et celui du secrétaire d'Etat chargé des anciens combattants, les enfants de l'école ont récité un poème écrit par un écrivain combattant de 1914-1918 et une lettre d'un « poilu » de la commune a été lue par Emma Chaillan.

Le Conseil Municipal remercie chaleureusement tous ceux qui ont participé à cette cérémonie du souvenir empreint d'émotion. Les représentants des associations civiles et militaires, ainsi que les enseignants de l'école reçoivent aussi toute notre considération.

La cérémonie s'est clôturée à la salle polyvalente autour du verre de l'amitié. Les participants ont pu découvrir et apprécier la magnifique exposition sur la 1ère Guerre Mondiale à Roumoules. Beaucoup d'objets, de témoignages, de lettres, de livres prêtés par les habitants ont été présentés selon une thématique à la fois très claire et précise : les mobilisés de la commune, les morts, les états de services, les lieux de combats, les photos souvenirs. Les enfants de l'école de Roumoules ont participé activement en préparant une magnifique exposition. Cela leur a permis de donner un sens à ces commémorations sur la 1ère Guerre Mondiale. Nous les remercions et les félicitons pour cet énorme travail de recherche et de préparation ainsi que les enseignants qui les ont accompagnés. Encore merci à tous ceux qui ont prêté ces documents, aux organisateurs de l'exposition : les bénévoles de la bibliothèque et les conseillers municipaux.

Gilles MEGIS

# L'ACTIVITE COMMUNALE

# Social

## Relais d'Assistantes Maternelles (RAM)

La DLVA a mis en place un Relais d'Assistantes Maternelles (RAM) qui se déplace sur le territoire et qui assure une permanence à Riez le mardi. Cette permanence est animée par Mademoiselle Girard Laurianne (06.07.12.84.21).
Le matin de 9h30 à 11h30 : atelier pour les enfants pour de l'échange de pratiques, la mise en place d'activités… Il est nécessaire d'être déjà assistante maternelle. Cette permanence se déroule à la salle multi-activités de Riez (à côté de la crèche).
L'après-midi de 13h à 16h, renseignements administratifs et des infos sur le métier (Comment devenir assistante maternelle, quelle formation, les obligations, les aides à l'installation...)

## RELAIS INFOS JEUNES (R.I.J)

Un accueil pour les jeunes de 16 à 25 ans ainsi que pour les parents tous les jeudis de 11h à 17h à Riez à l'ancienne bibliothèque, Place de la Mairie.
Vous y trouverez : un espace d'informations pratiques qui aborde tout sur tout, de la formation aux loisirs en passant par l'emploi, la santé, la participation citoyenne notamment dans le cadre européen ou encore un accompagnement au projet aussi bien collectif qu'individuel.
Des services d'aide à la rédaction et à la frappe d'un curriculum vitae, d'une lettre de motivation, d'un rapport de stage… et aide à la recherche d'un « job ».
Prendre contact avec Catherine Pistoresi au 06.11.23.74.80

## AIDES A LA RECHERCHE D'EMPLOI

Vous avez 18 ans et plus et vous souhaitez bénéficier d'un accompagnement dans votre recherche d'emploi, inscrivez-vous au secrétariat de la mairie de Roumoules au 04.92.77.85.02.
Un ancien conseiller de pôle emploi, vous aidera aussi bien sur les techniques de recherche d'emploi (curriculum vitae, lettre de motivation, recherche de formation, création d'entreprise…) que pour faciliter vos relations administratives avec pôle emploi.
Cette action menée par Alain Cocuaud (06.25.72.81.43) dans le cadre de la commission sociale de la mairie de Roumoules est soumise à la plus stricte confidentialité.

**Un petit sudoku…**

Chaque chiffre de 1 à 9 doit être présent une et une seule fois sur les lignes, les colonnes et les régions (les régions sont les 9 carrés de 3 X 3 cases)

***Solution page 39***

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

# Réunion du conseil communautaire

Le 30 septembre dernier, le conseil communautaire de la communauté d'agglomération de la DLVA s'est réuni à la salle polyvalente. 60 conseillers communautaires représentant les 26 communes étaient présents, les chefs de services ainsi que la presse. Beaucoup de délibérations étaient inscrites à l'ordre du jour : les ordures ménagères, le Plan Local de l'Habitat, les finances …
Depuis sa création au 01 janvier 2013, les conseils communautaires qui se tiennent en moyenne 1 fois par mois sont délocalisés dans les communes adhérentes.

# Les antennes RMC

La grande famille de Radio Monte Carlo, s'est réunie pour fêter **les 40 ans du centre émetteur ondes longues, et la grande aventure du site de Roumoules**, **ce vendredi 5 septembre 2014.**
Autour de Lucien Allavena, directeur technique et maître d'œuvre du projet du centre emetteur, de Michel Bassi directeur général de l'époque, étaient également présents Jean Pastorelli président de MCR ; Pierre Médecin administrateur délégué de MCR ; Jean-Pierre Margossian ancien directeur général de MCR ; Alain Weill président du groupe NextRadio TV (groupe pluri-média indépendant) ; Franck Lanoux, actuel directeur général de RMC ; Jean-Luc Allavena ancien directeur de cabinet (dircab) de SAS le Prince Albert II ; Jean-Charles Allavena conseiller national de Monaco ; les élus locaux ; notre maire Gilles Mégis et son 1er adjoint Serge Chudzik ; Cyril Piazza maire de Peille ; Mme Dugas, représentant la commune de Riez ; la brigade de gendarmerie de Riez ; mais aussi une figure emblématique de Radio Monte Carlo : Jean Pierre Foucault, et beaucoup d'autres VIP. Mais n'oublions pas Pierre Guillaumond et le conseil municipal de l'époque, sans qui cette aventure n'aurait peut-être pas eu lieu.

Les anciens et actuels collègues techniciens de Monaco, du Mont Agel, de La Madone et de Roumoules étaient également présents dans une très bonne convivialité, et la "joie" de se retrouver.
Après un apéritif et un repas champêtre, échappés de peu à la pluie, rendez-vous est donné pour se retrouver dans 10 ans, pour les 50 ans du centre !

***Robert AMBROSI***

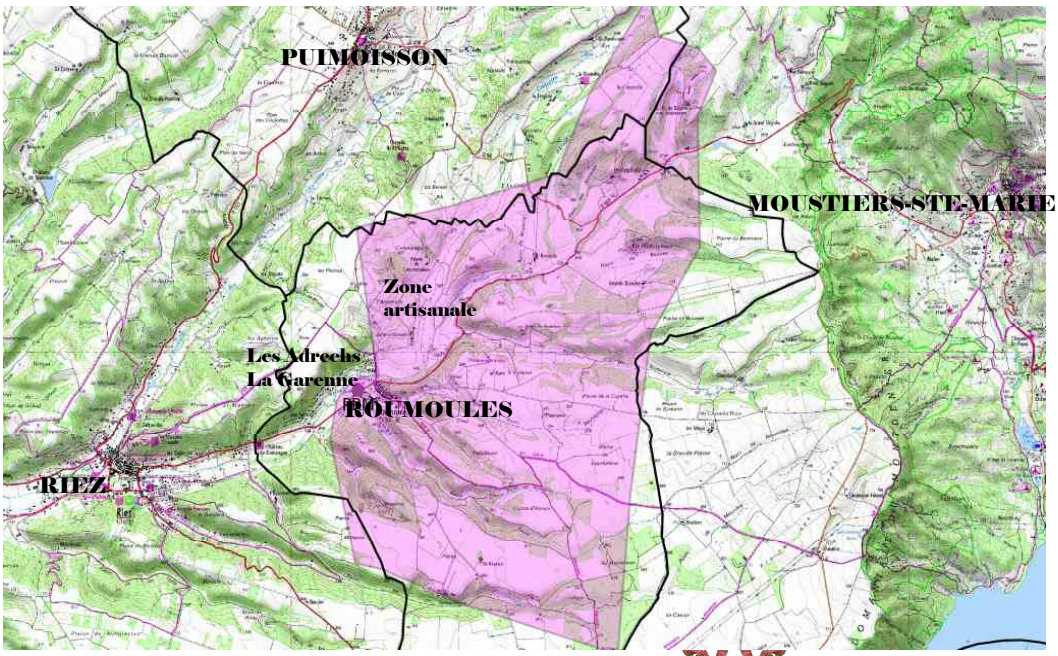
De gauche à droite :
Alain Weill, Michel Bassi,
JP Foucault, Franck Lanoux
et Lucien Allavena,
devant le gâteau d'anniversaire.

# Fibre optique

## La fibre optique (VDSL) sera là pour Noël.

Tout le village entend parler de la fibre pour le haut débit internet.
Fin mai, des travaux ont eu lieu sur la route entre Roumoules et jusqu'à proximité de l'hôtel "Le Cigalou". C'était l'enfouissement des fourreaux, la mise en place et le raccordement de la fibre optique et la mise en place d'une armoire Point de Raccordement Mutualisé (PRM) à l'entrée de Roumoules. L'ancien câble téléphonique, reliant le central téléphonique de Riez à l'armoire de distribution de Roumoules, a un taux de perte très important ; c'est donc cette partie qui sera remplacée par la fibre optique.
Ces travaux réalisés par le Syndicat Mixte Ouvert Provence Alpes Côte d'Azur (PACA THD), financés par l'Union Européenne, l'État Français, la société France Très Haut Débit, la région PACA, les Conseils Généraux des Alpes de Haute Provence et des Hautes Alpes, s'inscrivent dans un plan quinquennal, pour développer des infrastructures de communications, là où les investisseurs privés sont absents. Roumoules fait partie d'une première phase de travaux, qui permet une montée en débit d'internet.
Qu'en est-il exactement ? La fibre (fibre optique), est un tout petit fil de verre dans lequel circulent des informations lumineuses, qui seront transformées en impulsions électriques dans l'armoire PRM, pour être distribuées sur le réseau téléphonique existant.
La fibre s'arrête dans cette armoire PRM ! Il ne faut pas se faire d'illusions, les habitants de Roumoules ne seront pas reliés directement à la fibre jusqu'à leur maison ! Seuls, les utilisateurs alimentés à partir de cette armoire, seront concernés par le "haut débit". (Voir la carte de la zone géographique impactée).
Haut débit ? Tout le monde ou presque a entendu parler de l'ADSL ; c'est ce que nous utilisons actuellement pour être connectés au réseau internet, avec plus ou moins de débit (vitesse), entre 1 et …6 Mo pour les plus chanceux. Désormais, de nouvelles connexions vont être proposées en VDSL.
VDSL et ADSL partagent une autre caractéristique : leurs performances décroissent avec la longueur de la ligne téléphonique ; le VDSL est encore plus sensible que l'ADSL à ce sujet : il ne donne le meilleur de lui-même qu'à quelques centaines de mètres de distance et, ***au-delà de 1200 m, il n'est pas plus performant que l'ADSL***.
De nouvelles offres seront disponibles auprès des *Fournisseurs d'Accès Internet (FAI)*. Vous pouvez contacter par téléphone, les services commerciaux (liste non exhaustive) :
*ORANGE : 3900 / SFR : 1023 / FREE : 1044 / OVH : 1007*
*BOUYGUES : 3106 / ALICE TELECOM : 1033*
Vous avez également la possibilité, sur internet, sur les sites *www.degrouptest.com* et *www.ariase.com* de consulter les offres en renseignant le numéro de téléphone et/ou l'adresse.
Les offres possibles d'abonnements classiques :
TRIPLE PLAY (Internet + Télévision + Téléphonie) ou DOUBLE PLAY (Internet + Téléphone). Les lignes peuvent être en dégroupage total ou partiel. (Le dégroupage total, est l'accès à internet et à la téléphonie sans passer par l'opérateur télécom historique.)
Pour connaître le débit de votre ligne vous pouvez vous connecter sur *www.testadsl.net* (d'autres sites existent) et lancer le test. Si vous n'êtes pas éligible à l'ADSL, par voie terrestre, une solution existe : la parabole et le satellite.
Le Conseil Général, conscient des disparités qui existent pour l'accès à internet, dans notre département, propose une aide à l'installation de parabole pour recevoir le haut débit par satellite (50% du prix de l'installation d'une parabole, plafonnée à 90€). Cette parabole ne sera pas destinée à recevoir les chaines TV, mais exclusivement dédiée à la réception et émission de données.
Un dossier peut être obtenu à la mairie ou sur le site du Conseil Général (*www.cg04.fr*, puis à droite sur l'écran, SERVICES EN LIGNE, > Formulaires en ligne, Formulaires - Haut débit. Imprimez les deux documents).

***Robert AMBROSI***




Zone indiquée en rose : zone géographique impactée par la montée en débit

# Bienvenue aux nouvelles entreprises

## CAMION PIZZA

***M et Mme Francis INGRAUDO***

***Tous les vendredis à partir de 16h***
***sur la Place de la République***

**06 34 65 13 88**

## COURS DE PIANO

***M. REGNIER Martin*** **06 59 92 62 98**

Enfants à partir de 6 ans. Adultes, grands adultes.

Débutants, avancés.

Classique, jazz, variétés.

Tarif : 17€ / 40 minutes

Forfait au mois : 60 euros les 4 cours

## NICO et STEPH COQUILLAGES

**Producteurs huitres et moules de Bouzigues**

***Tous les jeudis de 15h à 20h***
***sur la Place de la République***

Huitres et Moules de Bouzigues, petits coquillages, crevettes cuites, plateaux de coquillages ouverts à emporter.

Nous vous proposons également chaque semaine, en fonction de la pêche, une gamme de poissons de méditerranée (Criée de Saumaty à Marseille, pêche exclusive du mercredi).

Possibilité de commander vos fruits de mer ouverts ou votre poisson simplement par téléphone.

***Nicolas BIANCO 06.16.99.26.26 et Stéphane CESARI 06.81.97.04.49***

*Peintures – Patines – Stucs – Badigeons*
*Pose tous revêtements*

## CIOCCA Christian

***Entreprise de peinture en bâtiment***

**04.92.74.38.01 ou 06.88.88.61.66**

## ABSOLUMENT ZEN

***Monsieur NICOLAS-NICOLAZ David***
**Sur rendez-vous : 06.98.51.99.33**

*Soins du corps aux huiles essentielles, aux pierres chaudes d'argile*

*Site internet : www.absolument–zen.com*

Éric Taxil
artisan peintre
PEINTURE | DÉCORATION | PAPIER PEINT
HOME STAGING

***Mail : ericpeinture@orange.fr***

***Tél : 07.70.33.59.85***

***04500 ROUMOULES***

# Nouvelles du Parc du Verdon

***La loi pour l'accès au logement et un urbanisme rénové du 24 mars 2014, dite loi ALUR***, vient de modifier profondément la législation en matière d'urbanisme. Aussi, pour répondre aux interrogations qu'elle suscite, le Parc du Verdon a organisé le 9 décembre dernier aux Salles sur Verdon, avec le concours des Directions Départementales des Territoires du Var et des Alpes de Haute Provence, une réunion d'information sur le thème : «LOI ALUR, QUELS IMPACTS POUR NOS COMMUNES EN MATIERE D'URBANISME ? ».

Il n'était pas prévu de traiter de la première partie de la loi qui concerne plus spécialement le logement et, entre autres, institue une garantie universelle des loyers (GUL) contre les impayés et un encadrement des loyers. Soit dit en passant, il ne semble pas qu'elle ait atteint pleinement ses objectifs si l'on en juge par le déclin du marché de l'immobilier et des programmes de construction.

Mais fermons la parenthèse et revenons à l'objet de la réunion : l'urbanisme. En cette matière les enjeux et les mesures de la loi sont multiples. Il serait trop long de les exposer tous ici mais ils méritent d'être examinés avec soin. Citons parmi les plus connus :

- renforcer la prise en compte de l'environnement et du développement durable ce qui comporte, entre autres, la lutte contre l'étalement urbain et la recherche de l'aménagement économe de l'espace. Ainsi, dans les Plans Locaux d'Urbanismes (PLU), sont supprimées les règles portant sur les tailles de terrain et les Coefficients d'Occupation des Sols (COS) pour densifier les zones déjà urbanisées ;
- moderniser les documents de planification. Ainsi, il est prévu que les Plans d'Occupation des Sols (POS) deviennent caducs le 31 décembre 2015 si leur transformation en PLU n'a pas été entreprise d'ici là (celle-ci devrait alors être achevée avant le 27 mars 2017). À ce jour, seules 10 communes sur les 46 que compte le Parc du Verdon sont dotées d'un PLU ;
- développer la planification stratégique qui dépasse l'échelle de la commune en confortant le rôle intégrateur des Schémas de Cohérence Territoriale (SCoT). (*Un SCoT est un document d'urbanisme qui détermine à l'échelle de plusieurs communes un projet de territoire visant à mettre en cohérence l'ensemble des politiques sectorielles notamment en matière d'urbanisme, d'habitat, de déplacements et d'équipements commerciaux).*

Dans cet esprit, la loi dispose que la compétence urbanisme soit transférée des communes aux intercommunalités le 27 mars 2017 sauf en cas de minorité de blocage (si, dans les trois mois qui précèdent cette date, 25 % des communes de l'intercommunalité, représentant 20 % de la population, s'y opposent par délibération, ce transfert de compétence n'a pas lieu).

***Qu'en est-il pour Roumoules ?***

Notre commune a rejoint la communauté d'agglomération DLVA le 1er janvier2013. Elle dispose d'un PLU depuis 2006. Mais celui-ci devra, d'ici le 1er janvier 2017, être révisé avec le concours d'un bureau d'étude pour être compatible avec le SCoT de la DLVA, lui-même en cours de révision et satisfaire aux dispositions de la loi ALUR. Il devra, entre autres, présenter une analyse de la consommation des espaces naturels, agricoles et forestiers et, en employant le jargon administratif, être «grenellisé ». C'est-à-dire qu'il devra prendre en compte la loi Engagement National sur l'Environnement de 2010 dite loi «Grenelle 2 ».

