

Bulletin Municipal de ROUMOULES



Alpes-de-Haute-Provence
JUN 2024-N°47



SOMMAIRE

LA VIE MUNICIPALE

(page 1)

- Séances du Conseil Municipal
- Un modèle de courage et de dévouement
- État civil

TRAVAUX

(page 8)

L'ACTIVITE COMMUNALE

(page 9)

- Bienvenue à...
- La Médiathèque
- Le goûter des aînés
- Apéritif du personnel
- Cérémonie du 8 mai
- La classe de neige
- Les petits artistes
- Education

TOUR D'HORIZON DES ACTUALITES

(page 16)

- DLVAgglo :
 - Le nouveau Centre Aqualudique
 - Compostage
- Nouvelles du PARC

ANIMATIONS

(page 19)

- Annuaire des associations
- La vie associative

PATRIMOINE

(page 28)

- La chronique provençale
- L'intelligence artificielle
- L'Ordre du jour de Joffre

A VOS FOURNEAUX

(page 31)

- Cuisine du monde : la Grèce
- Gâteau au miel

NATURE

(page 33)

- Les produits de la ruche

INFO PRATIQUE

(page 34)



Ce que j'en pense...

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

Nous voilà arrivés de nouveau aux beaux jours. La météo, depuis le début de l'année, a été relativement clémente et tempérée. Trop clémente, peut-être, avec un hiver doux qui a activé trop tôt la reprise de la végétation. Celle-ci a subi un coup de gel tardif fin avril, fatal pour certaines cultures, la vigne et l'arboriculture notamment dans certaines régions. Avec le dérèglement climatique, qui se précise, ces épisodes climatiques contrastés risquent de se développer et de s'intensifier.

En revanche, nous avons renoué avec une pluviométrie normale, le mois de mars a été relativement arrosé, boostant la végétation et les nappes phréatiques. Le Colostre et l'Aigue Bonne coulent à nouveau après deux années d'assecs. Nous pouvons nous en réjouir. Notre secteur est enfin sorti du stade crise sécheresse nous permettant de rebrancher les fontaines de Cayoni et de Villeneuve pour le plus grand bonheur des riverains.

Toutefois, restons vigilants. L'été n'est pas encore passé. Souhaitons qu'il ne soit pas trop caniculaire et trop sec. Avec un printemps pluvieux, la végétation s'est fortement développée et avec la sécheresse, elle deviendrait un combustible propice aux incendies. C'est la raison pour laquelle j'insiste fortement sur les OLD (Obligations Légales de Débroussaillage). J'en ai déjà parlé dans le bulletin de décembre. L'agent de l'ONF a rencontré les résidents dans les secteurs où l'aléa incendie est fort : Garenne, Adrechs, Saint-Blaise. Il a précisé les règles, conseillé et orienté les personnes. Beaucoup ont réalisé ces OLD et je les remercie pour leur civisme, par ces actes ils se protègent ainsi que leurs voisins.

Pour ceux qui ne les auraient pas encore effectuées, il reste peu de temps. Les végétaux coupés devraient être amenés vers la déchetterie. Avec la nouvelle loi votée en 2023, les règles ont été durcies et les sanctions financières et pénales ont été alourdies. Les terribles incendies qui ont frappé certaines régions : les Pyrénées Orientales, les Landes, pour ne citer que les départements les plus touchés, et les cicatrices qu'ils ont engendrées devraient nous faire réfléchir et agir pour l'intérêt général.

Dans le même registre du manquement aux règles élémentaires de civisme et du vivre ensemble, je reviens sur l'éternel problème du dépôt d'encombrants dans ou à côté des containers d'OM et des colonnes de tri.

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.



Notre village bénéficie de nombreux lieux de PAV (Point d'Apport Volontaire), containers ou colonnes de tri, disposés à peu près dans les endroits stratégiques. Depuis 2022, la DLVA a ouvert une déchetterie dans la Zone Artisanale avec de larges plages d'ouvertures. Malgré ceci, il y a toujours une minorité qui persiste à jeter des encombrants ou autres déchets, laissant le soin aux autres, élus, agents communaux, citoyens civiques (il y en a...), de les enlever. Ceci est intolérable et doit cesser. Outre l'insalubrité, l'inesthétique, ce sont aussi les surcoûts financiers pour la collectivité que cela génère.

