



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 14 janvier 2017
à 18h30***

**à la salle polyvalente
pour vous présenter leurs vœux**





SOMMAIRE

LA VIE MUNICIPALE

(page 1)

- **Séances du Conseil Municipal**
- **Quelques dates**
- **État civil**

TRAVAUX

(page 5)

L'ACTIVITE COMMUNALE

(page 6)

- **Bibliothèque**
- **Social**
- **jeux**
- **Bienvenue aux nouvelles entreprises**
- **Ligne de bus**
- **Ecole**
- **Mutuelle de village**

TOUR D'HORIZON DES ACTUALITES

(page 11)

- **Nouvelles du Parc du Verdon**
- **MODEF**
- **Restos du cœur / Secours catholique**
- **Centre Jean Giono**

ANIMATIONS

(page 16)

- **Calendrier**
- **La vie associative**

PATRIMOINE

(page 23)

- **Quelques lignes d'histoire**
- **Saint Charles Impressionniste**
- **Tradition de Noël**

A VOS FOURNEAUX

(page 26)

BOTANIQUE

(page 28)

- **Le cyclamen**

INFOS PRATIQUES

(page 29)





Ce que j'en pense...

Mesdames et Messieurs, mes chers concitoyens,

Nous voilà arrivés en fin d'année. Déjà, encore une, comme nous le disons volontiers. Et nous souhaiterions que le temps passe moins vite. Une année bien remplie par des réalisations communales, des manifestations organisées par toutes les forces vives du village. Nous les remercions pour leur dévouement, leur implication dans la vie associative. La tâche n'est pas toujours aisée, mais la municipalité les soutient et les encourage à poursuivre leurs actions pour tous les Roumoullins. Car, plus que jamais, il est indispensable que tous ensemble nous maintenions le cap et restions fidèles à nos valeurs. La commune s'y emploie en gérant au mieux les deniers publics, en maîtrisant les dépenses de fonctionnement pour l'essentiel tout en essayant d'investir dans des projets prioritaires. Mais il faut l'admettre, les temps sont plus difficiles et la vigilance et la prudence sont plus que de mise.

Cette année 2016 qui se termine n'a pas été plus réjouissante que l'année précédente qui nous avait fait replonger en des périodes noires de notre histoire et que nous croyions, un peu naïvement, révolues. Et pourtant les deuils de 2015 ont été suivis, cette année, par des deuils suscités par les attentats de Nice, le 14 juillet dernier et l'assassinat d'un prêtre près de Rouen. Encore des victimes innocentes, victimes de la barbarie, du terrorisme, de l'obscurantisme. Et combien d'attentats déjoués. La menace est toujours présente, à un niveau très élevé nécessitant le maintien par les pouvoirs publics de l'état d'urgence. Un contexte de guerre qui ne dit pas vraiment son nom mais où la vie doit continuer son cours pas toujours tranquille.

Ceci implique des changements, des adaptations dans nos habitudes. Une culture face à la menace dont nous devons nous imprégner. Facile à dire, plus difficile à mettre en forme, ne serait-ce que de l'accepter dans un environnement général, économique, social, sociétal et même politique morose.

Et pourtant, en ces périodes de fêtes qui approchent, celle de la Nativité, c'est-à-dire la naissance de la vie, gardons l'espoir et gardons cette flamme qui doit éclairer notre chemin.

Je vous souhaite un joyeux Noël, mes chers concitoyens.

Je vous adresse à vous, à vos proches et à tous ceux qui vous sont chers mes meilleurs vœux d'espoir, de santé, de travail, d'épanouissement affectif et sentimental pour 2017.

Tous mes vœux aux petits Roumoullins nés en 2016 ainsi qu'à tous les nouveaux habitants venus à Roumoules trouver un havre de confort de vie

Joyeuses fêtes à tous



Le Maire

Gilles MEGIS

Le Conseil Municipal

Maire, Gilles MEGIS

1^{er} Adjoint, Serge CHUDZIK

2^e Adjoint, Concetta ZUNINO

3^e Adjoint, Jean BLANC

Robert AMBROSI

Annie BARATTA

Delphine CHAILLAN

Alain COCUAUD

Marie-Christine DEAUZE

Jean-Philippe LO SCHIAVO

Laurent MANUEL

Sébastien MOHEN

Gilles PRIN-ABEIL

Alain Patrick ROY

Annie TAXIL

Séances du Conseil Municipal

Comptes rendus sommaires

Séance du 7 juillet 2016

Adoption du compte rendu de la séance du 27 juin 2016, à l'unanimité.

N° 2016 - 047 – DLVA Modification statutaire pour intégrer la compétence tourisme : Approbation du projet de modification statutaire, statuts de la DLVA. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2016 - 048 – Terrasse Mairie : Demander la subvention FODAC au Département 04 pour ce projet de réhabilitation, de renforcement et étanchéité de cette terrasse. Faire délibération à l'unanimité approuvant le projet et solliciter la subvention. Annule et remplace celle du 28/04/2016 n° 2015-030.

Terrasse Mairie : la demande de subvention FRAT demandée par la délibération du 26 mai 2016 n° 2016-038 est annulée. Faire courrier à la Région. À l'unanimité.

N° 2016 – 049- Délibération modificative : Budget commune : 2128 130 + 1 000 euros / 21318 94 1 000 euros. Faire délibération. À l'unanimité.

Séance du 17 août 2016

Adoption du compte rendu de la séance du 7 juillet 2016, à l'unanimité.

DPU non exercé : vente Zunino/ Nesterczuk parcelle ZR 127

N° 2016 - 050. Devis de la Société BODET SA pour assurer la vérification et l'entretien de l'église : accord pour ce devis. Prendre la délibération approuvant le contrat. À l'unanimité.

Terrasse Mairie : Demander des devis aux entreprises Segond-Richier, Da Silva Pedro et De Prato Jean-Claude

La demande de subvention FRAT demandée par la délibération du 26 mai 2016 n° 2016-038 est maintenue contrairement à ce qui a été mis sur le compte rendu précédent.

N° 2016 – 051- Concession pour les truffières

communales : Accord pour la concession proposée par l'ONF. Prendre la délibération nécessaire pour l'établir au nom de Monsieur Christophe DEAUZE, domicilié sur Roumoules pour une durée de six ans au prix de 120 euros l'hectare par an pour le lot n°1. À l'unanimité. Pour le lot n°2 (à côté des antennes de RMC) faire appel à candidature à 40 euros.

N° 2016 – 052 Lavage vitres école et salle polyvalente : Accord pour renouveler le contrat à l'entreprise NERA à Manosque pour effectuer le nettoyage de ces vitres à chaque vacances pour une période de trois ans. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2016 – 053 Location emplacement ruches : Accord pour signer les conventions de cessions de menus produits pour cette année à Monsieur Taguemount (et non Pagnon) et à Monsieur Wallace et les conventions à venir. La rente sera de 5 euros par ruche. Faire délibération. 1 abstention, 9 pours dont deux pouvoirs.

N° 2016- 054 – Immeuble 11 rue de Villeneuve : Faire délibération pour résilier le bail de Marcelle BASSAC au 31 aout 2016, à l'unanimité. Prévoir des travaux.

N° 2016– 055. Accord pour acheter une armoire froide pour l'école à Provence Froid à Villeneuve pour un montant de 940 euros HT. Faire délibération. À l'unanimité.

SDE 04 : information sur les nouvelles modifications statutaires relatives à la compétence infrastructure de recharge pour véhicule électriques. À étudier.

Information d'une pétition sur une interdiction totale des insecticides néonicotinoïdes d'ici au 1^{er} janvier 2020, afin d'anticiper la date de cette interdiction envoyée par Agir pour l'Environnement et l'Union Nationale de l'Apiculture Française.

Séance du 29 septembre 2016

Adoption du compte rendu de la séance du 17 août 2016, à l'unanimité.

DPU non exercé : vente Roche/Jaubert parcelle ZS 167 et 174 – vente Dumont parcelle F50

N° 2016 - 056 – DLVA projet de SCOT : Avis favorable pour ce projet avec des réserves. Faire délibération. 9 pours dont 1 pouvoir et 3 contres.

N° 2016 - 057 – l'ONF propose dans le cadre de l'aménagement de la forêt communale, de mettre en vente une coupe de bois par appel d'offre public. Cela concerne du Pin Sylvestre et du chêne pubescent sur la parcelle forestière n° 4 (parcelle cadastrale ZX 9). Accord à l'unanimité. Faire délibération.

N° 2016 - 058 – l'ONF propose une coupe affouagère du chêne pubescent pour un volume de 305 m² sur la parcelle forestière n° 7 (parcelle cadastrale ZY 27 partie et ZW33 partie). Accord. La taxe sera de 10 euros TTC le stère, les trois garants désignés sont le Maire Gilles Mégis, le 1^{er} adjoint Serge Chudzik et Laurent Manuel. Fixe la date de la fin de la coupe est le 31/12/2018. Faire délibération. À l'unanimité

Devis taille platanes : Après étude des devis, l'entreprise Altitude Paysages est retenue pour un montant de 1 800 euros HT. À l'unanimité

N° 2016 - 059 – Eau de la Mine Jaoul : Monsieur Jaoul nous donne son autorisation pour l'utilisation de sa mine pour alimenter la fontaine de la République. Il demande d'établir un acte de concession en précisant son état révoquant si dans les années à venir le besoin d'eau de cette mine s'avérait nécessaire pour les propriétaires. Accord pour cette concession. Faire une délibération autorisant Monsieur le Maire à la signer. À l'unanimité.

SDE 04 : Reporté.

Régie d'Avances : Reporté.

N° 2016 - 060 Dématérialisation des actes administratifs et documents budgétaires avec la Préfecture : Accord pour signer tous les documents nécessaires pour mettre en œuvre la télétransmission de ces actes.

N° 2016 – 061- Délibération modificative : Budget commune : 73925 + 3 000 euros / 022 – 3000 euros. Faire délibération. À l'unanimité

N° 2016 – 062- Délibération modificative : Budget commune : 2183 94 + 2 000 euros, 2151 103 + 28 000 euros / 21311 125 – 20 000 euros, 21312 130 – 10 000 euros, 21318 94 +1 000 euros/ 21318 125 – 1 000 euros. Faire délibération. À l'unanimité.

Rapport d'activité de la DLVA 2015 : Pas d'observation, à l'unanimité.

Rapport sur le prix et la qualité des services eau potable, assainissement collectif, Spanc 2015. Pas d'observation, à l'unanimité.

Association ERA : Accord pour le devis de nettoyage secteur village Peyrouvier pour 460 euros. A l'unanimité.

Séance du 25 octobre 2016

Cérémonie du 11 Novembre au monument aux morts à 11h30 suivi de l'apéritif à la salle polyvalente. Commander une gerbe à fleur de jade à Manosque. 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 9 Décembre 2016 à 18H30.

Vœux du Maire : samedi 14 Janvier 2017 à 18H30.

Repas des plus de 60 ans : dimanche 5 Mars 2017.

Adoption du compte rendu de la séance du 29 septembre 2016, à l'unanimité.

PLU Intercommunal : Reporté.

N° 2016 - 063 – MOTO CLUB : Suite à la fusion du Moto Club de Roumoules et le Moto club du Var, il nécessaire de refaire la convention de mise à disposition des terrains. Accord pour signer la nouvelle convention pour une durée de 20 ans, avec une indemnité de 10 € annuel. Faire délibération. À l'unanimité.

Travaux école : Demander des devis de mission architecte à la Ste Acamp architecte à Gréoux les bains, à Atelier PA architecture à Roumoules et à Lionel Bouchie à Briançon pour les travaux de l'école. Monsieur Gilles Prin-Abeil étant concerné sort et ne participe pas au vote. À l'unanimité.

Travaux école confinement : Dans le cadre du renforcement du dispositif de lutte contre le terrorisme, les communes doivent mettre en place des dispositifs pour sécuriser les écoles. La salle de sport est préconisée pour être le lieu de confinement. Accord pour faire les divers travaux nécessaires et faire une demande de subvention sécurisation des établissements scolaires (FIPDRA) du Ministère de l'Éducation Nationale via la Préfecture.

N° 2016 - 064 – Accident Travail : Monsieur José Alberto Da Silva Coelho a eu un accident du travail le 22 septembre 2016. Accord pour prendre en charge la partie non remboursée des frais dentaires engendrés par cet accident. Faire délibération. À l'unanimité

N° 2016 - 065 – Autorisations exceptionnelles d'absence : Faire la délibération approuvent les dates proposées par le Comité Technique Paritaire du Centre de Gestion des AHP aux collectivités, pour les absences exceptionnelles liées à certains événements familiaux accordées aux agents. À l'unanimité.

N° 2016 - 066 – Règlement salle polyvalente : Accord pour celui-ci. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2016 - 067 – Dépôt nom de domaines : Accord pour déposer le nom de « Roumoules ». Faire la délibération autorisant Monsieur le Maire à effectuer toutes les démarches nécessaires. À l'unanimité.

Modifications des limites des arrondissements du département : La commune est bien dans l'arrondissement de Digne les Bains et souhaite y rester (plus accessible Digne que Forcalquier, le bassin de vie est Digne et non Forcalquier...). À l'unanimité.

LA VIE MUNICIPALE

Régime indemnitaire : + 0,10 de coefficient ou équivalent ou gratifications aux employés en activité. À l'unanimité.

Monsieur Daniel ANTHOINE demande l'autorisation de stationner sa boucherie ambulante sur la place de Roumoules. Accord à l'unanimité.

Information du courrier envoyé par Maître Patrice Ibanez, avocat conseil de Madame Emmanuelle Ravel concernant les travaux de réfection de la place de la Blachette. La commune a saisi un avocat pour suite à donner.

Séance du 29 novembre 2016

Adoption du compte rendu de la séance du 25 octobre 2016, à l'unanimité.