Patrick ROY

# École des jeunes sapeurs-pompiers

L'école des Jeunes Sapeurs-Pompiers (JSP) recrute.
La session des JSP de Riez arrive à sa fin. Pendant les 3 ans de formations, ils ont pu apprendre à manipuler les lances et les échelles, à découvrir les différents types de camion et à participer aux différentes cérémonies.

***La prochaine session aura lieu en septembre 2015.***

# M.O.D.E.F

## Mouvement de Défense des Exploitants Familiaux (Association Féminine)

Les stages de l'association féminine du Modef (Mouvement de défense des exploitants familiaux) pour les Alpes-de-Haute-Provence se déroulent presque chaque mois à Roumoules (ou dans les environs).
Les thèmes sont proposés et choisis par les adhérentes elles-mêmes en fonction des finances de notre association. Pour cet hiver et 2015, nous prévoyons :

- 18 et 25 novembre : **tricot,** avec Martine Barbey, Roumoules,
- 3 décembre, **diététique**, à Beaumes de Venise, avec Françoise Godefroy (stage commun aux 3 départements : 04, 05,84),
- 9 décembre, **fabrication de pain**, La Palud-sur-Verdon,
- 13 janvier 2015, **fabrication de pain**, La Palud-sur-Verdon,
- **Pastel**, avec Huguette Bievlet, Roumoules,
- **Tri de la laine**, avec Sandrine Pilati, Bras d'Asse,
- **Feutrage de la laine**, avec Sandrine Pilati, Bras d'Asse,
- **Initiation au filage au rouet**, avec Sandrine Pilati, Bras d'Asse,
- **Patrimoine autour de Roumoules**, avec Geneviève Vallart et Marjorie Salvarelli,
- **Perfectionnement de la taille des végétaux**, avec Dominique Molle, Roumoules,
- **Perfectionnement greffes et boutures**, avec Dominique Molle, Roumoules,
- **Sophrologi**e,
- **Fabrication de produits esthétiques**,
- **Céramique et poterie**, avec Geneviève Vallart

Nos stages sont ouverts, dans la limite des places disponibles, et gratuits pour les adhérentes de l'association féminine du Modef (qui ne sont pas forcément agricultrices. L'adhésion annuelle coûte la modique somme de 15 €). Ils durent ½ journée ou une journée complète. Rejoignez-nous !

Contacts : Martine Barbey 04 92 72 13 43 ou Annie Robert 04 92 74 68 00 (heures de bureau)

Le stage « pratique et connaissance des huiles essentielles » (niveau 1) s'est déroulé à Valensole, les 4 et 5 octobre, chez M. Yves Millou, consultant en aromathérapie et naturopathie. Le contenu était très dense et l'atmosphère très conviviale. M. Millou est chimiste mais il a mené en parallèle une activité de thérapeute des méthodes naturelles. Il a travaillé à l'Occitane pendant 25 ans, avec Olivier Baussan, le créateur de cette entreprise. Il était responsable du laboratoire recherche et développement, de santé. Il est maintenant à la retraite et exerce ses connaissances inépuisables en aromathérapie et phytothérapie, dans sa maison de Valensole, où il donne des cours et des consultations…

***Annie ROBERT***

# Les restos du cœur

**Tel : 04 92 72 86 99**

Ouverture en période hivernale, tous les lundis.

Pour la 2ème année, les Restos du cœur ouvrent Place de la Coquille à Riez (derrière l'Église) à partir du 24 novembre et ce durant 4 mois. Nous sommes là dans le but d'aider les personnes dans l'alimentaire mais nous les aidons aussi après la période hivernale. Tous les dons alimentaires sont les bienvenus au siège des restos. Nous comptons sur vous…

# Secours catholique

La permanence du Secours Catholique de Riez a rouvert ses portes depuis septembre. Tous les deuxièmes et quatrièmes mardis du mois, de 9 h à midi, l'équipe vous attend : simple moment de détente ou coup de pouce moral ou autre ... , au Centre Médico-social de Riez, rue Jules Henri.
Nous serions très heureux également d'étoffer notre petite équipe : bienvenue aux nouveaux bénévoles, qu'on se le dise ! (contact : 04 92 77 82 52)

# ANIMATIONS

**CLUB INTER-AGE LE COLOMBIER**
Président Joël LE BRAZIDEC
Tél. 04.92.77.98.47

**COMITÉ DES FÊTES**
Président Gérard RIGGI
Tél. 04.92.77.70.13

**LA COLLINETTE**
Présidente Françoise IELLI
Tél.04.92.77.87.18

**F.D.V (Forme, Détente, Vitalité)**
Présidente Concetta ZUNINO
Tél. 04.92.77.85.21

**L'ECOLE ET L'ASSOCIATION MOUVEMENT**
Tél.04.92.77.86.15

**SOCIETE DE CHASSE**
Président Max IELLI
Tél. 04.92.77.87.18

**MOTO CLUB de ROUMOULES**
Président Sylvain PAUL
Tél : 06.07.66.52.86
paulsylvain@orange.fr

**L'ECHO DU COLOSTRE**
Président Michel PREAU

echoducolostre@hotmail.com

**CLUB VOVINAM VIET VO DAO**
Président Christian BOURJAC
Tél.04.92.77.41.44 ou 06.74.78.56.78

**CINEMA DE PAYS**
Jean Philippe LO SCHIAVO
Tél.04.92.78.13.25 ou 06.81.32.63.04

**IN DA MIX**
Président Jérôme IELLI
Tél. 06 75 86 36 67
jerome.ielli@orange.fr

**LES ATELIERS DE LA GOULOTTE**
Théâtre et dessin
M. PINSART et Mme LICASALE
Tél : 04.92.77.82.82 ou 06.77.10.95.86
lagoulotte@free.fr

**ATELIER MUSICAL DE ROUMOULES**
Président Patrick CUMOND
Tél : 06.76.28.47.32

**PAINTBALL**
Président Laurent ODYE
Tél : 06.07.32.73.51

# Calendrier

## COMITE DES FETES

**14 février 2015 : Soirée Saint Valentin**
**21 février 2015 : Assemblée générale**
**20 au 22 mars 2015 : Saint Joseph**
**2 mai 2015 : Soirée Muguet**
**21 juin 2015 : Bœuf**

## CLUB INTER-AGE LE COLOMBIER

**31 janvier 2015 : Assemblée générale**
**et**
**Gâteau des rois**

**22 février 2015 : Thé dansant**
**29 mars 2015 : Loto**
**28 juin 2015 : Buffet campagnard**

## L'ECHO DU COLOSTRE

**20 février 2015 : Vin chaud**
**10 mai 2015 : Cueille la Terre**

## VOVINAM

**24 janvier 2015 : Compétition**
**15 au 17 mai 2015 : Tournoi national**

## CINEMA DE PAYS

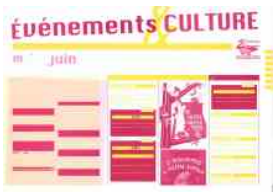
**A partir du 2 janvier 2015**
**le vendredi tous les 15 jours**

## LES ATELIERS DE LA GOULOTTE

**8 février 2015 : Vide grenier, vide poussette, vide dressing (salle polyvalente)**
**14 mars 2015 : Concert**
**12 avril 2015 : Vide grenier (salle polyvalente)**
**29 au 31 mai 2015 : les Festivades**

## IN DA MIX

**31 décembre 2014 : Réveillon**
**21 février 2015 : Soirée dansante**
**4 avril 2015 : Soirée dansante**




Vous pouvez retrouver le journal culturel prévisionnel des 26 communes de la DLVA à la mairie, à la poste et dans les commerces de la commune

**Si vous souhaitez que les évènements culturels que vous organisez** soient mentionnés dans ce journal, vous devrez venir retirer un document de recueil à la mairie et le transmettre par mail ou par courrier à la Communauté d'Agglomération

# La vie associative

## VOVINAM

**ARTS MARTIAUX** VOVINAM VIET VAO DAO À ROUMOULES

Le club Vovinam Viet Vao Dao de Roumoules a proposé une rencontre consacrée à cet art martial vietnamien souvent méconnu. La journée s'est déroulée en présence du Maître Hieu du Vietnam invité par le club. Fondé en 2003, cette école compte près de 70 licenciés, dont plusieurs ont participé au championnat de France. Les cours sont dispensés par Christian Bourjac, le président, Xavier, Christine et Jonathan, professeurs bénévoles qui enseignent 3 fois par semaine la pratique de cet art martial, fondé essentiellement sur le respect de l'autre et qui conjugue corps et esprit et basé sur 3 aspects : le contrôle du mouvement, de la respiration et du mental. Dans une entente palpable et bien orchestrée, parfois rythmée au tambour par Maître Hieu, les élèves ont prouvé leur savoir-faire avec leurs professeurs, d'une facilité parfois impressionnante. Cet art, accessible à tous, développe des capacités, la maîtrise du corps et la persévérance. (article de la Provence)

Pour tout renseignement : Horaires ou autres, contactez :

**Christian Bourjac : 06 74 78 56 78**
**Xavier Giraud : 06 81 82 00 35**
**Mail : hlvchristian@hotmail.fr**

# ANIMATIONS

## FORME, DÉTENTE, VITALITÉ

### Cours de Zumba

**le Jeudi de 18h15 à 19h15**
**à la salle polyvalente**.

### Cours de Tango

La salle polyvalente accueille les amateurs de TANGO, le jeudi soir à partir de 20 heures. Les cours sont dispensés par un couple de bénévoles. Les nouveaux participants seront les bienvenus.

### Cours de Pilates

C'est une méthode d'entrainement physique qui s'inspire du yoga, de la danse et de la gymnastique et qui permet de raffermir le corps en douceur et en profondeur.

**Mardi : 2 cours (à compter du 6 janvier 2015)**

- **9h30 – 10h30 (à définir plus précisément)**
- **18h45 – 19h45**

**Renseignements et inscriptions auprès de**
**Nicole au 06.10.22.09.28**
**ou de**
**Concetta 06.14.14.07.75**

## LA GOULOTTE

L'équipe organisatrice des FESTIVADES a le plaisir de vous annoncer que la prochaine édition, la 4ème aura lieu les 29, 30 et 31 Mai prochains.
Au programme, des spectacles tout public, des concerts, des animations et bien entendu de la bonne humeur!
Notez-le sur vos agendas, ce sera le week-end de la fête des mères.
Avant cela, deux vide-greniers seront proposés à la salle polyvalente, les dimanches 8 février et 12 avril ainsi qu'un concert le 14 Mars.
Nous vous espérons nombreux! D'ici là, bonnes fêtes de Noël et de fin d'année à toutes et tous!!!

L'équipe des "Festivades"

## LA COLLINETTE

L'association vous accueille pour chanter toutes les musiques que vous aimez.
Adultes : lundi et mardi de 14h30 à 18h
Enfants : mercredi de 14h30 à 18h
Découverte des comptines et des chants de noël pour les enfants à partir de 6 ans.
Si vos enfants désirent découvrir le chant, venez avec eux et vous pourrez essayer vous aussi.
Venez-vous amuser avec nous pour une découverte de chansons d'ici et d'ailleurs

**Contacter Mme IELLI Françoise : 06.73.08.16.80**

## LE COMITE DES FETES

La première soirée de la saison a eu lieu le samedi 4 octobre, animée par l'orchestre « Cocktail Melody ».
Comme d'habitude, la bonne humeur était au rendez-vous, les spaghettis de Gérard étaient toujours aussi bons et les danseurs toujours aussi alertes.

## CLUB INTER-AGE LE COLOMBIER

***Résumé des animations 2014***

25 janvier : autour du gâteau des rois s'est tenue notre assemblée générale et renouvellement de certains membres du bureau
20 février : repas à la salle polyvalente : choucroute préparée par les Ets GRADIAN de Vinon/verdon animé par un petit loto avec de sympathiques lots
16 mars : journée dans les Cévennes au Col de Pendendis avec dégustation de cochon
29 mars sortie HOLIDAY ON ICE au Palais des Sports de MARSEILLE
6 avril : grand loto de printemps pour fêter les 25 ans de la création du Club le Colombier
22 juin : buffet campagnard avec animation dansante
6 juillet : traversée en bateau vers l'Ile de Porquerolles
7 septembre : AILLOLI
2 octobre : repas couscous à la salle
26 octobre : grand loto d'automne : nous tenons à remercier les très nombreuses personnes qui sont venues tenter leur chance
5 au 8 novembre : petit voyage à LLORET DE MAR pour un prix vraiment raisonnable
Nous tenons à rappeler que tous les jeudis nous nous retrouvons pour un après-midi récréatif avec jeux de cartes, scrabble, jeux de société et petit goûter offert par le Club – venez nous rejoindre
L'assemblée générale du Colombier se tiendra le 31 janvier 2015 à 15 h avec partage du gâteau des rois

### *GYM' EQUILIBRE 2015*

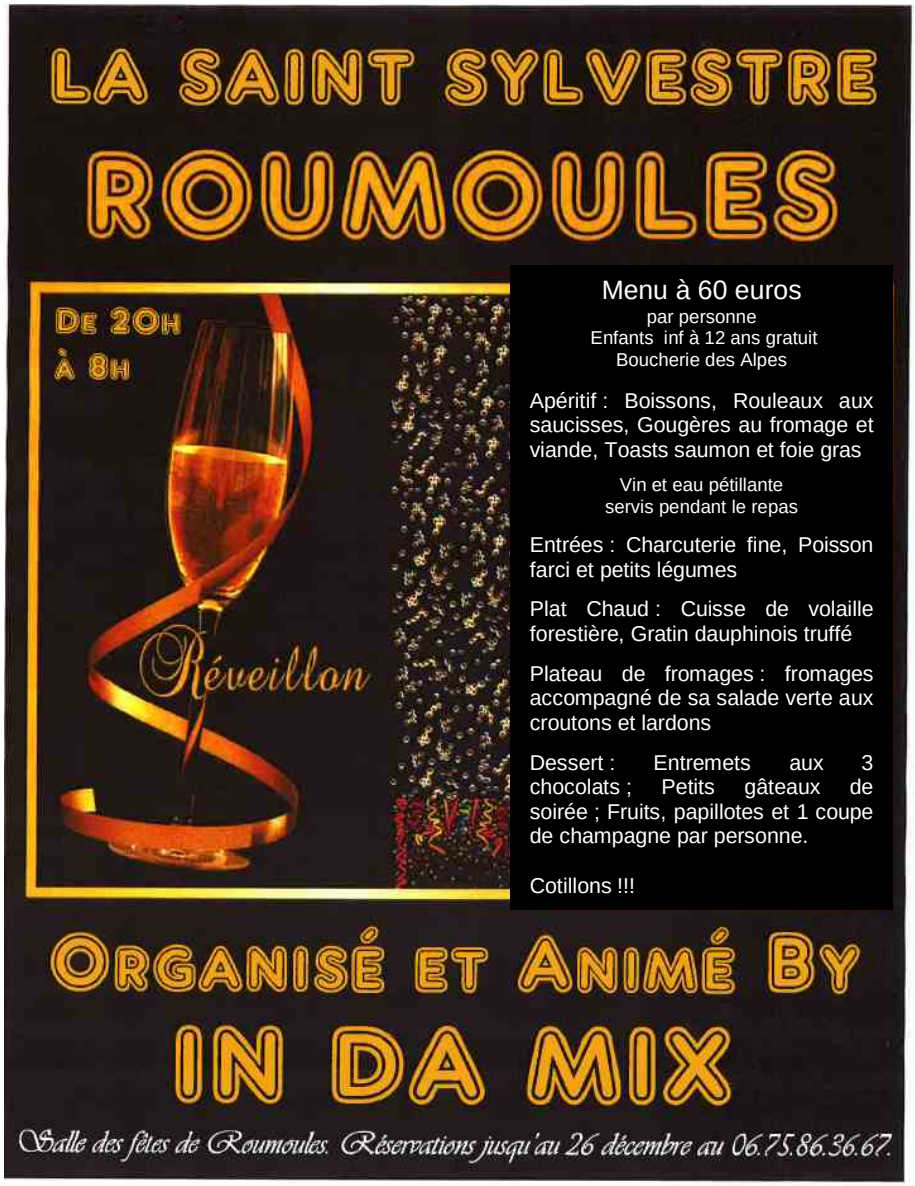
Le club en partenariat avec EPVG comité régional Provence-Alpes-Côte d'Azur, propose à nouveau cette année pour les personnes de plus de 65 ans un atelier de prévention aux chutes.
En effet, en vieillissant, vous pouvez éprouver des troubles de l'équilibre et chuter. Travailler son équilibre, c'est allonger son temps d'indépendance et gagner en liberté. La participation aux ateliers sera soumise à la délivrance d'un certificat médical du médecin traitant

**L'atelier Gym'Equilibre, c'est 12 séances** d'1heure d'activités physiques orientées vers la sollicitation de l'équilibre avec des tests à l'entrée et en fin d'atelier. Il se déroulera le lundi de 14h à 15h à la salle polyvalente. 1ère séance le lundi 5 janvier et 12ème et dernière séance le lundi 30 mars 2015.

Des plaquettes de présentation avec certificat médical sont disponibles en mairie.

**Contacter Mme Annie BARATTA**
**04.92.77.76.07 – 06.85.57.73.22**

## IN DA MIX




## ILLUMINATIONS DE NOËL

La Commune a fait en sorte d'illuminer le village pour les fêtes de fin d'année pour que les citoyens trouvent un peu de bonheur et de chaleur en voyant briller de mille couleurs les rues et places du village.
Nous demandons à toutes les personnes de respecter les guirlandes et autres décorations, elles ne sont pas installées pour faire des concours de « casse-ampoules ». Nous comptons sur votre civisme pour que cela reste en état jusqu'à la fin des fêtes.