Après ce coup de gueule, je terminerai mes propos par une touche d'optimisme avec l'arrivée de l'été et des réjouissances. Nous avons tous remarqué le changement d'allure du Café du Midi. Son « *relooking* » et sa restauration annoncent l'ouverture d'un restaurant activant ainsi le renouveau de notre centre du village. Nous souhaitons tous une réussite méritée à Margaux Chaspoul et son compagnon pour cette courageuse mais non moins géniale initiative. L'été à Roumoules n'en sera que plus agréable.



LA VIE MUNICIPALE

Le Conseil Municipal

Maire, Gilles MEGIS

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

Conseillers :

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

Dany NESTERCZUK
Catherine PEY
Ingrid PIERRE JEAN
Alain Patrick ROY

Séances du Conseil Municipal

Comptes rendus sommaires

Séance du 25 octobre 2023

Approbation du procès-verbal de la séance du 20 septembre 2023, à l'unanimité.

DPU non exercés : vente FERREIRA GONCALVES Paulo / KERBOAS Morgane (ZR 125)

Vente SCI MANDY (Leporini) / PINAULT Pierre et DONATO Flavien (ZB 99)

Demandes d'emploi pour un adjoint technique pour la cantine, ménage : 5 candidatures reçues : Mme TINTURIER Stéphanie, Mme GURDJIAN Valérie, Mme AMBERTO Andréa, M. BIZIOU Daniel et M. JOURDAIN Christophe. Mme GURDJIAN Valérie est retenue pour cet emploi. Faire un contrat du 1^{er} novembre 2023 au 31 août 2024 pour 17 heures 50 de travail par semaine en qualité d'adjoint technique contractuel. À l'unanimité.

N° 2023 - 041 – Compte financier unique : Ce compte financier unique a pour vocation de se substituer au compte administratif de l'ordonnateur et au compte de gestion du comptable public afin de favoriser la transparence et la lisibilité de l'information financière et d'améliorer la qualité des comptes tout en simplifiant les processus administratifs entre l'ordonnateur et le comptable public. La commune de Roumoules remplit les prérequis à l'expérimentation (application du référentiel M57, transmission électronique des documents budgétaires). Accord pour autoriser Monsieur le Maire à signer la convention avec l'État portant sur l'expérimentation du Compte Financier Unique (CFU) à compter de 2023. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2023 - 042– Nomination référent déontologue de l' élu local : Accord pour désigner en qualité de référent déontologue la personne suivante Monsieur Philippe DE MESTER, ancien préfet, précise l'adresse électronique permettant de saisir le ou les saisis. Adopte la charte de l' élu local, fixe l'indemnité par dossier à 80 euros et fixe la durée des fonctions du référent déontologue à celle du mandat municipal. Faire délibération. 9 POUR dont un pouvoir et 1 abstention (M. ROY Alain Patrick).

N° 2023 - 043– Infrastructures publiques de recharge de

véhicules électriques : Accord pour signer la convention afin de transférer la compétence IRVE au SDE04 et approuver le principe général de déploiement par le SDE04, d'infrastructures de recharges ouvertes au public sur le domaine public communal ou à défaut sur du domaine privé accessible librement et gratuitement aux usagers 24h/24 et 7 jours sur 7. Faire délibération à l'unanimité.

Régime indemnitaire : Accord pour une augmentation aux agents. À l'unanimité

Contrat Gaz salle polyvalente : reporté.

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

Apéritif de fin d'année pour le personnel communal le vendredi 1^{er} Décembre 2023 à 18H30.

Vœux du Maire : samedi 20 Janvier 2024 à 18h30.

Goûter des plus de 60 ans : dimanche 4 février 2024 à 15h.

Information de la visite du Président de la DLVA le 30 octobre 2023 en mairie.