DPU non exercé : vente Zunino/Verniory ZR 124, Bourjac/Luniani ZS 227 et 223, Dal zuffo/Lecomte D906 et 908 F 225, Zunino/ Schillinger Duvot ZR 128, Steil Boban/ Bonnasse ZC 219, Megis/Teuler F 225 ;

N° 2016 - 068 – Crèche la Marelle Enchantée à Montagnac : Accord pour signer l'avenant modifiant les modalités de participation de la MSA pour le contrat enfance jeunesse 2016-2018. Faire la délibération, à l'unanimité.

N° 2016 - 069 – Contrat Gaz salle polyvalente. La société Primagaz propose des tarifs très intéressants pour la fourniture de Gaz de la salle polyvalente. Accord pour signer ce contrat et résilier le précédent. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2016 - 070 – ONF Coupe affouagère : Accord pour le devis pour le marquage des lots et pour le règlement de l'affouage communal. Faire délibération. À l'unanimité.

Fleurissement Village. Accord pour le devis du fleurissement du village 2017 au Gaec Horticole du Verdon. À l'unanimité.

Illumination du Clocher : Accord pour le devis d'altitude Paysages pour la pose de lumière Led sur le campanile. À l'unanimité.

N° 2016 – 071 : Participation aux Indemnités Trésoriers : Accord pour l'indemnité à Madame Mireille ESPITALLIER du 1^{er} janvier au 30 juin 2016. Faire délibération nécessaire. À l'unanimité.

N° 2016 – 072 : Accord pour l'indemnité à Monsieur Claude BOSSU à compter du 1^{er} juillet 2016. Faire délibération nécessaire. À l'unanimité.

N° 2016 - 073 : Travaux école : Demander la subvention pour les dotations d'équipement des Territoires Ruraux (DETR 2017) pour ce projet. Faire délibération approuvant le projet et solliciter la subvention. À l'unanimité.

N° 2016 - 074 – Travaux école confinement : Dans le cadre du renforcement du dispositif de lutte contre le terrorisme, les communes doivent mettre en place des dispositifs pour sécuriser les écoles. La salle de sport est préconisée pour être le lieu de confinement. Accord pour faire les divers travaux nécessaires et faire une demande de subvention sécurisation des établissements scolaires (FIPDRA) du Ministère de l'Éducation Nationale via la Préfecture. Faire délibération, à l'unanimité.

Nettoyage salle polyvalente : Accord pour faire un nettoyage de remise en propreté y compris la paroi amovible. L'unanimité.



**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>



Fermeture des Bureaux

Secrétariat Mairie

Le 26 décembre et le 2 janvier

Agence Postale

Le 2 janvier

Bibliothèque Municipale

Sera fermée les 21 et 28 décembre 2016

Reprise le 4 janvier 2017

Horaires

mercredi 17h00-19h00



DATES A RETENIR

Vœux du Maire : samedi 14 janvier 2017 à 18h30 à la salle polyvalente

Repas des Anciens : dimanche 5 mars 2017

Fête de la St Joseph : 17 au 19 mars 2017

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



État Civil

NAISSANCES



1/10/2016 Isaia, Fabrice, Aurélien CIGLIANO

Si vous souhaitez faire paraître la photo de votre nouveau-né dans le bulletin municipal, vous pouvez nous l'envoyer directement par mail à l'adresse suivante : mairie-roumoules@wanadoo.fr



Mariage



17 septembre 2016

Elodie VILLARD
et
Dany NESTERCZUK



Décès et inhumations



02/07/2016	Jean, Raoul, Augustin CHALMEY
23/09/2016	Charles, Célestin JULIEN
23/09/2016	Jean, Pierre, Gabriel MELAN

Travaux réalisés au 2nd semestre 2016

La Place de la Blachette : Cette place au centre du village s'était fortement dégradée depuis des années. En septembre, la communauté d'agglomération DLVA, compétente en la matière, a refait les réseaux d'eau et d'assainissement. Puis dans la foulée, les entreprises Cattanéo et Colas, retenues dans le cadre du Groupement de Commandes Sud Verdon pour la voirie que nous avons monté avec les communes voisines, ont réalisé les travaux de réhabilitation de cette place : reprises, rechargement, bordures, béton désactivé, enrobé et marquage au sol des emplacements et du sens de circulation. Des murets ont été réalisés par les employés de la mairie, des muriers platanes ont été plantés. Nous avons profité de ces travaux pour capter la surverse d'eau d'une mine située au-dessus de la salle polyvalente et appartenant à la famille Jaoul dont nous avons obtenu l'autorisation. L'eau ainsi captée dessert la Fontaine de la République nous permettant ainsi d'économiser de l'eau potable. Un bouton poussoir situé derrière cette fontaine permet toujours d'avoir accès à celle-ci. Une belle réalisation qui a été bien accueillie par nos concitoyens. Cette place est d'une réelle utilité.



Le chemin de la Riaille : Avec la Place de la Blachette, nous avons aussi réhabilité le Chemin de la Riaille jusqu'au passage sur Aigues Bonne. Tous ces travaux ont bénéficié d'une subvention du Conseil Départemental.

Les fenêtres du bâtiment de la Mairie : Les fenêtres de cet édifice datées de la fin du XIX^e siècle. Elles étaient très belles, en noyer, peut-être de Roumoules, mais ne permettaient aucune économie d'énergie. Durant l'été, elles ont été remplacées par des fenêtres double vitrage. Ces travaux ont été subventionnés par le Conseil Départemental.

Le mur soutenant la Place de l'Église : Ce mur en pierres a été entièrement restauré avec reprise des joints de couleur. Bravo à notre maçon de l'équipe, Alberto qui n'a pas démerité à la tâche. Le résultat est magnifique et redore l'entrée de notre village.

De la même manière, une partie du mur de l'ancienne digue dans le vallon de Peyrouvier a été restauré. D'autres travaux de ce genre vont être poursuivis dans le village.



Travaux prévus au 1^{er} semestre 2017

La mise en place de la signalétique dans le village : Celle-ci devait être posée cet automne mais les supports réalisés par l'entreprise Jean Claude Leporini sont en cours de finition. La signalétique sera donc installée en début d'année.

La terrasse devant la mairie : Nous attendons une subvention de la Région qui est arrivée courant novembre. Les travaux débuteront à partir du mois de mars – avril 2017 après la période hivernale peu propice à des travaux de maçonnerie et d'étanchéité. Une consultation d'entreprise a eu lieu.

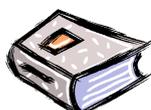
Le confinement de la salle de sport de l'école : Depuis les vagues d'attentats qui ont endeuillé notre pays voilà 2 ans et la menace terroriste qui demeure très importante, nous devons tous être vigilants et acquérir une culture d'anticipation face à d'éventuelles menaces tout en continuant à vivre. C'est quelque chose de nouveau pour nous. Dans ce cadre-là, la Ministère de l'éducation Nationale a lancé, dès la rentrée 2016, plusieurs dispositifs visant à sécuriser les établissements scolaires dont les écoles communales. Parmi ces mesures, le confinement des élèves et personnel dans une pièce de l'école en cas de menace d'attentat. Le confinement doit permettre de mettre à l'abri dans l'attente de l'intervention des forces de l'ordre. Ainsi, début octobre, la gendarmerie, les pompiers, Aurélie Ressori directrice et moi-même, nous avons fait un diagnostic de l'ensemble de l'école et avons considéré que la salle de sport présentait les meilleurs critères pour devenir salle de confinement, moyennant des aménagements validés par la gendarmerie, référente en la matière. Des devis ont été demandés, le projet s'élèverait à environ 20 000€. Ces travaux sont subventionnés par une dotation spéciale de l'État et peut être de la Région. Nous avons délibéré pour solliciter ces aides et dès l'obtention nous entreprendrons les travaux.

Bibliothèque

Tel : 04 92 77 73 68 / 09.77.80.07.13

Mail : bibliotheque.roumoules@wanadoo.fr

Fermeture les mercredis
21 et 28 décembre 2016



Reprise le 4 janvier 2017

Ouverture les mercredis de 17h à 19h

Avec l'informatique nous sommes **reliés à toutes les médiathèques du département** : les livres peuvent donc être pris à la bibliothèque de Roumoules et rendus dans les autres bibliothèques de la DLVA et vice versa.

Nous pouvons **réserver par internet**, dans la mesure des disponibilités, les livres qui vous intéressent et vous les obtiendrez avec un petit délai d'une semaine (la navette se déplace à Roumoules tous les mercredis pour nous apporter les livres retenus).

La tarification est de 15 euros par famille et par an (d'autres tarifs sont en vigueur pour les étudiants, les chômeurs...) et c'est gratuit pour les enfants.

Nous recherchons des bénévoles pouvant s'impliquer dans la gestion et/ou l'animation. Si vous avez quelques heures de libres, n'hésitez pas à nous rejoindre

Bonnes Fêtes à Tous

Avec la rentrée des classes, nous avons avec les bénévoles de la bibliothèque repris l'activité avec la médiathèque de Digne concernant les auteurs en résidence.

Nous avons commencé avec la journée du 19 septembre avec Laurent DAYCARD :

Une quarantaine d'enfants étaient présents pour cette manifestation. Cela a commencé par l'histoire du petit cochon refusant de rentrer à la maison, suivi du pourquoi les chiens se sentent la queue pour se reconnaître Les enfants comme les grandes personnes ont été passionnés par ce conteur fabuleux.



Le 3 octobre, Agnès DUMOUCHEL,

a continué avec des contes Russes et l'histoire de la princesse et de sa demande qui permet de faire revivre divers personnages et dont la fin assez morale a été appréciée par les enfants. Cela les a bien fait rire.

Nous remercions Marinette et Suzie du club du Colombier pour l'aide apportée ce jour-là en raison du manque de bénévoles.

Nous espérons renouveler ces animations avec la médiathèque de Digne.

Nous avons déjà repris **des projets avec l'école ainsi le lundi 17 octobre**, les grandes sections se sont retrouvées sur le thème des États-Unis, après-midi qui a été préparée par Michèle pour la question technique et animée par les bénévoles de la bibliothèque



D'autres journées comme celles-ci sont programmées, comme le 28 novembre avec la projection du film « Sur les chemins de l'école » pour tous les enfants.

Le Mardi 25 novembre une journée sur le thème de l'Australie est organisée pour les petites sections.

D'autres journées sont prévues pour l'année 2017. Nous en reparlerons dans le prochain bulletin.

Le 3 décembre, l'association Poètes des Hautes Terres a présenté une vidéo conférence sur Jacques BREL à 19h à la salle polyvalente.

A L'année prochaine

Nous rappelons que les livres sont prêtés pour un mois et demandons aux personnes qui en ont depuis plus longtemps de les ramener car d'autres personnes peuvent vouloir les lire

Social

La commission d'action sociale peut vous recevoir en mairie pour vous aider dans vos démarches :

- Montages de dossiers (CAF, RSA...),
- recherche d'emploi,
- création d'entreprise

Prenez un rendez-vous à la mairie ou par téléphone au 04.92.77.85.02. Concetta Zunino ou Alain Cocaud vous recevront le plus rapidement possible.

JEUX

Horizontalement : 1. Table de travail d'un artisan – 2. Vertiges, étourdissements, troubles – 3. Initiales de Brigitte Bardot / Matière tricotée – 4. Petit fleuve du Nord de la France / Poignées de corbeille - 5. User, imparfait, il – 6. Consonnes de cas / Servir, participe passé – 7. Interjection marquant l'hésitation / Beau, devant une voyelle ou un h muet – 8. Tromperies, escroqueries, tricheries.

Verticalement : 1. Embaucher, passé simple, il – 2. Frapper brutalement, battre, rouer de coups – 3. Aluminium du chimiste / Déterminant masculin – 4. Brosse surmontée d'un manche - 5. Attachante – 6. Déesse égyptienne / URB dans le désordre – 7. Excitée, agacée, irritée – 8. Oser, présent, tu / Pronom de conjugaison.

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

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)

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

Bienvenue aux nouvelles entreprises



TOP NEM (spécialités asiatiques)

M. BUI DINH Diêu 07.51.09.78.50

ou

07.58.26.20.99

sur la Place de la République le jeudi de 17h à 19h30

Gwendoline Ménage

07.87.59.95.40

Roumoules, Riez et alentours de 15 km

C.e.s.u ou facture

Aide à domicile, ménage occasionnel,
entretien ménage régulier, courses, garde d'enfants



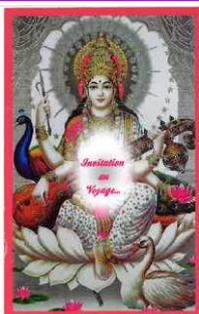
BGEA LABO

Analyses, Essais et Inspections techniques (Béton, Granulats, Expertises, Audits)

M. Gérald BAUDIN 06.59.09.02.04

bgea-labo@bbox.fr

19 Parc des Écoliers, 04500 ROUMOULES



Massages traditionnels ayurvédiques

Invitation au voyage et à la quête de soi

Mélina MASNADA 06.58.26.70.38

Diplômée méthode Ajit Sarkar (Vellai Thamarai, Pondichéry)

Café des Alpes

04.92.77.87.96

Propose depuis le 27 octobre des jeux de tirage (Euromillions, Loto, Parions sport et Kéno)

Laurence et David vous accueillent dès 7h

et l'alimentation générale est ouverte de 7h30 à 19h30. Jour de fermeture : le mercredi



Ecole

Nettoyons la nature

Le vendredi 23 septembre, toute l'école de Roumoules a participé à l'opération « Nettoyons la Nature ».

200 kg de déchets ont été ramassés autour de l'école, au parc et dans le village.

Contes

Dans le cadre du partenariat avec la bibliothèque du village, les enfants du CP au CM2 ont eu la chance d'écouter des histoires interprétées par des conteurs professionnels, Madame Dumouchel et Monsieur Daycard.



