

Bulletin Municipal de ROUMOULES

Alpes-de-Haute-Provence

DECEMBRE 2023 n°46



Ce que j'en pense...

**Mesdames et Messieurs,
Mes chers concitoyens,**



L'année 2023 va se terminer dans quelques semaines, une de plus qui arrive à son terme comme nous le disons volontiers à l'approche de la fin de l'une et à l'approche d'une autre. Nous avons aussi coutume de dire que « le temps passe trop vite » et qu'il est très difficile de le freiner. Il s'agit peut-être d'une impression liée à l'accélération du monde, de nos façons de vivre, des échanges.

Mais que faire, le cours de la vie est ainsi, il suit son cours.

Pour autant, l'année 2023, comme les années précédentes, aura connu de nombreuses manifestations de tous genres organisées par les associations du village très dynamiques que je remercie chaleureusement pour leur implication. Tout ceci est rassurant et prometteur pour le maintien de notre âme villageoise qu'il faut absolument préserver. Roumoules est une belle petite commune où il fait bon vivre, et la qualité de vie que nous y trouvons, la sérénité qui y règne sont des atouts partagés par l'ensemble du monde rural. Un monde qui ne se veut pas être un sanctuaire, replié sur lui-même, hostile aux autres mais qui craint pour sa survie et tout ce qu'il représente et qui s'inquiète des conséquences d'une mondialisation et d'une métropolisation trop débridées.

Nous avons connu la période Covid, très anxiogène, et qui a endeuillé de très nombreuses familles et accentuée une crise économique et sociale sous-jacentes. L'après Covid nous a semblé être une embellie momentanée assurée par les dizaines de milliards d'argent public injectés dans l'économie et le retour à une vie normale avec les déconfinements successifs.

Une trêve vite raccourcie par l'augmentation considérable du prix des matières premières et autant de l'énergie et son corollaire, le retour de l'inflation rognant le pouvoir d'achat de millions de nos compatriotes parmi lesquels les plus précaires.

La fracture sociale dont on parle depuis plus de 30 ans ne fait que s'aggraver sans pour autant que les beaux discours pleins de bonnes intentions soient suivis par des actes concrets. Désormais ce sont aussi les classes moyennes, pivot de notre société démocratique, qui se paupérisent et en particulier dans nos communes rurales.

Dorénavant nos inquiétudes et nos peurs sont renforcées par tout ce qui nous entoure, la multiplication des conflits périphériques et leurs violences extrêmes, la guerre en Ukraine et plus récemment l'embrasement du Proche Orient qui a des répercussions chez nous risquant de mettre en cause notre cohérence nationale. Celle-ci est sans cesse menacée depuis maintenant près de 8 ans par la menace terroriste qui ne s'est jamais relâchée. Bien au contraire.

Depuis les horribles attentats de Charlie Hebdo en 2015, du Bataclan, de Nice, de l'assassinat de Samuel Paty en octobre 2020, nous sommes toujours en guerre contre l'islamisme radical qui continue, sournoisement, à

attaquer nos valeurs, nos libertés, notre système de société et notre façon de vivre.

L'assassinat, le 13 octobre dernier, du professeur Dominique Bernard à Arras vient cruellement nous le rappeler. Face à ce danger, nous devons rester unis et surtout ne pas céder aux surenchères et clamer haut et fort notre attachement à notre démocratie, à notre République et aux valeurs qu'elle porte, surtout la laïcité.

Je conclurais mes propos par le rappel de quelques règles de civisme et notamment celle qui concerne les règles des OLD (Obligations Légales de Débroussaillage). À l'approche de l'hiver, la période est propice au débroussaillage. Avec des étés de plus en plus chauds et secs, le risque incendie devient réel et ceci doit nous conduire à nettoyer les abords de nos propriétés et les terrains constructibles non bâtis. C'est une nécessité, une obligation soumise à sanction financière, une prévention et un acte de civisme. Je tiens à remercier les personnes qui les ont déjà réalisées et j'encourage les autres à le faire. L'agent ONF est là aussi pour vous conseiller, et si besoin, sanctionner les récalcitrants.

Accordons-nous une trêve, toutefois, dans ces temps perturbés à l'approche des fêtes de fin d'année et notamment de Noël, fête de la Naissance et de l'Espérance.

Que ce Noël 2023 soit tout de même joyeux pour vous.

Je vous adresse à vous tous ainsi qu'à vos proches mes meilleurs vœux de santé, d'espérance, de paix et de concorde pour 2024. Tous mes vœux aussi à tous les petits Roumoulois nés en 2023 et aux nouveaux habitants.

Bienvenue à vous tous !

**Gilles MÉGIS,
Maire**



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



SOMMAIRE



LA VIE MUNICIPALE

(page 1)

- Séances du Conseil Municipal
- État civil

TRAVAUX

(page 5)

L'ACTIVITÉ COMMUNALE

(page 6)

- Bienvenue à...
- La médiathèque
- La Visite de la Sous-Préfète et du Président de la DLVAgglo
- Cérémonie du 11 novembre
- La Poste

TOUR D'HORIZON DES ACTUALITÉS

(page 9)

- France Services
- Ma Primerénov'
- Dlvagglo : trombinoscope
- Les nouvelles du Parc
- Se préparer à une situation d'urgence

ANIMATIONS

(page 14)

- La vie associative

PATRIMOINE

(page 23)

- Les galeries de captage à Roumoules
- La chronique provençale
- Village Le Poil
- La langue française
- Traditions de Noël en Italie

À VOS FOURNEAUX

(page 31)

NATURE

(page 32)

INFOS PRATIQUES

(page 35)



LA VIE MUNICIPALE

Le Conseil Municipal

Maire, Gilles MÉGIS

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

Conseillers :

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

Dany NESTERCZUK
Catherine PEY
Ingrid PIERRE JEAN
Alain Patrick ROY

Séances du Conseil Municipal

Comptes rendus sommaires

Séance du 7 juin 2023

Approbation du procès-verbal de la séance du 26 avril 2023, à l'unanimité.

DPU non exercé : vente GIOLITTI / NOBLE (parcelle F321) ;

N° 2023 - 027 – Baux communaux : Monsieur le Maire rappelle que les terres agricoles, le hangar communal et les pâturages communaux sont établis à des agriculteurs et des éleveurs. La précédente délibération fixant les tarifs est très ancienne, il est nécessaire de revoir le montant des fermages, des pâturages et du hangar communal. Le conseil municipal fixe à

125 euros l'hectare	Location des terres agricoles nues (fermage)
25 euros l'hectare	La location des terres pour pâturage
1200 euros annuel	La location du hangar communal de 260 m ²

Ces tarifs seront appliqués à compter du 7 juin 2023. Faire délibération. A l'unanimité.

N° 2023 - 028 – Location pâturage : Accord pour établir un bail des terres pâturage à la GAEC la Petite Ménagerie pour les parcelles :

ZC 105 Partie carles Sud pour une superficie de 00ha 39a 58ca

ZE 28 Carles pour une superficie de 01ha 53a 98ca

ZE 30 Carles pour une superficie de 00ha 09a 95ca

ZE 32 Carles pour une superficie de 00ha 21a 60ca

A compter du 7 juin 2023. Faire Délibération. A l'unanimité

N° 2023 - 029 – Cantine scolaire : Accord pour renouveler le contrat de la SAS Provence Délices de Varages. Ce contrat est conclu pour une durée de 1 an. Faire délibération, à l'unanimité.

N° 2023 - 030 – Contrat entretien chauffage salle polyvalente : Accord pour la proposition de maintenance de la société MTC (Maintenance toutes chaudières) pour les installations de chauffage et climatisation des bâtiments communaux (sauf église et presbytère) pour un forfait annuel de 1 800 euros HT par an. Faire délibération, à l'unanimité.

N° 2023 - 031 – Charte PNRV : Révision de la charte du Parc naturel régional du Verdon pour un nouveau projet de territoire pour la période 2024-2039. Ce projet de charte révisée fait l'objet d'une enquête publique du 1^{er} au 30 juin 2023 dont la Région porte la responsabilité de mise en œuvre. Accord pour prendre la délibération avec les remarques suivantes :

Il ne faut pas, sous prétexte d'émission de CO2, interdire les feux de cheminée traditionnels ou le brûlage de la végétation pour curer les ruisseaux ;

Concernant la protection de la biodiversité et de la forêt, il ne faut pas que l'installation de panneaux photovoltaïques entraîne la destruction de la forêt ;

Les phrases comme « affecter une partie substantielle des recettes fiscales, des loyers à des actions en faveur de la transition... et de l'adaptation au changement climatique » (p 100) ou encore « sur leurs propres projets de développement d'énergie renouvelable favoriser l'investissement par des formes de gouvernance intégrant la participation des habitants y compris dans le financement des projets » (p 93) soulèvent des questions.

Dans son avis sur l'avant-projet de la nouvelle charte du 3 juin 2021 par délibération n° 2021-024, le conseil municipal était contre l'implantation d'éoliennes.

À l'unanimité, faire la délibération.

Information sur la visite de l'équipe d'évaluateurs externes du 19 juin dans le cadre de l'évaluation de l'école.

Information du courrier de M. ANTHOINE Yvan concernant le projet de création d'une plateforme paramoteur.

Information du courrier de la Préfecture sur l'activité des « land aggregators ».

Information de la délibération de la DLVA sur la possibilité de mettre en œuvre le permis de louer sur la commune.

Information sur le courrier du Sénateur Jean-Yves ROUX.

LA VIE MUNICIPALE

Séance du 24 août 2023

Approbation du procès-verbal de la séance du 7 juin 2023, à l'unanimité.

DPU non exercé : vente POLISSE / MARIE-VIGNERON (parcelle F345) ; vente DOL / BOUISSON (parcelles F394, F385, F392, F393, F387, F388) ; vente LECOMTE / DECAUDAIN (parcelle D906, D908, ZS255)

N° 2023- 032- Recrutement accroissement activité : Accord pour établir la délibération de principe autorisant le recrutement d'agents contractuels sur des emplois non permanents pour faire face à un besoin lié à un accroissement temporaire d'activité pour assurer la continuité des services à l'école du 1^{er} septembre 2023 au 31 octobre 2023. À l'unanimité.

N° 2023 - 033 – création d'un emploi communal : prendre la délibération pour créer un poste d'adjoint technique à temps non complet à 17 h 30 par semaine à compter du 1^{er} novembre 2023, pour l'entretien des bâtiments communaux, la cantine scolaire. Faire publication au centre de gestion et affichage en mairie jusqu'au 04/10/2023 à 12h00. Mettre à jour le tableau des emplois. Faire la délibération nécessaire à l'unanimité.

N° 2023 - 034 – Syndicat intercommunal exploitation fourrière de Vallongues : Accord pour l'adhésion des communes de Limans et Malijai. Faire délibération, à l'unanimité

N° 2023 - 035- FODAC 2023 : Accord pour demander la subvention du FODAC 2023 la plus élevée possible pour le projet d'installation d'un régulateur pour le chauffage de l'école. Faire délibération. À l'unanimité. Abroge la délibération n° 2023-017 du 29/03/2023

N° 2023- 036 – Lotissement Chauret 2 : Accord pour vendre le lot n° 3 d'une superficie de 935 m² à Monsieur CORNIER Thomas et Madame FATTICCI Manon pour un montant de 56 100 euros TTC soit 60 euros le m² au vu des caractéristiques particulières du terrain à bâtir. Faire délibération, à l'unanimité. Abroge la délibération n° 2022-043 du 31/08/2022.

Locations terres agricoles : Monsieur André REYMOND quitte les terres agricoles, soit 18 ha 33 a 80 ca aux lieux-dits les Cartons (15 ha 50 a 00 ca) et les Saintes Maries (2 ha 83 a 80 ca). Afficher en mairie pour inscription des personnes intéressées jusqu'au 15/9/2023 à 12 h.

Assurance statutaire CNRACL et IRCANTEC : Demander des devis à la SMACL, Groupama, Axa.

Vérifications extincteurs tous les bâtiments communaux, alarme, trappe de désenfumage et défibrillateur salle polyvalente, alarme et trappe désenfumage école : Demander des devis à Securex, Altaix et Eurofeu.

Vérifications des installations électriques, chauffage et gaz des bâtiments communaux, buts sportifs et aires de jeux : demander des devis au Bureau Véritas, Soleus, Socotec.

Information sur le coût de la cantine scolaire et de la garderie.

Information du courrier de DLVAgglo sur la démission du président de DLVAgglo.

Information sur l'avancement du dossier de révision de la Charte du Parc naturel régional du Verdon.

Séance du 20 septembre 2023

Approbation du procès-verbal de la séance du 24 août 2023, à l'unanimité.

Information de la visite de Mme la Sous-Préfète de Forcalquier

Monsieur Gilles MEGIS et M. Laurent MANUEL quittent la séance.

Locations de terres agricoles (Parcelles ZY27 partie 15 ha 50 a 00 ca et YA17 partie 2 ha 83 a 80 ca) : Demandes reçues de M. REILLE Baptiste (Montagnac) ; Mme NOGARA Manon (Roumoules) ; M. LIEUTIER Jérémy (Sisteron/Roumoules) ; M. CARRON Bruno (Roumoules) ; M. GUERRE Jérémy (Valensole) ; Mme CHAILLAN Emma (Roumoules) ; M. GOUMRAR Luca (Vitrolles). Vu la commission du 18/09/2023, Mme NOGARA Manon et M. LIEUTIER Jérémy sont retenus à l'unanimité. Mme NOGARA aura la parcelle YA17 partie de 2 ha 83 a 80 ca et 6 h de la ZY27 partie. M. LIEUTIER Jérémy aura 8 ha de la ZY27 partie. Faire les baux nécessaires.

Monsieur Gilles MEGIS et M. Laurent MANUEL reviennent en séance.

N° 2023 - 037 – zone d'accélération de production d'énergie renouvelable : Accord pour valider la liste des sites proposés par DLVAgglo et rajouter les parcelles ZS109 et 111 à Boncourne et la parcelle ZB 143 partie. Faire délibération. A l'unanimité.

Taxe logement vacant : reporté.

N° 2023 - 038- Travaux de voirie 2022 : chemin des Antennes partie 2 : Accord pour demander la subvention régionale sur ces travaux d'un montant de 95 576 HT. Faire délibération. À l'unanimité.

Travaux de voirie 2023 : chemin des Antennes partie 3 : Reporté.

N° 2023 - 039- Référent Ambroisie : à l'unanimité M. MEGIS Gilles.

N° 2023 - 040- ONF coupe affouagère : propose une coupe affouagère du chêne pubescent pour un volume prévisionnel de 300 m³ sur la parcelle forestière n° 8 d'une surface de 22.74 ha. La taxe sera de 15 euros TTC le stère, les trois garants désignés sont le Maire Gilles Mégis, Laurent Manuel et Dany Nesterczuk. Fixe la date de la fin de la coupe au 31/03/2025. Faire délibération. À l'unanimité

Référent déontologue de l' élu local : Reporté.

Vous pouvez retrouver le bulletin municipal et d'autres informations concernant la commune sur le site internet de la commune :
<https://www.roumoules.fr>

URBANISME

Vous pouvez déposer en ligne les demandes d'autorisations d'urbanisme sur le site :
<https://dlva-paa.geosphere.fr/portailccs-dlva/Login/Particulier>

Commission sociale

VIE ASSOCIATIVE :

Avec le mois de septembre, les nombreuses associations de ROUMOULES (18) ont repris leurs activités. Coup de chapeau au COMITÉ DES FETES : toujours aussi dynamique tant par le nombre d'animations qu'il propose que par leur qualité.