Rechercher maître d'œuvre pour projet de la rénovation énergétique salle polyvalente

Séance du 29 novembre 2023

Approbation du procès-verbal de la séance du 25 octobre 2023, à l'unanimité.

N° 2023 - 044 – Assurance statutaire CNRACL et IRCANTEC : la SMACL est retenue. À l'unanimité. Faire délibération.

N° 2023 - 045 – Vérifications des installations électriques, gaz, bâtiments communaux, buts sportifs et aires de jeux : Suivant les devis présentés par les entreprises APAVE et VERITAS, le Bureau Veritas est retenu pour ces vérifications. Faire délibération. À l'unanimité.



N° 2023 - 046 – Vérification extincteurs, alarmes et trappes désenfumage bâtiments communaux et défibrillateur : Suivant les devis estimatifs présentés par les entreprises ADI, SECUREX et SASULONGLIFE, l'entreprise Sécurex est retenue pour la vérification des extincteurs, alarmes et trappes de désenfumage et l'entreprise SASULONGLIFE pour la vérification du défibrillateur. À l'unanimité. Faire délibération.

N° 2023 - 047– ONF coupe affouagère : le règlement d'affouage présenté est accepté. Faire délibération à l'unanimité.

Contrat Gaz salle polyvalente : reporté

N° 2023 - 048 – Convention Fondation 30 millions d'amis et identification par puce électronique des chats errants : Accord pour cette convention de stérilisation et identification des chats errants avec participation communale aux frais vétérinaires à hauteur de 50 % sur la base de 10 chats stérilisés sur la commune pour 2024. Une subvention annuelle de 350 euros sera versée à l'association 30 millions d'amis. La convention stipule que seule l'identification des chats par puce électronique sera prise en compte. Le complément financier à faire à la clinique vétérinaire pour cette identification par puce électronique pour 10 chats est de 158.33 euros HT. Accord pour ce devis. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2023– 049 - Convention pour agence postale communale avec la Poste : Accord pour signature de la nouvelle convention qui prendra effet dans le courant du 1^{er} trimestre 2024. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2023 – 050 - JVS Mairistem : sauvegarde ON LINE : Accord pour la mise en place de cette sauvegarde ON LINE pour un montant de 474€ HT en investissement pour l'installation et de 1600 € HT par an en fonctionnement pour une sauvegarde déportée des données bureautiques d'une capacité de 500 GO. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2023 – 051 – Certification de la gestion durable de la forêt communale : accord pour adhérer au Programme de reconnaissance des forêts certifiées (PEFC) pour une période de 5 ans (2024-2028). Faire délibération. À l'unanimité.

Convention financement 2023-2027 La Marelle Enchantée (Crèche de Montagnac) : reporté.

La Marelle enchantée : Pour l'année 2023, pour la commune de Roumoules, il reste à payer à la crèche 3 909.59 euros. Accord pour verser cette somme.

Prestation de maîtrise d'œuvre pour le projet de rénovation énergétique de la salle polyvalente : demander des devis à Studio Ueno à Marseille, R+4 à Forcalquier, Séjourné à Digne.

Demande DETR 2024 : Reporté.

Rapport Public sur la Qualité du Service (RPQS) de gestion des Déchets 2022 de DLVAgglo : Avis favorable pour ce rapport, à l'unanimité.

Séance du 20 décembre 2023

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

DPU non exercés : vente BERARD Colette/ DE SOUSA MACEDO Antonio (F248)

N° 2023 - 052 – Délibération modificative Budget commune n°1 virement de crédit : compte 202 108 - 1600 ; compte 2051 94 +600, compte 2111 108 +1000. À l'unanimité.

Contrat Gaz salle polyvalente : reporté

N° 2023 - 053 - Résiliation Bail Appartement 38 Rue Grande : Faire délibération pour résilier le bail de M. DE SOUSA MACEDO Antonio au 29 février 2024. À l'unanimité.