Course d'orientation.

Le mardi 18 octobre, les enfants de l'école ont passé la matinée au parc de notre village afin de participer à une course d'orientation préparée par la maîtresse Sophie, aidée par les parents d'élèves.

Cette matinée sportive venait clôturer un cycle d'apprentissage Course d'Orientation effectué au cours de la première période.

Mutuelle de village

Notre enquête pour créer une mutuelle de village n'a pas donné les résultats que nous espérions ; **40** réponses pour toute la commune ! Nous ne mettrons pas en place un comité de pilotage avec les professionnels de santé.

La démarche d'adhérer à une mutuelle ou complémentaire santé, est une démarche personnelle. Nous n'avons aucune autre intention, que celle de permettre au plus grand nombre d'habitants de Roumoules de payer un peu moins, en se regroupant pour peser un peu dans des négociations avec les complémentaires santé, qui ne sont pas des sociétés philanthropes.

Néanmoins, pour les personnes ayant un faible revenu, des aides existent. L'ACS (Aide au paiement pour une Complémentaire Santé) est à demander auprès de la caisse d'assurance maladie ; les conditions pour en bénéficier sont :

- le montant des ressources,
- résider en France depuis plus de 3 mois,
- être en situation régulière.

Nous sommes fin décembre et le juge du tribunal correctionnel est de bonne humeur. Il demande au prisonnier :

- Quelles sont les faits qui vous sont reprochés ?
- On me reproche d'avoir fait mes achats de Noël trop tôt!
- Mais ce n'est pas un crime ça. Et comment ça, trop top !
 - Ben, avant que le magasin n'ouvre...

Il y a quatre âges dans la vie de l'homme :

- celui où il croit au père Noël ;
- celui où il ne croit plus au père Noël ;
- celui où il est le père Noël ;
- celui où il ressemble au père Noël.

Humour

Nouvelles du Parc du Verdon

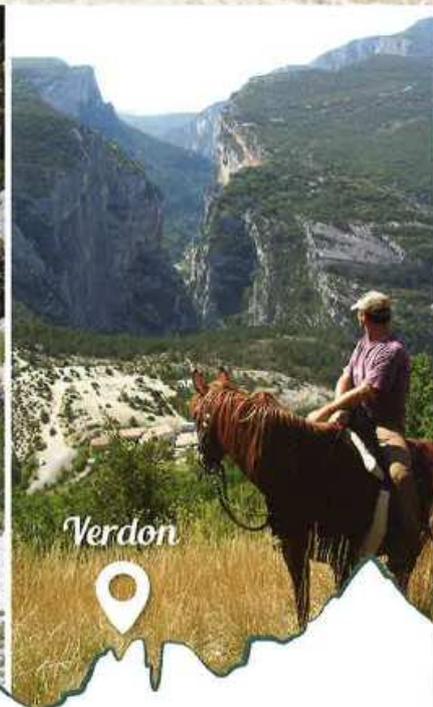
www.cheminsdesparcs.fr



Préparez vos balades et randonnées dans le Parc naturel régional du Verdon



À pied, à vélo, VTT ou cheval, partageons les trésors des parcs naturels régionaux de Provence-Alpes-Côte d'Azur !



Une autre vie s'invente ici



Mise à jour : 07/2014 - 05/2015
www.cheminsdesparcs.fr

LES ACTIONS RÉALISÉES EN 2016

Participation au SUIVI DES RAVAGEURS DE PRINTEMPS de lavandin, notamment par le piégeage des noctuelles sur le secteur de Valensole. Ce suivi a permis d'intégrer des observations supplémentaires au BSV PPAM rédigé par le CRIEPPAM, afin d'anticiper et d'être plus réactif en cas d'attaque de noctuelle.

« QUALITÉ DES SOLS ET PRODUCTIVITÉ DU LAVANDIN »

24 mai & 7 juin : Formation 16 agriculteurs, 4 experts intervenants : E. Chaisse (CRIEPPAM), J.C. Lacassin (SCP), K. Rimán (consultant en agro-écologie), X. Salducci (Célesta-Lab)
Comparaison sur le terrain de différents systèmes de culture de lavandin sur des critères pédologiques, agronomiques et économiques (approche système). Réflexion participative sur les pistes d'actions à mettre en oeuvre.

Lancement des premières MESURES DE LA QUALITÉ BIOLOGIQUE DES SOLS du plateau de Valensole (Elisol, Célesta-Lab). Analyses de la qualité des matières organiques et de l'activité biologique du sol.

PARUTION D'UN BULLETIN DE FERTILISATION,

en collaboration avec Arvalis. Piloter ses apports de fertilisation azotée en fonction des besoins du blé et de l'année climatique, en réévaluant son potentiel de rendement en cours de campagne. Ce bulletin est destiné à tous les agriculteurs du plateau de Valensole.

Mise en oeuvre D'UN PLAN D'ACCOMPAGNEMENT POUR LA PLANTATION DE HAIES

11 agriculteurs ont l'objectif de replanter des haies. Au total, la plantation devrait atteindre 3 km de haies.

Ces actions ont été réalisées avec les partenaires suivants : ARVALIS, CRIEPPAM, SCA3P, GPS, INRA Montpellier

CONTACTS

CHAMBRE D'AGRICULTURE DES ALPES DE HAUTE-PROVENCE
Nora DERMECH - 04 92 30 57 74
ndermech@ahp.chambagri.fr

PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERDON
Perrine PUYBERTHIER - 04 92 74 68 12
ppuyberthier@parcduverdon.fr

Avec la participation financière de l'Agence de l'eau Rhône-Méditerranée-Corse, du Cas Développement Agricole et Rural, du réseau Natura 2000 et de la Région PACA



ACCOMPAGNER L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES AGRICOLES SUR LE PLATEAU DE VALENSOLE VERS DES AGROSYSTÈMES PLUS DURABLES



UN RÉSEAU DE PARTENAIRES AU SERVICE DES AGRICULTEURS



Qualité des sols et productivité du lavandin sur le plateau de Valensole : des agriculteurs motivés, un début prometteur

Pourquoi parler de qualité des sols sur le plateau de Valensole ?

Contrairement à ce que l'agriculture intensive a longtemps prétendu, le sol n'est pas seulement un support mais un réel écosystème complexe. Au service du producteur, il assure la nutrition des cultures, l'épuration des eaux, la régulation du climat à moindre frais. On assiste aujourd'hui à une réelle prise de conscience de la part des producteurs sur la nécessité de préserver leurs sols afin d'assurer la durabilité de leurs productions sur le long terme.

Les 24 mai et 7 juin derniers, 16 agriculteurs ont suivi la formation « Qualité des sols et productivité du lavandin : de nouvelles clefs pour repenser son système » organisée par l'animatrice Perrine Puyberthier dans le cadre de la démarche REGAIN. Quatre experts ont contribué au travail : Eric Chaisse, directeur du CRIEPPAM, Jean Claude Lacassin pédologue à la Société du Canal de Provence, Karim Riman, expert en agroécologie et Xavier Salducci directeur du laboratoire Celesta-Lab.

Sur le terrain, les agriculteurs, appuyés des experts, ont comparé et débattu autour de différents systèmes de production de lavandin. Dans une démarche bottom-up, ils ont commencé par décrire les sols étudiés : texture, structure, biologie et limites physiques. Dans un ordre logique, l'étude s'est ensuite orientée sur la culture et son état sanitaire, pour se terminer sur les résultats économiques. L'objectif final était de réfléchir aux pratiques agricoles apportant le meilleur compromis entre préservation de la qualité des sols et maintien de la productivité. Les premières pistes proposées par les agriculteurs ? Implanter des couverts intercalaires en parcelle de lavandin, apporter de la matière organique, minimiser le travail du sol, et bien sûr, allonger les rotations et diversifier les assolements. Motivation et idées étaient au rendez-vous ! Les premières expérimentations verront le jour dès cet automne.

REGAIN : une démarche partenariale portée par le Parc naturel régional du Verdon, la Chambre d'agriculture des Alpes de Haute Provence, la Société du Canal de Provence et AgroSYS chaire d'entreprise de Montpellier SupAgro.

Perrine Puyberthier, coanimatrice REGAIN
ppuyberthier@parcduverdon.fr



Le slake-test : un exemple pédagogique pour démontrer la forte sensibilité à l'érosion des sols non couverts.

L'objectif du slake test est de regarder la stabilité structurale d'un sol sous l'effet de sa réhydratation. Sur la photographie 1, à gauche, un échantillon de sol enherbé est déposé dans l'eau. A droite, un échantillon de sol biné subit le même traitement. Ces sols ont la même texture : argilo limono-sableuse.

Une fois plongé dans l'eau, le sol enherbé (à gauche) se délite un peu mais l'eau reste transparente au-dessous : le sol reste stable et ne se désagrège pas. A droite, les phénomènes de compression très rapides font éclater les agrégats de l'intérieur, le sol n'a pas de stabilité structurale et l'eau se trouble rapidement (photographie 2). A la fin de l'expérience, le sol biné (à droite) a été littéralement désagrégé suite à son immersion, tandis que le sol enherbé est resté quasi intact (photographie 3).



Début d'expérience :
dépôt des mottes de sol dans l'eau.
A gauche : sol enherbé
A droite : sol biné



1 minute après le début de l'expérience : Le sol enherbé reste structuré, le sol biné se désagrège peu à peu et l'eau se trouble.



Fin d'expérience :
Le sol enherbé est resté stable, l'eau est claire. Le sol biné s'est complètement désagrégé et la turbidité de l'eau est forte.



En 2002, sur la base d'un certain nombre de constats alarmants, le Parc naturel régional du Verdon a souhaité créer un dispositif « Ecogarde ».

En effet, plusieurs sites du Parc du Verdon font l'objet d'une importante fréquentation touristique qui génère parfois une anarchie des flux de circulation et des incivilités portant atteinte à l'intégrité des sites naturels (feux, installation massive des camping-cars, abandon des déchets sur place...).

Par ailleurs, la signalétique d'information fait défaut au sein des sites naturels du territoire et les écogardes pallient ce manque d'information.

Enfin, ils mettent en œuvre des protocoles de suivi de la fréquentation des sites et ainsi répondent à un besoin de mesurer les réalités du terrain.

Les écogardes sont donc la bouche, les yeux et les oreilles du Parc naturel régional du Verdon et de ses partenaires (autres collectivités, EDF...). Ils sont la bouche en ce qu'ils restituent les messages de sensibilisation et d'information du Parc du Verdon et de ses partenaires ;

- Expliquer est le maître mot de leur action...
- Patience, diplomatie, recul, mesure, psychologie... sont leurs outils...
- Compréhension, acceptation, appropriation de l'information par le public...sont les buts recherchés.

Ils sont les yeux en ce qu'ils veillent sur les personnes et sur les sites :

- Veille et alerte sur l'état des sites,
- Veille à la sécurité des personnes,
- Veille au respect du civisme et des règles,
- Observations de terrain, comptages de fréquentation.

Ils sont les oreilles en ce qu'ils sont à l'écoute des habitants et des visiteurs du territoire

- L'écoute est la clé pour adapter le message à la personne
- Que se dit-il sur tel projet ?
- Comment est perçu tel aménagement ?
- Que faudrait-il faire à tel endroit ?

Ces agents de sensibilisation viennent à la rencontre du public des sentiers de randonnée et des sites naturels très fréquentés que sont les lacs, gorges et montagnes du Verdon. Les écogardes informent et renseignent tout en veillant à la sécurité, au respect des sites et des règles de « bonne conduite ».



Parmi les comportements qui posent problème, au regard de la préservation du patrimoine du Verdon ou de la sécurité des personnes, on trouve pêle mèle la circulation motorisée, les comportements à risque en lien avec la baignade ou le camping sauvage qui induit les feux de camps...

Les écogardes du Parc naturel régional du Verdon apportent une présence supplémentaire de proximité à la surveillance incendie et aux premiers secours. Ils sont des médiateurs. L'une de leur fonction essentielle est d'expliquer la raison d'être d'une recommandation ou d'une règle juridiquement fondée comme l'est l'interdiction de faire du feu, ou la circulation de véhicules terrestres sur les pistes DFCI. Ils agissent donc de telle sorte que les individus concernés par leur intervention comprennent, acceptent et s'approprient l'information donnée. Le repérage et la destruction systématique de place à feux, la sensibilisation des fumeurs et l'approche directe des auteurs de feux de camp, notamment autour des lacs et dans les gorges, font partie intégrante des actions des écogardes.

Ils sensibilisent les personnes à la richesse du patrimoine du Parc du Verdon, suggèrent des activités de découverte respectueuses de l'environnement et favorisent la mise en œuvre de la politique touristique du Parc du Verdon ; « Hors circuits- Hors saison ».

Ce dispositif est constitué d'une équipe de 17 écogardes en été, répartis sur quatre secteurs : Secteur de Castellane, secteur de Moustiers-Sainte-Marie, secteur de Sillans-la-cascade et secteur d'Esparron. Cette équipe est également composée à titre expérimental, en juillet et en août depuis 2014, d'une patrouille équestre de deux gendarmes et d'un écogarde.

Un tel dispositif participe pleinement au développement durable du Verdon en ce qu'il favorise la prise de conscience, par le public, de la valeur patrimoniale du territoire sur lequel il vit ou qu'il visite.

Cette prise de conscience consiste notamment à réaliser que ce patrimoine est ce qui appartenait aux pères et que l'on transmet aux fils, ce qui permet de répondre aux besoins du présent et qui doit permettre de garantir ceux des générations futures.

Pour la seule année 2016, quelques chiffres :

- 133 499 personnes croisées,
- 35 922 personnes sensibilisées,
- 588 feux de camps relevés et démontés, 51 feux éteints par notre action,
- 136 encombrants relevés et cartographiés.