***Merci à tous pour votre compréhension.***

## AUX UTILISATEURS DE LA SALLE POLYVALENTE

Si vous souhaitez retenir la salle, veuillez-vous inscrire au moins 3 semaines avant la date prévue, ceci dans un souci d'une bonne organisation et afin de satisfaire tout le monde. Le Conseil Municipal tient à remercier les associations et les loueurs de la Salle qui jusqu'à présent ont fait preuve de ponctualité, de propreté et de respect du matériel

## Joyeux noël (en tahitien):

« la ora' na no te noere »

## CLUB COOL DE RIEZ

C'est l'espace pour les jeunes pas stressés, âgés de 11 à 17 ans, demeurant à Riez et sur les communes voisines.

<u>On y fait quoi ?</u>

- Aide aux devoirs (si tu en fais la demande, les animateurs peuvent te donner un coup de pouce scolaire le soir de 17 à 19h)
- Accueil libre (tu es libre d'aller et venir et de participer ou non aux activités qui sont proposées)
- Jeux (le club met pas mal de jeux à disposition comme ping-pong, jeux de société, ballons, baby-foot…)
- Vidéo ludique (consoles, ordinateurs, matériel audio et vidéo sont à disposition soit pour la détente entre potes soit pour monter des projets plus spécifiques seuls ou avec l'aide des animateurs)

<u>Le club est ouvert</u>

- Pendant les périodes scolaires le mardi, jeudi et vendredi de 17h à 19h et le mercredi de 10h à 18h.
- Pendant les vacances scolaires du lundi au vendredi de 10h à 18h

Plusieurs sorties sont organisées (patinoire, cinéma, accrobranche, piscine, bowling, festivals …)
Pendant les vacances sont organisés de grands jeux, voyages, soirées dansantes…

Des projets et ateliers sont également mis en place.

<u>Tarifs</u>

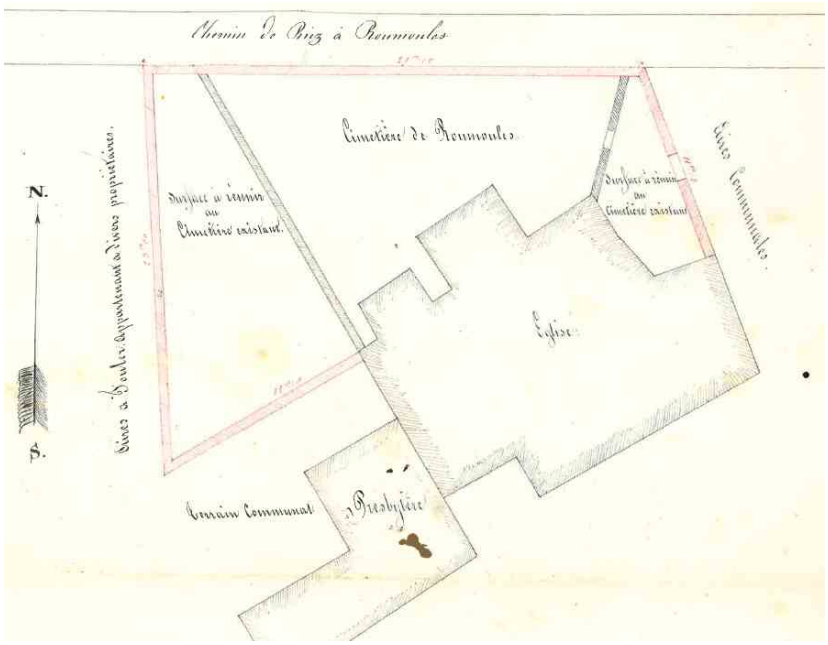
- 30 euros pour l'année civile par jeune en dehors des surcoûts éventuels des sorties.

# Quelques lignes d'histoire

## *Translation du cimetière communal*

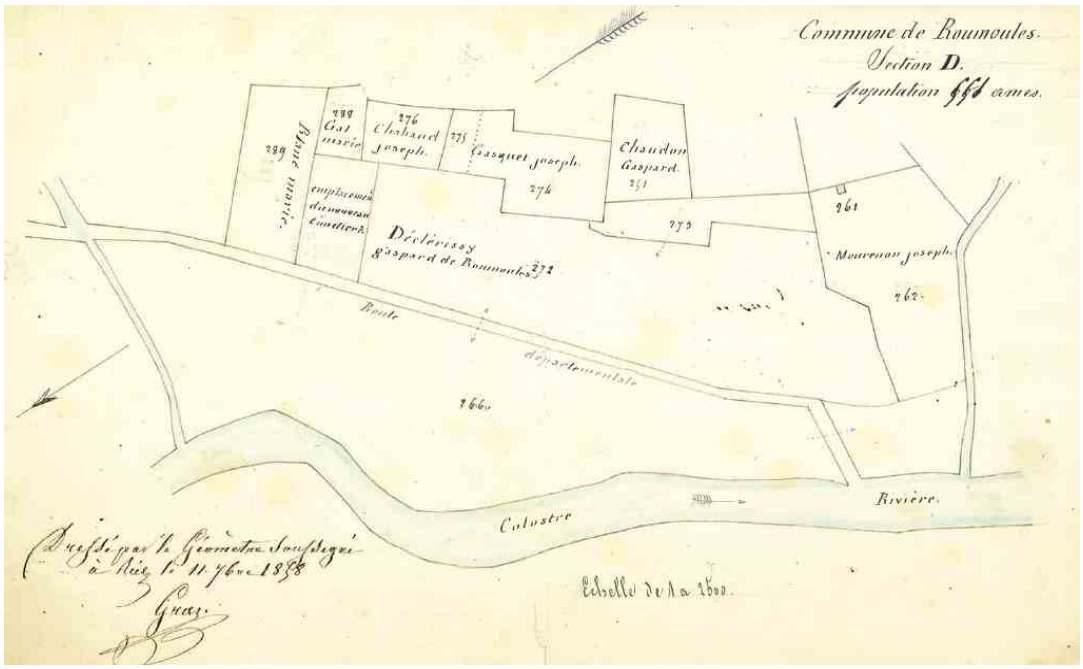
Pendant très longtemps, le cimetière communal se trouvait à côté de l'église et du presbytère sur une partie de l'actuelle Place de l'Église. Il n'était pas rare, lors de travaux contemporains, de trouver des traces des anciennes sépultures...

A partir du milieu du XIXème siècle, ce lieu d'inhumation ne suffit plus, on manquait de place ! En 1855, le conseil municipal de Roumoules, présidé par son maire M. Benoit de Ferry, décida de procéder à l'extension du cimetière. Un projet fût lancé, il consistait à récupérer les surfaces sur ce qui était appelé, autrefois, les aires à fouler de la commune. Toutefois, ce projet essuya un refus du Préfet des Basses Alpes en 1856 pour cause de risques d'insalubrité. En effet, l'agrandissement aurait porté les limites du cimetière trop près des habitations du quartier de Villeneuve. D'autre part, les riverains acceptaient mal l'idée de voir leurs aires de battage réduite pour l'extension du Campo Santo ! Une pétition avait circulé, déjà à l'époque. Face à ce blocage à la fois administratif et citoyen, l'idée germa de trouver un emplacement hors du village pour assurer la translation du cimetière de la commune.




Après l'enquête topographique et pédologique menée par le docteur Nicolas de Riez, le choix se porta alors sur la parcelle où se trouve le cimetière actuel, le long de la route Riez-Castellane. Mais celle-ci n'appartenait pas à la commune. Une offre d'achat à l'amiable fût proposée au propriétaire, M. Gaspard de Clérissy de Roumoules, pour une surface de 3 048 m² à 762 francs de l'époque. Celui-ci refusa, avançant le fait que ce décroché de surface aurait lourdement amputé la parcelle dont il était issu. Une longue procédure d'expropriation s'ensuivit qui se termina favorablement pour la commune par un jugement du tribunal civil de Digne le 14 janvier 1860. Le projet du nouveau cimetière avança alors rapidement, il fut élaboré par M. Joseph Gras, géomètre de Riez. En 1861, une adjudication fut lancée pour les travaux. C'est M. Auguste Coulomb, maçon à Roumoules qui fut retenu pour une offre à 2 193 francs de l'époque. Le nouveau cimetière fut terminé en 1863 et reçut les 1ères inhumations. Les 1ères concessions perpétuelles ne furent accordées qu'à partir de 1875.

***Gilles MEGIS***



# Évolution des documents d'urbanisme

L'architecte Jean-Luc Massot, auteur d'un ouvrage qui fait référence : « Maisons rurales et vie paysanne en Provence », concluait en ces termes : « Ainsi, entre la nature, le matériau, l'homme, une complicité s'est établie ». L'époque à laquelle il faisait référence ne connaissait pas encore le code de l'urbanisme avec ses quelques 660 pages. Mais elle nous a laissé un patrimoine bâti remarquable avec ses vieux villages et son habitat dispersé harmonieusement intégrés dans les paysages.

Mais les temps ont changé. Loin de moi l'idée de rejeter en bloc les profondes transformations qu'a connues notre société et de nier les grandes améliorations que le progrès a apporté à nos conditions de vie. Mais il n'y a pas eu que des effets positifs. Tout d'abord la population a augmenté. Parallèlement, le désir d'espace joint aux facilités de déplacement, liées à un usage intensif de l'automobile, a profondément changé le mode d'habitat. Il s'en est suivi ce que l'on appelle une « artificialisation » des sols, non étrangère aux catastrophes survenues récemment, et une consommation exagérée, entre autres, des terres agricoles. A titre d'exemple, dans les Alpes de haute Provence, au cours de ces quarante dernières années, alors que la population a été multipliée par 1,4, la « tache urbaine » (l'ensemble des zones occupées par des constructions proches de moins de 100 mètres) a, elle, été multipliée par 4. A l'échelle de la France, la surface des terres cultivables qui disparaissent en moyenne tous les 10 ans est équivalente à celle d'un département. Ce même usage de l'automobile a favorisé, en périphérie des agglomérations, l'établissement de grandes zones commerciales au détriment des commerces de proximité pourtant bien utiles. Le développement des moyens de transport a permis d'importer des matériaux qui, par leur couleur, leur texture ou leur aspect, ne se marient pas toujours bien avec ceux du pays, nuisant ainsi à l'intégration des nouveaux édifices au sein des constructions déjà existantes. Les puissants engins de terrassement modernes ont changé le rapport de l'homme à la nature. J.-L. Massot disait encore : « Dans nos constructions actuelles en zone rurale, il n'y a plus choix du site. On prend n'importe quel site ; on le casse pour implanter la construction tant bien que mal ».

Sans être aussi pessimiste, il faut quand même reconnaitre que, lorsqu'il n'avait à sa disposition que des outils manuels, l'homme, guidé par un souci d'économie, recherchait la simplicité, et prenait le temps de la réflexion. Le relief, les terrains boisés n'étaient pas des obstacles à éliminer mais des atouts à exploiter. Les anciens ne se trompaient que rarement. On pourrait encore citer de nombreux éléments négatifs qui en matière d'urbanisme justifient l'existence d'une réglementation pour les corriger. Voyons comment ont évolué ces textes. Instauré par une loi de 1943, le PERMIS DE CONSTRUIRE a été profondément réformé par l'ordonnance du 8 décembre 2005. Sa délivrance reste de la compétence du maire dans les communes dotées d'un POS (Plan d'Occupation des Sols) ou d'un PLU (Plan Local d'Urbanisme).

Mais, conséquence de la loi ALUR (loi pour l'Accession au Logement et un Urbanisme Rénové), son instruction, pour les communes appartenant comme Roumoules a une communauté de plus de 10.000 habitants, ne sera plus assurée, à partir du 1er juillet 2015, par les services de l'Etat (Direction Départementale des Territoires). Les collectivités locales (pour nous la DLVA) devront s'organiser en conséquence.

Instauré par la loi d'orientation foncière de 1967 et élaboré à l'initiative de la commune, le POS a pour objet de déterminer les possibilités de construire sur un terrain donné. Pour cela il découpe le territoire en deux types de zones : les zones urbaines constructibles immédiatement et les zones naturelles, protégées, agricoles ou d'urbanisation future. Il comporte principalement un document graphique et un règlement. La loi ALUR dispose que, deviendront caducs le 31 décembre 2015, les POS dont la transformation en PLU n'aura pas été entreprise d'ici là. S'appliquera alors le Règlement National d'Urbanisme qui restreint beaucoup les possibilités de construction.

Le PLU, institué par la loi SRU du 13 décembre 2000 (loi relative à la Solidarité et au Renouvellement Urbains), peut être élaboré au niveau de la commune ou au niveau d'une structure intercommunale. Il doit remplacer le POS et, par rapport au contenu de ce dernier, comporte une nouveauté essentielle : le PADD (le Projet d'Aménagement et de Développement Durable). C'est un document politique, exprimant les objectifs et projets de la collectivité locale en matière de développement économique et social, d'environnement et d'urbanisme à l'horizon de 10 à 20 ans. La loi SRU a aussi instauré le SCoT (le Schéma de Cohérence Territoriale) qui, à l'échelle de plusieurs communes, détermine un projet de territoire visant à mettre en cohérence l'ensemble des politiques sectorielles. Deux lois structurantes sont venues s'ajouter aux textes ayant pour objectif la protection des espaces et des paysages : la loi Montagne du 9 janvier 1985 et la loi Littoral du 3 janvier 1986. Roumoules n'est concerné que par la première qui n'autorise les constructions nouvelles qu'en continuité avec des zones déjà urbanisées. La loi Littoral intéresse des communes comme Sainte Croix riveraines d'un plan d'eau d'une superficie supérieure à 1.000 hectares.

Enfin, la loi ALUR du 24 mars 2014 renforce la lutte contre la consommation excessive d'espace et fixe des dates butoirs pour l'application des lois antérieures (notamment les lois SRU et Grenelle 2 portant engagement national pour l'environnement).

Que penser de cette réglementation, contenue dans le code de l'urbanisme et dont il n'est donné ci-dessus qu'un aperçu ? Sa nécessité est indéniable. Mais n'est-elle pas l'objet de modifications trop fréquentes ? N'est-elle pas trop prolixe, sachant que l'excès de normes s'accompagne souvent de la perte de responsabilité du citoyen et l'encourage parfois à contourner les textes plutôt qu'à chercher à en comprendre le bien fondé. Elle ne vaut en définitive que dans la mesure où elle est bien respectée. L'est-elle toujours et a-t-on les moyens de contrôler son application ?

***Patrick ROY***

# Traditions de Noël

## Pourquoi Noël est fêté le 25 décembre ?

Peut-être serez-vous surpris si je vous dis qu'avant d'être une fête chrétienne, Noël célébrait un culte païen de la lumière commémorant la nuit la plus longue de l'année au solstice d'hiver à Rome, le 25 décembre, et en Égypte, le 6 janvier ?

C'est ainsi qu'avant la fixation par l'Église de la naissance de l'Enfant-Jésus, une fête solaire fut instituée au moment où le soleil va peu à peu reprendre des forces et où les jours vont recommencer à s'allonger. Cette fête, au solstice d'hiver, était dédiée en l'honneur du dieu Mithra pour vénérer le « jour anniversaire du soleil invaincu ».

À Rome, la Basilique de Saint Clément possède, aujourd'hui encore dans ses sous-sols, des vestiges d'un Temple Mithriaque.

Pour comprendre pourquoi la fête de Noël a été fixée au 25 décembre, je me permets de rappeler que : nous ne disposons d'aucun document qui indique la date précise de la naissance de Jésus : on ne sait pas s'il est né en hiver et s'il est né pendant la nuit…

Aucun texte ne permet de connaître le jour. Même l'an 1 de notre ère est erroné puisque dû à une erreur d'un moine du VI° siècle qui a fixé le début de l'ère chrétienne en l'an 754 de la fondation de Rome alors qu'Hérode le Grand, on le sait, est mort en l'an 750 de cette fondation.

- L'évangile de saint Matthieu (2,1) signale que la naissance de Jésus a eu lieu sous Hérode le Grand, or Hérode est mort en l'an 4 avant notre ère…
- Selon le récit de Saint Luc proclamé la nuit de Noël, Quirinus, gouverneur de Syrie et de la Palestine à partir de l'année 40 avant notre ère, est mort en l'an 4 avant Jésus-Christ…

Ces affirmations ne mettent nullement en cause la naissance de Jésus mais apportent des précisions sur cet événement historique et non moins prodigieux de la Nativité humaine du Fils de Dieu.

Ce que nous savons historiquement, c'est que la fête de Pâques a été d'abord célébrée par les premiers chrétiens avant celle de Noël.

En effet, la Résurrection du Christ est l'événement central, essentiel, fondateur de la foi chrétienne au sens où Saint Paul affirme : « Si le Christ n'est pas ressuscité, ma foi est vaine ! ». Pour les communautés nouvelles, l'unique fête est celle de la Résurrection, vécue tous les dimanches dès les origines et plus particulièrement un dimanche de printemps depuis le début ou le milieu du II° siècle. Tardivement, à partir du IV° siècle, les fidèles ont commencé à faire mémoire de la naissance de Jésus. En 354, à Rome, deux fêtes seront juxtaposées : la Nativité le 25 décembre et l'Épiphanie le 6 janvier. Le choix de la date du 25 décembre pour célébrer la Nativité de Jésus a ainsi permis de « christianiser » le culte païen du « soleil invaincu » en célébrant le Messie annoncé par le prophète Malachie (4,2) comme le « Soleil de justice » ou encore par le Christ comme la « Lumière du monde » selon le verset de saint Jean (8,12). C'est le Christ et non Mithra qui est le vrai « Soleil de Justice », comme l'affirme Zacharie, le père de Jean-Baptiste, dans son cantique où il salue le Messie comme « le soleil levant venu d'en haut nous visiter » (Luc 1, 78) Vous noterez que c'est la fixation de cette date du 25 décembre qui a permis de placer dans le calendrier liturgique la solennité de l'Annonciation le 25 mars, neuf mois avant la Nativité, ceci depuis le milieu du VII° siècle dans l'Église latine.