N° 2023 - 054 – Convention de financement 2023 - 2027 (convention bipartite entre la commune et La Marelle Enchantée) : Cette convention est établie sur la durée du contrat territoire Global de la CAF du territoire. Elle s'étend du 01/01/2023 au 31/12/2027, elle est basée sur un calcul annuel de la clef de répartition sur les heures facturées du 01/11/N-2 au 31/10/N-1 des enfants de chaque commune. Accord pour signer cette convention de financement 2023-2027 avec la crèche de Montagnac « La Marelle Enchantée ». Faire la délibération autorisant M. le Maire à signer cette convention, à l'unanimité.

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

Organisation de la course de vélo la Lavandine : accord à l'unanimité pour ne pas donner suite à la demande formulée par les organisateurs de la course de vélo la Lavandine.

Séance du 24 janvier 2024

Approbation du procès-verbal de la séance du 20 décembre 2023, à l'unanimité.

DPU non exercé : vente CASO/ SARGSYAN Ruben (F236)

N° 2024 - 001 – Site internet communal : L'association des Maires Ruraux de France met à disposition de ses communes adhérentes, un outil de gestion de site Internet « Campagnol ». La commune reste seule maître d'œuvre. Campagnol accompagne les communes dans la démarche de création et de mise en ligne, en apportant conseils, supports techniques et assistance téléphonique tout au long de la vie du site. Une formation à distance est également comprise dans le tarif annuel d'abonnement au service ainsi que les supports de formation (fiches et tutoriels). Le tarif est de 220 euros TTC par an pour un site complet. Accord pour cette solution de site Internet. Faire délibération à l'unanimité.

N° 2024 - 002 – Dépenses à imputer au compte 6232

« Fêtes et cérémonies » : Il est demandé aux collectivités territoriales de faire délibérer sur les principales caractéristiques des dépenses à reprendre au compte 6232 « Fêtes et cérémonies » conformément aux instructions réglementaires et aux dispositions comptables propres à cet article budgétaire. Accord pour prendre cette délibération. Faire délibération à l'unanimité.

N° 2024 - 003 – SDE 04 : convention financière relative à l'implantation d'une borne de recharge pour véhicule électrique (IRVE) : Accord pour prendre cette délibération pour approuver le principe de l'opération et autoriser le SDE04 à implanter une ou plusieurs bornes sur la commune de Roumoules en accord avec celle-ci ; d'accepter de verser au SDE04 une participation annuelle forfaitaire de 850 euros par borne ; de signer la convention financière et la convention d'occupation du domaine public ou privé de la commune. Faire délibération à l'unanimité.

N° 2024 - 004 – Subvention amendes de Police 2024 : Accord pour demander la subvention des Amendes de Polices 2024 la plus élevée possible sur les travaux de voirie : chemin des Antennes partie 3. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2024 - 005 – Travaux de voirie : chemin des Antennes partie 3 : Accord pour demander la subvention régionale « nos communes d'abord 2024 » sur ces travaux d'un montant de 93 673.60 HT. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2024 - 006 – Subvention l'aide de l'Etat : Accord pour demander l'aide de l'Etat la plus élevée possible sur les travaux d'isolation des deux gîtes communaux (variante 3 de l'audit énergétique) situés Place de l'Église. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2024 - 007 – Subvention DETR : Accord pour demander la DETR 2024 la plus élevée possible pour l'installation d'un régulateur de chauffage à l'école (appareil de pilotage du chauffage qui permettra la régulation centralisée et le contrôle des périodes de chauffage) afin de renforcer la performance énergétique de celle-ci. Faire délibération. À l'unanimité.