Les restos du cœur

Tel : 04 92 72 86 99

- Ouverture en période hivernale,
- les lundis de 10h à 12h et de 13h30 à 16h30.
- Les mardis de 9h00 à 12h



La campagne d'hiver des Restos du cœur qui a débuté le 21 novembre s'achèvera le 07 mars 2017. 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...

Place de la Coquille à Riez

M.O.D.E.F

Mouvement de Défense des Exploitants Familiaux

Les stages de l'association féminine du Modéf (Mouvement de défense des exploitants familiaux) pour les Alpes-de-Haute-Provence se déroulent régulièrement à Roumoules (ou dans les environs).

Les thèmes sont proposés et choisis par les adhérentes elles-mêmes en fonction des finances de notre association, et les souhaits de chacune.

Suite à notre réunion de reprise, pour cet hiver et ce printemps, les stages prévus sont :

- mardi 6 décembre : stage diététique à Roumoules, où se rencontrent les adhérentes des trois départements où est implantée l'association : Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes et Vaucluse,
- mardi 14 mars : généalogie, à la recherche de ses ancêtres...
- stage avec Bernard Cauvin, ancien boulanger de La Palud-sur-Verdon,
- céramique et poterie avec Geneviève Vallart, notre potière de Roumoules,
- vannerie avec Marilyn Barazer, notre vannière de Roumoules,
- formation en taille des arbres fruitiers avec Dominique Molle,
- sortie patrimoine à Saint-Jurs,
- fabrication de produits esthétiques naturels...

Nos stages sont ouverts, dans la limite des places disponibles et ils sont gratuits pour les adhérentes de l'association féminine du Modéf.

Si ces stages vous intéressent, vous pouvez contacter Martine Barbey 04 92 72 13 43, Marilyn Barazer 04 92 77 70 29, ou Annie Robert 04 92 74 68 00 (du lundi au vendredi, aux heures de bureau).

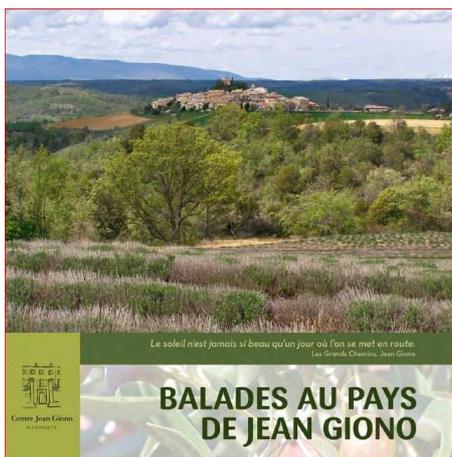
Secours catholique



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)

Centre Jean GIONO



Le centre Jean GIONO organise des ballades littéraires au pays de Jean GIONO.

Les itinéraires choisis en Haute-Provence et dans le Dauphiné sont l'occasion de parcourir les sites qui ont marqué Jean Giono, où il a séjourné et fréquenté paysans et bergers. Au cours des balades, des pauses sont mises à profit pour lire des textes de l'auteur et évoquer sa vie et son œuvre. Ces balades sont encadrées par des accompagnateurs diplômés d'État et bons connaisseurs de l'œuvre de Jean Giono. Elles s'adressent aux individuels, aux groupes constitués et aux scolaires. Les balades proposées pour des groupes d'adultes (constitués de de 15 personnes minimum à 25 personnes maximum) sont aux tarifs actuels suivants :

- 10 euros par personne pour la journée
 - 7 euros par personne pour la demi-journée
- pour un groupe maximum de 25 personnes. Au-delà, l'intervention d'un second accompagnateur est nécessaire.

Pour réserver, programmer, s'adresser au secrétariat des balades littéraires du Centre Jean Giono au 04 92 70 54 54.

Il existe aussi des balades organisées en formule individuelle à date fixe ou pour des scolaires

Consulter notre site www.jeangiono.com

Voici également les coordonnées de l'Association des Amis de Jean Giono qui organise entre autres des visites guidées au Paradis, la maison de l'écrivain : rencontresgiono.fr

Au plaisir de vous voir bientôt,
Le Centre Jean Giono
centregiono@dlva.fr

CLUB INTER-AGE LE COLOMBIER

Président Michel CARRERE
Tél. 04.92.77.81.36

COMITÉ DES FÊTES

Président Gérard RIGGI
Tél. 04.92.77.70.13

LA COLLINETTE

Présidente Françoise IELLI
Tél. 04.92.77.87.18

FORME DETENTE ET VITALITE (F.D.V)

Présidente Rosine di SERIO
Tél. 06.60.59.81.71

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

BOXE FRANCAISE SAVATE

Président Frédéric LOPEZ
Trésorier : Jean-Philippe LO SCHIAVO
Tél : 06.51.07.05.50

Calendrier

COMITE DES FETES

18 février 2017 : Soirée Saint Valentin
18 au 19 mars 2017 : Saint Joseph
29 avril 2017 : Soirée Muguet
25 juin 2017 : Bœuf

CLUB INTER-AGE LE COLOMBIER

28 janvier 2017 : Assemblée générale
et
Gâteau des rois

26 février 2017 : Thé dansant
12 mars 2017 : Loto
23 avril 2017 : Repas à thème
02 juillet 2017 : Buffet campagnard

L'ECHO DU COLOSTRE

17 février 2017 à 19h (Place république) : Vin chaud
14 mai 2017 : Cueille la Terre

CINEMA DE PAYS

A partir du 13 janvier 2017
le vendredi tous les 15 jours

LES ATELIERS DE LA GOULOTTE

11 février 2017 : Théâtre
12 février 2017 : Vide grenier (salle polyvalente)
11 mars 2017 : Concert
1^{er} avril 2017 : Spectacle
2 avril 2017 : Vide grenier (salle polyvalente)
26 au 28 mai 2017 : les Festivades



Si vous souhaitez que les événements culturels que vous organisez soient mentionnés dans le journal culturel édité par la DLVA pour les 26 communes, merci de venir retirer un document en mairie et le transmettre par mail ou par courrier à la DLVA

La vie associative

VOVINAM

ARTS MARTIAUX VOVINAM VIET VAO DAO À ROUMOULES

Pour tout renseignement (horaires ou autres) contactez :

Christian Bourjac : 06 74 78 56 78

Mail : hlvchristian@hotmail.fr



Créé en 2003 le club de VOVINAM VIET VO DAO de ROUMOULES a pu, d'années en années, développer dans le canton la pratique de cet art martial vietnamien. Noël approche. Alors que le Vietnam va entrer dans l'année du COQ le club de roumoules prend un nouvel essor grâce à l'arrivée de nouveaux pratiquants et de nouveaux encadrants.

L'ambiance familiale et conviviale qui règne à l'intérieur du club, a toujours favorisé l'intégration des nouveaux pratiquants jeunes et moins jeunes.

De nouveaux projets locaux ont vu le jour tel que la création d'une section BABY, de nouveaux créneaux horaires accessibles aux pratiquants, la naissance d'une section de remise en forme, accessibles à tous, etc....

D'autres projets plus ambitieux, à l'échelon national, sont en train de se concrétiser pour le plus grand bonheur des Vo Sinh (pratiquants).

C'est avec une grande satisfaction qu'à l'aube de cette saison nous apprécions l'implication des parents qui, jalouxant leurs enfants, adoptent le vo phuc et investissent le « tatamis ».

Avec l'appui d'autres clubs amis et le soutien des plus grands maîtres vietnamiens le club peut être ambitieux et finaliser tous ces projets au sein de la famille Vovinam.

C'est avec un grand bonheur que bientôt les encadrants et quelques pratiquants pourront partir dans le pays berceau de cet art martial, le Vietnam, à la rencontre des plus grands Maîtres.

En attendant il s'agit pour tous de retrousser les manches (du vo phuc) pour continuer à progresser dans la voie de cet art martial.

Nous vous invitons à venir nous retrouver à la salle polyvalente de Roumoules afin de découvrir cet art, venue d'Asie, le VOVINAM VIET VO DAO.

PS : dernière minute : Nous avons le plaisir de vous annoncer l'élection de Christian au *conseil d'administration du comité départemental*. Il représentera donc les AMV au sein du comité 04.



FORME, DÉTENTE, VITALITÉ

L.I.A Bougez et dansez



**le Jeudi de 18h50 à 19h50
à la salle polyvalente**

Le L.I.A (Low Impact Aerobic) est une danse dynamique et rythmée adaptée aux adultes comme aux jeunes. Le style de combinaisons chorégraphiées, favorise le développement de l'équilibre, de la souplesse et de la forme physique dans son ensemble. C'est un travail de coordination sans impact au sol, ménageant les articulations. Bonne ambiance garantie.

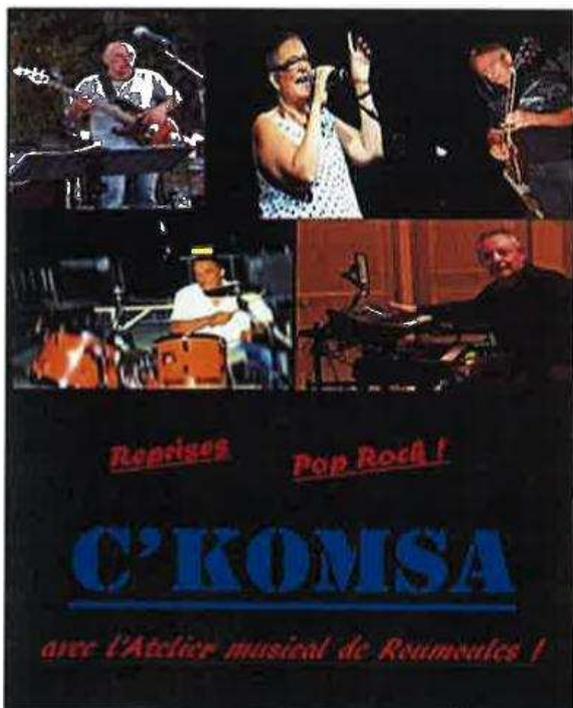
ANIMATIONS

ATELIER MUSICAL DE ROUMOULES

**Année sabbatique pour certains,
remise en cause pour d'autres,
fin des activités musicales comme annoncé sans
fondement !!!
Non il en est tout autrement !!!**

Après le départ de notre chanteur-pianiste, notre association a passé une année bien calme.

De ce fait et à travers ce départ, l'année 2016 pour l'atelier a été sous silence c'est vrai, mais cela nous a permis de nous remettre en question sur l'avenir de notre association. Le travail de 2016 a été des plus prometteurs, dans les échanges avec d'autres musiciens du département et ceux limitrophes, ce qui nous a permis de renforcer notre groupe musical avec deux nouveaux membres qui viennent de rejoindre le groupe "C. KOMSA " Martine *au chant* et Marc *au clavier*.



Après ces rencontres, notre volonté étant d'autant plus déterminée à continuer de belles aventures en musique auprès de vous et pour le village, avec des concerts inscrits dans un nouveau répertoire, bien que certains titres restent au catalogue. Il faut savoir qu'un travail conséquent est nécessaire avant que les rouages soient bien huilés, nous sommes confiants que nos efforts seront récompensés et que nous pourrons à nouveau enchanter vos soirées

Des projets ambitieux seront aussi articulés en 2017, tels que des ateliers gratuits, où les novices de tous âges pourront venir découvrir des séances d'initiation à la guitare avec Jean-Pierre

Une chose est certaine, pour le 21 juin 2017 nous partagerons tous ensemble cet événement symbolique de la culture musicale.

En attendant cette rencontre, nous vous souhaitons de bonnes et agréables fêtes de fin d'année.

Patrick CUMOND

Président de l'association "L'Atelier Musical de Roumoules".

CLUB INTER-AGE LE COLOMBIER

Animations 2016

30 janvier : les membres du bureau et les adhérents se sont réunis pour le rapport de l'année 2015 et ont dégusté les gâteaux et galettes des rois avec le verre de l'amitié.

13 mars : GRAND LOTO DE PRINTEMPS

Cette année, pour sortir des repas un peu « basiques » nous avons innové en proposant des repas à thèmes qui ont eu jusqu'à présent un bon accueil de nos adhérents et de leurs invités :

Le 21 avril nous nous sommes régalés avec un repas du sud-ouest préparé par la boucherie GRADIAN à VINON.

Le 21 mai : nous avons passé une très belle journée ensoleillée avec une mini croisière sur l'Isère et la visite des fontaines pétifiantes.

Le 22 mai : après-midi théâtre

26 juin : nous avons terminé la saison avec notre buffet campagnard préparé par la Boucherie des Alpes à RIEZ.

29 septembre : repas créole préparé par TITOU TRAITEUR à PEYRUIS.

16 octobre : GRAND LOTO D'AUTOMNE.

17 novembre : nous poursuivons le « Tour de France » en proposant un repas lyonnais préparé par la Boucherie GRADIAN à VINON.

4 décembre : REPAS DE NOEL

Nous tenons à rappeler que tous les jeudis après-midi nous nous retrouvons pour un moment de belle convivialité avec jeux de cartes, scrabble, jeux de société et petit goûter offert par le Club – venez nous rejoindre.

A NOTER : L'assemblée générale du Colombier se tiendra le 28 janvier 2017 à 15 h avec partage du gâteau des rois



BOXE SAVATE



D'origine française,
C'est un sport complet...
De haut niveau...
Accessible à tous.

Les cours sont réservés aux adultes. Ils sont mixtes.

Tous les Lundi et Jeudi soir de 19 H 30 à 21h30
à la salle polyvalente de Roumoules.

Premier cour initiatique gratuit

Contact club

Jean-Philippe : 06 51 07 05 50

Frédéric : 06 75 84 01 85



Née il y a plus de 200 ans, La SAVATE apparaît au 19^{ème} siècle comme une réponse à la violence urbaine à Paris et est aux sources de toutes les activités de combat avec les pieds.