À signaler que les ARTS ECLECTIK offrent de plus en plus d'activités. Entre-autre ils vont assumer la continuité de l'activité Yoga du fait de l'indisponibilité temporaire des dirigeants de BODY & MIND.

Quoi qu'il en soit, un grand bravo aux responsables et aux bénévoles de nos associations qui font si bien vivre notre village.

SANTÉ :

Avec l'automne la sale bête (COVID) est de retour, prenez soin de vous et des vôtres, soyez prudents.

Bonnes fêtes de fin d'année.

Alain COCUAUD

État civil

Ils ont dit OUI !



15 juillet 2023

**Sandy
JOYEUX
Et
Stéphane
AUDIN**



8 juillet 2023

**Casilda
CASATI-OLLIER
Et
Augustin
BROCH d'HOTELANS**



23 septembre 2023

**Brigitte
SIMON
Et
Serge
CHUDZIK**



23 septembre 2023

**Évelyne
ARNOUX
Et
Thierry
VIDAL**



LA VIE MUNICIPALE

Bienvenue à ...

NAISSANCES

- ✚ 5 juillet 2023 – Jules, Rémy, Gilles LIEUTIER
- ✚ 5 juillet 2023 – Lison, Margot OLIVIER MEGIS
- ✚ 20 juillet 2023 – Mila, Hélène, Louise NESTERCZUK
- ✚ 24 août 2023 – Romy, Juliette CHAUVET
- ✚ 12 septembre 2023 – Mara, Jade ABICHOU



Jules LIEUTIER



Mara ABICHOU



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.fr



Romy CHAUVET



Lison OLIVIER MÉGIS



Ils nous ont quittés

- André, Désiré BLANC
- Jeannot ANNOVAZZI
- Michel, Marie DERRIEU



Travaux réalisés le deuxième semestre 2023

En cette année 2023, beaucoup de travaux réalisés sur la commune ont été faits en régie par nos agents communaux David et Dyma. Lors de la préparation du budget 2023, certains gros travaux d'investissement, concernant la voirie par exemple, ont été reportés à 2024 car budgétairement nous ne pouvions l'assumer sans avoir recours à l'emprunt. Avec la remontée des taux, nous avons préféré attendre et faire une pause dans nos investissements lourds et reconstituer ainsi une épargne nette solide et solliciter d'autres financements.

En 2024, nous pourrons ainsi réaliser la tranche II de la route des Antennes, la montée de voie communale très fréquentée sera ainsi totalement réhabilitée et sécurisée.

Parmi les autres projets concernant la transition énergétique et la maîtrise du coût de l'énergie, nous ferons installer un régulateur de chauffage à l'école. De même l'isolation du gîte communal n°4, place de l'Eglise sera réalisée. Un audit thermique a été effectué par l'IT04, nous avons aussi demandé un devis.

Concernant la rénovation énergétique de notre salle polyvalente, nous avons sollicité le Fond Vert au titre de l'Etat en 2023 ainsi que la région. Notre demande a été différée pour 2024, nous devons choisir un maître d'ouvrage pour cette opération estimée à environ 350 000 €. Les travaux devraient donc se situer plutôt en 2025.

Pour les travaux effectués en régie par nos 2 agents, dont Dyma, d'origine ukrainienne et embauché en tant que contractuel en remplacement d'Alberto depuis avril dernier, ils ont été nombreux. Ils s'inscrivent parfaitement dans le souci d'entretenir notre beau village et soigner son cachet. Ainsi :

La fontaine de Cayoni,

et son accès ont été restaurés. Le bassin a été refait et étanché, des barrières et des balises ont été posées pour éviter le stationnement très gênant à cet endroit.



Le cimetière : l'entrée du cimetière et notamment l'ouverture du portail devenaient problématiques. Le seuil a été refait, le portail arrangé, un parvis a été réalisé pour éviter le ruissellement du gravier. L'allée centrale a été réaménagée avec la pose d'un géotextile pour éviter la pousse de mauvaises herbes. Les allées ont été aussi nettoyées et engravées. De même, la façade extérieure du cimetière a été terminée avec pierres apparentes et joints ocre.



La numérotation des locaux écartés s'est terminée cet automne. Désormais tous les locaux (habitations, fermes, et autres) bénéficient d'un numéro soit en chiffres pairs ou impairs dans le village, St-Blaise, Béard, Chauret, Adrechs, Garenne, Hubac du cimetière et ZA déjà existante ou en chiffres représentant des distances métriques.

ACTIVITÉ COMMUNALE

BIENVENUE à ...



11 route des châteaux
04 92 74 73 09

Ouvert à partir de 18h
Fermé le mercredi

Facebook :
Pizza Chez Dany Roumoules



06.86.64.40.51
04500 Roumoules

- Débroussaillage
- Tonte jardin
- Taille de haie
- Nettoyage jardin
- Multi-services
- Devis gratuit

jeromerougon11@gmail.com

La Médiathèque

Dans le bulletin du mois de juin dernier, nous vous avons promis de relater le déroulement d'un événement proposé par le service culturel de la DLVA, avec le concours d'animateurs : Médiathèque/Amsaie et de l'association Emprunte 04 de Manosque.

Tout commence le 11 mars par : « **Il était une fois** ».

En effet, les élèves de la classe d'Aurélien ont relevé un défi : celui de réimaginer et de concevoir, avec leur esprit d'enfants, des scènes du conte *Boucle d'or et les 3 ours*, et les assembler pour en faire un livre.

Cela commence par la lecture du conte original par Nathalie Forget, correspondante Médiathèque de Vinon, sous le regard d'Aurélien et d'Annick.



Après, chaque enfant parfois en binôme a imaginé et réalisé un dessin, et l'a gravé sur support polystyrène.

Les textes et dessins ont été imprimés sur papier par des membres de l'association Emprunte 04 de Manosque.

La mise en page et les enregistrements sonores ont été faits à l'école.

La numérisation et la finalisation du livre audio/photo revenant à Iliana Hristova initiatrice du projet, au sein du Service culturel DLVAgglo.

Ces ateliers se sont étalés sur trois mois à raison d'une demi-journée par mois avec une restitution finale aux parents, par la projection d'une vidéo le vendredi 12 mai à 17h00.



Histoires d'ours

Histoires inventées par les élèves de CP/CE1 d'Aurélien Ressorie de l'école de Roumoules

Projet réalisé avec le concours du réseau des médiathèques de DLVAgglo et l'Association Emprunte04

Année scolaire 2022-2023

Quelques mots pour rappeler, que depuis le 23 avril, la gratuité est totale pour l'ensemble des services proposés par la médiathèque.

L'équipe d'animateurs se réjouit de l'augmentation des inscriptions et espère vous accueillir plus nombreux encore, aux permanences de

17 h à 19 h les mercredis
et de 10 h à 12 h les samedis.

Comme vous avez pu le voir, une armoire vitrée a été installée à l'extérieur où vous pouvez prendre ou déposer livres et revues, et en faire profiter d'autres lecteurs.



Nous tenons à remercier les donateurs permettant de faire vivre cette mini bibliothèque extérieure.

Vos animateurs médiathèque,
Marie, Michel, Jean-François et Daniel.



La Visite de la Sous-préfète

Le 3 octobre dernier, Madame Demiguel, Sous-préfète de l'arrondissement de Forcalquier, dont notre commune fait partie, est venue nous rendre visite pour faire le point sur les principaux projets communaux.

Accueillie par une partie du Conseil Municipal, celle-ci nous a précisé les nouvelles missions dévolues aux Sous-préfets : être davantage sur le terrain pour conseiller et aider les élus dans leurs montages techniques et financiers des projets. Une annonce heureuse lorsqu'on connaît les difficultés rencontrées par les élus, notamment des petites communes rurales, pour trouver des relais efficaces dans les différents services de l'Etat.

Nous lui avons fait part de nos problèmes et interrogations sur l'escalade normative, la loi Climat et Résilience qui a introduit le Zan : Zéro Artificialisation Nette, qui visera à terme à réduire considérablement l'emprise de l'urbanisme sur les zones agricoles et naturelles.

Plus précisément, nous avons abordé le projet de la rénovation énergétique de la salle polyvalente pour laquelle nous avons sollicité le Fond Vert en 2023 auprès de l'État. Un projet estimé après audit à environ 350 000 euros. Madame la Sous-préfète a rappelé que cette demande de subvention n'a pas été retenue pour cette année car il nous faut recruter après consultation un maître d'œuvre, chose qui a été engagée ; elle nous a garanti pour 2024 l'obtention de cette aide conséquente.

Nous avons parlé aussi du projet d'accélération pour les surfaces éligibles pour recevoir des Énergies Renouvelables (EnR) photovoltaïques, pour lequel nous avons délibéré.

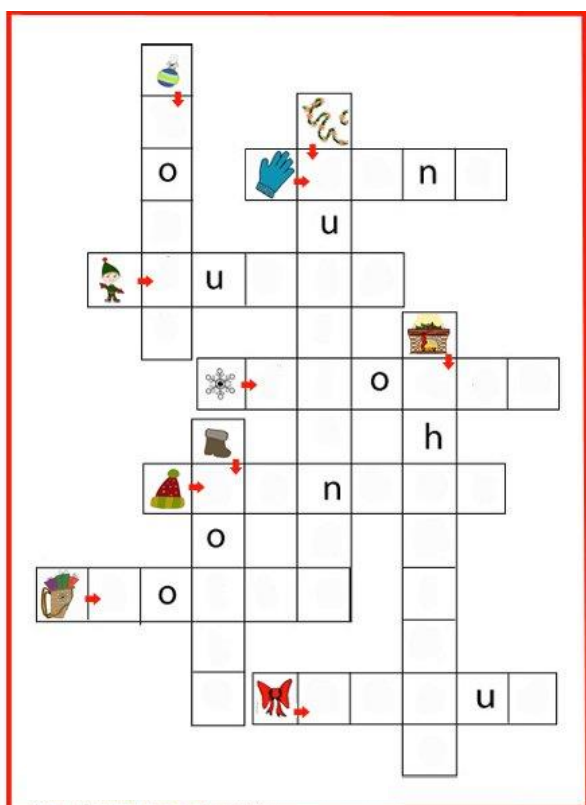
Une rencontre très sympathique et très enrichissante que nous espérons être pérennisée.

La Visite du Président de la DLVAgglo

Le 30 octobre dernier, nous avons reçu en mairie Camille Galtier, Maire de Manosque et tout nouveau président de la DLVAgglo. Il était accompagné par Vincent Allevard, 1^{er} vice-président délégué à l'environnement et Jean-Claude Castel, 2^e Vice-Président délégué entre autres à la ruralité. Nous avons échangé sur les différents projets communaux, dont certains sont inscrits dans le nouveau Contrat de Territoire porté par le Conseil départemental 04 et DLVAgglo ; l'isolation du gîte communal n°4 par exemple. Le photovoltaïque a été aussi abordé. Nous avons également parlé des futurs fonds de concours que la DLVAgglo envisage de mettre en place à partir de 2025 pour aider les communes de moins de 1 500 habitants à concrétiser leurs projets d'investissement. Les échanges ont été très cordiaux et enrichissants.



Mots croisés de Noël



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

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



Sudoku



Solution page 26

Cérémonie du 11 novembre



Cette année à Roumoules nous étions une centaine de personnes, parmi lesquelles les enfants de l'école primaire, à commémorer l'Armistice du 11 novembre 1918.

Cette journée marque la victoire de la France et de ses alliés. Au-delà de la liesse, elle comporte aussi un devoir de mémoire.

En effet, durant ces quatre années il y a eu 18 millions de morts dont 10 millions de soldats et 21 millions de blessés dont certains au visage et qui ont été surnommés « les gueules

La France quant à elle compte 1.4 million de morts dont les écrivains Alain Fournier, Charles Peguy et l'athlète Jean Bouin et bien d'autres peut être moins célèbres mais qui comme eux ont fait leur devoir.

Tous ceux qui ont vécu ces moments espéraient que c'était la « DER des DER ».

À ce jour, nous savons que leurs espérances étaient vaines, ils avaient compté sans le poison qui habite les hommes : le pouvoir et l'hégémonie.



La poste

Depuis septembre 2021, l'annexe postale de Roumoules fonctionne sous la direction souriante de Madame Sandrine Belverge. Elle possède un très bon relationnel et s'épanouit dans son travail à la grande satisfaction des usagers de la commune. A partir du 1^{er} janvier 2024, une nouvelle convention signée entre La Poste et la commune permettra la continuité de notre agence postale communale pendant une période de 9 ans.

Concernant La Poste, une grande nouveauté depuis septembre dernier, le centre de tri postal de Riez a été transféré à Roumoules à la zone d'activité l'Argentière.

Nous leur souhaitons la bienvenue.



**Horaires d'ouverture
de l'agence postale
(36 rue grande) :**

**Tous les matins
du lundi au vendredi
de 9h à 12h**



TOUR D'HORIZON DES ACTUALITÉS

France SERVICES

France
services

France services : pour quels services ?

Démarches administratives liées à la situation fiscale, la santé, la famille, la retraite ou l'emploi... Les espaces France services permettent aux usagers d'accéder à un bouquet de services du quotidien. Dans chaque France services, il est possible de solliciter les services de l'État ou de partenaires de l'État :



France services : pour quelles démarches ?

Les agents France services sont formés pour apporter des réponses adaptées à chaque situation individuelle. Ils délivrent une offre diversifiée de prestations dans le champ des services cités-dessus :

- ❖ Une information de premier niveau (réponses aux questions, accompagnement des démarches administratives du quotidien comme la déclaration de revenus, la gestion du prélèvement à la source, le renouvellement des papiers d'identité, du permis de conduire et de la carte grise...)
- ❖ un accompagnement au numérique pour en favoriser l'apprentissage et en développer les usages (création d'une adresse e-mail, impression ou scan de pièces nécessaires à la constitution de dossiers administratifs...)
- ❖ Une aide aux démarches en ligne (navigation sur les sites des opérateurs, simulation d'allocations, demande de documents en ligne...)
- ❖ Des prestations de conseils pour la résolution des cas complexes en s'appuyant sur un correspondant au sein des réseaux partenaires.

Exemples d'accompagnements proposés :

- Je déclare mes revenus
- J'établis mon permis de conduire ou ma carte d'identité
- Je demande une aide (allocation logement, RSA)
- Je cherche un emploi
- Je cherche à rembourser mes soins
- Je prépare ma retraite
- Je fais face à un litige ou un conflit
- J'attends un enfant.

RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

La poste

Moustiers-Sainte-Marie

Rue du seigneur de la clue
04360 Moustiers-Sainte-Marie
Contact : 04.92.73.49.16

ou par mail :

moustiers-sainte-marie@france-services.gouv.fr

CONSEILLER NUMERIQUE (UNIQUEMENT) à Riez :

La Mairie

Allée Louis Gardiol – 04500 RIEZ
Contact : 04 92 77 99 01

Ou par mail :

conseillernumerique.riez@orange.fr

PROCHE DE VOUS, PROCHE DE CHEZ VOUS

Horaires d'ouverture de MOUSTIERS SAINTE MARIE:

Lundi : 9:45 – 12 :00 / 13 :45 – 15 :30
Mardi : 9:45 – 12 :00 / 13 :45 – 16 :30
Mercredi : 9:45 – 12 :00 / 13 :45 – 16 :30
Jeudi : 9:45 – 12 :00 / 13 :45 – 16 :30
Vendredi : 9:45 – 12 :00 / 13 :45 – 16 :30

COMMENT
S'INSCRIRE
EN LIGNE
SUR LES LISTES
ÉLECTORALES ?