Protection sociale complémentaire (risque prévoyance) : le Centre de gestion (CDG) des Alpes-de-Haute-Provence va proposer aux employeurs publics territoriaux des garanties d'assurance collective (conventions de participation). Dans un 1^{er} temps, le CDG prépare la mise en place de ce nouveau régime protection sociale complémentaire (garanties prévoyance) à compter du 1^{er} janvier 2025 pour l'ensemble des employeurs qui le souhaitent et va lancer en conséquence un appel public à la concurrence au printemps prochain. La mise en place des garanties santé sera proposée dans un second temps. Les garanties prévoyance seront souscrites par le CDG pour permettre l'adhésion facultative des agents, dès lors que l'employeur aura délibéré pour adhérer au contrat collectif. L'avantage de ce contrat proposé par la CDG s'est d'être mutualisé au niveau du département (avantage tarifaire certain), d'être conçu et négocié par la CDG (cahier des charges personnalisé), d'être suivi dans le temps (six ans). Accord pour signer la lettre d'intention pour s'associer à la procédure proposée par le centre de gestion.

Programme ONF 2024 : L'ONF propose dans le cadre de l'aménagement de la forêt communale la création des limites périmétrales d'une partie de la parcelle forestière 9 (secteur ravin de Béard) et d'une partie de la parcelle 10 (secteur 10) avec de la peinture pour un montant de 2 650 euros HT. Accord pour ce devis à l'unanimité.

Demande emplacement camion pizza les mercredis soir : accord à l'unanimité.

Approbation du procès-verbal de la séance du 24 janvier 2024, à l'unanimité.

N° 2024 - 008 – Subvention DETR : Accord pour demander la DETR 2024 la plus élevée possible pour l'installation d'un régulateur de chauffage à l'école (appareil de pilotage du chauffage qui permettra la régulation centralisée et le contrôle des périodes de chauffage) afin de renforcer la performance énergétique de celle-ci. Abroge la délibération 204-007. Faire délibération. À l'unanimité.

N° 2024 - 009 – Subventions 2024 : 420 € à AMSAIE, 200 € à Lou Escoulier, 700 € au Club Inter-Ages « le Colombier », (*Catherine Pey quitte la salle et ne participe pas au vote de la subvention ci-après*) 5 600 € +750 euros pour l'organisation du marché de Noël, au Comité des Fêtes de Roumoules (*Catherine Pey revient en séance*), 250 € à Forme détente vitalité, 500 € Au Moto Club de Roumoules, 150 € au VOVINAM, 2 000 € à l'Association Mouvement de l'école de Roumoules, (*Jean-Philippe Lo Schiavo quitte la salle et ne participe pas au vote de la subvention ci-après*) 250 € à Savate Boxe Française Roumoules, (*Jean-Philippe Lo Schiavo revient en séance*), 600 € aux Arts Eclectiks, 70 € au Club de randonnée les Godillots fleuris, 100 € au Club de randonnée Rando Evasion Verdon, 70 € au tennis club Riezois, 100 € à l'Amicale des Sapeurs-pompiers de Riez, 20 € au Secours Populaire, 20 € au secours catholique plateau de Valensole, 50 € au Souvenir Français, 50 € à l'Union Nationale des Combattants, 150 € aux Poètes des Hautes Terres, 50 € à l'École de ski de Riez, 20 € à l'association française des scléroses en plaques, 50 € à AFM Telethon, 20 € à l'A.P.A.J.H Château-Arnoux, 20 € à l'ADAPEI, 20 € à Bouchon d'Amour, 20 € à la Ligue contre le Cancer, 20 € à PERCE-NEIGE, 50 € à l'Association « les Restaurants du Cœur », 20 € à l'association France Rein, 50 € à l'Escalade, 70 € à l'Epi Bleu. 50 € à la Louveterie des Alpes-de-Haute-Provence. Faire délibération à l'unanimité.

N° 2024-010 - Location pour l'appartement 38 Rue Grande : Une seule demande complète a été produite par Mme Brigitte RAYMOND. Faire la délibération et le bail correspondant à compter du 01/04/2024, à l'unanimité, pour un loyer de 480 euros.

N° 2024 - 011 – Classement de voies dans le domaine public communal et mise à jour de la longueur de voirie classée dans le domaine public communal : La commune doit déclarer chaque année un linéaire de voirie communale au titre de la Dotation Globale de Fonctionnement (DGF). La mise à jour de la longueur de voirie classée dans le domaine public communal permettra de majorer cette dotation. Il est fait rappel du linéaire pris en compte actuellement dans la DGF et propose la mise à jour du classement des voies communales et de rajouter 11,739 km. Celle-ci ne portera pas atteinte aux fonctions de desserte et de circulation assurées par ces voies qui resteront ouvertes à la circulation publique. Faire délibération à l'unanimité.