Il existe deux aspects à la discipline :

- ASSAUT : Interdisant tout contact rude, il s'agit d'une pratique d'opposition basée surtout sur la technique et les touches.
- COMBAT, ici, la puissance des coups est autorisée et la recherche du Hors-Combat (K-O) acceptée.

La Savate boxe française est avant tout éducative. Elle impose une progression intelligente qui passe par le respect du corps, l'apprentissage des techniques ainsi que de l'esprit sportif. L'appréciation d'un combat tient autant compte des qualités techniques que de la capacité à analyser une situation et à résoudre les problèmes posés par l'adversaire.

La Savate boxe française est une discipline de compétition de Haut Niveau. La France confirme chaque année sa place de leader face aux autres nationalités. En 2015, L'équipe de France a remporté 29 MÉDAILLES D'OR aux Championnats d'Europe et du Monde.



La discipline est le plus souvent proposée comme sport de loisir. Les clubs assurent un entraînement sportif, technique et tactique. On apprend lors des cours la notion de jeu, d'échange à la touche (sans force ni violence).

A ce jour, la Fédération comptabilise **21 048 FEMMES** sur les 57 775 Licenciés 2015/2016.

Des valeurs

Éthique

Sport de rigueur et de discipline, la SAVATE boxe française veille à la qualité des relations entre tireurs lors des rencontres. Le fair-play, **Le respect des règles et de la personne** ainsi que **la maîtrise technique** sont les maîtres-mots de l'enseignement.

Esthétique

La frontière des sports de combat et de disciplines artistiques, la SAVATE boxe française **met en mouvement le corps humain avec souplesse**, agilité et grâce

Efficace

C'est à **la force des pieds et des poings** et grâce à un entraînement intensif et rigoureux que les athlètes pratiquant la SAVATE boxe française apprennent les actions les plus pertinentes et performantes pour faire face à leurs adversaires.

Éducatif

A tous les âges les valeurs de la SAVATE boxe française se transmettent grâce à un enseignement complet et ludique (port du casque et protections sont obligatoires pour les plus jeunes). La pratique de la SAVATE boxe française **développe la motricité, la fluidité gestuelle et la confiance en soi.**

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.

ANIMATIONS

CINEMA DE PAYS



ROUMOULES, un cinéma dynamique et convivial

Retrouver le plaisir d'aller au cinéma à deux pas de chez soi, voir un bon film également à l'affiche des grandes salles de la région, c'est ce que les spectateurs de Roumoules peuvent découvrir toute l'année.

Depuis une vingtaine d'années, le cinéma va au-devant du public à Roumoules. Deux fois par mois, en fin d'après-midi, une équipe du Cinéma de Pays débarque de leur camionnette, appareil de projection numérique, régie audio Dolby Stéréo et des films récents sous le bras, direction la salle polyvalente du village.

Avec la crise, on vu disparaître petit à petit les salles de cinéma des petites villes il y a une trentaine d'années. La Municipalité de Roumoules, qui s'intéresse de près à l'animation de sa commune, considérant qu'elle est l'une des composantes de l'aménagement de son territoire, avait soutenue vivement le projet d'implantation d'un circuit de cinéma itinérant dans le département des Alpes de Haute-Provence.

« Nous voulons offrir toute l'année, un cinéma de qualité, fort et dynamique, composé de films récents, de tous genres, pour tous les âges et perpétuer ainsi, dans ces lieux, la magie du spectacle cinématographique », explique Jean-Philippe Lo-Schiavo, correspondant local pour l'association Cinéma de Pays. Avec les années, le public se fidélise et à chaque passage du cinéma itinérant, vient faire le plein d'émotions devant un film dont leurs parlent les radios, les journaux et la télévision.



LA FETE DU COURT METRAGE

Du 15 au 18 décembre
2016

Projections de courts métrages
www.lafeteducourt.com



Le Cinéma de Pays permet de rester au village et de se sentir solidaire autour d'un véritable projet culturel de proximité. Il est l'un des centres d'intérêts des jeunes, des personnes âgées et de ceux qui ne peuvent se déplacer. Il importe d'en développer la connaissance et la pratique au profit de tous.

À l'affiche pour les fêtes de fin d'année, vous pourrez découvrir « Vaïana » le nouveau film de Walt Disney, « Norm » film d'animation avec la voix d'Omar Sy et bien d'autres films pour toute la famille.

Entrée : 5€ pour tous (supplément 2€ pour films en 3D)

Pour connaître le jour et l'heure du passage du Cinéma itinérant, rendez-vous sur le site web de l'association : cinemadepays.wixsite.com/cinema

Jean-Marie Cayet, Cinéma de Pays



VENEZ NOMBREUX

ROUMOULES

SALLE POLYVALENTE

VENDREDI 16 DÉCEMBRE



ECHO DU COLOSTRE

Samedi 5 novembre, l'association l'Echo du Colostre en partenariat avec le Parc naturel régional du Verdon, a eu la joie d'accueillir le Crieur du Verdon pour un spectacle sur le thème des transhumances et migrations.

C'est à partir d'une enquête qu'il a menée au fil de rencontres de hasard auprès d'habitants du Verdon que Michel, l'homme en orange, a bâti ce spectacle.

D'où es-tu ? ... Je suis provençal, j'aime mon pays, provençal par choix de vie pour certains, attirés par le soleil et un art de vivre, provençal de toujours pour d'autres... quoique... une grand-mère, un père, un arrière-grand-père arrivé d'Italie, d'Arménie, d'Espagne, d'Afrique du Nord... le plus souvent fuyant la misère ou l'oppression d'un système politique... partis courageusement vers l'inconnu, vers un avenir qu'ils espéraient meilleur, immigrés qui ont dû faire face à la méfiance, parfois au refus. Il y a ceux qui se sont posés quelque temps avant de continuer leur route, ceux qui vont et qui viennent en fonction des saisons, qui sont d'ici et d'ailleurs, ceux qui ont choisi de rester et de faire leur vie ici, quitte à y mourir pour défendre leur pays d'adoption... bon nombre de nos monuments aux morts en témoignent.

En croisant les témoignages, le Crieur nous a dépeint un pays du Verdon riche des origines de sa population, d'histoires d'amour multiculturelles, une Provence faite de diversité.

De la Provence, il nous a entraînés sur un rapide tour au travers de la chanson française dont nous sommes tous fiers : Aznavour, Moustaki, Nana Mouskouri, Brel, Sylvie Vartan, Louis Chédid, Mouloudji, Corneille... arrivés d'ailleurs, forts d'influences multiples qu'ils nous font partager au travers de leurs œuvres.

Ce spectacle a été écrit il y a bientôt 2 ans. L'actualité lui donne aujourd'hui un relief particulier qui nous interpelle, la trentaine de spectateurs venus de Roumoules, Riez, Allemagne-en-Provence ont pu ensuite échanger autour d'un buffet préparé par l'Écho du Colostre.



ROUMOULES

Un marché potier pour des artistes variés



Ils étaient 15 exposants à se réunir pour le 18^e marché potier de la commune. / PHOTO R.M.

Le marché des potiers à Roumoules recevait jeudi dernier 15 artisans céramistes.

Cet événement a été lancé initialement il y a 18 ans par "La maison rose" avec l'association Terre de Provence. Et le mot d'ordre ce jour là : la variété. De nombreuses matières étaient représentées sur ce marché. De l'argile au grès en passant par la porcelaine ou la faïence. Un panel très large de techniques, parfois même très exotiques. La majorité des exposants venaient des villes alentours ou départements voisins.

Yaël Dansault créatrice sur grès depuis 2014 à Moustiers-Sainte-Marie présentait des sculptures pour décor extérieur ou intérieur. Patricia Guillon et son atelier "Affleure de pot" ouvert depuis avril 2016 à Roumoules même proposaient des poteries en terre vernissée. Céline Di Nicola créatrice à Riez depuis 2012 travaille l'argile rouge décorée

à l'engobe (argile blanche). Elle expose en ce moment à la maison de pays d'Allemagne en Provence et est présente sur le marché de Forcalquier dans la cours des artisans.

Certains artisans utilisent des techniques beaucoup moins rependues en Provence. C'est le cas des potiers de L'atelier 17 de Saint-Martin-les-Eaux, ou de Sandrine Allegrini de La Seyne-sur-Mer, qui utilisent la technique du "Raku". Cette méthode japonaise existe depuis le XVI^e siècle. Elle consiste à un défournement à chaud pour provoquer un choc thermique suivi d'un enfumage.

D'autres artisans tout aussi singuliers dans le choix de leurs techniques s'étaient donné rendez-vous à Roumoules. Sophie Dias autodidacte et originaire de Saint-Jurs ou bien "L'argile de Dominique" de Puimoisson ont fait honneur à ce 18^e marché des potiers.

R.M.

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

RENCONTRE CITOYENNE

Venez boire un verre et échanger
sur le thème
MA VIE DANS LE VERDON

J'AIME

J'AIME
PAS



MARDI 13 DÉCEMBRE 2016 - 18h00
SALLE DES FÊTES DE ROUMOULES
04500 ROUMOULES



organisée par le
**CONSEIL DE DÉVELOPPEMENT
DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERDON**

en collaboration avec:
L'association « L'écho du Colostre »



Pour plus d'informations :

Mathieu Leborgne : 06 76 06 42 60
Geneviève Vallart : 06 74 49 48 05



COMITÉ DES FÊTES

Week-end festif dans le village pour la St-Pierre



■ José, et sa traditionnelle paella.

/PHOTO R.M.

Dernièrement, Roumoules a fêté la Saint-Pierre, au cours d'un week-end convivial, comme il se doit. La fête patronale a commencé par une soirée plancha au Café des Alpes, animée par Koraly Music, suivie par deux bals le samedi et dimanche. Elle s'est poursuivie par un magnifique feu d'artifice, et par un concours de jeu provençal, qui a vu s'affronter des boulistes passionnés. La traditionnelle paella de José avec 140 convives a clôturé ces festivités dans une folle ambiance. Le président du comité des fêtes, Gérard Riggi, a tenu à remercier toute son

équipe ainsi que la municipalité, l'équipe du Café des Alpes et tous les participants aux diverses activités. Toutes ces bonnes volontés ont contribué au réel succès de cette fête. Le prochain rendez-vous en collaboration avec le comité des fêtes est donné au Café des Alpes mercredi 10 août à partir de 19h30, pour un concert "rythm and blues" avec Peter Oumi. À cette occasion seront servis la soupe au pistou et ses accompagnements.

R.M.

Pour la soupe au pistou, réservations au ☎ 06 77 16 08 16.

Matériel :

Une boîte (ouverte) ou un bol pour contenir des jetons.
Des jetons. Le même nombre de jetons pour tout le monde.

Nombre de joueurs : Au moins 6

Déroulement du jeu :

Chacun à son tour dit quelque chose qu'il n'a jamais fait. Par exemple : « Je n'ai jamais été à Vérone ». Tous ceux qui ont déjà été à Vérone doivent mettre un jeton dans le bol. Bien entendu, il faut être honnête ! Le gagnant est celui à qui il reste un jeton. (Vous pouvez mettre en gain des tickets de grattage, des friandises, des petits cadeaux surprises comme porte-clefs, aimants, barrette cheveux.....)

Idées :

Je n'ai jamais mangé d'escargots / Je n'ai jamais eu d'animal domestique / Je n'ai jamais eu une aventure d'un soir
Je n'ai jamais fait de ski nautique / Je n'ai jamais joué au casino....

Bon, voilà quelques idées de ce que je n'ai jamais fait (ou presque).
A vous d'en trouver d'autres !

Jeu pour animer Noël

Quelques lignes d'histoire

Les moissons que j'ai connues

Décorant l'entrée de propriétés ou encore supportant le nouvel autel de la cathédrale de Riez, se trouvent des blocs cylindriques de pierre blanche. Il ne s'agit point, comme le pensent certains, de vestiges de colonnes romaines mais de rouleaux servant, avant l'arrivée des batteuses, à fouler les épis de céréales lors des moissons.

Encore ainsi pratiquées après la seconde guerre mondiale, comment celles-ci se déroulaient-elles ?

Dès le début du mois de juillet, en commençant par l'orge qui murissait la première, les céréales étaient coupées avec une moissonneuse-lieuse tirée par trois chevaux. La machine rejetait des gerbes ficelées que l'on rassemblait en tas : les gerbiers, bâtis pour résister à la pluie et au vent. Transportées par charrette au fur et à mesure des besoins, les gerbes étaient amenées sur une aire pour y être foulées.

L'aire (1) était une surface circulaire en terre battue ou bien *caladée*, d'une dizaine de mètres de rayon et comportant en son centre un mât surmonté d'un tourniquet.

Déchargées autour du mât, les gerbes étaient ensuite déliées (2) et étalées pour couvrir toute l'aire, les épis devant reposer sur les tiges de la gerbe précédente pour ne pas être en contact direct avec le sol.

C'est là que les rouleaux munis d'un brancard et tirés par des chevaux entraient en action. Le mors du cheval de tête était relié par une corde au tourniquet sur lequel celle-ci s'enroulait. Ainsi les rouleaux, légèrement coniques pour mieux tourner, décrivaient une spirale qui les amenait près du mât. On retournait alors le tourniquet, la corde se déroulait et les attelages, toujours en décrivant une spirale, gagnaient le bord de l'aire. A nouveau on retournait le tourniquet et ainsi de suite. De cette façon toute la surface de l'aire était foulée progressivement et régulièrement.

Toutes les deux heures environ, les épis étant égrenés, à l'aide d'une fourche en bois à trois longues dents, la paille était retournée, secouée pour bien faire tomber les grains et amenée à l'extérieur de l'aire pour former un gros cordon. En fin de journée, elle (3) était transportée dans une grange ou entassée en pailler au bord de l'aire.