01

Rendez-vous sur le téléservice en ligne à l'adresse www.demarches.interieur.gouv.fr dans la rubrique « Elections »

02

Identifiez-vous* ou créez **vos** compte sur www.service-public.fr

03

Saisissez vos informations personnelles et indiquez la commune où vous souhaitez vous inscrire

04

Fournissez les pièces justificatives demandées, soit numérisées, soit par voie postale

*l'identification est également possible via France connect

MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

@Place_Beauregard @ministere_interieur @ministere_interieur www.interieur.gouv.fr

TOUR D'HORIZON DES ACTUALITÉS

MA PRIMERENOV'

VOUS ÊTES PROPRIÉTAIRE ?

MaPrime Rénov' vous aide à financer la rénovation énergétique de votre logement !

Un dispositif valable pour tous les propriétaires en 2023

Aide-sociale.fr
DROITS - DÉMARCHES - CONSO

POUR QUI ?

Ma Prime Rénov' est une aide réservée aux propriétaires.

En 2023 tous peuvent en bénéficier, quelles que soient leurs ressources.

Ceci inclut :

- Les propriétaires occupants
- Les propriétaires bailleurs
- Les syndicats de copropriété

Quels sont les logements éligibles ?

- Les maisons individuelles de plus de 15 ans (de plus de 2 ans pour l'installation d'une chaudière à fioul avec dépose de cuve)
- Les appartements de plus de 15 ans
- Pour les copropriétés : elles doivent être composées de 75% de résidences principales

QUELS SONT LES TRAVAUX PRIS EN CHARGE ?

MaPrime'Rénov finance exclusivement les travaux de rénovation énergétique :

- Isolation
- Chauffage
- Ventilation
- Audit énergétique

Les travaux éligibles sont très nombreux, voici quelques exemples

- Chaudière à haute performance énergétique
- Pompe à chaleur géothermique ou solarothermique
- Isolation des murs



Pour être éligibles, tous les travaux doivent être réalisés par des professionnels RGE (Reconnu Garant de l'Environnement)

RGE RECONNU GARANT ENVIRONNEMENT

QUELS SONT LES MONTANTS Maprime'Rénov' ?

Le montant maximum d'aide est le même pour tous les propriétaires

Pour les particuliers

Jusqu'à 10.000€
sur une période de 5 ans

Pour les copropriétés

Jusqu'à 25%
du montant des travaux
(dans la limite de 5 750€ par logement)

Revenu Fiscal de Référence (RFR) hors Ile de France
Vous le trouverez sur votre avis d'imposition

	Jusqu'à 16.229€	Jusqu'à 20.805€	Jusqu'à 29.148€	Supérieur à 29.148€
1	Jusqu'à 23.734€	Jusqu'à 30.427€	Jusqu'à 42.848€	Supérieur à 42.848€
2	Jusqu'à 28.545€	Jusqu'à 36.591€	Jusqu'à 51.592€	Supérieur à 51.592€
3	Jusqu'à 33.346€	Jusqu'à 42.748€	Jusqu'à 60.336€	Supérieur à 60.336€
4	Jusqu'à 38.168€	Jusqu'à 48.930€	Jusqu'à 69.081€	Supérieur à 69.081€
5	Par personne supplémentaire	+4.813€	+6.185€	+8.744€



PAR EXEMPLE, POUR UNE CHAUDIÈRE À GRANULES

MaPrimeRénov'

10.000€
8.000€
4.000€
0€

De plus, 4 bonus viennent compléter le dispositif MaPrime Rénov' :

- Le bonus "Sortie de Passoire" si vous sortez votre logement des étiquettes F et G
- Le bonus "Bâtiment Basse Consommation" si votre logement accède aux étiquettes A et B
- Le forfait "Accompagnement à Maîtrise d'Ouvrage" vous permet d'être accompagné tout au long de la durée du chantier
- Le forfait "Rénovation Globale" si les travaux vous permettent d'économiser au moins 55% d'énergie

En 2024, MaPrimeRénov' continuera d'évoluer selon deux piliers : un pilier « performance » pour réaliser des travaux d'ampleur avec un reste à charge minimal pour les ménages les plus modestes et un pilier « efficacité » qui permettra de poursuivre les aides MaPrimeRénov pour les changements de chaudière et les petits bouquets de travaux combinant des gestes d'isolation et d'équipement de chauffage décarboné.

Aide-sociale.fr
DROITS - DÉMARCHES - CONSO

Retrouvez notre article sur

www.aide-sociale.fr/maprimerenov

Les nouvelles du Parc

Le renouvellement du label du Parc est sur la dernière ligne droite...

L'enquête publique s'est déroulée en juin 2023 avec la mise à disposition du dossier de la nouvelle Charte dans les 59 mairies du périmètre d'étude, les 2 villes portes de Digne-les-Bains et Draguignan, ainsi qu'à la maison du Parc. Des permanences ont été organisées dans 9 lieux du territoire pour recueillir les avis et les observations des citoyens. Au total, près d'une centaine d'observations ont été collectées, témoignant de l'implication de la population locale dans ce processus. Un rapport d'enquête présente un résumé de cette démarche, mettant en avant les sujets abordés par le public. La commission d'enquête publique a conclu favorablement l'enquête en juillet, émettant 17 recommandations, qui ont été intégrées au projet de Charte.

Ainsi, le projet de Charte* a été finalisé et validé par les élus du Parc lors du Comité syndical du 7 septembre 2023. La procédure entre ainsi dans la dernière étape. Maintenant, l'État examine le dossier pour s'assurer de la prise en compte des avis recueillis. Entre février et juin 2024, les collectivités (communes, intercommunalités, départements) devront délibérer pour valider la Charte, confirmant leur engagement envers le Parc pour les 15 prochaines années. Enfin, la Région conclura cette étape avant de transmettre le dossier au Premier ministre pour officialiser le nouveau classement par décret.

**La Charte du Parc fait près de 300 pages, mais une version synthétique de 40 pages est disponible pour vous aider à saisir les principales ambitions et objectifs du projet de territoire.*

Vous pouvez la télécharger gratuitement en allant sur www.parcduverdon.fr https://parcduverdon.fr/sites/default/files/pnrverdon/pdf/2023_Charte_synthese_web.pdf

Gorges du Verdon : en route vers le label Grand Site de France !

Le site du Point Sublime, sur la commune de Rougon, a fait l'objet d'un important chantier de requalification porté par le Parc du Verdon entre octobre 2021 et juin 2023. Longtemps attendu, ce projet marque une étape importante dans le travail engagé depuis plusieurs années pour améliorer l'accueil des visiteurs et préserver les sites des Gorges du Verdon. La Maison de site, lieu de découverte et d'information des visiteurs, a été inaugurée le 20 septembre 2023 en présence de Corinne Bord, Sous-préfète de Castellane, Georges Botella Conseiller régional représentant Renaud Muselier, Président de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Eliane Barreille, Présidente du Département des Alpes-de-Haute-Provence, Bernard Clap, Président du Parc du Verdon et Jacques Audibert, Maire de Rougon entourés des élus représentant les 7 communes du Grand site des Gorges du Verdon et de nombreux partenaires.

Cette réalisation, qui se rajoute à d'autres (aménagement de deux belvédères, implantation de toilettes sèches sur plusieurs sites, navette Blanc-Martel...) marque une étape dans l'objectif de labélisation des Gorges du Verdon comme Grand Site de France. La feuille de route pour le label est désormais fixée avec, comme échéance, le dépôt du dossier de candidature fin 2024.

L'ensemble des travaux sur le site a bénéficié du soutien financier de l'Europe (fonds FEDER et FEDAE), de l'État, de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et du Département des Alpes-de-Haute-Provence. Ils ont été financés dans le cadre du programme Espace Valléen « Voir le Verdon en grand » et du programme LEADER Grand Verdon.



Dévoilement du Tour du Verdon à vélo

Fruit d'un travail coopératif de près de 10 années, le Tour du Verdon à vélo a enfin été dévoilé !

Ce projet de grande boucle itinérante de 258 km parcourt 31 communes et est connecté au sud et à l'ouest à la Méditerranée à vélo (Eurovéloroute n°8). Il a été mené par les Départements du Var et des Alpes-de-Haute-Provence en étroite collaboration avec l'association Vélo Loisir Provence et le Parc naturel régional du Verdon. En 2022, les panneaux de signalisation ont été installés par les Départements et le dévoilement officiel du parcours s'est déroulé le 11 octobre 2023 à Aiguines sur les rives du lac de Sainte-Croix.

Ce nouveau tour va permettre de positionner le Verdon sur le champ des destinations nationales de tourisme à vélo, d'enrichir l'offre régionale de grands itinéraires cyclables et de diversifier l'offre touristique du territoire du Parc en proposant des activités hors saison estivale.

Ce projet a bénéficié de financements dans le cadre du programme espace valléen « Voir le Verdon en Grand ! » par le Parc du Verdon avec le concours financier de l'Etat (FNADT) et de la Région Sud.

Pour découvrir l'itinéraire, rendez-vous sur le site de Vélo Loisir Provence : www.veloloisirprovence.com



TOUR D'HORIZON DES ACTUALITÉS

Le long du sentier la Routo, une œuvre « au-delà du pays »

Le Parc naturel régional du Verdon, le Cairn (centre d'art de Digne-les-Bains) et la commune de Puimoisson ont inauguré en avril 2023, à la chapelle Notre-Dame de Bellevue, l'œuvre « Au-delà du pays », une fresque murale documentaire, en présence des artistes qui l'ont réalisée, Elsa Noyons et Till Roeskens.

Cette œuvre est installée le long de l'itinéraire de la Routo, balisé GR® 69 qui suit d'anciennes voies de transhumance, et relie la plaine de la Crau à la province de Cuneo en Italie. Ce chemin partage la longue histoire des hommes conduisant les troupeaux au-delà des frontières. Il comprend 33 étapes sur 540 km et fait halte sur le plateau de Valensole.

Sur l'étape entre Riez et Saint-Jurs, le chemin atteint Puimoisson. C'est là, sur les murs de la chapelle Notre-Dame de Bellevue, à l'abri des chênes, que se lit l'histoire des transhumants. Vous découvrirez quatre fresques, récits de vie sous la forme d'esquisses issus du recueil de paroles d'hommes et de femmes qui ont fait ou qui font la Routo.

Les artistes expliquent leur démarche en disant : « Nous avons écouté des anciens nous raconter la mémoire des grandes transhumances d'autrefois, puis nous avons interrogé des bergères et bergers d'aujourd'hui qui continuent ou recommencent de transhumier à pied sur diverses portions du trajet, malgré tous les obstacles que ce monde industriel, capitaliste, bureaucratique et touristique met sur leur route. »



Projet financé par l'Europe avec le FEADER, le Département des Alpes-de-Haute-Provence, la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'Etat.

Se préparer à une situation d'urgence

Nous sommes tous confrontés, tous les jours à des catastrophes de tous genres en France et partout dans le monde (inondations, incendies, accidents ...)

Peu de personnes possèdent un sac prêt pour un départ précipité de la maison : **une évacuation d'urgence.**

Les risques majeurs ou aléas

De l'incident à la catastrophe majeure, de multiples événements d'origine naturelle ou humaine peuvent frapper la population française et nos territoires.

Le risque, c'est la menace d'un événement dangereux sur des enjeux humains, économiques ou environnementaux.

Il existe 5 types de menaces et risques majeurs :

naturels, technologiques, cyber, sanitaires, terroristes.

Se préparer à une situation d'urgence, c'est avant tout identifier les risques qui me menacent et donc prévoir des scénarios alternatifs.

C'est finalement prendre les précautions nécessaires et pouvoir gérer au mieux une situation de crise.

Un document, le **DICRIM simplifié**, vous a été distribué afin d'avoir les bons réflexes, face à un incident majeur. Si vous ne l'avez pas ou plus, demandez-le en mairie.

Si l'ordre vous est donné d'évacuer, la préparation s'effectue bien souvent dans le stress et la précipitation. C'est pourquoi nous vous proposons d'avoir à porter de main, **un sac d'évacuation**, (sac à dos et si possible étanche, mais ce n'est pas obligatoire). Ce n'est pas un kit de survie, mais un sac qui regroupe les documents et objets importants pour une évacuation de 48 à 72 heures.

Composition d'un sac d'évacuation d'urgence

(non exhaustif, et à adapter)

eau (1,5 l par personne),
nourriture ne nécessitant pas de cuisson (biscuits, conserves...), petit ouvre-boîte,
aliments animaux, laisse, aliments bébés,
bougies, allumettes/briquet dans un petit sac étanche,
lampe torche avec piles ou à manivelle,
photocopies des papiers d'identités/groupe sanguin,
photocopies des assurances,
clé USB (documents) et ou photos importantes,
doubles des clés de voiture et du domicile,
argent liquide,
bloc note, stylo/crayon,
trousse de secours,
masque barrière ou FFP2 (en fonction des personnes),
gilet réfléchissant (1 par personne),
couverture de survie (1 par personne),
sac de couchage ou couverture (1 par personne),
téléphone, câble et chargeur, radio (piles/manivelle),
liste numéros importants
t-shirt, sous-vêtements, chaussettes, chaussures,
traitements médicaux et copies des ordonnances,
papier hygiénique, serviettes hygiéniques, couches,
mouchoirs, brosse à dents et dentifrice,
savon/shampooing, gel hydroalcoolique,
sac poubelle,
couteau (type Opinel) ou couteau multifonctions,
un sifflet, cordelette (5m)

ANIMATIONS

AMSAIE

Activités multigénérationnelles

Président : Daniel PLANQUETTE – 06.24.04.64.05
d.planquette@free.fr

APER - LOU ESCOULIER (ASSOCIATION DES PARENTS D'ÉLÈVES DE ROUMOULES)

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

DELTA BLEU

Musique

Président : Patrick VICH
vichpatrick04500@gmail.com

CINÉMA DE PAYS

Cinéma itinérant en milieu rural

Président : Jean-Marie CAYET
Tél. 04.92.78.13.25 ou 09.63.04.56.52
cinemadepays@gmail.com

CLUB INTER-ÂGE LE COLOMBIER

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

COMITE DES FÊTES

Président : Robert ROY
comite.roumoules@gmail.com

LA COLLINETTE

Découverte du chant

Présidente : Françoise IELLI - 06.73.08.16.80
fanchette04@hotmail.fr

L'ÉCHO DU COLOSTRE

Défense des droits et des causes

Président : Michel PREAU - 06.73.53.97.14
preaumichel@orange.fr
Trésorier : Jean ROUSSET - 04.92.77.87.29
mcjrousset@hotmail.fr

L'ÉCOLE ET L'ASSOCIATION MOUVEMENT

Présidente : Sophie SEZILLE - 04.92.77.86.15
ecolroumoules@gmail.com

F.D.V (FORME DÉTENTE ET VITALITÉ)

Pilates – LIA – Renforcement musculaire

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

LES ARTS ÉCLECTIK

Animations culturelles

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

TEMPÊTE

Soirées dansantes, lotos, randonnées pédestres

Président : Laurent COLIN - 06.95.04.62.69
evementiel@asstempete.com

TERRAIN DE MOTOCROSS DE ROUMOULES « Pierre GUILLAUMOND »

Président : Éric MICHEL - 06.42.50.28.07
motoclubduvar@gmail.com

ROUMOULES SAVATE BOXE FRANCAISE CLUB

Boxe française

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

SOCIÉTÉ DE CHASSE

Président : Max IELLI - 04.92.77.87.18
fanchette04@hotmail.fr

VIS TA MINE

Théâtre et vidéo

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

CLUB VOVINAM VIET VO DAO

Arts martiaux

Président : Christian BOURJAC - 06.74.78.56.78
hlvchristian@hotmail.fr

La vie associative

Belle fin d'année 2023 pour le Moto club :

- Avec le titre de Champion de France **ENDURO KIDS** 85 cc d'Antonio NEGRI élève assidu de notre école depuis 2016, et de nombreux podiums du team MC Var en Championnat de France et Provence.
- Réhomologation du circuit de Motocross qui accueillera un moto cross l'automne prochain.
- Nouveautés : randonnée trail et stage de pilotage (Maxi trail) et randonnée dans le camp militaire de Canjuers.
- Veuillez-vous rapprocher de Grégoire Michel (éducateur DEJEPS) pour l'école moto qui vous accueille les mercredis/samedis et période de vacances scolaires.
- Vous pouvez nous suivre sur notre page FB.