Père Norbert Hennique (article pris sur internet)

## Quelques citations sur Noël

- La famille est un plat difficile à préparer. Il y a beaucoup d'ingrédients. Les réunir tous est un problème - surtout à Noël et au nouvel an. Peu importe la marmite, concocter une famille exige courage, dévotion et patience. (La recette magique de tante Palma de Francisco Azevedo)

- Hiver, sitôt qu'il est trop beau,
  Nous promet un été plein d'eau

- Regarde comme sont menées
  Depuis Noël douze journées,
  Car suivant ces douze jours,
  Les douze mois auront leur cours.

- Noël porte l'hiver dans sa besace
  Quand il ne l'a pas devant, il l'a derrière.

## FOIE GRAS EN TERRINE

Pour 6 personnes. À faire 3 jours à l'avance.

- 2 foies gras frais et crus de canard (1 kg)
- 4 cuillères à café de sel
- 2 cuillères à café de poivre
- 7 cuillères à soupe de porto ou de cognac

- Pour dénerver le foie, séparez les 2 lobes des foies. Avec la pointe d'un couteau, éliminez les parties vertes qui sont les nerfs.
- Cette opération faite, salez et poivrez les 2 lobes et refermez le foie.
- Préchauffez le four à 180° avec un bain marie.
- Ce foie doit être confiné dans une terrine (bien à l'étroit), On rajoute le porto ou le cognac. Refermez la terrine avec un couvercle. Quand le four est bien chaud, Mettre la terrine au four dans le bain marie et laisser cuire environ 30 minutes.
- Mettre au frigo quand le plat a refroidi.

## GAMBAS À LA CRÈME FRAICHE

- Mettre de l'huile d'olive, de l'ail et 1 échalote dans un poêlon. Faire revenir.
- Ajoutez les gambas dans le poêlon.
- Lorsqu'elles sont devenues rouge, ajoutez 3 doigts de cognac
- Faire chauffer
- Jetez une allumette dans le poêlon pour les faire flamber
- Remuez. Salez, poivrez et ajoutez du persil (selon vos goûts et la quantité de gambas)
- Ajoutez de la crème fraiche épaisse et un peu de lait.
- Laissez cuire environ 5 minutes jusqu'à ébullition.
- C'est prêt. Les servir avec du riz.

## CRÊPES SUZETTES

***(Valérie et Patrick JUHEL)***

La paternité des crêpes Suzette à Auguste Escoffier, l'un des pères de la cuisine française. Serait-ce lui alors qui les a servies au prince de Galles ? La recette est même notifiée dans son Guide Culinaire, sorti en 1903, mais les ingrédients diffèrent quelque peu : le jus d'orange est remplacé par du suc de mandarines, et on ne parle alors pas de Grand Marnier mais de Curaçao, qui à l'époque n'était pas bleu et correspondait juste à une liqueur d'écorces d'oranges. Changement également pour le procédé : Escoffier ne mentionnait pas de flambage systématique.

**Valérie :** il faut commencer par faire les crêpes.

- Tamiser 250g de farine dans un saladier, faire un puits au centre. Verser 25 cl de lait, en délayant avec une spatule en incorporant peu à peu la farine.
- Ajouter progressivement à cette préparation 3 œufs entiers préalablement battus, en tournant jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.
- Incorporer 2 cuil à soupe d'huile ou de beurre (***personnellement je ne mets ni l'un ni l'autre ! je trouve que le gras ressort trop à la cuisson***), 2 pincées de sel, 2 cuil à soupe de sucre, 1 sachet de sucre vanillé et délayer avec 25cl de lait. La pâte doit être coulante mais non liquide ! Laisser reposer 1h.
- Au bout d'1h, graisser une crêpière, attendre qu'elle soit très chaude pour y verser ½ louche de pâte, incliner la crêpière pour que la pâte s'étale en couche fine. Au bout de quelques secondes de cuisson, les bords se détachent, c'est le moment de la retourner et cuire l'autre face.

**Patrick :** Les crêpes faites, il faut s'attaquer à la « Suzette ›

- Commencez par préparer tous les ingrédients (jus de 4 oranges, jus de 4 citrons, 120g de sucre en morceaux, 30cl de grand marnier et 250g de beurre)
- Frottez les morceaux de sucre sur la peau des oranges, citrons, on obtient des morceaux de couleurs. Réaliser les jus. Dans une poêle (de préférence en cuivre), mettez les morceaux de sucre ; au bout de quelques minutes le sucre fond et se transforme en caramel, ajouter le jus d'orange et amenez à ébullition pour dissoudre le caramel, laissez réduire un peu, ajoutez le jus de citron, laissez réduire quelques minutes, ajoutez le beurre en morceaux, mélangez pour incorporer le beurre, ajoutez le Grand Marnier et flambez.
- Disposez une crêpe au centre de la poêle de manière à bien l'imprégner de sauce, retournez, pliez en deux, repliez en deux pour obtenir un petit triangle, faire de même avec les autres crêpes. Veiller à garder les crêpes déjà prêtes dans un coin de la poêle, ainsi elles resteront dans le jus au chaud. Dresser à l'assiette en agrémentant de zestes d'orange et citron confits et de sauce généreusement.

## L'ORANGE QUI PLEURE
### Ou liqueur du pendu

Pour 6 personnes
- 1 grosse orange non-traitée (on peut faire de même avec un citron ou une mandarine)
- 0.5l d'alcool pour fruits à 45°
- 200 g de sucre cristallisé
- Un bocal et 1 ficelle

- Brossez doucement l'orange sous l'eau tiède puis épongez là avec du sopalin.
- Avec de la corde très fine, attachez la en laissant dépasser 2 longs brins égaux.
- Versez l'alcool dans un bocal haut et étroit (d'environ 2 litres) pourvu d'un bouchon. Si le bouchon est en liège (ce qui est superbe!), prévoyez une petite vrille pour le percer. / Si le bouchon est en métal, percez-le avec un clou et un marteau. / S'il est en verre, il faudra le cerner avec la ficelle et la nouer par-dessus
- Alcool méthode 1: 25cl d'alcool à 90° NON MODIFIÉ acheté en pharmacie auquel vous ajoutez 25cl d'eau (non calcaire comme Valvert, Mont Roucous ou de l'eau (du robinet bouillie pendant 15' refroidie et filtrée). Alcool méthode 2: Investissement dans une bouteille "d'alcool pour fruits" à 40° vendue au rayon des spiritueux en hyper. Prélevez-en 1/2 litre et avec le restant, faites des raisins à l'eau de vie, on en reparle bientôt.
  La Vodka et le Gin conviennent aussi parfaitement s'ils titrent entre 37 et 40°.
- Versez l'alcool dans le bocal et passez la ficelle autour de l'orange comme pour un paquet-cadeau, en formant une croix par dessous ou bien traversez-la de part en part avec une très grande aiguillée de fil résistant ou percez éventuellement le couvercle pour y passer les brins réunis.
- Suspendez l'orange de telle sorte qu'elle soit au-dessus de l'alcool SANS LE TOUCHER. Nouez les brins de ficelle sur le bouchon.
- Si vous offrez le bocal à cette étape (plus spectaculaire), voilà la fin de la recette à noter sur une carte : patientez 2 mois (datez votre fabrication), puis préparez un sirop avec le sucre et un petit verre d'eau. Dès que le sucre est fondu, laissez bouillir 5 minutes et coupez le feu. Laissez refroidir. Ouvrez le bocal, retirez délicatement l'orange (qui est devenue minuscule, elle a tout donné!), versez le sirop refroidi dans l'alcool orangé, remuez, filtrez et mettez en bouteilles! ***La liqueur sera plus parfumée et teintée si vous renouvelez le fruit au bout d'un mois***

## PAIN D'ÉPICES

Préchauffer le four à 180°. Mettez dans un mixeur, un bon zeste d'orange, quelques grains de badiane, 1 cuil à café de cannelle, 1 de gingembre, 1 d'anis, 1 de noix muscade, 1 de quatre épices (et facultatif quelques clous de girofle). Mixez jusqu'à obtenir une poudre fine.

- Dans un saladier, mélanger 500g de miel (préalablement chauffé au micro-ondes), 60g de beurre et 20g de sucre et la poudre fine. Lorsque le tout est bien mélangé, ajoutez 250g de farine, 1 paquet de levure chimique, 4 œufs et remuez.
- Beurrer 2 moules à cake ou des petits moules individuels et versez y la préparation.
- Mettre à cuire environ 40 minutes (surveillez la cuisson, celle-ci peut varié selon la taille et matière du moule employé car les pains doivent être dorés mais pas bruns et le couteau planté au cœur doit ressortir propre.
- Vous pouvez décorer avec des rondelles d'orange confites

## SOUPE DE CHAMPAGNE
***(Alain COCUAUD)***

Ingrédients pour 6 personnes
- 16 cl de Cointreau ou de grand Marnier
- 16 cl de sucre de canne
- le jus de 2 citrons verts ou une louche de pulco vert
- une trentaine de framboise surgelées
- une bouteille (75 cl) de champagne

- Dans une soupière verser le Cointreau ou le grand marnier, le sucre de canne et le jus de citron
- Faire macérer au moins 12 heures au réfrigérateur.
- Au moment de servir ajouter le champagne et les framboises encore surgelées( elles remplaceront les glaçons)
- Servir à la louche.

**A CONSOMMER AVEC MODERATION**

# Autour des champignons

## CHAMPIGNONS (POUR L'APÉRO)

***(2 recettes)***

**Recette de Marius CARRATU**

- Cette recette se réalise avec des sanguins, des safranés ou des petits gris.
- Brossez vos champignons
- Passez vos champignons sous l'eau tout en les brossant. Les couper en quartier
- Portez à ébullition, dans les proportions suivantes du vinaigre blanc et de l'eau en fonction de la quantité de champignons (1/2 litres de vinaigre blanc pour 1/4 litres d'eau)
- Lorsque le mélange eau et vinaigre bout, mettre les champignons et à la reprise de l'ébullition laissez les champignons 15 minutes. Égouttez-les dans une passoire et les y laisser toute une nuit en y mettant une assiette dessus sur laquelle on pose du poids.
- Le lendemain, pesez vos champignons et on met 20g de sel pour 1kg de champignons et bien mélanger.
- Mettez par bocal, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 branche de romarin, 1 gousse d'ail, 2 ou 3 boules de genièvre et de la marjolaine. On met les champignons petit à petit dans les bocaux et on remplit au fur et à mesure avec de l'huile d'arachide. Bien tasser. (Faire attention de ne pas laisser de bulles d'air dans les bocaux). Bien recouvrir les champignons avec l'huile.

**Recette de Sylvie RIGGI**

- Cette recette se réalise avec des sanguins, safranés ou des petits gris.
- Brossez vos champignons. Passez vos champignons sous l'eau tout en les brossant. Les couper en quartier
- Faire revenir les champignons dans une poêle pour leur faire rendre l'eau puis les passer sous l'eau froide
- Les mettre dans une cocotte et les recouvrir avec le mélange dans les proportions suivantes (pour 1 verre d'huile (arachide ou olive), 1 verre de vinaigre de vin, 2 verres de vin blanc) et les aromates (thym, laurier, marjolaine, ail ou oignons, romarin, genièvre, sel). Faire cuire 30 minutes. Remplir les pots avec ce mélange.

## SANGUINS / SAFRANÉS AU FOUR

***(Sylvie RIGGI)***

- Mettez sur une plaque du four les chapeaux des champignons retournés (préalablement nettoyés) et les saupoudrer d'ail, de persil, de gros sel et d'un peu d'huile d'olive. Les mettre dans un four préalablement préchauffé à 200°. Les laisser pendant 15 minutes. Dégustez.

## CHAMPIGNONS AIL ET PERSIL

- Mettez dans une poêle les champignons (brossés et nettoyés et coupés) avec 1 verre d'eau et de l'ail. Les faire revenir jusqu'à évaporation de l'eau. Mettre ensuite persil et un peu d'huile pour les faire dorer.

## LASAGNES AU FOIE GRAS ET AUX CÈPES

Pour 4 personnes :
- 16 feuilles de pâtes à lasagne fraiche (12X14)
- 250g de cèpes.
- 1 foie gras de canard de 600g environ
- 3 cuil à soupe de jurançon moelleux
- 80 g de crème liquide

- Pour le foie gras : préchauffez le four à 140°, le saler et le poivrer. Placez-le entier dans une papillote d'alu, enfournez 15 à 18 minutes. Sortez-le du four sans ouvrir la papillote.
- Pour les cèpes : Nettoyez-les et détaillez-les en lamelles. Saisissez-les à la poêle avec un filet d'huile d'olive et le jurançon. Couvrez et laissez mijoter 4 à 5 minutes. Récupérez le jus de cuisson, montez le avec le beurre au mixeur. Ajoutez la crème, salez et poivrez.
- Pour les lasagnes : Faites-les cuire 2 minutes dans de l'eau bouillante un peu salée. Égouttez sur un torchon.
- Dans 4 assiettes chaudes, placez une feuille de pâte. Coupez le foie gras en tranches fines. Répartissez 1/3 du foie gras et des cèpes sur les feuilles de pâte. Couvrez avec une feuille de pâte et recommencez 1/3 de foie gras / 1/3 de cèpes. Couvrez avec une feuille. Posez sur le dessus le reste des cèpes.
- Au moment de servir, saisissez les lasagnes 5 minutes au four à 150°.

## CÈPES PANÉS

***(Marius CARRATU)***

- Pour 4 personnes : choisissez 2 cèpes bien frais, fermes, sains, si possible avec un pied bien rond du même diamètre que le chapeau. (éliminez la mousse si elle est trop épaisse)
- Essuyez-les et coupez-les en tranches de 0.5 cm à 1 cm d'épaisseur dans le sens de la hauteur.
- Battez 2 œufs dans une assiette creuse en les salant et poivrant généreusement.
- Dans une autre assiette, mélangez 5 cuillères à soupe de chapelure (on peut y mettre aussi 2 cuillères à soupe de parmesan)
- Mettez à chauffer de l'huile (tournesol ou arachide) dans une grande poêle à frire. Quand l'huile est chaude, trempez chaque tranche de cèpes dans les œufs puis la chapelure et faire frire jusqu'à obtenir une jolie coloration (environ 2 minutes). C'est prêt !
Vous pouvez les servir avec une rondelle de citron.

## SAUCE AUX MORILLES

***À savoir*** **:** les morilles séchées doivent être réhydratées avant leur utilisation, pour cela il faut les plonger dans de l'eau froide parfumée au cognac, au porto ou dans de l'eau vinaigrée.
Rappelons que les morilles crues ne se mangent pas, elles sont toxiques. Dans tous les cas, séchées ou fraîches, il faut les faire cuire soit en les faisant sauter dans de l'huile ou tout simplement les plonger dans de l'eau bouillante 10 minutes.

### *Plusieurs recettes*

- Prendre **5 morilles séchées** pour 1 personne, les laver dans plusieurs eaux et les laisser tremper 20 minutes dans de l'eau (vinaigrée, alcoolisée ou de l'eau tout simplement) puis les rincer à nouveau.
- Mettre dans une poêle, ½ échalote par personne, les faire blondir et y ajouter les morilles égouttées et faire revenir le tout.
- Attendez 1 minute et ajouter ½ verre de cognac, sel, poivre et laissez réduire et y incorporer 3 cuillères à soupe de crème fraiche (par personne), laissez mijoter et voilà votre sauce est prête.

---

- *La veille* : tremper environ **20g de morilles séchées** (pour 4 personnes). Les remuer dans l'eau de trempage, filtrer et remuer à nouveau dans la même eau, filtrer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sable.
- Le lendemain : Les cuire dans l'eau de trempage pendant 10 minutes.
- Égouttez-les mais garder l'eau de trempage. Faire revenir les champignons dans 20g de beurre, ajoutez 1à 2 cuillères à soupe de maïzena et 1 cuillère à café de bouillon de poule, l'eau de trempage, sel, poivre et mijoter à tout petit feu pendant 45 minutes
- Mettre une pointe de couteau de bicarbonate de soude (cette astuce qui est valable pour toutes les sauces à la crème, permet à la sauce de ne pas cailler), laisser mousser et ajouter ½ litre de crème fraiche.

---

- Faites tremper **20g de morilles séchées** (pour 4 personnes) pendant ¼ d'heure dans un bol d'eau qui vient de bouillir. Égouttez-les et bien les nettoyer à l'eau froide.
- Hacher ¼ d'oignon en petit morceaux. Salez et poivrez les morilles.
- Faites fondre 20g de beurre à feu doux dans une casserole, ajouter l'oignon et les morilles. Déglacez avec 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique. Ajouter ½ litre de crème fraiche et laissez cuire à feu doux le temps que la crème prenne le goût des morilles. Verser le jus de cuisson d'une viande rouge ou ½ cl de bouillon
- Pour épaissir la sauce, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de fécule de maïs.

---

- Pour 2 personnes, coupez le pied terreux **des morilles fraiches**. Il faut environ 150 g de morilles. Les secouer pour faire tomber le plus d'impuretés. Les passer délicatement dans un sopalin. Dans un poêlon, faites chauffer 20g de beurre et 1 cuillère à café d'huile d'olive et faites revenir les morilles lentement à couvert. Une fois revenu, laisser reposer 5 minutes à couvert. Remettez en température et versez 20 cl de crème fraiche et laissez mijoter 10 minutes, salez et poivrez.

## BROUILLADE DE MORILLES

***(C.Z)***

- Ingrédients : 6 œufs, 150 gr de morilles fraîches, huile, sel et poivre
- Lavez les morilles fraîches plusieurs fois
- Battez les œufs avec un fouet dans un saladier.
- Faites revenir les morilles coupées en petits morceaux dans un peu d'huile d'olive pendant 6 minutes puis les verser dans le saladier avec les œufs.
- Mettre à cuire au bain marie, remuez sans cesse avec le fouet pour que le mélange n'accroche pas. La brouillade doit avoir la consistance d'une crème. Salez et poivrez à votre convenance.
  (on peut si l'on souhaite ajouter 1 échalote hachée très fine et 5cl de crème fraiche)

## TAGLIATELLES AUX MORILLES

***(Mireille NUVOLI)***

- Pour 4 personnes, il vous faut 500 g de pâtes fraiches, 300g de morilles surgelées ou fraiches (si elles sont fraiches attention de bien les nettoyer en les passant sous l'eau et en les faisant tremper dans de l'eau à plusieurs reprises), 50 cl de crème fraiche épaisse, sel et poivre.
- Faire décongeler les morilles, puis les faire revenir dans de l'huile à feu doux pendant 15 minutes. (la morille doit être bien cuite)
- Incorporez la crème fraiche et laissez réduire quelques minutes.
- Lorsque les pâtes sont cuites, incorporez la sauce préalablement réchauffée.