Les grains mélangés au *poussis* (balle ou enveloppes des grains et menus brins de paille) étaient poussés avec un outil appelé *planche* contre le mât du centre pour former un tas : le *margoun*. Puis l'on regarnissait l'aire de gerbes.

Une fois toutes celles-ci foulées, on passait le *margoun* au tarare ou *ventarelle* pour séparer le grain du *poussis*. La *ventarelle* était une sorte de gros ventilateur avec une grille tamis oscillante, le tout étant actionné à bras. L'opération était pénible. Elle débutait à 5 heures du matin avant que le vent ne se lève et ainsi éviter trop de poussière. Elle durait une bonne matinée. Le grain ensaché était ensuite porté au silo ou dans un grenier.

Pour récolter une dizaine d'hectares de céréales il fallait, de la coupe avec une moissonneuse-lieuse jusqu'au départ du grain vers le grenier, deux bonnes semaines avec une météo favorable. Maintenant avec une moissonneuse-batteuse, apparue vers 1955, qui coupe et déverse le grain directement dans une remorque, il suffit d'une dizaine d'heures. Autres temps !

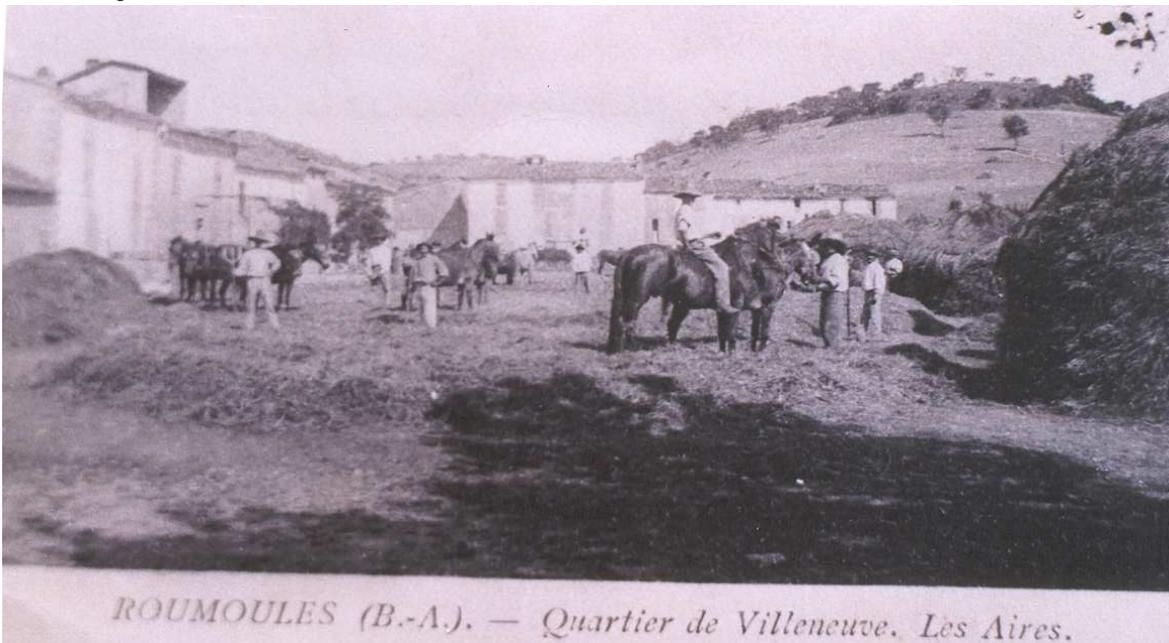
Patrick ROY avec la collaboration d'André AMOUREUX

NOTA

(1) : ROUMOULES avait des aires communales dans le quartier de Villeneuve, utilisées par les *GUILLAUMOND, Charles MICHEL...*, et sur l'actuelle place de la Blachette, utilisées par *Maxime GASQUET, Gaston et César MICHEL, Jules AMAN, les BASSAC, ...*

(2) : Les ficelles étaient récupérées pour lier les fagots de lavandin qui, à l'époque, était coupé à la main avec une faucille.

(3) : La paille servait de litière et d'aliment pour les chevaux.



ROUMOULES (B.-A.). — Quartier de Villeneuve. Les Aires.

Saint Charles

Impressionniste

Au sommet de l'escalier mon regard glisse d'abord sur les carreaux de marbre où des silhouettes tremblantes se meuvent sur les reflets de clarté. Puis il se projette vers les limites de l'espace couvert où les êtres et les choses se fondent dans le flou et l'indistinct. Chacun ici se déplace portant sur l'épaule, ou traînant sur des roulettes, une part utile à son quotidien. Sac en bandoulière, une jeune fille alerte, aux pas saccadés, vient de passer près de moi en jetant un regard pressé vers la grande horloge. Une autre, à la brune chevelure et au corps élancé, tire une valise à roulette. Chaussée de cuir jusqu'aux genoux, elle fait un joli chat botté aux grandes enjambées.

Un groupe d'enfants tel une masse grouillante d'énergie de cris et de rire, vient se répandre sur le quai ou des grappes de voyageurs bagages aux pieds enfants au bras, stationnent debout le regard levé vers les écrans d'information. Puis, soudainement s'égaillent tels des bandes de moineaux vers les quais annoncés.

Certains passants ont quelque chose d'uniforme qui les fait se fondre comme des ombres entre les voies, les stands des bouquinistes et les buvettes, où soudainement ils disparaissent.

Tiens ! Je n'avais jamais remarqué, il y a de chaque côté du hall, des arbres dont la présence, ici m'apparaît insolite, plantés dans des espaces étroits encadrés de marbre. Ils semblent vraie, mais vue de près, le vert trop bien lissé de leurs ramures, vient trahir leur nature artificielle.

Portée par le courant d'air, une odeur légère de café fait frémir mes narines. La grande horloge indique dix heures. Depuis le banc public où je suis assis, j'essaie de différencier, dans la foule, les voyageurs des simples passants qui eux traversent cet espace comme ils le feraient d'une rue à l'abri du soleil, du mistral ou de la pluie.

D'autres s'attardent dans le mitan. Ceux-là sont peut-être les voyageurs d'un voyage qu'ils portent en eux et je les imagine n'attendant ni n'arrivant d'aucun train. Voyageurs d'un voyage intérieur, gardiens silencieux d'un ailleurs improbable. Dans ce grand hall à la croisée de tous ces regards tissés de lendemains, ils sont comme des vagues océanes dont les crêtes frangées d'écume viendraient marquer les limites d'un exil intérieur. Vagues de l'âme roulant à languir et qui inlassablement viennent lécher les rebords de mondes à jamais inexplorés, à jamais rêvés.

Gérard BORREDA

Citations

« La vie est une rose dont chaque pétale est une illusion et chaque épine une réalité. »
(Alphonse de Musset)

« La vie est vraiment simple, mais nous insistons à la rendre compliquée »
(Confucius)

Traditions de Noël

Épiphanie : Tirer les Rois

L'Épiphanie célèbre la visite des **rois** mages à l'enfant Jésus. Ce terme vient du grec où il signifie apparition. Les épiphanes étaient des divinités grecques qui apparaissaient aux hommes, comme Zeus, Hermès, Athéna ... etc. Cette fête tire son origine des célébrations païennes de la lumière et la galette par sa forme ronde symbolise le soleil. Cette fête est devenue chrétienne par l'association de Christ à la lumière. Dans cette galette se trouve cachée une figurine et celui qui la trouve deviendra **roi** d'un jour. Les premières traces de cette pratique se retrouvent dans les saturnales de la Rome antique où l'on **tirait au sort** un **roi** éphémère parmi les esclaves et les condamnés à mort pour mettre tout le monde sur le même pied d'égalité. Au moyen-âge, cette tradition devient la fête des fous avec l'échange des rôles entre maîtres et domestiques et celui qui trouvait la vraie fève était nommé **roi** d'un jour. La galette est en général coupée en autant de parts que d'invités, plus la part traditionnelle laissée pour être offerte au premier pauvre qui frapperait à la porte.

Gâteau des rois (Provençal)

Ingrédients : 250g de farine fluide / 125g de beurre / 2 œufs + 1 jaune / 60g de sucre / 80g de fruits confits / 10g de levure de boulanger / 2 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger / 2 cuil à soupe de lait / 15g de sucre en grains / 1 petite cuil à café de sel

- 1) Faire tiédir le lait et délayez-y la levure. Verser la farine en fontaine dans un saladier. Creusez un puits au centre et cassez-y les œufs. Ajoutez la levure, le sucre, l'eau de fleur d'oranger et le sel. Mélangez soigneusement à la main. La pâte peut être également préparée dans un robot pétrisseur ou dans une machine à pain.
- 2) Pétrissez la pâte pendant 10 min. Soulevez-la et frappez-la plusieurs fois sur le plan de travail. Incorporez le beurre à température ambiante coupé en dés en malaxant vigoureusement pendant 10min.
- 3) Ramassez la pâte en boule et mettez-la dans un saladier. Couvrez d'un torchon et laissez gonfler 1 h dans un endroit tiède (c'est-à-dire chauffée aux alentours de 24°C en évitant les courants d'air). Enveloppez ensuite la boule de film étirable et laissez reposer 1h au réfrigérateur.
- 4) Sortez la boule du réfrigérateur et façonnez-la en couronne en faisant un trou au centre avec les doigts. Cachez une fève à l'intérieur. De nouveau laissez lever environ 1 h dans un endroit tiède.
- 5) Préchauffez le four à 190°C. Badigeonnez la couronne avec un jaune d'œuf délayé d'un peu d'eau. Décorez avec les fruits confits et le sucre en grains. Enfourez et laissez cuire environ 25 min.



Ce gâteau se sert traditionnellement avec un petit verre de vin d'orange ou de vin de noix.

L'emploi de la fève remonte aux Grecs, qui se servaient de fèves pour l'élection de leurs magistrats. Les Romains se servant du même moyen pour élire le maître des Saturnales, cette coutume païenne fut longtemps combattue par l'Église avant de la remplacer par l'enfant Jésus longtemps cherché par les Rois mages. À la fin du XVIII siècle, apparurent les fèves en porcelaine. Sous la Révolution, on remplaça l'enfant Jésus par un bonnet phrygien. Les graines de fève furent systématiquement remplacées en 1870 par des figurines en porcelaine, ou plus récemment, en plastique. Actuellement, si on trouve toujours de vraies fèves, il existe une multitude de fèves fantaisies que collectionnent les adeptes de la fabophilie (ou favophilie).

Robert AMBROSI

Galette des rois



- 1) Dans un saladier travaillez **90g de beurre à température ambiante** à la spatule (il doit être pommade). Incorporez ensuite dans l'ordre : **90g de sucre en poudre, 90g de poudre d'amandes, 2 jaunes d'œufs, 250g de ricotta fraîche égouttée (facultatif), 3 cuil à soupe de Marsala ou de rhum, 10g de maïzena et 40 g de pâte de pistaches**. A la fin la crème doit être lisse. Filmez et réservez au frais. (Si on ne s'en sert pas tout de suite, il faut la fouetter avant de s'en servir)
- 2) Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur. De préférence achetez **600g de pâte feuilletée (chez votre pâtissier)** Étalez-la sur une épaisseur de 2-3 mm et découpez sans écraser ou déchirer la pâte en 2 cercles de 28 cm de diamètre.
- 3) Dans un bol, fouettez **1 œuf avec 1 cuil à soupe d'eau, avec 1 pincée de sucre et 1 pincée de sel**. Posez un disque de pâte sur une plaque revêtue de papier sulfurisé. Avec **1 poche à douille (n°12)**, étalez la crème aux amandes en spirale au milieu de la pâte en laissant 2 cm par rapport au bord. Placez la fève. (En Sicile, il est ajouté des pistaches et des fruits confits). Trempez le pinceau dans le mélange œuf/eau/sucre/sel et mouillez en délicatement le bord Ne pas faire couler ce mélange car l'œuf collerait les feuilletés et empêcherait la galette de se développer.
- 4) Enroulez un deuxième disque de pâte autour du rouleau à pâtisserie et posez-le sur le 1^{er} en les superposant bord à bord. Soudez en appuyant du bout des doigts.
- 5) Festonnez la galette : posez délicatement deux doigts légèrement écartés sur le bord puis avec la lame d'un couteau soulever et entailler légèrement la pâte pour créer une petite vague. Faire de même sur tout le tour de la galette. Laissez reposer 1h au frais.
- 6) Préchauffez votre four à 230°C. Sortez la galette du réfrigérateur et retournez-la. Au pinceau, badigeonnez la galette avec un mélange spécial dorage puis recommencez. Dessinez un décor à la pointe du couteau (sans entailler la pâte) Piquez-la à plusieurs endroits. Enfourez pour 45 min. Démarrez la cuisson à 230 °C mais dès qu'elle se colore, baissez à 200°C.

A VOS FOURNEAUX

REPAS DE NOEL CHEZ LES CH'TIS

Mise en route au super Whisky, rhum, vodka, champagne...(le tout avec modération !!!)

Velouté d'asperges
(Bouillon, tapioca, crème fraîche, 1 jaune d'œuf, des pointes d'asperges)

Escargots, huitres, crudités

Trou Normand (Sorbet pomme, poire, liqueur de poire, de Calvados)

Dinde de Noël à la casserole accompagnée de ses petits musiciens (pommes de terre rissolées, légumes)

Refuge de l'escargot (Salade, jambon)

La proie du renard (Fromage)

Dessert glacé

Gâteau Moka

Vins fins, liqueurs, café, champagne pour accompagner le repas

MOKA

(Sébastien MOHEN)

(Pour une vingtaine de personne)

100 biscuits à la cuillère, du kirsch, 1kg de beurre, 750 g de sucre, 8 jaunes d'œufs, 4 verres à liqueur de café fort.