L'ensemble du Moto club vous remercie de votre soutien et de votre confiance.

Mail: motoclubduvar@gmail.com

Tel: 07 89 87 05 76

FB: Motoclubduvar-officiel

Moto Club



ANIMATIONS

La Boxe

Le club Roumoules Savate Boxe Française vous accueille les :

LUNDI

17H00 à 18H15 Cours enfants (Primaire)

18H15 à 19H30 Cours ados (Collège)

19H30 à 21H30 Cours adultes

MERCREDI

15H00 à 16H00 Cours enfants (Primaire)

16H00 à 17H30 Cours ados (Collège)

19H30 à 20H30 Cardio boxe ouvert à tou(te)s

JEUDI

17H00 à 18H15 Cours enfants (Primaire)

18H15 à 19H30 Cours ados (Collège)

19H30 à 21H30 Cours adultes

Un interclub aura lieu le 26 Novembre 2023 à la salle polyvalente de Roumoules.



CARDIO BOXE



TOUS LES MERCREDIS
19H30 20H30
SALLE POLYVALENTE DE ROUMOULES



roumoules.savate@gmail.com
06 51 07 05 50 / 06 75 84 01 85

NOUVEAU :

Pour cette rentrée, le club propose un cours de plus le mercredi de 19 h 30 à 20 h 30.

Il n'y aura aucune confrontation lors de ce cours.

Il sera axé sur du CrossFit, Cardio boxe avec renforcement musculaire.



Une partie du cours des ados

ANIMATIONS

AMSAIE

Roumoulines, Roumoulins, bonjour,

Cette saison encore, l'Association Amsaie, a pu proposer des événements artistiques et culturels très appréciés de tous.

Jean François Devos et les Amis du vieux Riez, nous ont présenté au travers de dessins (encre noire sur papier) et de textes, l'histoire du « Jardin du Capitaine de Sainte-Croix-du-Verdon » d'Alexandre Moulin.



L'exposition de peintures abstraites pleines de mystère d'**Aline Isnardon**, a accueilli dans un espace de quiétude, de très nombreux visiteurs.



Que dire des magnifiques photos exposées par **Rudolf Lo Schiavo** et **Adrien Noat**

Tout simplement magnifiques, pleines de spontanéité ou de recherche de l'instant.

Rudolf et Adrien nous ont fait découvrir la photographie au travers de cette exposition et de leurs commentaires d'artistes passionnés.

Un grand merci à ces deux amoureux de la nature et des moments capturés avec leurs appareils photos.



ANIMATIONS

Vincent Meyer, et son exposition sur les mines d'eau, nous ont fait pénétrer dans l'univers d'un patrimoine méconnu par bon nombre d'entre nous.

Les planches descriptives, photos et explications de Vincent ont suscité un grand intérêt pour le public présent.

L'inventaire des mines d'eau demande un gros travail de recherche et d'enregistrement, pour Vincent et les Amis du vieux Riez.

Si vous aussi avez ou pensez avoir une mine d'eau sur votre propriété, contactez l'association Amsaie qui transmettra à Monsieur Meyer.



Pour compléter l'exposition, Vincent a été rejoint par son collègue Lucas Martin pour une conférence avec projection de photos et autres archives.

Merci Vincent de nous avoir fait remonter le temps au travers de ton exposition-conférence.

Forme Détente et Vitalité

Face au succès des cours de l'année dernière qui a engendré une forte demande d'inscriptions, l'association a augmenté son nombre de cours par semaine. En effet seulement 6 cours étaient proposés l'année dernière contre 10 cette année ! Presque tous sont pleins...

Il reste quelques places disponibles pour les cours suivants :

- **le mardi de 19h45 à 21h pour du Pilate Yoga.** Le Pilate Yoga est un cours hybride dans lequel sont repris les fondamentaux du Pilate, du yoga et de la barre au sol sur une musique d'enchaînement de mouvements de ces 3 disciplines.
- **le lundi de 18h à 19h pour le Stretching :** Une gymnastique douce basée sur des étirements des fibres musculaires.
- **le mardi de 16h à 17h pour la Gym adaptée.** Elle est plus douce, pour les seniors et les personnes souffrant de maladies chroniques, il s'agit de renforcement musculaire et de stretching sur chaise ou debout où l'accent sera mis sur l'équilibre, la respiration et la posture en cherchant la non-douleur.



N'hésitez pas à venir tester ces cours, même sans expérience, ils sont accessibles à tous.
Notre professeure Isabelle saura vous conseiller et s'adapter à chacun.

Le VOVINAM

Que le temps passe.

En effet c'est en 2003 que le club de VOVINAM VIET VO DAO, art martial vietnamien, a vu le jour. Avec un effectif en constante évolution pendant de nombreuses années, nous avons dû affronter la difficile période de l'épisode Covid.

Le club, affilié à la FFKDA (Fédération française de karaté et disciplines associées) est, parmi tous les autres clubs de Vovinam, celui représentant la plus petite commune.

En effet, lors des compétitions nous côtoyons les clubs de Paris, Bordeaux, Toulouse, Laval...

Tout au long de ces 20 ans, les titres ont été difficiles à obtenir.

Après 1 titre de vice-champion de France, il y a quelques années, du jeune Romain Cotta de Puimoisson, et un podium de 2 jeunes adolescents d'Allemagne-en-Provence, les résultats n'étaient plus au rendez-vous.

C'est pour cela que, s'il fallait élire la plus belle année de résultats, ce serait bien celle de la saison que nous venons de vivre, 2022-2023.

En effet, après des podiums en coupe de France, à Laval (Mayenne), et en championnat de France à Toulouse, la cerise sur le gâteau fut la sélection au championnat d'Europe de 3 jeunes pratiquantes de notre club, 1 en catégorie pupille et 2 en minime.

Le championnat d'Europe s'est donc déroulé les 1^{er} et 2 juillet, à Tenerife (Espagne).

La délégation française, comptant 54 athlètes, toutes catégories confondues, fut une des plus fortes délégations.

Nous avons eu l'énorme satisfaction de revenir avec un podium (médaillé de bronze).

En effet la jeune Inès Oreggia-Burle, de St-Martin-de-Bromes, se hissant à la 3^e place, d'une poule très difficile. Ce fut le travail de toute une équipe et nous tenons à remercier tous ceux qui nous ont soutenus, les sponsors, les mairies, etc. Une fois de plus, le club de Roumoules a été très fier de représenter le département 04 dans une compétition de haut niveau.

Sur le plan international, étant sollicités par des clubs étrangers, le projet d'un stage international est dans les tuyaux. Notre prochain départ pour l'Asie nous permettra de lier encore plus nos relations avec les Maîtres Vietnamiens.

Nous vous souhaitons à tous et à toutes, une bonne fin d'année 2023.

Le président, Christian Bourjac.

Contacts : Christian : 06 74 78 56 78

Marie- Noelle : 06 01 74 24 74



ANIMATIONS

La Fête Champêtre



Le calendrier a eu raison de la météo pour l'édition 2023 qui a pu se tenir dans une atmosphère conviviale, amicale et festive.

Tous les éléments étaient réunis pour que la journée soit une réussite.

Un record d'inscrits, pas d'annulation de dernière minute, la fête était encore plus belle.

Même les véhicules anciens de l'association AMR04 de Forcalquier ont attiré les participants.



Les produits de notre département ont été mis à l'honneur qu'il s'agisse de la « bête » à cuire qui arrivait de Seyne-les-Alpes, la salade d'Allemagne-en-Provence, les fruits de l'Escale, ceci grâce à un nouveau partenariat avec le Syndicat des Jeunes Agriculteurs du département.

N'oublions pas les délicieux flageolets en sauce qui ont conquis les gourmets.

Une tombola richement dotée par de nombreux partenaires a mis les convives en « ébullition » au fur et à mesure que les gros lots approchaient.

Deux très beaux tirages photos ont été proposés, ils étaient offerts par Rudolf Lo Schiavo et Adrien Noat.

Merci à la Villa Castellane, Agence Orpi Verdon Riez, Norisko Riez, Beauté et détente, L'Coiff, Boucherie des Alpes, Saveurs À Valensole, Cinéma de Pays, Librairie Jaubert, Matt'Olives, Le Pic Gourmand boulangerie à Riez, Vergers du Colombier...

Quant au colis surprise, il a révélé son lot très hétéroclite d'estimations. Grand merci à Lionel et Sandrine Veith qui se sont chargés de cette opération.

Un petit air de musique avec Cap'tain JO, histoire d'aérer les corps.

Le comité des fêtes



Le Comité des Fêtes remercie pour leur engagement à leurs côtés : la mairie de Roumoules (élus, agents techniques, agents administratifs), les « coupeurs » bénévoles.

Une mention particulière aux bénévoles habitant le village qui n'ont pas ménagé leur peine pendant trois journées. Sans eux, montages et démontages seraient bien plus fastidieux.

Et bien sûr une vague de remerciements pour celles et ceux qui nous font confiance en choisissant de passer cette journée en plein air.

Améliorons quelques petits détails et l'édition 2024 sera encore plus belle.



La Festival Poésie et chansons **au pays des lavandes**



ANIMATIONS

Pour la première fois dans l'histoire du "Festival Poésie et chansons au pays des lavandes", notre village accueillait la soirée d'ouverture de l'édition 2023.



Une édition placée sous le signe de la convivialité en trois étapes : un apéritif protocolaire dans la cour de la médiathèque avec le conseil municipal, des élus du territoire et du département, des bénévoles. Puis la partie restauration concoctée par la dynamique équipe du Comité des Fêtes avec la complicité de « Boucherie des Alpes » et « Boulangerie Le Pic Gourmand » de Riez. De belles assiettes composées (charcuterie, viande, crudités, fruit, fromage) ont été proposées aux participants installés derrière la salle polyvalente.



La dernière étape était le concert de Barbara Deschamps qui a emporté les très nombreux spectateurs vers une balade dans la belle chanson française. Merci à l'association "Poètes des Hautes Terres" pour sa confiance et à l'équipe municipale d'avoir cru

dans ce projet inédit.



La Soirée spaghetti



Il y a eu foule pour la traditionnelle soirée « spaghetti » de rentrée qui ouvre la saison en « intérieur » pour nos participants. Une assistance nombreuse s'est pressée pour profiter des deux sessions karaoké très demandées. Tous les talents ont pu s'exprimer, notamment au sein de l'équipe des bénévoles qui a inauguré le dispositif.



Les danseurs n'ont pas été oubliés et se sont retrouvés en nombre sur un « dancefloor » devenu presque exigu.

La tombola avec ses lots surprises a été courue d'autant que, outre un beau jambon de la Boucherie des Alpes et des cartes cadeaux Intermarché, une photo en tirage exceptionnel offerte par Rudolf Lo Schiavo était mise en dotation.

L'équipe de Cap'tain Jo animation avait déployé de lourds moyens techniques pour satisfaire tous les publics.



ANIMATIONS

Agenda 2024*du comité des fêtes :

17/02/2024	Soirée spaghetti de la Saint-Valentin
24/03/2024	Aïoli Saint Joseph
	Concours de boules-Souvenir Pierre Guillaumond
04/05/2024	Soirée spaghetti muguet
21/05/2024	Inscription fête champêtre à partir de 8h00 au Café des Alpes
16/06/2024	Fête champêtre
juin-24	Poète des Hautes Terres (entre le 22 et 27 juin)
	Assiette composée (ouvert à tous)
03-08-2024	Fête de la Saint-Pierre
au 05-08-2024	Samedi 3 : Repas musical + soirée dansante
	Dimanche 4 : Concours de pétanque
	Soirée cinéma + grillades party
	Lundi 5 : Concours Jeu Provençal-Souvenir Clément Baratta
	Paëlla
A dater	Concert des Estivales
05/10/2024	Spaghetti soirée de la rentrée
23/11/2024	Soirée spaghetti Beaujolais nouveau

**informations données à titre prévisionnel, consulter les habituels supports de communication.*

Les inscriptions pour la Fête champêtre sont prises exclusivement en « présentiel » avec des listes nominatives et détaillées complètes.

Aucune inscription par téléphone. Paiement requis lors des inscriptions, les chèques seront présentés à l'encaissement après la manifestation.

Remboursement acquis pour une annulation intervenant plus d'une semaine avant la manifestation.

Lou Escoulie

Anne-Sophie Andre et Caroline Meynard ont repris le flambeau de l'association des parents d'élèves avec beaucoup d'enthousiasme et de motivation.

En effet de nombreuses manifestations se sont déroulées au profit des activités pédagogiques des écoliers de la commune : kermesse suivie d'une soirée barbecue, loto, séance de cinéma suivie d'une soirée d'Halloween. Autant de manifestations qui ont eu beaucoup de succès où petits et grands se sont régalez. D'autres sont encore à venir ! Merci à tous les participants, les bénévoles et toutes les entreprises donatrices, c'est surtout grâce à vous que ces événements sont une réussite.

Prochain rendez-vous au loto du 18 février 2024.



Les galeries de captage de Roumoules

Les galeries de captage dites en Provence des « **mines d'eau** » sont des galeries horizontales creusées directement dans le substrat rocheux à la recherche d'un contact entre des roches perméables et imperméables. Le mineur creuse une galerie souterraine pour capter un aquifère (nappe d'eau souterraine) au contact entre ces deux terrains. La « mine d'eau » est différente d'une source dont l'eau sort à la surface du sol. La galerie de mine est construite avec une pente douce pour que l'eau s'écoule vers l'extérieur par l'intermédiaire de canaux qui alimentent des bassins, fontaines et lavoirs.

Techniques de creusement : Le creusement est réalisé en général par deux personnes, un mineur qui creusait et un manœuvre qui évacuait les déblais. Les ouvriers travaillaient avec des outils rudimentaires : des pics, des pioches et des pelles, comme dans l'Antiquité. La durée de creusement est en moyenne d'un mètre par jour.

Historique : La péninsule arabique, Émirats Arabes Unis et sultanat d'Oman pourraient être les foyers d'origine de ces galeries drainantes (*falaj*, pl. *aflâj*), à partir des connaissances des exploitations minières du cuivre pour drainer les eaux souterraines, vers 1000 avant J.C. Il existe aussi de nombreuses galeries (*qanâts*) en Iran, qui a longtemps été considéré comme le berceau des captages. Dans la région de Riez où a débuté l'inventaire des « mines d'eau » en 2009¹, les galeries sont creusées dans un dépôt dit *formation de Valensole*.

C'est une vaste accumulation de matériaux détritiques fluvio-lacustres alternant poudingues (conglomérats de galets) perméables et marnes argileuses imperméables sur 300 m d'épaisseur.