Information du devis de la SARL RAPHEL pour les travaux sur le ruisseau rue des Oliviers. Accord à l'unanimité pour ce devis.

N° 2024 - 012 – Convention Territoriale Globale (CTG) :

C'est une démarche stratégique partenariale qui a pour objectif d'élaborer le projet de territoire pour le maintien et pour le développement des services aux familles et la mise en place de toute action favorable aux allocataires dans leur ensemble. La DLVAgglo demande aux communes de délibérer sur cette convention. Cette CTG matérialise l'engagement conjoint des CAF et des collectivités à poursuivre leur appui financier aux services des familles du territoire. La présente convention est établie du 1^{er} janvier 2023 au 31 décembre 2027. Accord pour approuver la convention territoriale globale. Faire délibération. A l'unanimité.

Information sur Contrat d'irrigation de parcelles agricoles avec la Société Canal de Provence (SCP) :

La SCP a été sollicitée par les collectivités locales et les professions agricoles pour étudier les conditions d'extensions des réseaux hydrauliques existants sur le plateau de Valensole pour les besoins agricoles. L'aménagement est prévu en plusieurs phases dont la 2^e phase dite « Puimoisson » s'étendant sur les communes de Puimoisson, Roumoules, Riez et Brunet. La desserte en eau du territoire visé consisterait à réaliser une adduction et la création de réseaux dont le dimensionnement et le périmètre d'extension dépendront de la demande en eau. En tant que propriétaire foncier concerné par la zone d'étude, la SCP a envoyé un formulaire d'intention de raccordement avec les parcelles qui peuvent être éligibles au projet d'extension de réseaux ainsi que les conditions de participation financière.

N° 2024 - 013 – Bail Monté Carlo Radiodiffusion « 4^e antenne » parcelles de terrain ZY19, ZX8 :

Faire un avenant au bail pour la modification de l'article 3 comme suit : Le présent bail est conclu pour une durée de douze (12) années à compter du 1^{er} juillet 2012. À l'expiration de cette période initiale, le présent bail est ensuite renouvelé dans les mêmes termes et aux mêmes conditions par périodes de même durée, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties, par lettre recommandée avec accusé de réception vingt-quatre (24) mois au moins avant la fin de la période contractuelle en cours ; pour la modification de l'article 4 comme suit : Outre les charges et conditions précitées, le présent bail est consenti et accepté moyennant un loyer annuel de 7800 € (sept mille huit cents euros) que le preneur s'oblige à payer à la commune de Roumoules à partir du 1^{er} juillet 2024. Celui-ci sera révisé toutes les années sur la base de l'indice du coût de la construction (ICC). et pour la modification de l'article 5 comme suit : Dans tous les cas de cessation ou de résiliation de bail, le preneur sera tenu de remettre le terrain en l'état d'origine, c'est-à-dire, avant la construction des pylônes et autres infrastructures techniques de diffusion (bâtiments, supports des pylônes et massif d'ancrages des pylônes, feeder et supports, accès, clôtures et chemins...). Faire la délibération autorisant Monsieur le Maire à signer cet avenant, à l'unanimité.

N° 2024 - 014 – Bail Monté Carlo Radiodiffusion « 5 antennes » parcelles de terrain ZY25, ZW32 et ZW 31 :

Faire un avenant au bail pour la modification de l'article 3 comme suit : Le présent bail est conclu pour une durée de douze (12) années à compter du 1^{er} janvier 2016. À l'expiration de cette période initiale, le présent bail est ensuite renouvelé dans les mêmes termes et aux mêmes conditions par périodes de même durée, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties, par lettre recommandée avec accusé de réception vingt-quatre (24) mois au moins avant la fin de la période contractuelle en cours ; en modifiant l'article 5 comme suit : Dans tous les cas de cessation ou de résiliation de bail, le preneur sera tenu de remettre le terrain en l'état d'origine, c'est-à-dire, avant la construction des pylônes et autres infrastructures techniques de diffusion (bâtiments, supports des pylônes et massif d'ancrages des pylônes, feeder et supports, accès, clôtures et chemins...). Faire la délibération autorisant Monsieur le Maire à signer cet avenant, à l'unanimité.