---

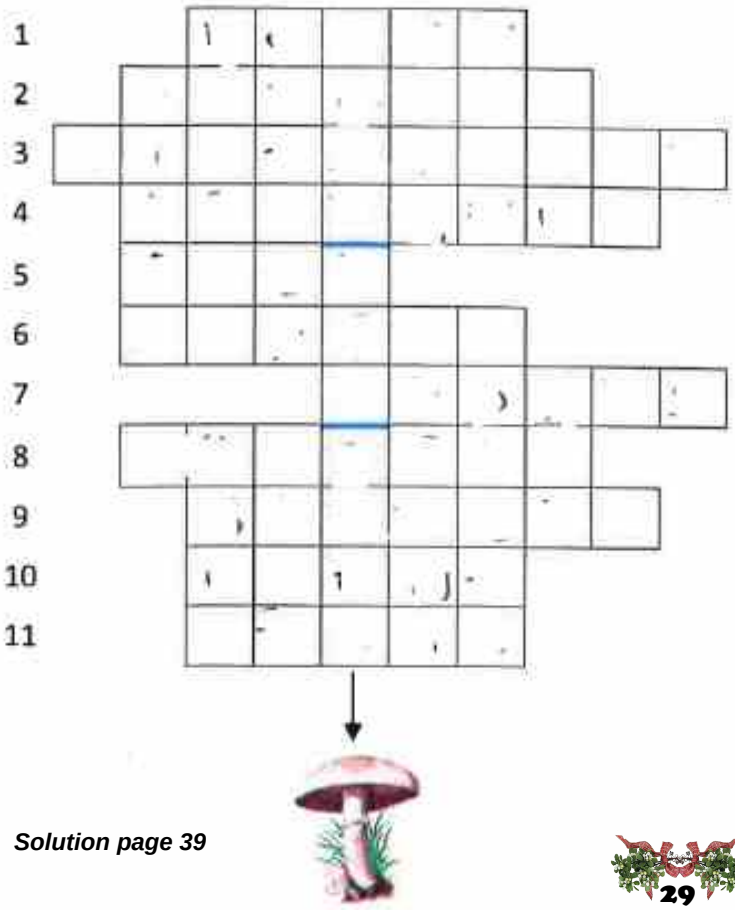
Ces préparations pour la sauce aux morilles peuvent accompagner viande (filet de bœuf), pâtes, riz, purée…

## VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

***(Robert AMBROSI)***

- Faites fondre dans une casserole 3 cuillères à soupe de beurre.
- Ajoutez 1 petit oignon haché et 250 g de champignons de Paris coupés en petits morceaux.
- Salez et poivrez et saupoudrez d'une cuillère à soupe de persil haché.
- Remuez bien les champignons dans le beurre chaud. Couvrez et laissez cuire à feu doux 15 minutes.
- Ajoutez alors 2 cuillères à soupe de farine en remuant sans cesse. Ajoutez ¼ de litre de bouillon ou de l'eau et ½ litre de lait.
- Faites cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Lorsque le potage commence à bouillir, baissez le feu et laissez cuire à découvert encore 15 minutes. Juste avant de servir, ajouter le jus d'un citron et 2 cuillères à soupe de crème fraiche.

1 – Terrain couvert d'arbres
2 – Saison de la cueillette
3 – Que l'on peut manger
4 – Se dit d'un champignon très toxique
5 – Est généralement planté dans le sol
6 – Bague présente sur certains champignons
7 – Cellules reproductrices des champignons
8 – Posé sur la tête
9 – Autre nom de la chanterelle
10 – Arbre propice à la pousse de nombreux champignons
11 – Pet de loup




*Solution page 39*

***À savoir*** **: Ne lavez pas les cèpes**, car l'eau absorbe une grande partie de leur saveur. À l'aide d'un torchon humide, essuyez le chapeau qui peut être visqueux. De manière générale, rejetez les pieds des bolets, trop fibreux. Coupez les champignons en deux pour vérifier qu'ils ne sont pas véreux. **Retirez les tubes** au couteau ou avec le pouce. C'est préférable de procéder ainsi car elles donneraient un côté spongieux et peu agréable à votre préparation. Retirez au couteau **la terre restant sur les pieds des bolets**, ainsi que les zones mangées par les limaces.

## TOURTE AUX CHAMPIGNONS

Pour 8 personnes, il faut ***1kg de champignons des bois (bolets, cèpes, girolles, pieds de mouton, trompettes de la mort, sanguins, …) ou champignons de Paris***, 2 pâtes feuilletées, beurre, farine, œuf, échalote, crème fraiche, vin blanc, gruyère râpé, sel et poivre.

- Triez, essuyez et découpez en cubes les champignons. Faites-les revenir à feu moyen dans une poêle anti-adhésive avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils rendent toute leur eau. Mettez cette eau de côté. Poursuivez la cuisson à feu vif avec 15 g de beurre pour les dorer.(on peut rajouter si on le souhaite 3 échalotes et 1 ou 2 gousses d'ail). Salez légèrement en fin de cuisson. Réservez.
- Dans une casserole, faîtes fondre 35g de beurre, ajoutez en pluie 40 g de farine et mélangez à la spatule. Mouillez le roux avec le jus des champignons puis avec le vin blanc (100 ml). Hors du feu, ajoutez 100 g de crème fraîche, 50 g de gruyère râpé puis les champignons. Salez, poivrez et mélangez bien.
- Préchauffez votre four à 200°C.
- Mettre une pâte feuilletée dans un moule et disposez la préparation de champignons refroidie sur celle-ci (plus pratique, cela coule moins) et recouvrez le tout avec une pâte feuilletée.

- Scellez les bords avec les dents de la fourchette. Dorez avec un jaune d'œuf et faites des petits croisillons sur le dessus. Enfournez pendant 40-45 min pour une tourte familiale, 20-25 min pour des tourtes individuelles. La cuisson dépend bien sûr de votre goût (pâte juste dorée ou bien grillée).

## *Nous avons besoin de vous*

***…***

Porter au secrétariat de la Mairie
vos <u>recettes traditionnelles</u>, des <u>petites histoires</u>
ou <u>des souvenirs</u> sur la vie de Roumoules afin de les partager avec les autres Roumoulins et Roumoulines dans les prochains bulletins.
Merci

# Le GUI

« Amour, prospérité, éternité » sont les symboles qui lui sont associés.
Les grecs associaient le gui à Hermès, dieu messager de l'Olympe et de la santé.
Il était aussi considéré comme une plante sacrée du temps des Gaulois. En langue celte, son nom signifie « guérit tout ». Les druides croyaient que cette plante était semée sur le chêne par une main divine et voyaient dans l'union entre leur arbre sacré et ses rameaux toujours verts un symbole d'immortalité. Le 6ème jour de l'année celtique, les druides allaient couper le gui en s'exclamant « O Ghel an Heu » ce qui signifie littéralement que le blé germe !
Cette expression, symbole de renaissance du soleil après le solstice d'hiver, a donné par déformation l'expression « au gui l'an neuf! ». Cette tradition païenne s'est perpétuée, même si l'église tenta de substituer au gui le houx dont les épines rappellent la couronne du Christ et les boules rouges, le sang. Même si cette signification païenne a été oubliée, la coutume d'échanger un baiser sous le gui est encore vivace en Europe et au Canada. En France, cette coutume est particulièrement liée à la Saint Silvestre et au jour de l'an. La branche de gui est un symbole de prospérité et de longue vie ; elle est un heureux présage pour franchir le seuil d'une nouvelle année.

Le gui a la particularité de ne pas toucher terre. Il vous faudra donc lever la tête pour l'apercevoir dans certains fruitiers, mais aussi au faîte du peuplier, des aubépines, du sapin, du hêtre et bien sûr, du chêne à l'exception du frêne.

La propagation de cette plante considérée par les forestiers comme un véritable fléau est due le plus souvent aux grives et aux fauvettes à béret qui en sont friandes et qui, après digestion, répandent les graines d'arbres en arbres.

Le gui se développe très lentement une fois qu'il a réussi à germer sous l'écorce, puisqu'il ne forme ses deux premières feuilles qu'au bout de la seconde année. Tous les ans, il formera un étage supplémentaire si bien qu'il est facile de déterminer l'âge d'une boule de gui. Il ne vole que de la sève brute à l'arbre, c'est-à-dire de l'eau et des sels minéraux, qu'il transforme lui-même en sève élaborée. Le préjudice pour l'arbre est donc limité : tout se passe comme si l'arbre-hôte se retrouvait privé d'une petite racine, ce dont la plupart des arbres se remettent très bien.

Dès que la température extérieure atteint 10°, la graine germe et se colle à l'arbre. La plante peut alors se développer grâce à son suçoir qui traverse l'écorce et atteint la sève dont elle se nourrit.

Nous avons donc là un parasite ou plus exactement un hémiparasite car il produit sa chlorophylle et ses propres sucres. Ses fruits sont ronds, blancs et visqueux, d'où son nom latin Viscum album. La présence du gui s'établit facilement puisqu'il est très facile à voir: une grosse boule de branches vertes aux curieuses feuilles aplaties et coriaces, solidement fixée sur la branche qui la porte. La végétation de l'arbre ne paraît pas affectée par la présence d'une seule boule de gui.

Étant donné que le gui ne met pas l'arbre en danger, il n'est pas indispensable de chercher à l'éliminer, tant qu'il n'y a qu'une boule ou deux dans l'arbre. Vouloir retirer le gui est plus un réflexe de jardinier tatillon qu'une véritable nécessité Dans un vieil arbre où le gui prolifère, c'est différent ; les vieux pommiers qui en portent des dizaines ne donnent presque plus de fruits. Il faudra dans ce cas couper les branches infestées à 50 cm au moins en amont du gui. Il arrive souvent que celui-ci repousse si on a coupé la branche trop près de la souche de gui. Mais n'essayez pas de mettre du désherbant sur le gui : c'est la plante-hôte qui en pâtirait !

Il n'y a absolument aucun moyen de se prémunir contre le gui, dont les baies sont apportées à grande distance par les oiseaux. Il faut noter que cette plante a une certaine utilité pour les oiseaux en hiver. Non seulement les grives se nourrissent de ses baies mais en plus les mésanges se nourrissent des graines de gui en train de germer sur les branches, pendant la période de disette en hiver. Favoriser la présence des mésanges dans le jardin est sans doute la meilleure manière de défavoriser celle du gui !

## ***Dictons, maximes, proverbes, adages concernant décembre***

- Entre Sainte Adèle et Saint Vincent (22 janvier)
  les gelées ont plus de mordant.

- Plus la lune est claire à Noël,
  plus de pommes belles.

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

Parution semestrielle

## RAMASSAGE DES DECHETS VERTS

**le 1er Mardi de chaque mois**
**et**
**2 fois en mai : 5 et 19 mai**
**2 fois en juin : 2et 16 juin**

## Cadastre.gouv.fr

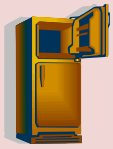
Plus besoin de se déplacer pour rechercher, consulter, commander sa feuille de plan cadastral

### 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

## RAMASSAGE DES ENCOMBRANTS



**Passage le 4° mardi du mois (il faut s'inscrire)**

Appeler la Ressourcerie de Haute Provence
au **0810 220 013**
(prix d'un appel local) du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00.

Les inscriptions sont réalisées par ordre d'appel. La ressourcerie propose une date de passage en fonction de l'état de remplissage du planning et fait préciser 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 rentreront pas chez les particuliers.

**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, cadavre d'animaux.

Ces encombrants seront triés pour permettre la valorisation. Ce qui ne pourra être valorisé sera évacué vers les déchetteries de la DLVA.

***ATTENTION***
***SEULS LES GRAVATS SONT AUTORISES SUR LA DECHARGE DE LA COMMUNE***

Désormais, il est interdit d'y déposer les déchets verts qui, conformément à la loi, ne sont plus pris en compte par les assurances. Ils doivent être transportés à la décharge de QUINSON ou RIEZ ;

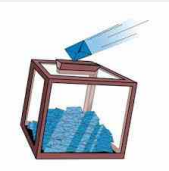
## *Horaires d'ouvertures des décharges* :

| RIEZ | QUINSON |
|---|---|
| Du Mardi au Vendredi<br>8h30 à 11h30 et 14h à 17h | Lundi – Mardi – Jeudi – Vendredi<br>8h à 12h et 13h30 à 17h |
| Samedi<br>8h30 à 11h30 | Samedi<br>8h à 12h |

Les déchets acceptés en déchèteries :
Batteries, bois, déblais/gravats, plâtre et plaque de plâtre, polystyrène, cartons, encombrants, huile de vidange, métaux, liquides de refroidissement, pneumatiques, déchets verts, piles et accumulateurs, radiographies, déchets diffus spécifiques, petits et gros appareils d'électroménager.
Pour plus d'informations : www.dlva.fr ou téléphoner au 04.92.70.13.90

*Bulletin préparé par Robert Ambrosi, Annie Baratta, Alain Cocuaud, Marie-Christine Deauze, Gilles Mégis, Sébastien Mohen, Alain-Patrick Roy, Concetta Zunino et les secrétaires Sylvie et Rosine. Nous remercions toutes les personnes qui ont contribué à son élaboration.*

# INFOS PRATIQUES



## LISTE ELECTORALE

**Vous êtes électrice ou électeur sur la commune et avez changé d'adresse ou vous venez de vous installer à Roumoules : vous pouvez vous présenter en mairie pour vous inscrire ou apporter une modification d'adresse.**
**Les citoyens européens résidant en France peuvent s'inscrire sur les listes complémentaires pour participer aux élections municipales et européennes.**
**Ces formalités sont à effectuer avant le 31 décembre 2014 dernier délai.**

**CE QUI CHANGE :**
L'article 31 du décret n°2013-938 du 18 octobre 2013 **impose** désormais **la présentation d'une pièce d'identité pour voter quelle que soit la taille de la Commune.** ***La carte électorale seule ne suffit plus***.

Pièces permettant de justifier de son identité au moment du vote :
Les titres permettant aux électeurs français de justifier de leur identité en application de l'article R.60 du code électoral sont les suivants :

1) Carte d'identité
2) Passeport
3) Carte d'identité de parlementaire avec photographie, délivrée par le président d'une assemblée parlementaire
4) Carte d'identité d'élu local avec photographie, délivrée par le représentant de l'État
5) Carte du combattant de couleur chamois ou tricolore
6) Carte d'invalidité civile ou militaire avec photographie
7) Carte d'identité de fonctionnaire de l'État avec photographie
8) Carte d'identité ou carte de circulation avec photographie délivrée par les autorités militaires
9) Permis de conduire
10) Permis de chasser avec photographie, délivré par le représentant de l'État
11) Livret ou carnet de circulation délivré par le Préfet en application de la loi n°69-3 du 3 janvier 1969
12) Récépissé valant justification de l'identité délivré en échange des pièces d'identité en cas de contrôle judiciaire, en application du 9° alinéa (7°) de l'article 138 du code de procédure pénale
13) Attestation de dépôt d'une demande de carte nationale d'identité ou de passeport délivrée depuis moins de trois mois par une commune et comportant une photographie d'identité du demandeur authentifié par un cachet de la commune.

Ces titres doivent être en cours de validité, à l'exception de la carte nationale d'identité et du passeport qui peuvent être présentés périmés.

Titres permettant aux ressortissants de l'union européenne autre que les français de justifier de leur identité, lorsqu'ils sont admis à participer aux élections électorales :

1) Carte nationale d'identité ou passeport délivré par l'administration compétente de l'État dont le titulaire possède la nationalité
2) Titre de séjour
3) Un des documents mentionnés précédemment.

## PASSEPORT

* **Tous les voyageurs Français et Européens** désirant se rendre aux Etats Unis, par air ou par mer, **même s'ils sont titulaires d'un passeport électronique**, doivent se connecter, au plus tard 72 heures avant leur départ, sur le site internet « ESTA » à l'adresse suivante : **https://esta.cbp.dhs.gov/** et remplir en ligne le formulaire de demande d'autorisation de voyage ESTA. Cette autorisation de voyage est également requise pour les enfants inscrits sur le billet de leurs parents. **Cette formalité est obligatoire et conditionne l'embarquement.**

* **A SAVOIR**: Dans le cadre de la mise en œuvre **du passeport biométrique**, les demandes de passeports seront reçues dans les mairies suivantes : Digne; Manosque; Sisteron; Château Arnoux; Saint Auban; Forcalquier; Barcelonnette; Seyne; Saint-André-les Alpes; Riez; Castellane; Annot. (Le passeport devra être retiré dans la mairie où la demande a été déposée). **Prévoir une demi-heure pour faire le dossier.**
Riez : téléphoner au 04.92.77.99.00

Toutefois la liste des documents à fournir est disponible au secrétariat de votre Mairie

## RECENSEMENT MILITAIRE

Le recensement militaire est obligatoire :
- Pour les **Français et Françaises âgés de 16 ans**,
- Pour les personnes **devenues françaises entre 16 et 25 ans,**
- Pour les **Français et Françaises de 19 ans** qui n'ont pas répudié ou décliné la nationalité française.

Se présenter en Mairie (munis du livret de famille et d'un justificatif de domicile) en vue de leur recensement le mois de leur 16ème anniversaire et jusqu'à la fin du mois suivant.