À partir de 2013, les chercheurs ont étendu leur recherche à d'autres régions de Provence : Verdon, Haut-Var, Luberon, bastides d'Aix-en-Provence.

L'inventaire de Riez a permis de découvrir 106 « mines » dont les plus anciennes datent du Moyen-Âge.

Localisation des galeries : Les mineurs ont fait appel à des sourciers qui sont attestés à Riez par un document du XVII^e s². Les mineurs pouvaient être aussi sourciers eux-mêmes, comme le montre l'enquête orale. Les lieux d'implantation des galeries sont choisis par rapport aux indices de surface comme des végétaux aquaphiles (roseaux, genêts, peupliers).

Les entrées ne sont pas homogènes : elles peuvent être bâties en pierres de taille, en galets, en briquettes ou directement creusées dans le substrat.

Les couloirs d'entrée utilisent les mêmes matériaux que l'entrée : briques, briquettes ou galets. Les parois peuvent être enduites d'un mortier de chaux.

Les mines d'eau, comme sur la commune voisine de Riez sont nombreuses à Roumoules dans les différents vallons rejoignant le Colostre. Mais à la différence avec le terroir de Riez, il existe aussi des captages de sources (voir carte ci-dessous). Nous avons complété l'inventaire des sources et « mines » réalisé par Jean-François Devos pour son inventaire de la commune en 2020³. Nous nous sommes intéressés à certaines de ces galeries drainantes, comme celle du domaine de Play, du ravin de Soubeirane et du secteur de la salle polyvalente (Blachette).

Légende de la carte ci-contre :

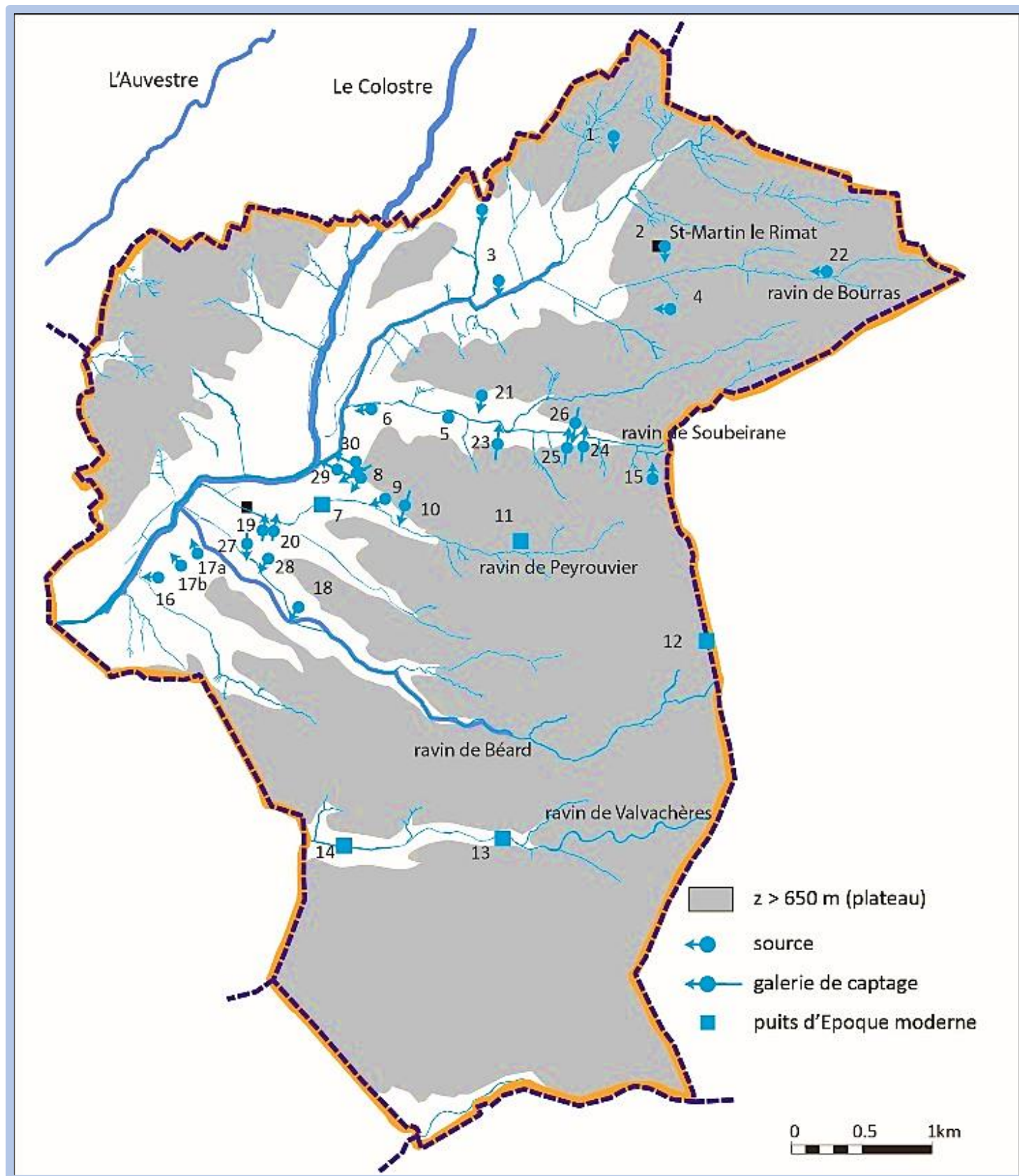
- 1 : Les Aygalades. Fontaine devant la bâtisse.
- 2 : Saint-Martin le Rimat. Plusieurs résurgences en face sud de l'éperon. Captage en boumoux, glaçure interne : Epoque moderne. Bassin en 1825.
- 3 : Bouteille. Plusieurs résurgences, bassin.
- 4 : Bastide Blanche. Plusieurs résurgences, bassin en 1825.
- 5 : Ravin de Soubeirane amont, rive gauche. Bassin (IGN geoportail).
- 6 : Ravin de Soubeirane, rive gauche. Source (IGN), bassin.
- 7 : Tiran. Ravin de Peyrouvier, rive gauche. Puits.
- 8 : Le Ranquet. Captage en galerie, bassins en 1825.
- 9 : Les Plais aval. Bassins en 1825.
- 10 : Les Plais. Captage en galerie, bassin.
- 11 : Plaine de Peyrouvier. Puits.
- 12 : Puits des Parties. Puits en eau.
- 13 : Puits de Valvachères. Puits restauré en 2019.
- 14 : Valvachères chemin de Ste-Croix. Puits dans le talweg.
- 15 : Plaine de la Capelle est. Résurgences au contact conglomérats/marnes à z plateau moins 3 m.
- 16 : Ravin de Brige, rive droite. Bassin.
- 17a : Hubac du Cimetière nord. Captage contemporain.
- 17b : Hubac du Cimetière sud. Retenue structurée de galets et dalle.
- 18 : Ravin de Béard. Aménagement probable : galets et tuiles rondes autour.
- 19 : Blachette 600 ouest. Captage en galerie, entrée en pierres équarries.
- 20 : Blachette 600 est. Captage en galerie, entrée en briquettes.
- 21 : Verdillon ferme. Captage sous la maison, bassin. Active.
- 22 : Ravin de Bourras. Captage ancien et récent. Actifs.
- 23 : Caron 1. Captage en galerie et bassin
- 24 : Caron 2. Galerie sèche et bassin 8x2 m.
- 25 : Caron 3. Galerie maçonnée longueur 10 m. Deux bassins : 6x3 m et 12x4 m.
- 26 : Caron 4. Galerie. Bassin 20x3 m.
- 27 : Source Raymond. Galerie de captage et bassin.
- 28 : Source Zorpi. Tarie.
- 29 : Source Bottagisi. Captage en galerie et bassin 8x2 m.
- 30 : Source Michel. Galerie qui alimentait le village, abandonnée car trop ferrugineuse.



Mine Pascalone IV, Riez, contact marne/poudingue,
Photo H. Aulagnier

Carte de localisation des sources et galeries de captage et légendes

commune de Roumoules, infographie J.F.Devos, prospection 2020, Révision V.Meyer 2023.



¹ Vincent Meyer, Hélène Aulagnier, Jean-François Devos, Lucas Martin : *Les mines d'eau de Riez, inventaire des galeries de captage*, R.F.O de Prospection-Inventaire, DRAC PACA/SRA, 2009.

² Abbé J.-M Maurel, *Le livre de raison du couvent des Capucins*, Digne-les-Bains, Chaspoul, 1907.

³ Jean-François Devos, prospection-inventaire de la commune de Roumoules, rapport SRA/paca, 2020.

La mine d'eau de Play

Le domaine de Play, propriété de M. Escaras (à qui nous rendons hommage) et Mme est implanté sur un site romain comprenant une villa avec une *pars rustica* avec un chai (*dolia* : grandes jarres contenant le vin) et une nécropole, découvert dans les années 1960.

La mine d'eau (n° 10) s'ouvre dans une terrasse, en contrebas de la bâtisse. Son ouverture est construite en briquettes. Elle est rectiligne sur 12 m vers le nord puis tourne vers l'est, elle mesure 25,20 m dans sa première partie. Elle est en grande partie maçonnée et se termine par un mur de galets bétonnés. Cette galerie alimente un grand bassin. Le captage de cette mine se situe dans les amandiers sur le plateau (puits) ; il est accessible par un regard devant la maison.



Entrée en briquettes de la mine de Play
photo R. Lo Schiavo



La mine de Play alimente un grand bassin de 80 m³,
photo R. Lo Schiavo

Deux autres galeries sont situées sur le chemin qui surplombe le secteur de la salle polyvalente (Blachette n° 19 et 20). La mine au-dessus de la salle comprend une entrée bâtie avec une façade maçonnée en galets avec deux murs latéraux, dont un comprenant une niche. L'entrée est construite en briquettes, elle mesure 64 m de longueur sur 2 m de hauteur (la hauteur d'un homme) et 0,90 m de largeur.



Galerie n°20 de la salle polyvalente, photo V. Meyer

Un autre vallon comprend de nombreux bassins et des galeries de captage, c'est le vallon de Soubeirane. 4 « mines » ont été identifiées sur les terrains de Bruno Carron dont deux en proximité de son exploitation. La galerie n° 25 est entièrement maçonnée, elle mesure 10 m de longueur et comprend deux bassins.



Galerie n°25, ravin de Soubeirane,
photo V. Meyer.

La multiplicité des sources et galeries de captage de la commune de Roumoules montre le rôle crucial de l'eau dans une région méditerranéenne comme le Verdon avec une sécheresse estivale marquée. Nous remercions les propriétaires des « mines » pour leur accueil, ainsi que la mairie.

La chronique provençale

La traite des brebis à Roumoules avec Pépé César.

« César, deman, quouro saras revengu de camina, anaran eme la pichoto cerca lou la. La pichoto vau veire quouro mous lou la ».

« Pépé César, vole veire coumo fas, coumo se gaubejo la mousto dòu la ! »

« Ah Pichoto, ac's afaire de tatico ! A la coumencânço, li agnello an fa l'agneloun, au mes de mai... Quauquís dous mes de mai, à coundicioun que l'agnello aque proun de la, pode mòuse lou la...de matin, de sero...et tout acò douçamenet, sènso brusqueja

--Pépé César, sarai sage coumo un'image... »

Et la pichoto venié au jasso, de sero, à pichot pat, à pas de cat, veire oubra lou brave Pépé César : mòuse de la : la tatico de bon pastre !

Lou Pépé César chausisiè li fedo qu'avièn pres de belli pouso, s'assetavo sus lou bouto-cuou entre li dous pauto de darriè et preniè delicadamen li dous poupèu eme li det dei dous man... et tchic tchac, tchic tchac, tchic tchac... lou cremous la toumbavo dins la mouisouro, un piau proupret neteja toutis jour ! Lou Pépé César aviè lou saupre-faire, lou bon gaubi.

« Pépé César, li fedo an pas de mau, quouro tirès li poupèu ?

Pichoto, acò soulajo li fedo qu'an mai de la à desparti ! Aqueli qu'an de pouso à demié seco gardon lou la au pichot agneloun ! Es ansi pichoto ! La tatico dòu pastre que fa la mousto de la ! Coumo fasiè lou viei pastre de Plaï que m'a ben après lou mestié de pastre... »

Ansi parlavo lou brave Pépé César.

La pichoto se remembro dòu la cremous à l'oustau dòu Pépé César et Mémé Noélie... de toumo, de brousso... de cremo de la... un delice que la pichoto a pas retrouba...

Marcelle Celestin Javelly

« César, demain quand tu seras revenu de la marche avec Milors et le troupeau, nous irons avec la petite chercher le lait. La petite veut voir comment tu traies le lait.

Ah petite, c'est une affaire de tactique ! À commencer, les agnelles ont fait les agneaux au mois de mai... Quelques deux mois plus tard, à condition que les agnelles aient assez de lait, je peux traire le lait : le matin et le soir, tout cela doucement, sans brusquer !

Pépé César, je serai sage comme une image ! »

« Et la petite venait à la bergerie, le soir, à petit pas, à pas de chat, voir œuvrer le brave Pépé César traire le lait : la tactique du bon berger.

Pépé César choisissait les brebis qui avaient de belles mamelles (mamelles pleines), il s'asseyait sur le tabouret à traire entre les deux pattes arrière de la brebis et prenait délicatement les deux trayons avec les doigts dans chaque main. Et tchic tchac, tchic tchac, tchic tchac... le lait crémeux tombait dans le vase à traire, un seau nettoyé tous les jours. Pépé César avait le bon savoir-faire, la bonne manière.

« Pépé César, les brebis n'ont pas mal quand tu tires sur les trayons ?

Petite ! cela soulage les brebis qui ont beaucoup de lait à partager ! Celles qui ont les mamelles moitié pleines, elles gardent le lait pour leur petit. C'est ainsi ma petite ! La tactique du berger qui fait la traite du lait ! Comme faisait le vieux berger de Plaï qui m'a bien appris le métier de berger... »

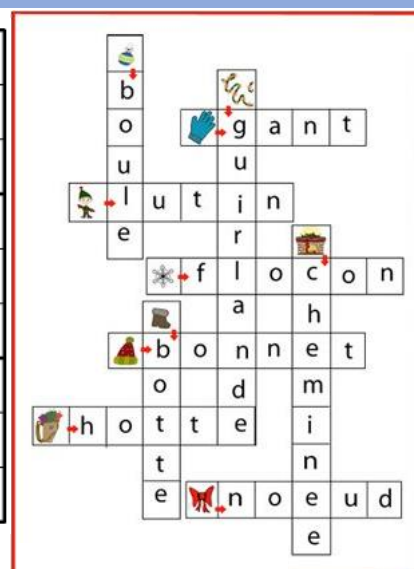
Ainsi parlait le brave Pépé César !

La petite se souvient du lait crémeux dans la maison de Pépé César et Mémé Noélie... des tomes... de la brousse... de la crème de lait : un délice incomparable que la petite n'a jamais retrouvé...

Solution des jeux

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

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



Village Le POIL

La vie de ceux d'avant

Le Poil en 1913.