Dans un saladier, travailler très fortement le beurre. Incorporer peu à peu le sucre, les jaunes d'œufs et le café. Travailler le tout jusqu'à obtention d'une crème épaisse et bien lisse. Étendre par couches sur les biscuits en les disposant en petite tour carrée (en contrariant les biscuits – 3 ou 4 étages). Recouvrir entièrement avec le reste de la crème et décorer avec des amandes pilées. Les biscuits peuvent être légèrement aspergés de kirsch ou de rhum suivant le gout. Laisser reposer au frigo pendant 12 heures.

LA COQUILLE DE NOEL

(Sébastien MOHEN)

300g de farine, 20g de sucre, 20g de levure boulangère, 3c. à soupe de lait tiède, 3 œufs, 150g de beurre, ½ cuillère à café de sel.

Faire une fontaine avec la farine

Monter la levure avec le lait tiède et le sucre

Battre les œufs en omelette

Faire fondre le beurre puis laisser refroidir

Mélanger le tout pour obtenir une pâte molle et lisse.

Faire lever dans le moule pendant 2 heures puis cuire 20mn TH7 (220°C)

CROQUETTES DE POMME DE TERRE

(Sébastien MOHEN)



- Cuire les pommes de terre avec la pelure.
- Les éplucher et les réduire en purée
- Ajoutez sel, poivre, 1 jaune d'œuf (ne pas mettre de lait ni de beurre, la purée doit être sèche)

- Ajoutez du gruyère râpé.
- Façonnez des boules avec les mains, les passer dans la farine et la chapelure
- Cuire en friture



Autour du coing

FEUILLETÉ DE COING ET FOIE GRAS

400g de pâte feuilletée, 5 coings, 20 g de miel liquide, 200g de bloc de foie gras, 100g de raisins secs, 40g de chapelure, 5 œufs

Lavez soigneusement les coings

Coupez la pâte feuilletée en carré

Coupez les coings en deux, les épépiner et les peler

Préparez la farce au foie gras : dans un mixeur mélangez le foie gras, la chapelure, les raisins secs et les œufs. Assaisonnez

Remplissez chaque demi-coing avec la farce au foie gras

Déposez les demi-coings sur les carrés de pâte feuilletée. Ajoutez dessus un peu de miel puis refermer en rapprochant les deux côtés opposés.

Dorez les feuilletés avec du jaune d'œuf et faire cuire au four

GRATIN DE COINGS À LA CANNELLE

600g de coings, 15g de cannelle, 150g de sucre cassonade, 500g de mascarpone, 50g de poudre d'amande et 3 œufs

Lavez les coings. Les éplucher et enlevez les pépins et les couper en tranches.

Fouettez le mascarpone avec le sucre cassonade, la poudre d'amande, les œufs et la cannelle.

Déposez les tranches de coings dans des petits moules.

Ajoutez la préparation au mascarpone

Cuire au bain marie et les faire refroidir.

TOURTE DE NOËL

Pour 8 à 10 personnes

700g de pâte feuilletée pur beurre (de préférence à acheter chez votre pâtissier)

500g de poitrine de veau hachée ; 1 filet de canard sans la peau (500g) ; 1 lobe de foie gras de canard dénervé (500g) ; 100g de champignons de paris en quartiers ; 2 échalotes émincées ; 100g de foies de volaille ; 1 petite botte de persil ciselé ; 2 œufs ; 50g de crème fraîche épaisse ; 100g d'abricots secs ; 100g d'écorces d'oranges confites en petits dés ; 100g de raisins secs, 50cl de jus de volaille ; beurre ; armagnac ; sucre ; sel et poivre

L'avant-veille : Coupez en tranches fines le filet de canard dans l'épaisseur. Détaillez le foie gras en tranches épaisses. Assaisonnez le veau, le canard et le foie gras séparément avec 55g de sel, 6g de poivre, 1 pincée de sucre, 4 à 5 cuil à soupe d'armagnac. Placez-les dans un plat, filmez, réservez 24h au frais.

La veille : Dans une poêle chaude, avec du beurre, saisissez les champignons et foies de volailles avec les échalotes. Hachez les grossièrement, salez, poivrez, parsemez de persil. Dans des bols, parfumez abricots, orange confite et raisins secs avec quelques gouttes d'armagnac.

Dans un saladier, mélangez le veau, les foies, les champignons, la crème, 1œuf et le jus de volaille. Dans un bol, battez 1 œuf avec 1 pincée de sucre. Beurrez le cercle, placez-le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étalez la pâte feuilletée sur une épaisseur de 1/2 cm. Découpez-y 2 disques l'un beaucoup plus large que le cercle (prévoyez 3 cm de plus que le diamètre pour recouvrir fond et paroi), l'autre du diamètre du cercle. Gardez les parures.

Tapissez le cercle avec la pâte.

Garnissez en couches superposées : veau, filet de canard, orange confite, foie gras, veau, abricots, filet de canard, raisins secs, foie gras, veau.

Tassez à chaque couche, rabattez la pâte sur la farce.

Badigeonnez d'œuf le pourtour du 2^e disque.

Posez-le sur la tourte, appuyez pour le faire coller, pincez le bord pour souder, dorez à l'œuf.

Réalisez le décor avec les parures : une tresse (avec 3 lanières), des billes, des feuilles.

Placez-les joliment sur la tourte, dorez à l'œuf. Réservez la tourte 2 h au frais.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Enfournes 20 min, puis baissez à 150 °C (th. 5), poursuivez la cuisson pendant 1 h.

Laissez refroidir avant de démouler la tourte, filmez, réservez au frais.

Le jour même : Sortez la tourte du frigo 1 h avant la dégustation : servez à température ambiante ou tiède (réchauffez-la à four moyen). Elle se conserve 1 semaine au frigo

FORÊT NOIRE AUX CERISES CRISTALLISÉES



Pour 6/8 personnes

Biscuit au chocolat

- 50ml d'huile
- 50ml de lait entier
- 100g de farine
- 25g de cacao amer
- ½ cuil à café levure
- 100g de sucre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

Sirop

- 50ml sirop de canne
- 15ml de kirsch

Décor

- 10 cerises cristallisées

Chantilly

- 500ml de crème liquide
- 50g de sucre glace

Glaçage chocolat

- 3.5 feuilles de gélatine
- 100 g de sucre
- 35g de cacao amer
- 60ml de crème liquide

Garniture

- 320g de griottes dénoyautées au sirop

- **Le Glaçage :** faites ramollir la gélatine dans de l'eau. Dans une casserole, faites frémir 3mn le sucre et 80ml d'eau. Ajouter le cacao
- Séchez les griottes et placez-les 20mn au congélateur.
- **Le biscuit :** préchauffez le four à 180°. Dans un saladier, versez l'huile, le lait, la farine, le cacao et la levure et mélangez le tout.
- Dans un autre saladier, fouettez le sucre, les œufs et le sel jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Incorporez au 1^{er} mélange. Étalez la pâte sur 2 plaques. Enfournes 15 mn. Laissez refroidir puis découper 3 disques de 18cm.
- Battez la crème en chantilly. Ajoutez le sucre glace.
- Mélangez le sirop de canne et le kirsch. Badigeonnez un biscuit de sirop. Recouvrez-le avec la moitié des griottes et la moitié de la chantilly. Renouvelez l'opération sur le 2^{ème} biscuit. Posez le dernier biscuit par-dessus. Lissez le tour du gâteau et placez le 1h au congélateur.

Coulez le glaçage au chocolat sur le gâteau pour le couvrir et réservez 1h au frais. Juste avant de servir,

La papillote Cette friandise, originaire de la région lyonnaise, se consomme principalement pendant les fêtes de Noël. Traditionnellement, la papillote est ainsi composée : un papier extérieur : brillant, découpé en petites lamelles étincelantes ; une devinette, une blague, une citation amusante et/ou un pétard et une friandise, parfois une pâte de fruits, mais plus généralement du chocolat.

La légende veut que les papillotes soient nées à Lyon (dans le quartier des Terreaux) à la fin du XVIII^e siècle, quand le jeune commis d'un confiseur eut l'idée, pour charmer sa belle qui travaillait à l'étage au-dessus, d'envoyer ses petits mots d'amour enveloppés autour d'une confiserie.

La légende propose deux fins, l'une malheureuse et l'autre heureuse.

Selon la première, M. Papillot, le patron du commis, l'aurait surpris puis renvoyé, mais ayant trouvé l'idée des plus intéressantes, aurait décidé de la mettre à profit : la papillote était née.

Selon la seconde, le commis épousa sa belle, qui n'était autre que la nièce de Sieur Papillot.

Le Cyclamen



Les cyclamens sont des géophytes, à gros tubercule arrondi et aplati, en forme de petit pain. Dans certaines régions, la croyance populaire veut que les cochons les déterrent : d'où leur nom vernaculaire « pain de pourceau »

Le genre *Cyclamen* est remarquable par le fait que pratiquement chaque mois de l'année, il y a des espèces en fleurs

Plantés dans un jardin, les cyclamens se complaisent à l'ombre des arbres, et nécessitent peu d'entretien : enlèvement des feuilles fanées et élimination des envahisseurs. Les plantes peuvent vivre plusieurs décennies : certains exemplaires centenaires de *Cyclamen hederifolium* plantés au XIX^e siècle fleurissent encore. Ils peuvent avoir un tubercule de 30 cm de diamètre, pesant plus de 15 kg, comme celui du domaine de Montmarin.

Les tubercules des espèces rustiques doivent être plantés très superficiellement, ceux des espèces moins rustiques plus profondément : 5 à 10 cm. Les espèces non rustiques doivent, sauf dans les régions au climat très clément, être plantées en serre froide.

Les cyclamens dits *des fleuristes* sont des cultivars tri- et tétraploïdes de *Cyclamen persicum*. Ce sont des plantes d'ornement très populaires qui égayent de leurs couleurs vives les journées d'hiver. Les nouveaux cultivars traités aux hormones, appelés « cyclamens nanifiés », deviennent à la mode.

Le cyclamen ne supporte pas de rester enfermé : il faut le sortir très souvent, sur le rebord d'une fenêtre, sans craindre les températures fraîches, voire très fraîches. Il doit cependant être rentré lorsqu'il gèle. En ce qui concerne l'arrosage, il ne faut pas laisser d'eau dans la soucoupe ou le cache-pot : il n'apprécie pas l'excès d'humidité, qui favorise le pourrissement. Enfin, au fur et à mesure que les fleurs fanent, il faut les ôter, en tirant sur la tige d'un coup sec.

Il est possible de conserver le tubercule, à l'abri de la lumière directe, et le faire refleurir plusieurs années de suite. Durant la période de repos, en juillet-août, il est possible de procéder à une division du tubercule. Les deux moitiés doivent être plongées dans un fongicide (fleur de soufre par exemple), puis laissées à sécher quelques jours, avant d'être replantées séparément. Le principal ennemi du cyclamen est une bactérie, *Erwinia carotovora*, dont le développement est favorisé par une chaleur excessive, une fertilisation trop riche et un surplus d'humidité.

Dans le langage des fleurs, le cyclamen symbolise le charme, la grâce mais aussi la jalousie. Il délivre des messages différents, comme les autres fleurs, en fonction de sa couleur.

Le blanc signifie « merci pour votre infinie tendresse »

Le rouge affirme avec tristesse et désespoir « votre beauté me désespère »

Le rose dit « votre présence seule me met en émoi »

Malgré ces expressions d'amour et de tendresse, le cyclamen peut s'offrir en toute occasion.



Mariage insolite
" un vieux tronc d'arbre abandonné a trouvé l'âme sœur avec son ami le lierre. »



L'hiver, les oiseaux ont besoin de vous...

Faim, soif... En hiver, les oiseaux ont moins de ressources pour se nourrir et affronter le froid. Alors qu'ils brûlent plus de calories que le reste de l'année. Dès les premières gelées et jusqu'au printemps, votre aide est précieuse à leur survie. N'hésitez pas à leur construire une mangeoire et à y placer des mélanges de graines trouvées dans le commerce complétées de pépins de pommes ou de poires. Morceaux de gras, de margarine, de lard, de pains émiettés ou morceaux de fromages feront aussi des heureux. Et n'oubliez pas l'eau tiède dans une coupelle, pas plus de 2 à 3 cm pour éviter la noyade.

Dépôt légal en Préfecture
N°212
Du 9 juillet 2001

Directeur de la publication
Gilles MEGIS

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

Parution semestrielle

RAMASSAGE DES DECHETS VERTS



le 1^{er} Mardi de chaque mois
et
2 fois en mai : 2 et 16 mai
2 fois en juin : 6 et 20 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

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 ;

Depuis le 12/11/2016, la
déchetterie mobile n'est plus
présente à la zone artisanale le
vendredi

RAMASSAGE DES ENCOMBRANTS



Passage le 4^e 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 8h30 à 12h00
et de 13h30 à 17h00.



SERVICE RESERVE AUX PARTICULIERS

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 sont pas autorisés à pénétrer chez les particuliers. Les quantités d'encombrants prises en charge chez un particulier ne peuvent excéder le volume d'un fourgon (soit environ 10 m³)

Les encombrants sont définis par la liste suivante:

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

Sont exclus:

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

Pour plus d'information la Ressourcerie de Haute Provence met à votre disposition son site internet www.rhp04.fr

Horaires d'ouvertures des décharges :

RIEZ

Du Mardi au Vendredi
8h30 à 11h30 et 14h à 17h

Samedi
8h30 à 11h30

QUINSON

Lundi – Mardi – Jeudi – Vendredi
8h à 12h et 13h30 à 17h

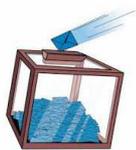
Samedi
8h à 12h

Vous pouvez déposer vos radiographies (Pensez à enlever votre identité)

Les déchets acceptés en déchetteries :

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



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 2016 dernier délai.