## Numéros Utiles

**POMPIERS : 18**
**SAMU : 15**
**GENDARMERIE : 04.92.77.85.16**
**CENTRE ANTI-POISONS MARSEILLE : 04.91.75.25.25**
**INFIRMIERE : 04.92.77.70.44**
**PHARMACIE RIEZ : 04.92.77.80.26**
**LA POSTE : 04.92.77.79.50**
**TAXI : 04.92.77.75.98 ou 06.81.32.80.79**

## Le ramonage

L'entretien d'une cheminée pour une maison individuelle obéit à une réglementation stricte (article 31.6 du règlement sanitaire départemental 04). Celui-ci doit être effectué par une entreprise qualifiée à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de certification du bâtiment. Un certificat de ramonage doit être remis à l'usager précisant le ou les conduits de fumée ramonés et attestant notamment de la vacuité du conduit sur toute sa longueur.

Le ramonage, c'est l'entretien par action mécanique directe de la paroi intérieure du conduit de fumée afin d'éliminer les suies et dépôts sur toute la longueur du conduit. Il faut ramoner au moins une fois par an les conduits de fumées individuels et plus souvent si nécessaire en fonction des conditions et de la durée d'utilisation.
Les dommages causés par les feux de cheminée aux biens assurés sont couverts par la garantie incendie comprise dans les contrats d'assurance multirisques habitation. Vérifiez votre contrat d'assurance. Sans ramonage, vous risquez un feu de cheminée et/ou une intoxication au monoxyde de carbone si le conduit s'obstrue. Les bûches ramoneuses sont fortement déconseillées car elles peuvent détruire le conduit en augmentant de manière importante la température.

## Recrutement de la Marine Nationale

MARINE NATIONALE

Vous avez entre 16 et moins de 30 ans
De niveau 3ème à bac +5

**La Marine Nationale propose pour l'année 2015**
**plus de 3000 emplois dans 35 métiers différents**

Pour tout renseignement, s'adresser au :

Centre d'Information et de Recrutement des Forces Armées (CIRFA)
Bureau Marine
28 Rue des Catalans
13007 Marseille
Tel : 04.13.59.48.39 / Fax : 04.13.59.47.22
Mail : cirfa.marseille@marine.defense.gouv.fr
Site internet : http://www.etremarin.fr

## Le portage de repas à domicile aux personnes dépendantes

**Hôpital de Riez – Service restauration**

Le portage des repas à domicile est une activité qui a été mise en place en 1985 au sein de l'hôpital de Riez. La fabrication se fait sur place au sein de notre cuisine centrale. La livraison des repas aux domiciles des personnes est faite les lundi, mercredi et vendredi dans l'après-midi. Elle permet aux personnes utilisatrices, de s'alimenter normalement dans leur environnement. Les bénéficiaires peuvent disposer d'un repas tous les jours de la semaine (du lundi au dimanche) tout au long de l'année. Les jours souhaités sont à noter sur la fiche d'inscription. La responsable qualité passera sur place au démarrage de la prestation et se tiendra à disposition suivant les besoins.
Le prix du repas est de 7.44€ (entrée, plat, un produit laitier, dessert et potage. Non compris boisson et pain)
Chaque mois, une facture est envoyée à chaque client. Le service comptable déduira de la facture les aides accordées pour les personnes bénéficiaires de l'APA.
Pour toutes informations, merci de contacter :

- M. Pierrisnard Bruno (responsable restauration) au 06.33.47.49.87 ou 04.92.70.10.02
- Mme Mussou Monique (responsable qualité) au 04.92.70.10.17
- Mme Ricaud Joëlle (portage des repas à domicile) au 06.72.64.79.35

# Le Défenseur des Droits

***Qu'est-ce que le Défenseur des Droits ?*** C'est une autorité constitutionnelle indépendante. Elle est chargée de veiller à la protection de vos droits et libertés et de promouvoir l'égalité.
Depuis la loi de mars 2011, cette institution assure désormais les missions du médiateur de la République, de la Défenseure des enfants, de la Haute autorité de lutte contre les discriminations et promotion de l'égalité (HALDE), de la Commission nationale de déontologie de la sécurité (CNDS).

***Qui peut saisir les délégués du Défenseur des droits et dans quels cas ?*** Que vous soyez une personne physique (agissant pour son propre compte) ou une personne morale (agissant au nom d'une association, d'une société…) de nationalité française ou étrangère, vous pouvez saisir directement et gratuitement le Défenseur des droits.

- Si vous estimez être lésé(e) par le fonctionnement d'un service public (vous êtes en désaccord avec une décision ou êtes victime du dysfonctionnement d'une administration et vos démarches pour faire valoir vos droits ont échoué.)
- Si vous considérez que les droits d'un enfant ou d'un adolescent ne sont pas respectés ou qu'une situation met en cause l'intérêt d'un mineur (vous constatez que des mineurs sont privés de leurs droits comme celui à l'éducation ou que leur intérêt n'est pas respecté)
- Si vous êtes témoin ou victime d'une discrimination (vous pensez être victime d'une différence de traitement à l'embauche, au travail, à des services … pour des motifs interdits par la loi comme votre origine, votre handicap, votre sexe, votre âge, votre orientation sexuelle…)
- Si vous estimez avoir été victime ou témoin d'un comportement abusif de la part de personnes exerçant des activités de sécurité (dans ce cas les délégués ne pourront pas traiter votre demande mais vous aideront à saisir le Défenseur des droits.).

***Comment les délégués du Défenseur des droits peuvent-ils vous aider à faire respecter vos droits ?***
Contacter directement et gratuitement un délégué en prenant rendez-vous par téléphone ou en vous rendant sur son lieu de permanence.
Ils vous accueillent dans des lieux de permanences au plus près de chez-vous ; ils vous écoutent, vous conseillent et vous informent sur les démarches à effectuer et vous orientent, le cas échéant, vers le bon interlocuteur. Ils vous aident à rechercher une solution à l'amiable au niveau local et si ce n'est pas possible, ils vous aident à constituer un dossier qu'ils transmettent au Défenseur des droits.

***Comment le Défenseur des droits fait-il respecter vos droits ?*** Il adapte son intervention à chaque cas, il fait usage de ses pouvoirs d'enquête pour obtenir la communication de toutes pièces utiles et il peut en cas de nécessité auditionner des personnes et procéder à des vérifications sur place. Il peut privilégier un mode de résolution amiable du conflit et il peut aussi mettre en œuvre des solutions contraignantes comme présenter ses observations devant les juridictions civiles, administratives, pénales, saisir une autorité disciplinaire…

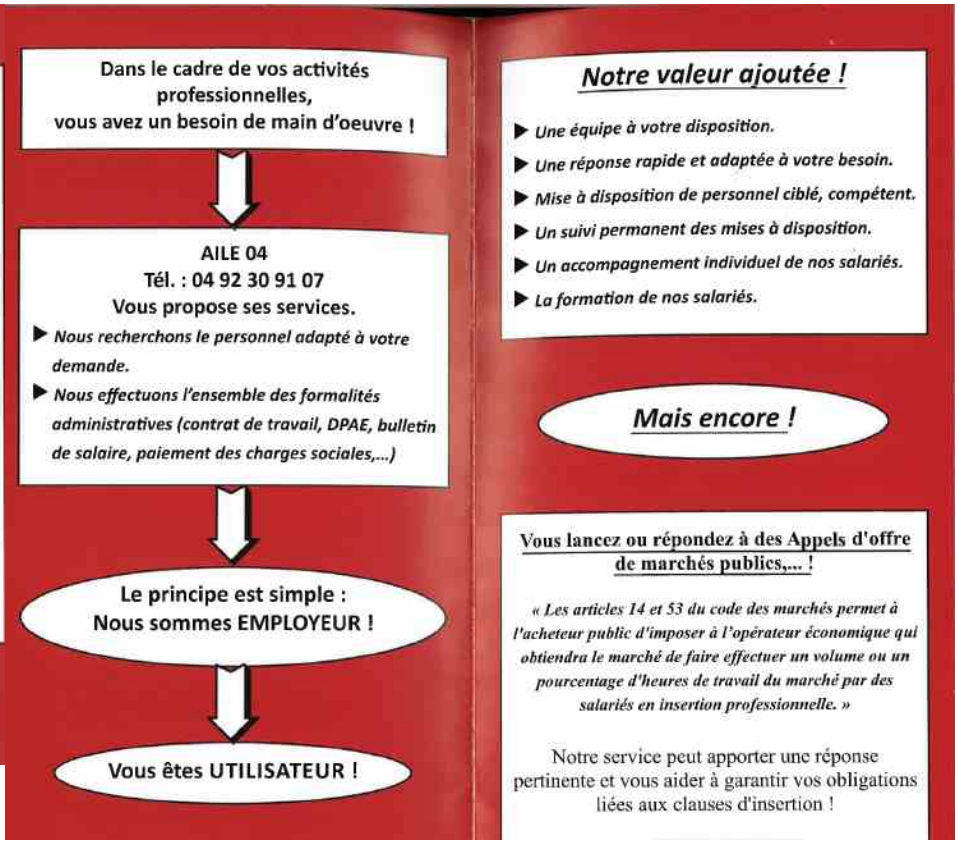
***Lors de votre rencontre avec un délégué : n'oubliez pas de vous munir des pièces relatives à votre demande. Si votre saisine est faite par courrier postal ou sur le site, vous devez joindre les pièces relatives à votre réclamation.***

***Saisir le Défenseur des droits***

- par les délégués dans le Département : www.defenseurdesdroits.fr (rubrique contacter votre délégué)
- par le formulaire en ligne sur www.defenseurdesdroits.fr
- par courrier postal : Le Défenseur des droits, 7 Rue Saint-Florentin, 75409 Paris cedex 08
- S'informer par téléphone au 09.69.39.00.00 (coût d'une communication locale à partir d'1 poste fixe) ou par internet sur le site ci-dessus.

Sa saisine n'interrompt, ni ne suspend les délais de prescriptions des actions civiles, administratives ou pénales ni ceux des recours administratifs ou contentieux. Il ne peut remettre en cause une décision de justice. Il apprécie si les faits qui lui sont soumis justifient d'une intervention de sa part.

**+ d'infos : 04 92 72 23 64**
**www.cdad-alpesdehauteprovence.justice.fr**




Dans le cadre des services à la personne, AILE ouvre droit au crédit ou abattement d'impôt de 50%.

Paiement possible en CESU PREFINANCE.

**N'hésitez pas à consulter notre site : http://www.aile04.org**

AILE répond aux besoins en personnel des particuliers : Services à la personne

- Ménage de la maison, repassage, courses,…
- Garde d'enfants de + de 3 ans, soutien scolaire,…
- Jardinage, bricolage,…

Mais aussi des interventions de peinture, petite maçonnerie, carrelage, plomberie, électricité, déménagement, vide-grenier…

**Le principe est simple :**

**Nous** sommes employeur
↓
**Nous** recherchons la personne adaptée
↓
**Vous** êtes utilisateur

## INFORMATIONS PRATIQUES

**En cas de débordement des colonnes et pour toutes informations complémentaires, vous pouvez consulter nos services au**

**04.92.70.13.90**

**De plus, vous pouvez trouver toutes les informations sur le tri sélectif auprès de nos partenaires :**

**www.ecoemballages.fr**
**www.ecofolio.fr**
**www.ademe.fr**
**www.recylum.fr**
**www.rhp04.fr**
**www.sydevom04.fr**

**Ainsi que sur le site de la DLVA :**
**www.dlva.fr**

# index

### La boucle de Moebius :
La boucle de Moebius est le symbole international du recyclage.
Accompagnée d'un pourcentage, elle indique que le produit est fabriqué à partir de matériaux recyclés.
Sans mention d'un pourcentage, elle signifie simplement que le produit est recyclable.

### Le point vert :
Il ne désigne pas un produit recyclé.
Il atteste que le conditionneur a bien payé sa contribution pour l'emballage qui le porte.

### Eurofeuille :
Emballages de produits fabriqués à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

### EcoFolio :
Ecoorganisme chargé de faire le lien entre tous les acteurs de la filière papier.
Sa mission est de faire progresser le tri et le recyclage du papier.

### Le logo Acier recyclable :
ACIER RECYCLABLE
Grâce à sa caractéristique unique, l'acier, même mélangé avec d'autres déchets, se trie très facilement, il est attiré par un aimant ou un électro-aimant.

### Le logo d'une poubelle barrée
indique qu'il ne faut pas jeter les produits à la poubelle.

### Ecolabel européen :
Ecolabel
Indique que le produit a obtenu le label écologique commun à tous les pays membres de l'Union Européenne. Il s'applique à toutes sortes de produits sauf les denrées alimentaires, les boissons et les produits pharmaceutiques.

*Sur les 26 communes de la DLVA, chaque habitant produit en moyenne 595kg de déchets par an (400 kg sont déposés dans les poubelles et les conteneurs de tri et 195kg dans les déchetteries. Ces chiffres nous situent dans la moyenne nationale.*

# INFOS PRATIQUES

## les emballages ménagers

Tous les emballages doivent être vidés de leurs contenus

Noé et Pauline

**Ce que le produit recyclé devient :**

Les briques alimentaires :
Elles servent à fabriquer du papier essuie tout, des serviettes en papier, des enveloppes...

Les canettes et autres flacons en acier et aluminium :
Ils sont utilisés pour fabriquer de nouveaux emballages comme les boites de conserve, du matériel de bricolage et de jardinage ou encore des carrosseries de voitures

Les bouteilles et flacons en plastique :
Ils sont utilisés pour fabriquer des vêtements comme les pulls polaires mais aussi des couettes, oreillers, peluches ou des tuyaux

Les emballages cartonnés :
Ils sont utilisés pour fabriquer du carton plat ou ondulé. Ils peuvent être recyclés jusqu'à 10 fois.

Certains déchets en plastique vont dans votre bac d'ordures ménagères : il s'agit des films en plastique, des barquettes (viennoiseries, viande...), des pots de yaourt, des bacs de glace...

## le verre

Tous les emballages doivent être vidés de leurs contenus. Tous les bouchons doivent être enlevés et déposés dans le conteneur à ordures ménagères

**Le verre se recycle à 100% et à l'infini.**

En recyclant 1 tonne de verre on économise :
- 700 kg de sable,
- 2 mois de la consommation énergétique d'un habitant,
- la consommation d'eau d'un habitant en 8 jours.

**Ce que le produit recyclé devient :**

Il permet de recréer des bouteilles, flacons, bocaux...

Ne pas jeter dans cette colonne les flacons de verre ayant contenu des produits pharmaceutiques, les assiettes en verre, la porcelaine, les ampoules, casseroles en vitrocéramique, pots de fleurs, vitres, miroirs...

## papier, journaux, catalogues

Tous les papiers peuvent se recycler : journaux, enveloppes, feuilles de papier imprimées ou pas, magazines et catalogues

En recyclant 1 tonne de papier on économise :
- Entre 1,5 et 2,5 tonnes de bois,
- La consommation énergétique d'un habitant en 1 an
- La consommation d'eau d'un habitant en 6 mois

**Ce que le produit recyclé devient :**

Avec du papier recyclé sont créés des cartons plats et ondulés, des enveloppes, de l'essuie-tout, ainsi que des boîtes d'oeufs...

Ne pas froisser ni déchirer le papier avant de le jeter. N'en font pas partie : les films d'emballages, les postit, les mouchoirs, essuie-tout, les papiers gras ...

**Pour préserver notre environnement, trier ses déchets est indispensable.**
**Grâce à un code de trois couleurs, jaune, vert, bleu, le tri sélectif est un geste facile de 7 à 77 ans.**

**Des sacs de tri vous sont offerts par la DLVA. Ils sont disponibles en mairie**

**sacs jaune**, pour les Emballages Ménagers
**sacs bleu**, pour les Journaux, revues…
**sacs vert**, pour le verre :

Pour tous les autres déchets : déchets verts, encombrants et les déchets acceptés en déchèterie, merci de vous reporter à la page 31 de ce bulletin

## Qu'est ce que le Plan Vigipirate ?

Le **plan Vigipirate** est un plan gouvernemental qui relève du Premier ministre et associe tous les ministères.
Il est un outil central du dispositif français de lutte contre le terrorisme, qui prend acte du maintien durable de cette menace à un niveau élevé.
C'est un dispositif permanent de vigilance, de prévention et de protection, qui s'applique en France et à l'étranger, et qui associe tous les acteurs du pays : l'Etat, les collectivités territoriales, les opérateurs susceptibles de concourir à la protection et à la vigilance, les citoyens.
Il est alimenté par l'évaluation de la menace terroriste faite par les services de renseignement, et en cas d'attaque terroriste, il peut être prolongé par des plans d'intervention spécifiques qui mettent en œuvre des moyens spécialisés.
Il repose sur un socle de mesures permanentes qui s'appliquent à tous les grands domaines d'activité de la société (les transports, la santé, l'alimentation, les réseaux d'énergie, sa sécurité des systèmes d'information…), sans induire de contraintes excessives sur la vie économique et sociale.
Il prévoit également de nombreuses mesures additionnelles activées en fonction de l'évolution de la menace et des vulnérabilités, et qui permettent d'adapter le niveau de vigilance et de protection, en mobilisant tous les acteurs concernés.
Au total, il contient environ 300 mesures. L'ensemble de celles qui sont actives constitue la posture Vigipirate.

## A quoi sert-il ?

**Le plan Vigipirate** poursuit **trois grands objectifs** :

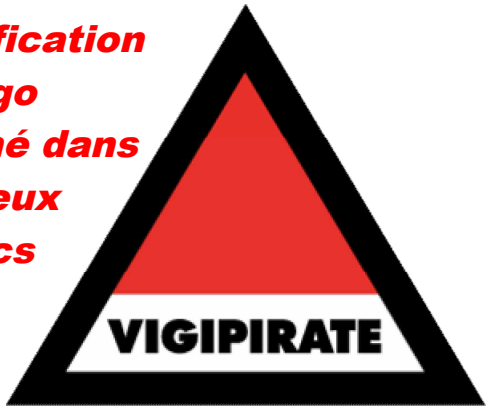
- assurer en permanence une protection adaptée des citoyens, du territoire et des intérêts de la France contre la menace terroriste
- développer et maintenir une culture de vigilance de l'ensemble des acteurs de la Nation afin de prévenir ou de déceler le plus en amont possible toute menace d'action terroriste
- permettre une réaction rapide et coordonnée en cas de menace caractérisée ou d'action terroriste, afin de renforcer la protection, de faciliter l'intervention, d'assurer la continuité des activités d'importance vitale et donc de limiter les effets du terrorisme.