Dans notre canton récemment agrandi, situé au-dessus de Majastres et à 20 kilomètres au sud-ouest de Mézel, Le Poil est perché à 1 220 mètres d'altitude, au pied d'un rocher long et étroit. Ce rocher ressemblerait à un pieu, *Lou Péu* en provençal d'où aurait été tiré le nom de ce village. Celui-ci est maintenant abandonné et n'accueille plus que des randonneurs. Mais jusqu'à la Première Guerre Mondiale, il y avait encore un curé et une institutrice. En 1850, la commune avec ses hameaux et ses campagnes comptait 340 habitants, en 1900 encore 200, en 1982 plus aucun. Mais leurs noms n'ont pas disparu. Ainsi un faïencier important de Moustiers, le maire de cette commune, le conseiller départemental de notre canton, tous portant le nom de Bondil ont des aïeux qui vivaient au Poil (1). Un petit livre (2), tiré des souvenirs, des écrits et des dessins d'Albert Cotte (1907- 1992), un des derniers résidents, raconte avec précision, émotion et nostalgie ce qu'était la vie dure dans ce pays perdu avec sa vitalité, ses richesses.

Il décrit ce territoire rural avec ses montagnes d'une exceptionnelle beauté, avec ses hommes pauvres mais dignes, souvent malheureux mais courageux. J'en ai retenu quelques passages.

Les chemins qui menaient au village étaient entretenus sous la direction du chef cantonnier par des « prestations ». Chaque contribuable devait donner chaque année trois journées de prestations.

Dans la famille Cotte, on mangeait la soupe trois fois par jour, matin, midi et soir. Ses composants étaient variés : choux, lentilles, haricots, raves, courges, épeautre... et toujours un morceau de lard qui la rendait bonne.

Et puis il y avait les *matefaims*, grosses crêpes nourrissantes faites d'un peu d'eau et de farine, d'œufs et de petit-salé.

Par souci d'économie, on ne jetait rien. On gardait tout, ça pourrait toujours servir. Pas de gaspillage, il n'y avait pas de poubelle.

Albert Cotte se souvient d'un père et de son fils qui ne sortaient jamais ensemble car le même costume servait aux deux.

Bien sûr, il n'y avait pas l'électricité, les hommes se levaient tôt « avec la lampe ».

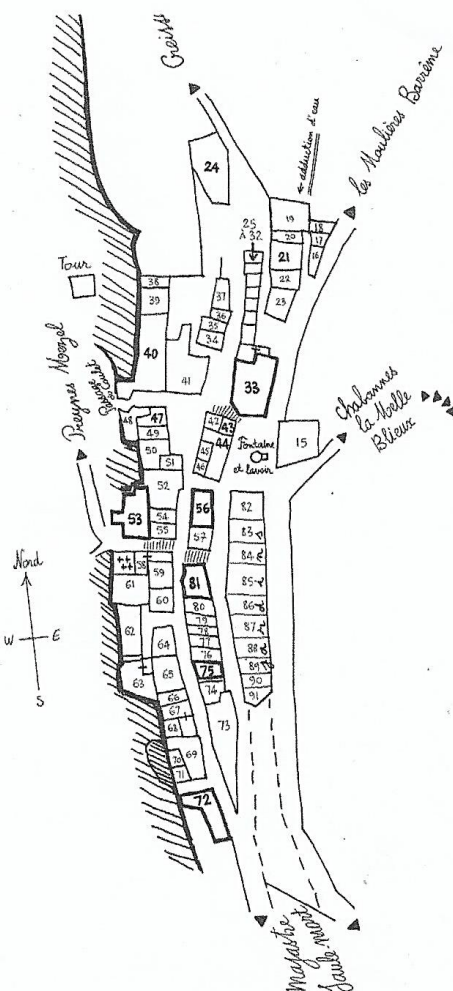
Sur le territoire du Poil, la lavande sauvage poussait à perte de vue. On la coupait avec une faucille durant les vingt jours qui suivaient les moissons. Il fallait distiller 120 kilos de fleurs pour obtenir un kilo d'essence. Une famille pouvait recueillir ainsi plus de 100 kilos d'essence. En 1980, déjà, on aurait du mal à ramasser suffisamment de lavande pour faire un petit bouquet. Ce petit livre contient beaucoup d'autres histoires vécues qui mériteraient d'être contées : les veillées, la mise à mort du cochon, la chasse, les moissons, les travaux d'hiver et de printemps, les bêtes, mulets et troupeaux, le temps de Noël, la santé, les soins ...

Philosophe, Albert Cotte disait dans les années 1980 : « je ne regrette pas ce passé, cette vie de labeur et de peine : c'était un bon temps. C'était dur mais on vivait et on vivait plus calmement que de nos jours. Et ça, si c'était déjà le bonheur ? ».

Patrick Roy

(1) Il y a, venus de Levens, village également abandonné et situé à côté du Poil, d'autres Bondil qui sont descendus à Riez et à Moustiers.

(2) Ce livre s'intitule : *La vie de ceux d'avant* aux éditions Les Alpes de Lumière. Publié en 1990, il est maintenant malheureusement épuisé.



Plan cadastral du Poil, et liste des derniers occupants des maisons, reconstituée de mémoire par Albert Cotte.

72. Cotte et forge.
21. Rouvier.
24. Gisèle Germain (la dernière famille du village).
33. Le château (où logeait auparavant le curé).
40. Imbert.
43. Isnard.
44. Bondil fils.
47. Bondil père (un autre de ses fils, Evariste, fut tué en 1914).
53. Eglise et, en face, cimetière.
56. Ecole.
75. Four.
81. Bar ou café Hermelin.
82 à 91. Jardins. Sur la place entre château et jardins : fontaine et lavoir.

La langue française

La défense de la langue française

C'était mieux avant. Non pas forcément mais sûrement oui pour notre langue.

Du temps des hussards noirs de la République issus des écoles normales d'instituteurs (devenus aujourd'hui les professeurs des écoles), les petits bretons ou les petits provençaux recevaient des coups de règle sur les doigts lorsqu'ils utilisaient leur langue régionale et ne s'exprimaient pas en français. Maintenant, paradoxalement, nous sommes envahis de termes anglais, « franglais » ou « anglais d'aérogare ». Voyez les publicités diffusées par la télévision ou les enseignes et les affiches de nombreux magasins. Pour certains, il est même de bon ton de ne pas souhaiter « un bon anniversaire » mais d'écrire « *happy birthday* » ou mieux « **H.B.** ».

Autre menace. La réalité est souvent intentionnellement mal nommée. Le langage est truffé de périphrases, de néologismes, de généralisations, d'expressions contournées, alambiquées. Ce qui a fait dire que sa relation au réel est « gazeuse ». Que penser de formules comme « la politique de la ville » ou « une démarche citoyenne ». Chacun comprendra ce qu'il veut bien comprendre en accord avec ses idées.

Cela favorise l'individualisme, caractéristique malheureuse de notre société.

Pourtant notre langue est belle, précise et permet d'exprimer des nuances. Il est désolant de penser que près de la moitié des élèves entrant au collège ne maîtrise pas sa lecture.

En conclusion, il faut rappeler que la langue constitue le ciment de la nation et, comme le dit le nouveau secrétaire perpétuel de l'Académie la langue française est un élément essentiel du rayonnement de la France, de son histoire, de son identité, de ses valeurs...

Les expressions de la langue française TAUX D'ALCOOLÉMIE ET PLÉONASME

Un pléonasme est un terme ou une expression qui ne fait qu'ajouter une répétition à ce qui vient d'être énoncé.

Ainsi parler d'un **taux d'alcoolémie**, c'est commettre un pléonasme car l'alcoolémie est le taux d'alcool présent dans le sang. Elle s'exprime en grammes par litre de sang.

Aussi, si un gendarme vous accuse d'avoir un taux d'alcoolémie trop élevé, vous pouvez à votre tour l'accuser de proférer un pléonasme mais je doute que vous échappiez à une contravention !

Patrick Roy

Traditions de Noël en Italie

A chaque région (ou presque) sa spécialité au moment des fêtes. Voici quelques exemples :

Toscane, Ombrie, Emilie-Romagne	Abruzzes	Toscane	Pouilles, Basilicate, Calabre
PANPEPATO	PARROZO	PANFORTE	CERTELLATE
Aussi appelé pampetato ou pampatato , pain à base de fruits secs, de fruits confits et d'épices liés avec de la farine et du miel (et du moût en Ombrie). Créé au 13 ^e siècle par le siennois Niccolo dei Salimbeni avec les nouvelles épices venues d'Orient, il serait l'ancêtre de différentes déclinaisons régionales : le panforte , la spongata d'Émilie-Romagne, le pani 'e saba sarde ...	Gâteau hémisphérique de semoule, d'amandes en poudre, d'œufs, de zestes d'agrumes et chocolat noir, inventé en 1920 en hommage au panne rozzo (pain paysan) dont il a pris le nom, la forme et les couleurs. Il a été baptisé par le poète d'Annunzio qui lui a consacré une chanson.	Pain rond et plat contenant 17 ingrédients (pour les 17 quartiers de Sienne) : miel, épices, fruits secs et confits. Il en existe trois versions : noir (dérivé du panpepato dont l'origine remonte à 1820, chocolat (1280), blanc (glaçage au sucre vanillé 1879).	Aussi appelé crustelle, nevole, crispelle, roses friables en arabesques de pâte aromatisées au vin blanc et aux écorces d'agrumes, frites et enrobées de miel, d'épices, de fruits secs... A tremper dans le vino cotto (moût cuit). Leur forme symboliserait l'auréole ou la couronne d'épines de Jésus.



PATRIMOINE

Trentin-Haut-Adige

ZELTEN

Pain médiéval au miel et aux fruits secs et confits. La recette la plus ancienne a été retrouvée dans un manuscrit datant du 18^e siècle à Rovereto. Son nom viendrait de l'allemand « selten » (parfois), pour son caractère occasionnel.



Latium

PANGIALLO

Pain jaune rond ou en dôme au miel, fruits secs, cédrat confit, épices et parfois chocolat, enrobé d'un glaçage au safran. La recette est attestée dans un manuscrit du 18^e siècle à Viterbe, mais elle est l'héritière des gâteaux dorés offerts par les Romains lors du solstice d'hiver.



Emilie-Romagne

CERTOSINO DE BOLOGNE

Pain médiéval rond, peu levé, brun et en forme de rosace gothique. Il est parfumé au miel, à la *mostarda bolognese* (confiture de prunes et de coings), au chocolat noir, à la cannelle, au sirop de vin rouge aux épices ou au marsala, décoré de fruits confits et d'amandes. Il était confectionné par les *speziali* (apothicaires) puis par les *certosini* (chartreux).



Sardaigne

PANI 'E SABA

Pain sombre au *sapa* (sirop de moût cuit obtenu à partir de raisin ou de figue de Barbarie) ou à l'*abattu* (sirop de miel et pollen) enrichi de noix, raisins secs, zestes d'agrumes et aromates. On le dégustait au moment des vendanges.



Lombardie

PANETTONE

La spécialité de la Lombardie est le panettone. Il s'agit d'un pain moelleux en forme de dôme avec des raisins secs et des fruits confits, parfois farci. Héritier des pains aux épices médiévaux.



Vénétie

PANDORO

Pain moelleux, vanillé, en forme de cône tronqué et d'étoile à 8 branches, saupoudré de sucre glace. Il a été créé à la fin du 19^e siècle à partir du *nadalin* véronais ou du *pan de oro* vénitien sur un moule en comète dessiné par l'impressionniste Dall'Oca Bianca.



Marches, Emilie-Romagne

BOSTRENGO

Pain compact et aplati, rond ou rectangulaire, contenant 20 ingrédients constants et 12 variables, selon les fonds de placard. Sa base est souvent constituée de pain rassis ou de farines trempées dans un bouillon de figes, de moût cuit, de fruits secs...



Sicile

BUCELLATO

Couronne de pâte brisée dentelée décorée de fruits confits et farcie aux figes, raisins secs, amandes, courge confite, zestes d'orange, chocolat. Cette petite « bouchée » des soldats romains s'est anoblée au 16^e siècle avec sa farce de *fichi incannati* (figes séchées enroulées sur des roseaux).



Calabre

TURDILLI

Gnocchi de farine, striés et roulés sur eux-mêmes en spirales, en référence au rayon de soleil qui les rattache au culte solaire païen antique. Aromatisés au muscat, zeste d'orange, cannelle, frites et enrobés de miel ambré. On les consomme froids avec des vins liquoreux



Campanie

STRUFFOLI

Spectaculaire composition de billes de farine, œufs, beurre, sucre et zestes de citrons frites dans l'huile d'olive et enrobées de miel, zeste d'orange, orange confite, sucre. De tradition grecque, elles auraient été diffusées par les couvents napolitains au 17^e siècle.



La crèche napolitaine

Dans la ville de Naples, *presebbio napulitano* est une tradition artisanale de la représentation de la Nativité qui se perpétue depuis plusieurs siècles durant la période de Noël. Jusqu'alors confinée et présentée dans les édifices religieux, elle devient un phénomène de société et connaît son âge d'or au 18^e siècle.

De l'origine à la fin du 18^e

La première crèche à Naples est mentionnée dans un document qui évoque une crèche dans l'église de *Santa Maria del presepe* en 1205. À Amalfi, selon divers fonds, en 1324 existait déjà la *cappella del presepe di casa d'Alagni* (chapelle de la crèche de la maison d'Alagni). En 1340, la reine Sancha (épouse de Robert I^{er} de Naples) offrit aux Clarisses une crèche pour leur nouvelle église dont a survécu la statue de la Vierge aujourd'hui conservée au musée de San Martino.

D'autres exemples remontent en 1478, avec une crèche de Pietro et Giovanni Alemanno dont nous sont parvenues douze statues, et la crèche de marbre de 1475 d'Antonio Rossellino, visible à Sant'Anna dei Lombardi.

Au 15^e siècle, apparaissent les premiers sculpteurs de figures ; parmi eux, les frères Pietro et Giovanni Alemanno qui en 1470 créèrent les sculptures en bois pour la représentation de la Nativité. En 1507, le Lombard Pietro Belverte sculpta à Naples 28 statues pour les frères de *San Domenico Maggiore*. Pour la première fois, la crèche fut adaptée à une grotte de pierre enrichie d'une taverne. L'année 1532 enregistra des nouveautés ; Domenico Impicciati fut probablement le premier à réaliser des statuette en *terracotta* à usage privé en s'inspirant de personnages de la cour aragonaise. En 1534, arriva à Naples, San Gaetano de Thiene qui œuvra pour la crèche à *Santa Maria Maggiore* à Rome. L'habileté de Gaetano accrut la popularité de la crèche et particulièrement appréciée fut celle construite dans l'hôpital des Incurables. On doit aux pères Piaristes dans les premières décennies du 16^e siècle, la crèche baroque. Les statuette furent remplacées par des mannequins articulés de bois revêtus d'étoffes. Les tout premiers mannequins napolitains étaient de grandeur humaine. La crèche la plus fameuse fut réalisée en 1627 par les piaristes à la *Duchessa*. L'église des piaristes la démontait chaque année pour la remonter le Noël suivant : ce fut une autre innovation car jusqu'alors les crèches étaient fixes. En 1640, grâce à Michele Perrone, les mannequins conservèrent tête et membres de bois, mais ils furent réalisés avec une armature en fil de fer revêtu d'étoffe qui donna aux statues une allure plus plastique.

Vers la fin du 17^e siècle, naquit la théâtralité de la crèche napolitaine, où l'on commença à mélanger le sacré (Sainte Famille, l'Adoration des bergers et des mages) et le profane avec des personnages de la vie quotidienne.