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 16^{ème} 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

Une idée de création d'entreprise ?

La CCI vous accompagne

Nos rendez-vous Création en 2017

Les Jeudis de la Création d'entreprise

5 jours pour Entreprendre

Mois	Date	Lieu
Janvier	12	Digne-les-Bains
Février	9	Forcalquier
Mars	2	Sisteron
Avril	6	Saint André
Mai	4	Manosque
Juin	8	Manosque
Juillet	6	Manosque
Août	10	Manosque
Septembre	7	Château Amoux
Octobre	5	Saint André
Novembre	2	Sisteron
Décembre	7	Digne-les-Bains

Formation : 5 jours pour entreprendre

Durée : 5 jours (35h)
 Horaires : 9h - 12h et 13h30 - 17h
 Intervenants : des professionnels du monde de l'entreprise (comptable, banquier, assureur, représentant, RSI...)
 Ateliers thématiques : site internet, aménagement d'un point de vente..
 Programme : projet, contexte, marché, business model, marketing, communication, points clés de la gestion, plan financier, réglementations
 Prix : se renseigner

Pensez à vous inscrire !

Pour plus d'informations, rendez vous sur le site www.digne-cci.fr créer votre entreprise

CCIT des Alpes de Haute Provence
 60 boulevard Gassendi
 04000 DIGNE LES BAINS
 Tel : 04 92 30 80 80

Réunions d'information création d'entreprise

Les Jeudis de la Création d'entreprise

Objectif : connaître toutes les étapes pour mener à bien votre projet

- La construction d'un projet
- L'adéquation homme / projet
- Les besoins au démarrage
- Les aides financières
- Les aspects juridiques, sociaux et fiscaux
- Le choix du statut juridique

Réunion d'information collective

De 9h à 12h

Entretien Découverte

Rendez-vous de 30 minutes avec un conseiller entre 14h et 17h dans la suite de l'accueil collectif

Sur tout le département : Barcelonnette, Château Amoux, Digne-les-Bains, Forcalquier, Manosque, Saint-André-les-Alpes et Sisteron.

Entretiens individuels

Études personnalisées : sur rendez-vous avec nos conseillers

- Faisabilité financière : prévisionnel d'activité, calcul du seuil de rentabilité
- Conseils juridique, fiscal et social
- Accompagnement post création selon vos besoins

Pour aller plus loin :

- Étude de marché
- Tarif : de 120 à 360 € TTC

Dans nos locaux de Digne-les-Bains et de Manosque ou dans votre entreprise.

Assistance en formalités

Simplifier vos démarches avec l'assistance CFE

- Immatriculation au Registre du commerce, à l'INSEE
- Demande d'ACCRE
- Délivrance de la carte de commerçant ambulant, des cartes d'exercice des professions immobilières
- Conseils juridique, fiscal et social
- Informations sur les professions réglementées

CFE Service + :

- Accompagnement personnalisé
 - Traitement des dysfonctionnements
- Tarif : 60 € TTC

Toute la semaine à Digne-les-Bains et le jeudi à Manosque.

Vos Formalités !



PLUIE-INONDATION

LES 8 BONS COMPORTEMENTS en cas de pluies méditerranéennes intenses



JE M'INFORME
et je reste à l'écoute
des consignes des autorités
dans les médias et sur les
réseaux sociaux en suivant
les comptes officiels



**JE NE PRENDS PAS
MA VOITURE
ET JE REPORTE
MES DÉPLACEMENTS**



**JE ME SOUCIE DES
PERSONNES PROCHES,**
de mes voisins et des
personnes vulnérables



**JE M'ÉLOIGNE
DES COURS D'EAU**
et je ne stationne pas sur
les berges ou sur les ponts



JE NE SORS PAS
Je m'abrite dans un bâtiment
et surtout pas sous un arbre
pour éviter un risque de foudre



**JE NE DESCENDS PAS
DANS LES SOUS-SOLS
ET JE ME RÉFUGIE
EN HAUTEUR, EN ÉTAGE**



ROUTE INONDÉE

**JE NE M'ENGAGE NI
EN VOITURE NI À PIED**
Pont submersible, gué, passage
souterrain... Moins de 30 cm d'eau
suffisent pour emporter une voiture



**JE NE VAIS PAS
CHERCHER MES
ENFANTS À L'ÉCOLE,**
ils sont en sécurité

JE CONNAIS LES NIVEAUX DE VIGILANCE

- Phénomènes localement dangereux
- Phénomènes dangereux et étendus
- Phénomènes dangereux d'intensité exceptionnelle



J'AI TOUJOURS CHEZ MOI UN KIT DE SÉCURITÉ

Radio et lampes de poche avec piles de recharge, bougies, briquets ou allumettes, nourriture non périssable et eau potable, médicaments, lunettes de secours, vêtements chauds, double des clés, copie des papiers d'identité, trousse de premier secours, argent liquide, chargeur de téléphone portable, articles pour bébé, nourriture pour animaux.

JE NOTE LES NUMÉROS UTILES

- Ma mairie
- 112 ou 18 Pompiers
- 15 SAMU
- 17 Gendarmerie, Police



www.developpement-durable.gouv.fr
#pluieinondation



www.interieur.gouv.fr

Un peu de civisme !



Dans les villages ruraux il y fait bon vivre, avec ses incontournables avantages et inconvénients ; tranquillité, convivialité, et loin de l'agitation des villes. Et bien sûr il y a les revers ; les cloches sonnent et réveillent la nuit, les enfants de l'école crient et dérangent pendant la sieste, les chiens aboient, les ânes braient, les cigales agacent, les coqs chantent... bref, des nuisances !

Les chiens, quand ils aboient c'est bien souvent qu'ils se trouvent dans un enclos. Mais les chiens qui divagent et se promènent dans notre village, sont certes très gentils, ne font pas trop de bruit, mais bien souvent ils crottent également n'importe où. Qui n'y a pas marché dedans, pestant contre ces maudits chiens, en lançant tous les noms d'oiseaux de la création ; eh oui ! du pied gauche ça porte bonheur ! Tu parles d'un bonheur ! Dommage, si c'est le pied droit. Dommage aussi pour les "bonnes" odeurs nauséabondes, dommage aussi pour la salubrité, l'hygiène, la pollution et la sécurité de notre commune. **Cela s'appelle de l'incivilité.** Bien sûr l'incivilité ne se limite pas aux crottes des animaux ou aux chiens errants, mais cela en fait partie.

Les propriétaires d'animaux sont responsables et doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter toute gêne ou incident (déjections, sacs poubelles éventrés, nuisances sonores).

Nous sommes fiers d'avoir un village que beaucoup nous envie ; tâchons de le rendre encore plus agréable et convivial.



Qui sommes-nous ?

Une association départementale reconnue d'intérêt général, parrainée par Jean Marie Bigard.

Nos buts : aider les personnes handicapées dans leur quotidien par la participation au financement de matériel spécifique, permettre aux sportifs handicapés de pratiquer leur activité, aménagement de la maison ou d'un véhicule.

L'aide n'est jamais versée au demandeur, mais directement au fournisseur ou au prestataire de service.

Un euro récolté = un euro reversé

Les bouchons ACCEPTES sont :

- ▶ **les bouchons alimentaires :** eau, lait soda, huile, vinaigre, vin, compote, crème fraîche...
 - ▶ **les bouchons ménagers :** liquide vaisselle, produits d'entretien, lessive, assouplissants, aérosols...
 - ▶ **les bouchons de cosmétiques :** déodorants, laque, parfum...
 - ▶ **les bouchons de produits d'hygiène :** dentifrice, shampooing, produits douche...
 - ▶ **les couvercles en plastique :** chocolat et café en poudre, nutella...
 - ▶ **divers :** les boites de pellicule photos, les oeufs Kinder...
 - ▶ **autres :** liège et faux liège
- ATTENTION : les bouchons ne doivent pas dépasser 12 cm de diamètre.

Les bouchons REFUSÉS sont :

- ▶ **les bouchons de produits chimiques** hautement toxiques
- ▶ **les bouchons de sécurité :** détergents...
- ▶ **les bouchons de médicaments**

Vous trouverez dans le village les containers avec notre logo devant l'école et au café des Alpes.

Un GRAND MERCI aux enfants de l'école qui par leur action ont rempli le gros container de l'école.

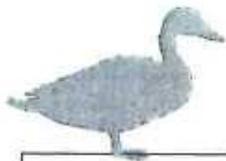
L'association a aidé une personne handicapée habitant Allemagne en Provence en participant à l'achat d'un rail de transfert

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

Le niveau de risque « élevé » est étendu à tout le territoire national



RENFORCEMENT DES MESURES DE BIOSÉCURITÉ POUR LUTTER CONTRE L'INFLUENZA AVIAIRE DANS LES BASSES COURS



– Arrêté du 16 novembre 2016 qualifiant le niveau de risque épizootique
– Arrêté du 16 mars 2016 relatif aux dispositifs associés

Devant la recrudescence de cas d'influenza aviaire hautement pathogène en Europe dans l'avifaune sauvage, en tant que détenteurs de volailles ou autres oiseaux captifs destinés uniquement à une utilisation non commerciale, vous devez mettre en place les mesures suivantes :

Si vous êtes dans une commune en risque élevé :

- ▶ confiner vos volailles ou mettre en place des filets de protection sur votre basse-cour.

Dans tous les cas :

- ▶ exercer une surveillance quotidienne de vos animaux.

Pour connaître la zone dont vous dépendez :

<http://agriculture.gouv.fr/espace-professionnel-mesures-et-indemnisations>

Rubrique : Gestion des nouveaux cas d'influenza aviaire H5 N8 en Europe



Si une mortalité anormale est constatée : conserver les cadavres dans un réfrigérateur en les isolant et en les protégeant et contactez votre vétérinaire ou la direction départementale en charge de la protection des populations.

Par ailleurs l'application des mesures suivantes, en tout temps est rappelée :

- protéger votre stock d'aliments des oiseaux sauvages, ainsi que l'accès à l'approvisionnement en aliments et en eau de boisson de vos volailles ;
- aucune volaille (palmipèdes et gallinacés) de votre basse cour ne doit entrer en contact direct ou avoir accès à des oiseaux sauvages et des volailles d'un élevage professionnel et vous devez limiter l'accès de votre basse cour aux personnes indispensables à son entretien. Ne vous rendez pas dans un autre élevage de volailles sans précautions particulières ;
- il faut protéger et entreposer la litière neuve à l'abri de l'humidité et de toute contamination sans contact possible avec des cadavres. Si les fientes et fumiers sont compostés à proximité de la basse cour, ils ne doivent pas être transportés en dehors de l'exploitation avant une période de stockage de 2 mois. Au-delà de cette période, l'épandage est possible ;
- il faut réaliser un nettoyage régulier des bâtiments et du matériel utilisé pour votre basse cour et ne jamais utiliser d'eaux de surface : eaux de mare, de ruisseau, de pluie collectée... pour le nettoyage de votre élevage.

POUR EN SAVOIR PLUS : [HTTP://AGRICULTURE.GOUV.FR/INFLUENZA-AVIAIRE-STRATEGIE-DE-GESTION-DUNE-CRISE-SANITAIRE](http://agriculture.gouv.fr/influenza-aviaire-strategie-de-gestion-dune- crise-sanitaire)

« MON FINANCEMENT »

Le Guichet unique de la Région pour les entreprises

Entrepreneurs, commerçants, artisans... vous êtes à la recherche d'un financement pour créer et développer votre activité ? La région a mis en place « MON FINANCEMENT », le guichet unique de la Région pour les entreprises. Un seul numéro, un seul interlocuteur pour toutes vos démarches. Suivez le guide

Contactez le numéro vert **0805 805 145** (service et appel gratuits) du lundi au vendredi de 8h à 18h

- 1) J'ai besoin d'une information, d'une orientation = un conseiller me renseigne sur les financements et les organismes existants sur mon territoire
- 2) J'ai besoin de rencontrer un expert = les experts de la Région peuvent me rendre visite dans mon entreprise ou me recevoir dans la maison de la région de mon département sur rendez-vous
- 3) J'ai besoin d'un accompagnement, d'une expertise, d'un appui lors de la constitution de mon dossier de demande de financement = un expert me rappelle dans les 48h ; nous définissons ensemble plus précisément mon besoin ; il étudie la ou les solution(s) la / les plus appropriée(s) ; il m'accompagne et se place en intermédiaire si je le souhaite avec les acteurs publics et privés ; j'obtiens une réponse dans les 15 jours sur tous les outils et dispositifs de financement que je peux mobiliser

Comment avez-vous passé Noël ?

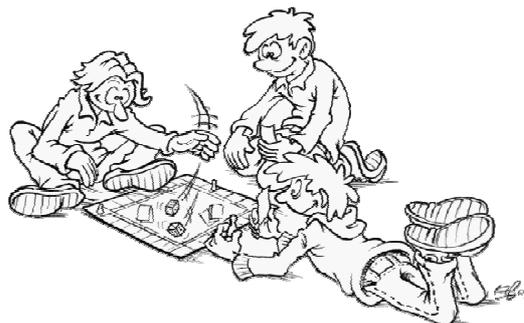
Comme un cadeau !

????

J'ai passé toute la soirée couché sous le sapin !

Oh ! Oh ! Oh !" Savez-vous pourquoi le Père Noël rit tout le temps ?

Parce que ce n'est pas lui qui paye les cadeaux



Solutions des jeux de la page 7

	1	2	3	4	5	6	7	8
1	E	T	A	B	L	I		O
2	M	A	L	A	I	S	E	S
3	B	B		L	A	I	N	E
4	A	A		A	N	S	E	S
5	U	S	A	I	T		R	
6	C	S		S	E	R	V	I
7	H	E	U			B	E	L
8	A	R	N	A	Q	U	E	S

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