## Les grands principes :

Le plan Vigipirate est rendu nécessaire par l'évolution de la menace terroriste, qui se maintient durablement à un niveau élevé. Il répond au besoin d'associer plus étroitement tous les acteurs qui concourent à la vigilance et à la protection contre le terrorisme : l'Etat, les collectivités territoriales, les opérateurs, les citoyens. En grande partie rendu public, il permet de mieux sensibiliser la population aux enjeux de la lutte contre le terrorisme, d'informer et de mobiliser tous les acteurs concernés.
Sa démarche repose sur trois grands principes :

- une méthode croisant l'évaluation de la menace et l'analyse des vulnérabilités
- une organisation par domaine d'action identifiant les leviers qui permettent de réduire les vulnérabilités en fonction de l'intensité de la menace
- une approche par objectifs de sécurité permettant de choisir les mesures les plus adaptées dans une logique de juste suffisance

## *Signification du logo affiché dans les lieux publics*




Le plan Vigipirate est contemporain de l'apparition des grandes menaces terroristes.
Son origine remonte à 1978, quand la France et l'Europe étaient confrontées aux premières grandes vagues d'attentats terroristes menés par des organisations extrémistes, séparatistes ou soutenus par des Etats étrangers
En 2014, le code d'alerte du plan Vigipirate est simplifié : il n'existe désormais plus que deux niveaux, matérialisés par un logo visible dans l'espace public.

- Ce logo signifie soit
  - une posture permanente de sécurité c'est-à-dire une protection quotidienne contre une menace terroriste constante avec des mesures permanentes sur l'ensemble du territoire et des secteurs d'activités (durée illimitée)

  - soit un niveau de vigilance renforcé dû à une augmentation ponctuelle de la menace terroriste ou à une vulnérabilité ponctuelle dans une zone géographique ciblée ou un secteur d'activité. Des mesures temporaires plus contraignantes sont alors prises. (durée limitée)

- Ce logo signifie un niveau d'alerte attentat pour faire face à une menace imminente avec des mesures exceptionnelles concernant une zone géographique ou l'ensemble du territoire (durée très limitée)

**Solutions**
**du jeu de la page 12**

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

**Solutions**
**du jeu de la page 29**

1 – Forêt
2 – Automne
3 – Comestible
4 – Vénéneux
5 – Pied
6 – Anneau
7 – Spores
8 – Chapeau
9 – Girolles
10 – Chêne
11 -Vesse

# Le Plan Communal de Sauvegarde

Le plan communal de sauvegarde regroupe l'ensemble des documents de compétence communale contribuant à l'information préventive et à la protection de la population. Il détermine, en fonction des risques connus, les mesures immédiates de sauvegarde et de protection des personnes, fixe l'organisation nécessaire à la diffusion de l'alerte et des consignes de sécurité, recense les moyens disponibles et définit la mise en œuvre des mesures d'accompagnement et de soutien de la population. Il peut désigner l'adjoint au maire ou le conseiller municipal chargé des questions de sécurité civile. Il doit être compatible avec les plans d'organisation des secours arrêtés en application des dispositions de l'article 14 de la présente loi.
Il est obligatoire dans les communes dotées d'un plan de prévention des risques naturels prévisibles approuvé ou comprises dans le champ d'application d'un plan particulier d'intervention.
Le plan communal de sauvegarde est arrêté par le maire de la commune.

La commune de Roumoules est exposée aux risques majeurs suivants :
Inondations, feux de forêt, sismique faible, glissement de terrain faible, retrait et gonflement des argiles
Il est donc important de prévoir, d'organiser et de structurer l'action communale en cas de crise.

**Annexes :**
N°1 : Plan d'évacuation alerte incendie
N°2 : Liste des rues alerte incendie
N°3 : Plan d'évacuation alerte inondation
N°4 : Liste des rues alerte inondation

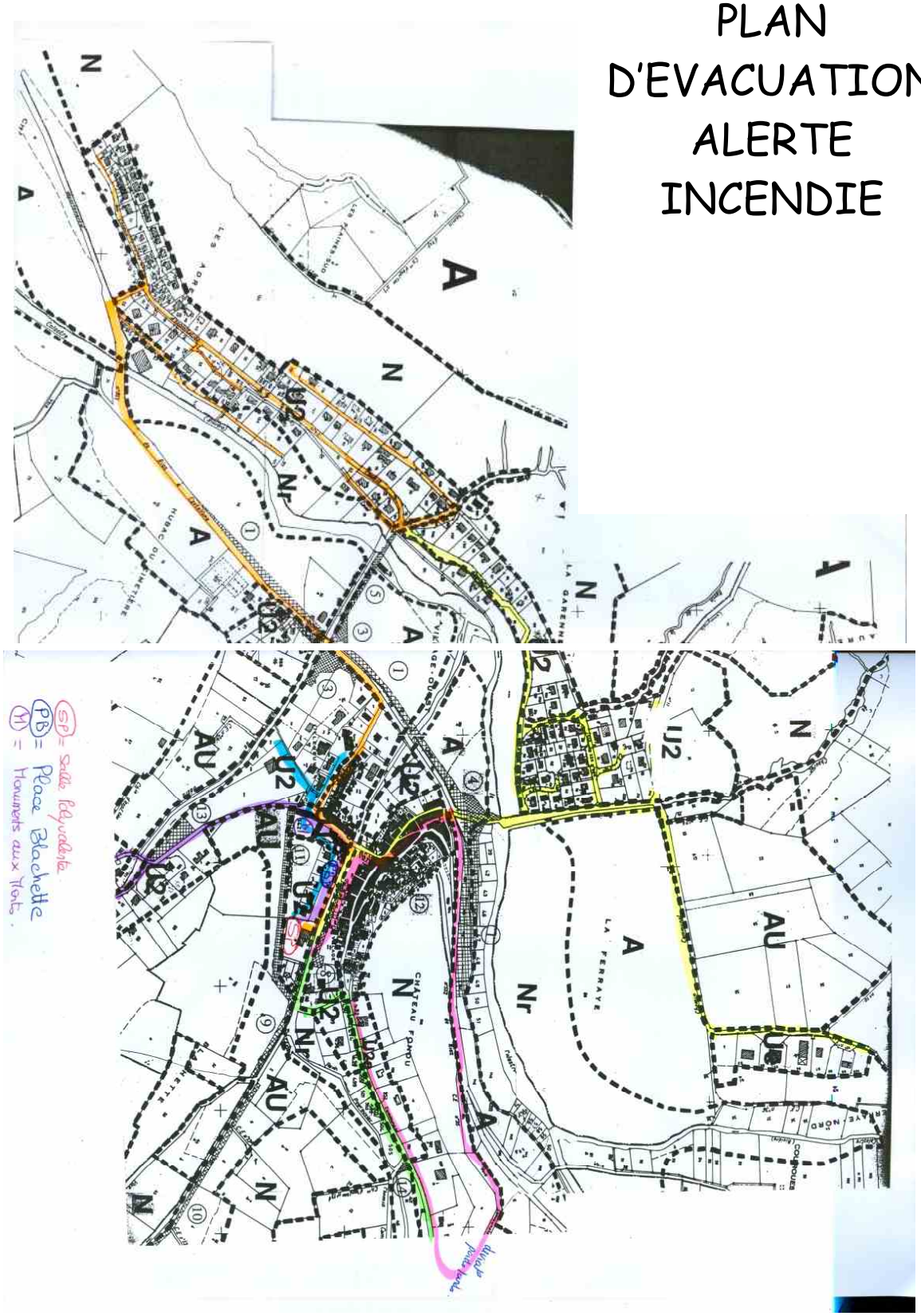
*Autre outil simple à mettre en œuvre, un kit d'attente des secours. Dans une situation d'urgence, comme une inondation, les réseaux d'eau courante, d'électricité, de téléphone peuvent se retrouver coupés. Mieux vaut être prêt à vivre de manière autonome avec certains essentiels à son domicile ou en dehors avec un ordre d'évacuation.*

*Kit d'attente des secours :*

- *Eau potable : 2 litres par personne par jour pour au moins 3 jours.*
- *Nourriture non périssable pour 3 jours (barres énergétiques, fruits secs, conserves, petits pots pour bébé)*
- *Outils de base : ouvre boite manuel, couteau de poche multi fonction*
- *Radio à piles, piles de recharge*
- *Lampe de poche avec piles de recharges ou dynamo*
- *Bougie, briquet ou allumettes*
- *Trousse de 1er soins : antiseptiques, analgésiques, bandages, adhésifs, compresses de gaze stériles, ciseaux…*
- *Lunettes de secours et appareils d'assistance*
- *Double clefs de voiture et de maison*
- *Panier et nourriture pour le transport des animaux domestiques avec laisse et muselière*
- *Sifflet pour signaler sa présence et masque anti poussière pour filtrer l'air*

ANNEXE 1

# PLAN D'EVACUATION ALERTE INCENDIE



# ANNEXE 2

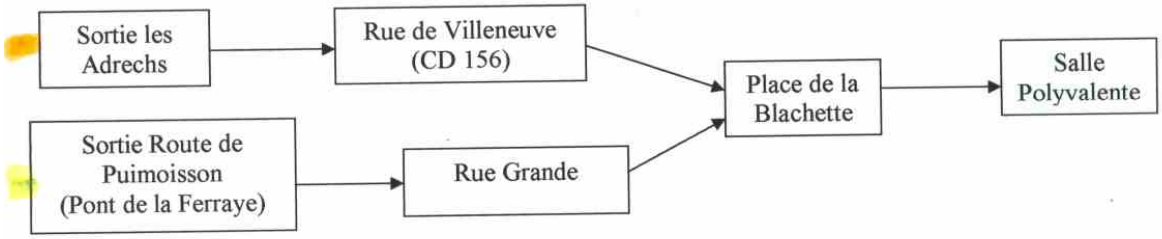
## PLAN D'EVACUATION DIVERS QUARTIERS

***INCENDIE (quartier les Adrechs, La Garenne, de Béard et Saint Blaise)***

1) En cas d'évacuation du Quartier des Adrechs , de la Garenne et la Rue des oliviers

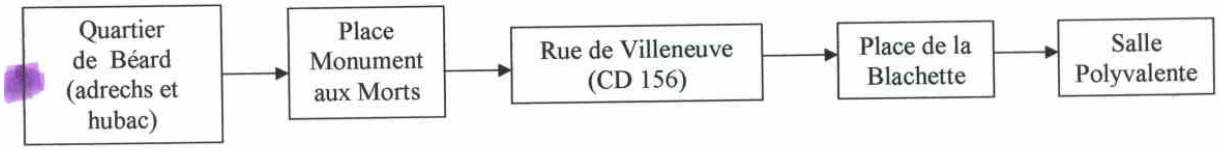
Direction la salle polyvalente.

Itinéraire : Rue de la Garenne et Rue des Adrechs. Rejoindre la RD 952 par 2 accès.



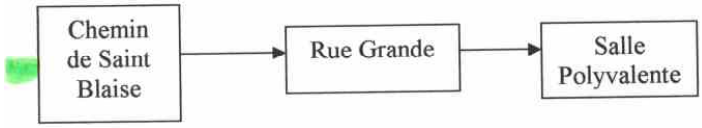

2) En cas d'évacuation du Quartier de Béard (Adrechs et Hubac)

Direction la salle polyvalente.

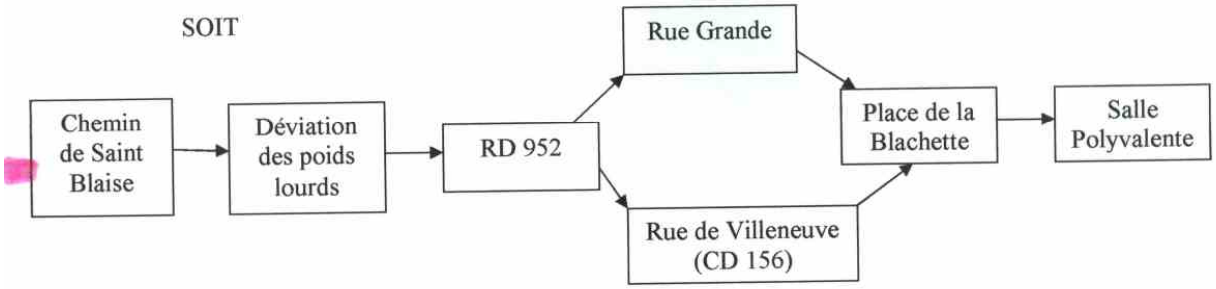



3) En cas d'évacuation du Quartier de Saint Blaise

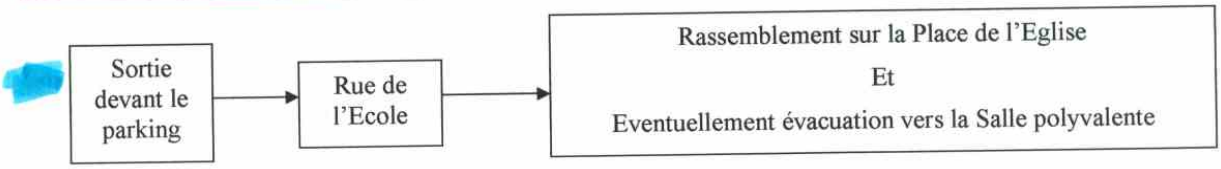
Direction la salle polyvalente. (2 itinéraires possibles)