Age d'or du 18^e

Au 18^e et dans la première moitié du 19^e siècle, la réalisation de crèche connut un véritable engouement et devint aussi le passe-temps favori de la haute aristocratie et de la bourgeoisie napolitaine qui rivalisèrent d'imagination pour aménager des scénographies toujours plus recherchées. Les crèches devinrent plus profanes et les plus importantes comptèrent plusieurs centaines de sujets qui envahirent les salles et les terrasses des maisons et des palais napolitains. Le roi Charles III et son épouse y consacraient, raconte-t-on, leur temps libre. Cette passion pour la crèche à Naples suscita une telle frénésie collective qu'elle entraîna les meilleurs artistes du siècle dans la réalisation de figures parmi lesquels les sculpteurs Matteo Bottiglieri, Lorenzo et Dominico Vaccaro, et sans doute le plus grand sculpteur napolitain du 18^e siècle, Giuseppe Sanmartino.



Décor

Son illusion de paysage en profondeur résulte d'un savant mélange de l'art de la perspective et celui du clair-obscur. Il est meublé de marchés, de ponts, d'églises, de fours, de rivières... Dans la deuxième moitié du 18^e siècle, à la suite des fouilles archéologiques entreprises par le roi Charles III à Pompéi et Herculaneum, la traditionnelle grotte est remplacée progressivement par un décor de vestiges avec colonnes romaines. Puis, le registre des sujets s'éloigne des textes de l'Évangile : on y intègre des scènes empruntées à la vie quotidienne avec des personnages comme la jeune Procridienne, le noble, le paysan, le goitreux ou l'enflé, le tavernier avec joueurs de moure, les banqueteurs, marmaille, savetiers, marchand de tellines, joueurs de musette, de cor... La représentation des denrées alimentaires et des animaux est aussi documentée avec beaucoup de précisions.

Santons

Les figurines (appelées *pastori* en italien), d'une hauteur qui varie de 25 cm à 45 cm, ont un visage modelé en terre cuite (et non plus en bois) avec des yeux en verre. Les membres sont articulés en bois travaillé. Le corps est réalisé en fil de fer et étoupe, elle-même recouverte par les vêtements. Outre le soin apporté à leurs habits, ces figurines sont caractérisées par une expression très réaliste.

Spécialités Italiennes

Ingrédients

- pour un panettone de 1.5 kg** ✓
- | | |
|---|----------------------------|
| ✓ Farine 500 g (250 g de manitoba et 250 g de 00) | ✓ Beurre : 160 g |
| ✓ Lait 60 ml | ✓ Vanille : 1 gousse |
| ✓ Levure de bière 12 g | ✓ Oranges confites : 40 g |
| ✓ Œufs : 4 entiers et 3 jaunes | ✓ Cédraat : 40 g |
| ✓ Sucre : 160 g | ✓ Citron : 1 zeste |
| | ✓ Raisins secs : 120 g |
| | ✓ Sel : 5 g |
| | ✓ Malt : 1 cuillère à café |

Gâteau, et non brioche, typiquement milanais à fermentation lente, en forme de dôme, cuit au four, farci de raisins secs et de fruits confits. Le panettone est produit et consommé uniquement en période de Noël. Il ne dure que le temps d'une bouchée mais c'est l'instant le plus doux de l'année.

Ses origines : dès le début du 19^e siècle, le panettone artisanal élit domicile à Milan. Toutefois son histoire est bien plus lointaine et, souvent, se dissout dans l'imagination populaire, sinon la légende.

Beaucoup situent sa genèse à la cour de Ludovico il Moro (seconde moitié du 15^e siècle) où un garçon du nom de Toni aurait rattrapé un dessert brûlé par le chef de la cour en proposant une improvisation à base de fruits confits et de raisins secs, appelée pan de toni, d'où dériverait le nom actuel.

Des documents du 13^e siècle décrivent, dans les communautés rurales autour de Milan, la coutume de déguster une tranche de pandolce (une sorte de génoise farcie aux raisins secs) le jour de San Biagio (le 3 février).

Au 19^e siècle et au moins jusqu'à la première guerre mondiale, la production milanaise du panettone se développe, tout en demeurant élaborée à la maison et destinée à une certaine élite sociale.

Avec l'essor économique de l'après-guerre, le panettone devient aussi industriel, tout en essayant de conserver une certaine qualité. Angelo Motta et Gino Alemagna donnent naissance à un panettone plus accessible, qui se répand dans toute la péninsule, fidèle à l'artisanat d'origine.

À Milan, on conserve un morceau du panettone consommé durant le repas de Noël pour le manger rassis en famille le 3 février, comme un geste contre le mal de gorge et le rhume. Ce jour-là, pour écouler les invendus, les commerçants proposent à prix réduits les panettone di San Biagio, le dernier vestige de la période des fêtes.



Le Panettone

La technique professionnelle

Le panettone artisanal est extrêmement complexe à réaliser : il faut deux pâtons différents, de très longs temps de pousse. Les Italiens ne le pratiquent pas ou peu à la maison. Voici les étapes de sa confection :

Étape 1 : pour confectionner un panettone milanais classique, on commence par mélanger la farine, une partie du sucre, le malt, la levure et on laisse lever la pâte pendant environ 12 heures.

Étape 2 : on incorpore les œufs, le beurre, le reste du sucre, la vanille et les fruits confits (raisins secs et écorce d'orange) dans la pâte. Au terme de cette étape, la pâte est douce, lisse et brillante.

Étape 3 : après une première *puntatura* (repos) et une fois déterminé le poids souhaité, commence la mise en forme.

On fait *pirolare le panettone* : on fait tourner le panettone entre ses mains pour lui donner sa forme.

Étape 4 : le panettone est ensuite placé dans un *pirottino* rond, le moule classique en papier adapté à la cuisson, et on le laisse entre 6 et 8 heures pour qu'il lève une dernière fois.

Étape 5 : avant la mise au four, on incise en croix sa surface, à l'origine comme symbole religieux et on place dans la *scarpatura* (l'entaille) une noix de beurre.

Étape 6 : la cuisson dure 1 heure et nécessite une température d'environ 93°C jusqu'au centre de la pâte.

Étape 7 : une fois cuits, les panettone sont retournés pour conserver leur forme et restent au repos pendant 14 heures avant d'être conditionnés.

Comment bien le choisir ?

À la vue : structure alvéolée uniforme et bien développée, croûte bien attachée à la pâte d'environ 2,5 mm d'épaisseur de couleur brun et sans brûlures. Nombre, taille et densité des fruits confits qui doivent être visibles, parsemés et en quantité raisonnable. Date de péremption : plus elle est courte, plus on est assuré que le panettone est préparé sans conservateur.

À l'odorat : la fraîcheur perçue par le nez correspond à celle des matières premières utilisées. Une odeur douce et agréable est un bon indicateur.

Au toucher : il doit « filer ». En prélevant un morceau depuis le centre, il doit se défaire en flocons, comme s'il s'agissait de coton.

Au goût : la balance entre les goûts est fondamentale. Sucré, salé, aigre et amer doivent être en parfait équilibre. La structure souple doit fondre sur la langue et la bouchée ne doit pas devenir caoutchouteuse.

Robert ROY

L'incontournable légume de l'hiver : la COURGE

Histoire de courges

Cela fait très longtemps que la culture de ces plantes occupe une place importante dans l'alimentation des hommes. Des fouilles archéologiques au Mexique ont permis de trouver des restes de courges provenant de la famille des *Cucurbita pepo*, datant de 8.500 avant notre ère !

L'apparition des courges dans nos assiettes est toutefois liée à une autre découverte importante : les Amériques !

En effet c'est Christophe Colomb qui a décrit cette plante pour la première en 1492 dans son journal, lors de son arrivée sur l'île de Cuba. Encore de nos jours ce fruit n'a pas fini de nous épater.

Les communautés autochtones d'Amérique utilisaient une technique d'agriculture mixte de cultures complémentaires appelée « les trois sœurs » : courges, haricots et maïs. Cette technique avantageait chacune de ces plantes, la courge servant à conserver l'humidité dans le sol et à limiter le développement des mauvaises herbes grâce à son feuillage.

Les premières nations cultivaient la courge, non seulement pour sa chair, mais également pour en faire des outils. Les historiens retracent l'utilisation des courges pour confectionner des louches, des œuvres d'art, des lampes et des gourdes, récipients qui doivent leur nom à la courge éponyme.

Culture de la courge

Afin de faire pousser une courge à terme, il faut en moyenne 80 à 120 jours de soleil à partir de l'ensemencement. Le plein soleil est donc parfait pour cultiver tout type de courge. Fait intéressant, les courges sont composées en moyenne de 90 % d'eau et doivent être semées dans un sol riche et bien drainé.

En plus d'être délicieuses dans nos assiettes, les courges sont également excellentes pour notre corps. En effet, celles-ci sont peu caloriques étant donné qu'elles contiennent peu de matières grasses. De plus, les courges renferment de bonnes quantités de potassium et de manganèse ainsi qu'une dose importante de bêta-carotène qui est un précurseur de la vitamine A. Les courges d'été et d'hiver sont de bonnes sources de vitamine B9, B6, C et de magnésium.

Elles contiennent également une bonne quantité de deux antioxydants : la luthéine et la zéaxanthine, qui favorisent la régression de la dégénérescence maculaire, la macula étant une zone de la rétine de l'œil.

Le moment de la récolte dépend du type de courge. Pour ce qui est des courges d'été comme la courgette ou le *pâtisson*, on les récolte avant qu'elles n'atteignent leur pleine maturité pour optimiser la texture et les saveurs. Si on peut facilement percer la peau avec l'ongle, le fruit est mûr. Sinon cela veut dire que la peau est trop dure et la courge trop avancée.

Quant aux courges d'hiver comme la citrouille et la courge *butternut*, elles ne seront pas récoltées tant que leur écorce n'aura pas durci et qu'elles ne seront pas à pleine maturité. Il faut environ 3 à 4 mois avant que la courge parvienne à ce stade et qu'on puisse la récolter.

Au marché, afin de bien conserver vos courges d'hiver, choisissez-en qui ont une tige d'au moins un centimètre car c'est la tige qui protège le fruit contre l'apparition d'organismes putréfiants. Vous pourrez ainsi les savourer pendant toute la saison froide.



Conservations des courges

Afin de bien conserver vos courges, vous pouvez les entreposer dans une pièce à température ambiante pendant environ un mois. Pour une conservation plus longue, stockez-les dans un endroit frais, sec et sombre, comme une chambre froide. Il est toutefois déconseillé de les garder au frais dans un réfrigérateur, car elles perdraient de leur saveur.

Lesquelles choisir parmi la cinquantaine de variétés ainsi que leurs déclinaisons ? Voici notre sélection...

KABOCHA

Egalement connue sous le nom de citrouille japonaise, elle reprend un terme courant pour désigner la courge en japonais, mais il est le plus souvent utilisé pour les courges *buttercup*. La peau du *kabocha* est d'un vert bleuté et sa chair est orange vif. Son goût est prononcé et sucré et elle devient sèche et friable une fois cuite.



POTIMARRON/AMBERCUP

Cousin de la courge *butternut*, le *potimarron* ressemble à une petite citrouille. Il est orange à l'intérieur comme à l'extérieur et son goût doux et sucré rappelle celui du marron.

Le temps venu, laissez aller votre imagination puisqu'il est délicieux dans tous les plats, que ce soit pour faire des frites maison, de la soupe, de la tarte, ou même une salade dans laquelle vous pourriez le râper cru.



STRIPETTI



Elle a la même texture et vient de la même famille que la *spaghetti*. Avec son goût sucré et fruité c'est une solution saine pour remplacer les pâtes ou ajouter de la couleur à vos plats. Vous pouvez également l'utiliser dans les rouleaux de printemps ou la choucroute, ou simplement la couper en deux et la cuire au four.

BUTTERKIN

L'intérieur rappelle le cantaloup (melon), elle est un croisement entre une citrouille et un *butternut*. Sa peau est beige chaud et sa chair onctueuse est orange vif. Elle possède les meilleures qualités de ces deux variétés.



BUTTERCUP

Même si son nom rappelle le *butternut*, elle ressemble davantage à la *kabocha*. Elle a hérité de ce nom puisqu'elle fait penser à un gland avec une petite cupule. Sa chair sèche est orange foncé. Utilisez-la dans les pommes de terre pilées, les soupes, les confitures et les dumplings (boulettes).



DÉLICATA



C'est une variété ancienne utilisée pour la première fois par la compagnie Peter Henderson à New-York en 1894. Elle est entièrement comestible, y compris la peau, et lorsqu'elle est cuite, son léger goût de noisette la rend délicieuse pour faire des frites, des confitures et des sorbets.

BUTTERNUT

L'une des plus connues et des plus appréciées, on ne peut pas se tromper en utilisant cette courge.



MUSQUÉE DE PROVENCE



Ses fruits s'exposent dans le jardin. Un poids variant de 5 à 20 kg (ou plus), une taille imposante, des côtes profondément marquées, une peau variant du vert foncé à ocre, et une chair orange clair bien ferme et parfumée. Elle a un goût finement sucré et musqué à la douce saveur de noix. Plante vigoureuse pouvant courir sur plus de 6 mètres, elle supporte très bien la chaleur.

SPAGHETTI



Bien connue elle aussi, elle est une bonne solution saine pour remplacer les pâtes, comme son nom le suggère. Une fois cuite, ses filaments sont plus longs que ceux de la *stripetti*. Sa saveur est plutôt neutre avec un léger arôme de noisettes. Si elle est plus souvent utilisée en guise de pâtes, elle est aussi délicieuse dans la choucroute et dans des jus.

SWEET DUMPLING

Avec une couleur semblable à celle de la *délicata*, cette variété hivernale est disponible de l'automne jusqu'à la moitié de l'hiver. Sa taille est plutôt petite ou moyenne et son goût rappelle la noisette et le marron. Elle est idéale pour être farcie. À utiliser également dans les soupes, les confitures, les sirops, les sorbets.



POTIMARRON RED KURY



C'est le *potimarron* le plus connu avec ses fruits orange et côtelés qui ont une forme de toupie. Sous la peau dure, une chair sucrée au goût de châtaigne que l'on aime dans la soupe.

BLANCHE D'EGYPTE



Une variété qui vous fera regarder les courgettes d'un autre œil. Elle produit de jolis fruits ovales et ventrus d'environ 25cm de long et à la peau blanc verdâtre. La chair, de très bonne saveur, est ferme et supporte bien la congélation.

ORTOLANA DI FAENZA



Pas de silhouette extravagante pour cette italienne, ses fruits allongés sont plutôt courts à la peau vert clair. Une saveur douce très boisée. Variété buissonnante, rustique et précoce.

N'oublions pas les : *bleu de Hongrie*, *siam*, *longue de Nice*, *marina di chioggia*, *table queen*... certaines, originales, méritent le détour. Les formes, les couleurs, les saveurs sont innombrables. À vous de découvrir votre perle rare.

HEART OF GOLD



C'est un hybride de la courge poivrée au goût sucré et noisettes.

SUCRINE BERRY



Cette très ancienne variété française produit des fruits de taille moyenne en forme de poire. La peau initialement vert foncé vire à l'ocre en mûrissant. La chair orange à rouge est délicieusement sucrée et musquée. Plante coureuse et productive (5 à 8 fruits par pied). Très bonne conservation.

HUBBARD



Avec sa peau épaisse, elle est la meilleure variété à conserver l'hiver. Généralement plutôt grosse, elle a une forme inhabituelle et une peau bosselée. Son goût rappelle celui du marron.



INFOS PRATIQUES

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

Ouverture du Secrétariat de la Mairie

du lundi au vendredi de 9 h à 12 h –

Tél : 04.92.77.85.02 Mail : mairie@roumoules.fr

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

Cadastre.gouv.fr

RAMASSAGE DES ENCOMBRANTS

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

04 65 10 01 35 service gratuit

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

SERVICE RÉSERVÉ AUX PARTICULIERS



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

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

Les encombrants sont définis par la liste suivante :

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

Sont exclus :

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

Recueil 2022 des Démarches ANTS

Pour tous les citoyens de votre commune, nous avons élaboré cette année : **le recueil 2022 des démarches administratives sur l'ANTS.**

Vous retrouverez tout sur la digitalisation des procédures administratives sur le site de l'ANTS

(<https://ants.gouv.fr/>) pour demander **un passeport, une carte d'identité, un permis de conduire ou une carte grise** (Visitez aussi **ce guide pratique** pour un **certificat d'immatriculation**). Obtenir un **titre sécurisé** sur le site de l'ANTS est 100 % gratuit.

Attention aux arnaques ! Ne tombez pas dans le panneau de certains sites payants, car de nombreuses plateformes en ligne frauduleuses se disant habilitées voient désormais le jour dans le seul but d'arnaquer les usagers de la route. Concernant une carte grise, il vous est possible soit de le demander sur **le site de l'ants**, soit de **faire appel à un PRO habilité en France.**



Signal Conso

Un nouveau service public au bénéfice des consommateurs !

Problème lors d'achats en ligne ?
Produit qui ne fonctionne pas ?
Rongeur dans un restaurant ?
Victime d'une arnaque ?
Problème de livraison ?

...
signal.conso.gouv.fr



DG CCRF



Panneau Pocket

Les alertes et informations de votre Commune de Roumoules sont sur PanneauPocket

- 1 Téléchargez l'application PanneauPocket
- 2 Recherchez "Roumoules" ou "04500"
- 3 Cliquez sur le ❤️ à côté de son nom pour l'ajouter à vos favoris



Disponible gratuitement sur



La FIBRE OPTIQUE

SYNTHÈSE DES RESPONSABILITÉS ET LIENS UTILES RELATIFS AUX RÉSEAUX DE FIBRE OPTIQUE À DESTINATION DES ABONNÉS SOUHAITANT OBTENIR UN RACCORDEMENT À LA FIBRE OPTIQUE



Abonnements et raccordement final

Vous devez solliciter directement le fournisseur d'accès à Internet de votre choix présent sur le réseau afin de souscrire un abonnement à la fibre optique.

C'est cet opérateur commercial qui effectuera le raccordement final qui consiste à faire entrer la fibre à l'intérieur de votre logement et à installer une nouvelle prise similaire aux prises téléphoniques existantes. La fibre empruntera le même parcours que le réseau téléphonique. Si des travaux sont nécessaires sur votre terrain privé, ils seront à votre charge.

Noter que pour les logements neufs, les particuliers et promoteurs doivent déclarer leur projet de façon anticipée :

- Orange pour la commune de Digne-les-Bains : <https://le-programme-immobilier.orange-business.com/wr2/accueil> ou <https://reperes-travaux.orange.fr/> selon la situation.
- XpFibre pour toutes les autres communes : <https://xpfibre.com/promoteur-amenageur#nouveau> ou <https://xpfibre.com/particulier#construction> selon la situation.

Réparations

Si un problème survient sur votre ligne, votre seul interlocuteur est votre interlocuteur commercial. Il analysera la panne et la réparera si cela est de son ressort. Dans le cas contraire, il se chargera de faire une demande de réparation à la structure compétente.

N'oubliez pas de lui demander le numéro d'incident afin que vous puissiez suivre les différentes étapes de l'intervention.

Déploiement du réseau structurel en fibre optique

Il s'agit de la colonne vertébrale du réseau qui amène la fibre jusqu'aux points de branchement proches des logements.

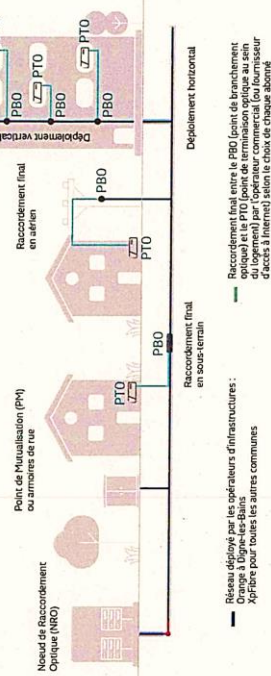
Ce sont les opérateurs privés qui ont la responsabilité de construire les réseaux d'infrastructures en fibre optique pour l'intégralité des Alpes de Haute-Provence :

- Orange pour la commune de Digne-les-Bains :
 - Contact particuliers 3900 ou orange.fr ou l'application Orange et Moi accessible depuis un smartphone
 - Contact professionnels 3901 ou orange.fr ou l'application Orange et Moi accessible depuis un smartphone
 - Relations syndics (franchise immeubles) 0800 383 884
- Suivre le déploiement de la fibre <https://reseaux.orange.fr/nos-reseaux/internet-fixe/fibre-optique>
- XpFibre pour toutes les autres communes :
 - Contact <https://xpfibre.com/contact>
 - Suivre le déploiement de la fibre <http://www.lafibre04.fr/test-deligibilite/> ou <https://xpfibre.com/testez-votre-eligibilite>

Le contrôle des engagements des opérateurs est réalisé au niveau national par l'ARCEP (autorité de régulation des communications électroniques et des postes) et un suivi local est fait par la préfecture, le Département des Alpes de Haute-Provence et la Région.



SCHEMA EXPLICATIF DU DEPLOIEMENT DE LA FIBRE



Les Obligations Légales de débroussaillage

Les cas dérogatoires :

- Les terrains agricoles, les vergers et oliveraies cultivés et régulièrement entretenus suffisent à la protection contre les incendies et ne nécessitent pas de traitement spécifique ;
- Les arbres remarquables (éléments du patrimoine, arbres sénescents et/ou d'intérêt biologique) situés à moins de 3 mètres, houppiers compris, d'une construction peuvent être conservés sous réserve d'être mis à distance de la végétation environnante d'au moins 5 mètres, houppier compris ;
- Les haies peuvent être conservées sous réserve d'être mises à distance de la végétation environnante d'au moins 5 mètres, houppier compris.

Qui contrôle ?

C'est le maire qui a la responsabilité du contrôle des obligations légales de débroussaillage sur sa commune.

Qui constate les infractions ?

Ce sont les agents de police municipale, les agents forestiers de l'État, de l'Office National des Forêts, les gardes champêtres, et les agents de police judiciaire habilités à rechercher et à constater les infractions forestières.

Quelles sont les sanctions ?

Outre le risque collectif qu'il engendre, le non respect de l'obligation de débroussailler expose le propriétaire à une amende de 135 à 1500 euros et à une mise en demeure de réaliser les travaux, à défaut les travaux seront réalisés d'office à la charge du propriétaire.

Vous souhaitez en savoir plus ?

Pour vous accompagner dans la protection de vos biens, en savoir plus sur la réglementation en vigueur ou vous sensibiliser à la problématique « feux de forêts » plusieurs sites d'informations sont à votre disposition :

www.alpes-de-haute-provence.gouv.fr
www.onf.fr
www.prevention-incendie-foret.com
www.ofme.org

Réalisation : ONF et DDT 04
 Crédits photos : ONF
 Graphiste : René Leydet DDT 04
 Impression : Imprimerie de Haute-Provence



**PREVENTION DES
INCENDIES DE FORÊTS**

D.F.C.I.
 DÉPARTEMENTALISME DES FORÊTS CONTRE L'INCENDIE



Les obligations de débroussaillage dans les Alpes de Haute-Provence

Pourquoi débroussailler ?

Pour protéger les personnes, les biens et la forêt

Le débroussaillage a pour objectif de limiter la propagation des incendies de forêts et d'en diminuer l'intensité grâce à la réduction de la végétation combustible, en rompant la continuité.

Il permet d'éviter ou de ralentir les départs de feux accidentels à proximité des habitations et d'assurer la sécurité des biens et des personnes face aux flammes. Il améliore la sécurité et l'efficacité des secours et facilite ainsi l'extinction des feux.

Quelle est l'efficacité du débroussaillage ?

Le rôle du débroussaillage est prouvé

Des retours d'expérience sont régulièrement effectués après les grands feux pour évaluer l'efficacité du débroussaillage autour des habitations.

Ces études confirment qu'un débroussaillage réglementaire effectué autour des habitations assure une protection efficace dans 80% des cas.

À l'inverse, près de la moitié des habitations mal ou pas débroussaillées subissent des dégâts extérieurs, voire sont totalement détruites.



Où débroussailler ?

L'obligation de débroussailler s'impose aux propriétaires des constructions ou installations situées en zone boisée ou à moins de 200 mètres de celle-ci.

Dans ces secteurs, il appartient au propriétaire de réaliser à sa charge le débroussaillage autour de sa construction dans un rayon de 50 mètres, sans tenir compte des limites de propriété (le feu ne les connaît pas !). Il doit également le réaliser aux abords des chemins d'accès privés, sur une largeur de 5 mètres de part et d'autre de la voie.

En revanche, toujours en zone boisée ou à proximité, les parcelles classées en zone urbaine (zone U), sont à débroussailler totalement même en l'absence de bâti.

Une fois les travaux de débroussaillage réalisés, et afin de garantir son efficacité dans le temps, le propriétaire est tenu d'effectuer un entretien régulier.

Le débroussaillage en 7 points

Dans les Alpes de Haute-Provence, l'arrêté préfectoral n°2013-1473 du 04 juillet 2013 précise les modalités techniques du débroussaillage.

On entend par débroussaillage et maintien en état débroussaillé :

- 1 la coupe et l'élimination de la végétation arbustive basse ;
- 2 la coupe et l'élimination des arbres et arbustes morts, dépérissants ou sans avenir ;
- 3 la coupe et l'élimination des arbres et arbustes en densité excessive de façon à ce que le houppier de chaque arbre ou arbuste conservé soit distant de son voisin immédiat d'au minimum 2,5 mètres ;
- 4 la coupe et l'élimination de tous les arbres et branches situés à moins de 3 mètres de l'aplomb des façades des constructions ;
- 5 l'élagage de toutes les branches basses sur 2 mètres de haut pour les arbres conservés de plus de 3 mètres de hauteur ;
- 6 la coupe et l'élimination de tous les végétaux arbustifs situés à l'aplomb de la chaussée des voies ouvertes à la circulation publique, ainsi que des voies privées donnant accès à des constructions, chantiers, travaux et installations de toute nature, sur une hauteur de 4 mètres ;
- 7 l'élimination de tous les végétaux coupés.



INFOS PRATIQUES

VOLONTAIRE STAGIAIRE

Un seul but
Réussir son insertion sociale et professionnelle

Un seul moyen pour y arriver
Un contrat SMV d'une durée de 8 à 12 mois avec une pédagogie militaire plébiscitée par les entreprises

Des avantages à la clé

- Rémunération à partir de 345€ bruts/mois
- Logement + repas inclus
- Permis de conduire gratuit
- Carte de réduction militaire SNCF

CONDITIONS REQUISES

- Avoir entre 18 et 25 ans
- Être de nationalité française résidant en métropole ou à l'étranger
- Aucun diplôme requis




REGION SUD

PROVINCE ALPES CÔTE D'AZUR

Les Missions Locales

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



VIENS RENCONTRER TON ÉQUIPE

MARSEILLE

111 avenue de la Corse
13568 Marseille

06 28 49 51 40
smv.marseille@gmail.com



www.le-smv.gouv.fr



SMV édition 2023.
Les volontaires stagiaires font l'objet d'évaluations dans chaque module de formation. Les modalités pratiques sont précisées lors des présentations le jour de leur intégration. La formation est accessible aux personnes en situation de handicap, sous réserve d'aptitude médicale militaire.

MINISTÈRE DES ARMÉES
Égalité
Équité
Proximité



VIENS EN GALÈRE. REPARS AVEC UN BUT.

Forme-toi à ton futur métier et passe le permis gratuitement

Découvre la force d'être à plusieurs pour avancer avec les formations du SMV



Fermeture des bureaux

Secrétariat Mairie

Les mardis 26 décembre 2023 et 2 janvier 2024

Agence postale

Les mardis 26 décembre 2023 et 2 janvier 2024

Médiathèque municipale

Horaires janvier 2024
Mercredi 17 h – 19 h
Samedi 10 h – 12 h

COMMENT PARTICIPER À LA LUTTE CONTRE L'AMBROISIE ?

- 1** TÉLÉCHARGER L'APPLICATION SIGNALLEMENT AMBROISIE SUR VOTRE IPHONE OU VOTRE SMARTPHONE ANDROID OU RENDEZ-VOUS SUR LE SITE SIGNALLEMENT-AMBROISIE.FR
- 2** SIGNALER LES PLANTS D'AMBROISIE Grâce à votre smartphone ou sur le site SIGNALLEMENT-AMBROISIE.FR
- 3** VOTRE SIGNALLEMENT EST REÇU PAR LE RÉFÉRENT DE LA COMMUNE
- 4** IL COORDONNE LES ACTIONS DE LUTTE POUR ÉLIMINER L'AMBROISIE






PLATEFORME INTERACTIVE
SIGNALLEMENT AMBROISIE

L'AMBROISIE, UNE PLANTE DANGEREUSE POUR LA SANTÉ : CHACUN PEUT AGIR !

L'ambrosie est une plante envahissante dont le pollen est fortement allergisant. Agir contre l'expansion de cette plante est un enjeu de santé publique qui requiert l'implication de tous.

Que faire si j'en vois ?

Sur ma propriété : **je l'arrache !**
Hors de ma propriété et sur un terrain public, s'il y a seulement quelques plants : **je l'arrache !**
Hors de ma propriété, s'il y a en a beaucoup : **je signale la zone infestée** grâce à SIGNALLEMENT-AMBROISIE :

• www.signalement-ambrosie.fr
• L'application mobile Signalement-ambrosie
• email : contact@signalement-ambrosie.fr
• téléphone : 0 972 376 888



COMMENT RECONNAÎTRE LA PLANTE D'AMBROISIE ?

- Feuilles du même vert clair sur les deux faces
- Pas d'odeur quand on les frotte dans la main

Une question sur l'ambrosie ? Contactez SIGNALLEMENT AMBROISIE ou visitez le site www.ambrosie.info



Déchetterie



Déchets acceptés :

Bois, végétaux, encombrants, gravats inertes, cartons, métaux, Déchets Dangereux des Ménages (DDM), Déchets Équipements Électriques et Électroniques (DEEE), Déchets d'Équipements d'Ameublement (DEA), pneumatiques (uniquement pneus des véhicules légers et motos des particuliers, non souillés, non cisailés, 4 pneus par an et par foyer. Les pneus issus des professionnels, de dépôts sauvages et de l'ensilage sont refusés), plastiques, piles, lampes, textiles, huiles de vidange et végétales, cartouches d'encre et capsules Nespresso.

Adresse :

244 rue de l'Argentière
Zone Artisanale Le Colostre
04500 Roumoules

Horaires :

Du lundi au samedi
de 8h30-12h00 et 13h30-17h30
Fermé les dimanches et jours
fériés

Ilot de tri :

Emballages, verres, journaux,
revues et magazines

Accessible
gratuitement en
créant votre pass
sur le site :

<https://www.dlva.fr/nouveautes-dechets-janvier-2023/>

*Gilles Mégis, Maire de Roumoules
et le Conseil Municipal vous invitent
le samedi 20 janvier 2024 à 18 h 30
à la salle polyvalente
pour vous présenter leurs vœux
et partager le verre de l'amitié.*