SOIT

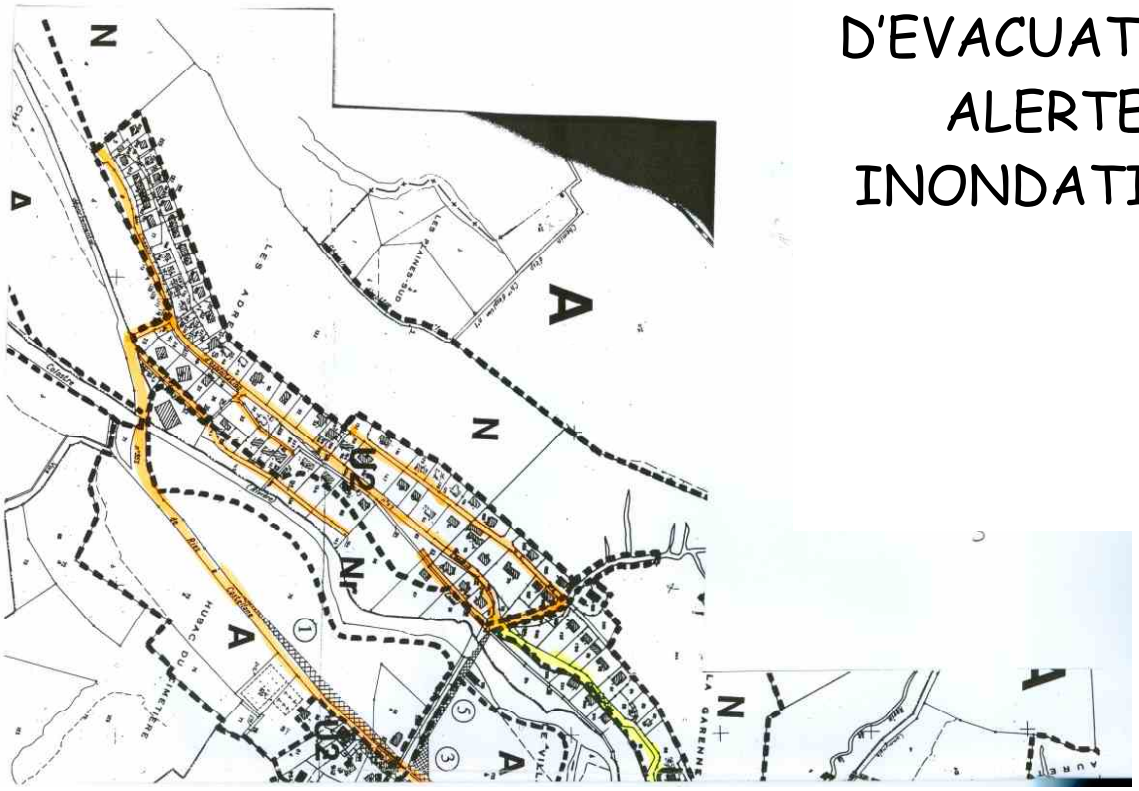


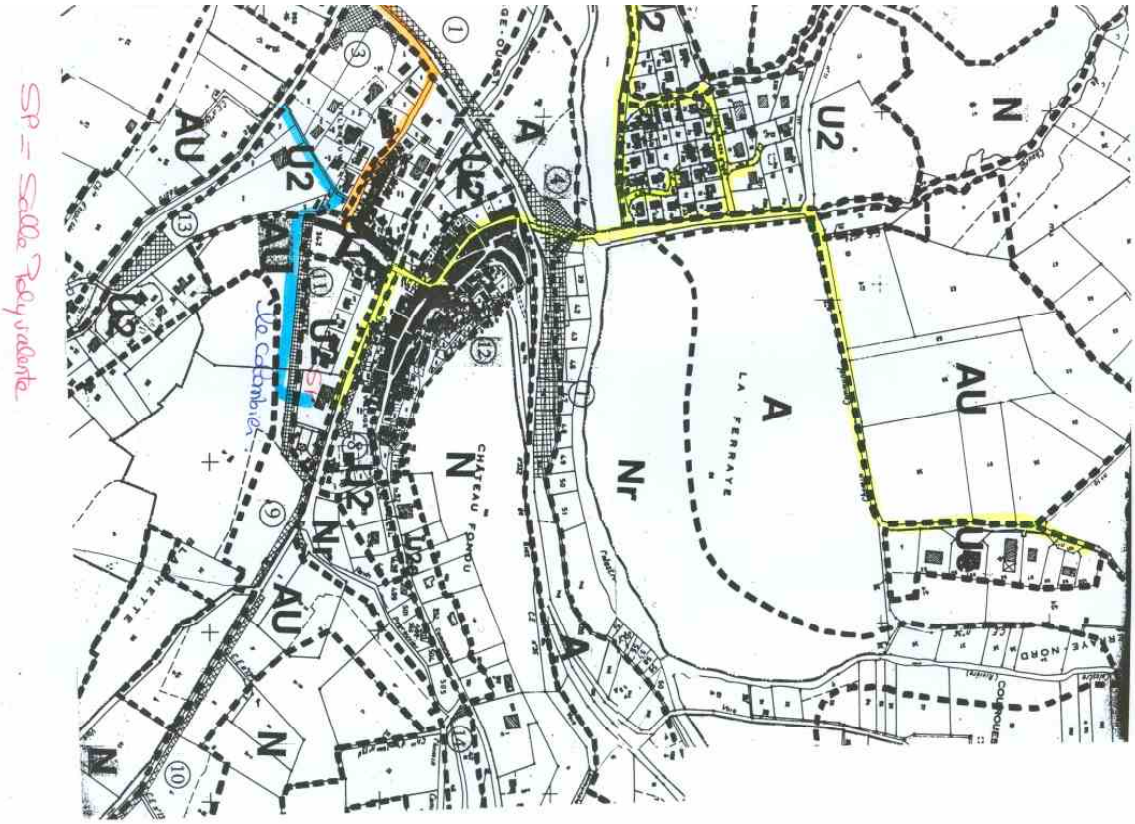

***INCENDIE (Evacuation Ecole)***



ANNEXE 3

# PLAN D'EVACUATION ALERTE INONDATION

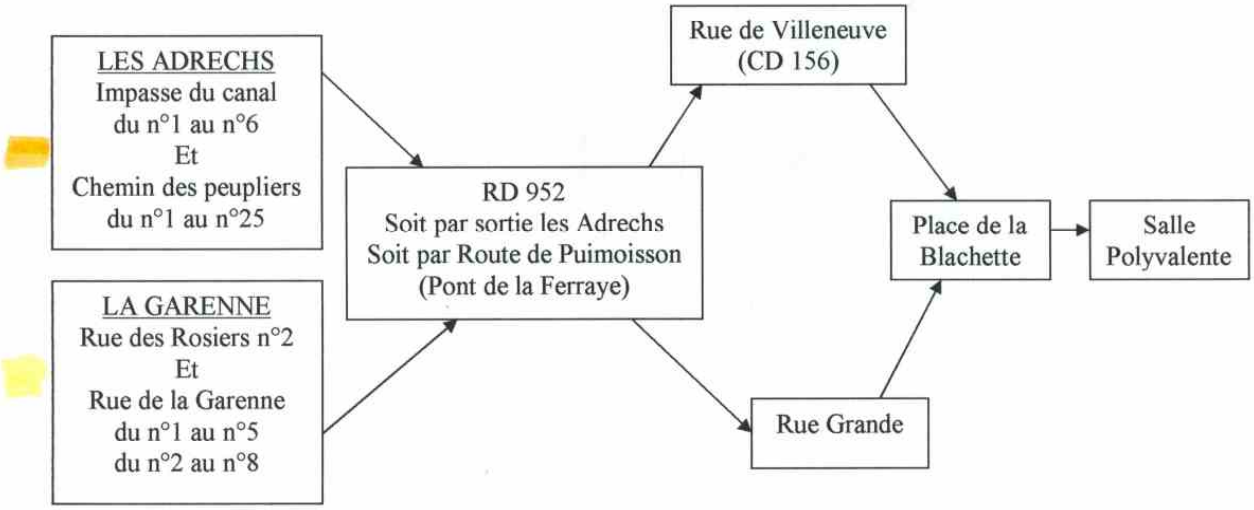


# ANNEXE 4

## *INONDATIONS (Bas des Adrechs, Bas de La Garenne et Impasse du Canal et Chemin des Peupliers)*

EVACUATION



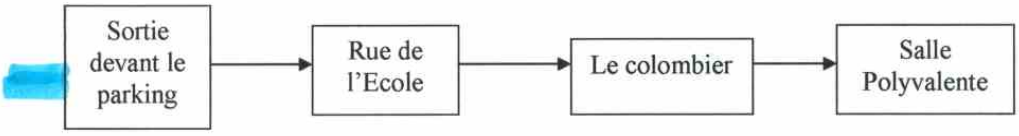

* En cas de crues très importantes (2 ponts détruits sur le Colostre : « Monnet » et « Ferraye »), les habitants devront rester chez eux avec ravitaillement à assurer ou évacuation vers la Zone Artisanale avec recquisition d'un atelier.

## *INONDATION (Evacuation Village)*

* En cas de crues dans le Ravin de Peyrouvier et le Ravin de Béard, il n'y aura pas d'évacuation des personnes résidentes dans la Village, Rue de Villeneuve, Quartier de Béard, Hubac de Béard et le Parc des Ecoliers. Elles resteront chez elles. Seule l'école serait évacuée.

## *INONDATION (Ecole)*

* <u>En cas de crues dans la Ravin de Peyrouvier</u>



Ne pas prendre la Rue de Villeneuve et le Vallon de Peyrouvier

* <u>En cas d'inondations très importantes</u> : Ravin de Peyrouvier et Ravin de Béard en crus, les enfants devront se rendre devant l'église et s'y abriter.
Ils peuvent aussi monter au sommet du colombier pour se replier sur la Salle Polyvalente ou évacuation par le plateau (Chemin de Couroussat)

# REGLEMENTATION DE L'EMPLOI DU FEU dans les Alpes-de-Haute-Provence

## Vous souhaitez brûler des végétaux…

La réglementation en pratique

### 1) QUESTIONS À SE POSER AVANT DE FAIRE DU FEU

Attention, des règles sont à respecter car faire du feu présente des risques !
**Dans les Alpes de Haute-Provence, 60 % des départs de feu sont causés involontairement par la population locale.** De nombreux incendies sont liés à des incinérations de végétaux coupés et de végétaux sur pied. Faute de respecter la réglementation et les mesures de sécurité nécessaires, trop de feux échappent à ceux qui les ont allumés. Si vous souhaitez brûler des végétaux, vous devez contrôler le feu à tout instant, et pour cela :

### 2) RESPECTEZ LA RÉGLEMENTATION

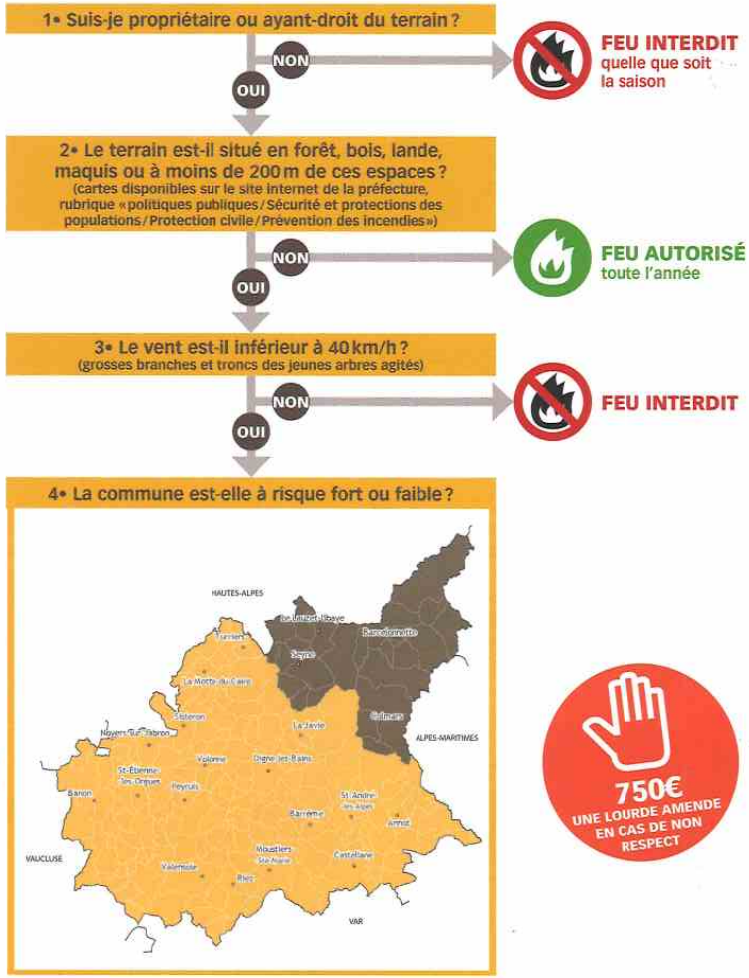
**Si votre terrain est situé en espace naturel sensible (bois, forêt, lande, maquis ou garrigue) ou à moins de 200 m d'un tel espace naturel,** pour faire des brûlages chez vous, vous devez respecter l'arrêté préfectoral d'emploi du feu n° 2013-1472 du 04/07/2013 et l'arrêté modificatif n°2013-1681 du 30/07/2013.

**Votre propriété est à plus de 200 m de tout espace naturel sensible (bois, forêt, lande, maquis ou garrigue) ?**

- Vous pouvez librement faire du feu chez vous, même en plein été. Aucune déclaration ou demande de dérogation n'est à faire, mais la prudence reste de mise. Respectez les consignes de sécurité présentées aux pages suivantes.
- Vous pouvez librement utiliser incinérateurs et barbecues fixes attenants à des constructions en dur sous réserve qu'ils disposent de conduits de cheminée équipés de dispositifs pare-étincelles.

| | | 01/01-14/03 | 15/03-15/06 | 16/06-14/09 | 15/09-15/10 | 16/10-31/12 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Communes à alea feu de forêt faible | Végétaux coupés feux de camp | AUTORISÉ | AUTORISÉ – DÉCLARATION MAIRIE | INTERDIT sauf dérogation du préfet* | AUTORISÉ – DÉCLARATION MAIRIE | AUTORISÉ |
| | Végétaux sur pied | | | | | |
| Communes à alea feu de forêt fort | Végétaux coupés feux de camp | AUTORISÉ | DÉCLARATION MAIRIE | INTERDIT sauf dérogation du préfet* | DÉCLARATION MAIRIE | AUTORISÉ |
| | Végétaux sur pied | | INTERDIT sauf dérogation du préfet* | | | |

* Demande à déposer en mairie. Déclarations et dérogations doivent pouvoir être présentées à toute réquisition.



# Vous souhaitez brûler des végétaux…

## 3) ADOPTEZ LES MESURES GÉNÉRALES DE PRUDENCE

- **Réalisez vos brûlages en l'absence de vent** ou par vent inférieur à 40 km/h car celui-ci augmente le risque de propagation des flammes et provoque des sautes de feu. Même en hiver ce risque est réel.

- **Effectuez vos brûlages de jour** afin d'appréhender correctement les risques de propagation à la végétation alentour, de pouvoir surveiller puis éteindre correctement le feu, et d'être en mesure d'intervenir en toute sécurité en cas de propagation.

- **Munissez-vous de moyens d'alerte et disposez des moyens d'extinction suffisants à proximité :** lance(s) d'arrosage alimentée(s) par un réseau existant ou par une réserve de 200 L minimum

- **Surveillez le feu en permanence,** même lorsque les flammes se sont presque éteintes. Une rafale de vent soudaine pourrait raviver le feu, ou déplacer à plusieurs mètres un élément incandescent qui, sans votre intervention immédiate, conduirait le feu à la végétation environnante.

CHAQUE FOIS QUE VOUS ALLUMEZ UN FEU, VOUS ENGAGEZ VOTRE RESPONSABILITÉ

Si vous causez un incendie en allumant un feu sans précautions suffisantes (même en période d'emploi du feu libre ou en zone non réglementée), vous risquez :
- 2 ans d'emprisonnement et 30 000 € d'amende ;
- 3 ans d'emprisonnement et 45 000 € d'amende si vous n'intervenez pas aussitôt pour l'arrêter et, en cas d'échec, si vous ne donnez pas l'alerte ;
- sanctions aggravées au regard des dégâts causés à des tiers.

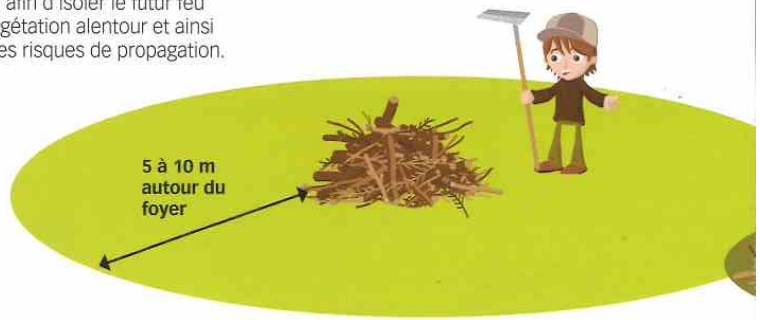
## 4) SUIVEZ AUSSI LES CONSIGNES SPÉCIFIQUES

### AU BRÛLAGE DES VÉGÉTAUX COUPÉS

- **Choisissez bien le lieu où vous allez brûler vos végétaux :** ne les disposez pas sous un arbre, même très grand.

- **Utilisez de préférence un incinérateur métallique** qui limite le risque de propagation du feu à la végétation environnante.

- **Débroussaillez et ratissez préalablement les abords du foyer sur une largeur de 5 à 10 m** afin d'isoler le futur feu de la végétation alentour et ainsi limiter les risques de propagation.



- **Fractionnez le combustible** soit en faisant plusieurs tas ne dépassant pas 3 m de diamètre et 1 m de hauteur, soit en faisant un seul tas, auquel vous incorporerez progressivement le combustible au cours de l'incinération afin de ne jamais dépasser **3 m de diamètre et 1 m de hauteur.** Le but est de brûler un volume contrôlable avec vos moyens d'extinction.

- **Eteignez le foyer définitivement** en le noyant et en retournant les braises. Arrosez également sur **une largeur de 50 cm** la végétation non brûlée en contact avec la zone brûlée. Avant de partir, ratissez le pourtour du foyer de l'extérieur vers le centre. Ne quittez pas les lieux sans être sûr que le feu soit éteint.

## AU BRÛLAGE DES VÉGÉTAUX SUR PIED (ÉCOBUAGE)

- **Privilégiez le brûlage de végétaux coupés** quand cela est possible. Cela présente moins de risque de propagation.

- **N'agissez jamais seul** car en brûlant des végétaux sur pied, le risque est important qu'une bourrasque de vent provoque simultanément plusieurs sautes de feu éloignées les unes des autres. Il faut alors intervenir très vite pour éteindre chacune de ces sautes, ce qui est impossible seul. Chaque intervenant doit disposer d'un moyen d'extinction.

- **Fractionnez la superficie** à incinérer en parcelles cloisonnées par des bandes débroussaillées ou incombustibles. Brûlez une superficie limitée, adaptée à votre possibilité d'action en cas de débordement ou de sautes de feu. Plus la surface sera grande, plus la puissance du feu et le risque de propagation non contrôlée (débordement ou sautes) seront importants. Débutez le feu de sorte à progresser dans le sens opposé au vent (feu à la recul).

- **Sur un terrain pentu, des techniques particulières sont à utiliser.** La cellule départementale de brûlage dirigé peut vous appuyer gratuitement. Vous pouvez demander son intervention, pour des conseils ou un appui technique, auprès de la Direction Départementale des Territoires, au 04 92 30 55 28.

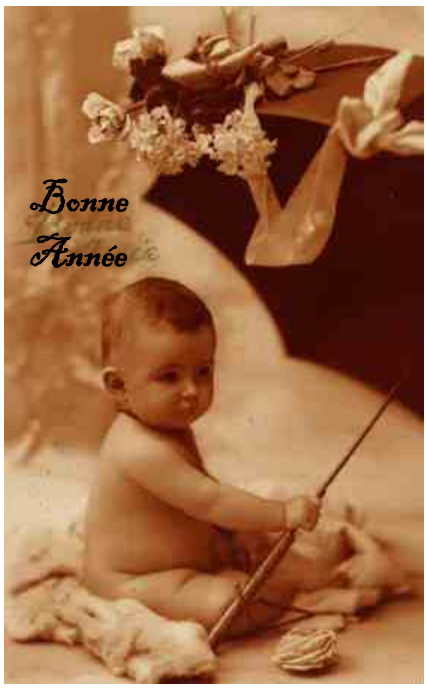
- **Eteignez les flammes et arrosez toutes les bordures de la zone brûlée,** ainsi que la végétation non brûlée à son contact, sur une largeur de 50 cm. Enfin, arrosez tous les points chauds situés dans la zone brûlée. Ne quittez pas les lieux sans être sûr que le feu soit éteint définitivement.

D'autres consignes sont imposées en période dangereuse et très dangereuse pour les incinérations soumises à déclaration ou à dérogation préfectorale. Elles vous seront communiquées lors de ces procédures.

# INFOS PRATIQUES

L'évolution des habitudes de déplacements montre, en milieu rural,que les distances parcourues sont de plus en plus longues. Les prix des carburants ne faisant qu'augmenter,la mobilité en campagne devient une question primordiale. Avec le soutien de financements européens LEADER, le Pays Sisteronais-Buëch, le Pays de Haute Provence, le Pays Dignois et le Pays de Chaumont travaillent actuellement en coopération sur la « mobilité en milieu rural ». C'est de ce travail coopératif qu'est issu ce guide. Les Pays travaillent aussi chacun sur des actions locales qui donneront lieu à des échanges de savoir-faire et de bonnes pratiques, de manière à expérimenter des solutions innovantes pour faciliter les déplacements dans tous ces territoires ruraux.

Pays Dignois · Pays de Haute Provence · Pays de Chaumont · LEADER · l'Europe s'engage en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Ce livret est disponible à la mairie de Roumoules

***Cartes postales échangées entre 1914-1916***