Concession de jouissance annuelle de la parcelle ZS 62 à Monsieur Jean-Louis Allandit. Accord pour le renouvellement 2024. À l'unanimité.

Information du devis de l'entreprise MONTEIRO DE SOUSA Paolo ERL pour les travaux de réfection de l'étanchéité du toit de la salle polyvalente.

Séance du 4 avril 2024

Approbation du procès-verbal de la séance du 28 Février 2024, à l'unanimité.

DPU non exercé : vente ZAMMIT Michel et Serge / DE SOUSA PEREIRA Bruno (ZC 209).

Vente DE SOUSA PEREIRA Bruno / ALBELY Gérard (F 234).

Vente PECORELLA Joseph et CARUSO Jeanne / BRUN Bernard (F 32).

Vente ABBOU Jacques / ANGILIERI Antony (ZC 225, 26 et 27).

N° 2024 - 015 – Monsieur Robert AMBROSI, 1^{er} adjoint présente les comptes financiers uniques (CFU) 2023 :

Approuvés à l'unanimité pour la Commune, le lotissement Zone Artisanale et le lotissement Chauret 2. Faire la Délibération.

Monsieur le Maire revient en séance.

Délibérations d'affectation des résultats :

N° 2024 - 016 – Pour la Commune :

Report de l'excédent capitalisé de fonctionnement (R1068) de 68 555.71 euros.

Report de l'excédent d'investissement de 253 053.96 euros

N° 2024- 017 – Pour le budget lotissement Artisanal :

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

N° 2024 - 018 – Pour le budget le lotissement Chauret 2 :

Report de l'excédent de fonctionnement de 168 863.39 euros.

Accord à l'unanimité.



N° 2024 - 019 – Vote du taux des taxes des contributions directes pour 2024 :

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

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

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

Faire la délibération, à l'unanimité.

N° 2024 – 020 - Budgets primitifs 2024 pour la Commune, le lotissement Zone Artisanale et le lotissement Charet 2.

À l'unanimité pour le budget de la commune et les 2 autres budgets. Faire délibération.

Caution pour appartement 38 Rue Grande : L'appartement situé 38 Rue Grande a été quitté par M. DE SOUSA MACEDO Antonio en très bon état le 29 février. Le montant de la caution de 450 euros lui sera reversé.

N° 2024 - 021 - Fonds de Solidarité pour le logement LOGIAH :

Participation pour 2024 de 0,61 € par habitant soit pour 747 habitants = 455.67 €. Faire délibération à l'unanimité

Contrôle technique des points d'eau incendie : Suite au passage du SDIS le 19 mars 2024, il nous a été rappelé que le contrôle technique des points d'eau incendie était obligatoire tous les trois ans. Le dernier contrôle avait été effectué en janvier 2020. Il est donc nécessaire de refaire ce contrôle. Demander des devis à GEOLABO à Sainte Tulle, Agence Départementale Ingénierie et Territoire (IT04) à Digne-les-Bains et Bureau Véritas SA à Digne les Bains.

Monsieur Jean-Philippe LO SCHIAVO quitte la salle et ne participe pas au vote de la subvention ci-après.

N° 2024 – 022 - Association Roumoules Savate Boxe Française

Club : accord pour verser une subvention exceptionnelle de 1 000 euros pour aider le club aux déplacements de deux jeunes pratiquants qui habitent Roumoules et qui se sont qualifiés : un au championnat de France jeunes qui se déroulera les 17 et 18 mai 2024 à Pointe-à-Pître en Guadeloupe et un à l'Open de France qui se déroulera les 11 et 12 mai à Mérignac (33). Faire délibération, à l'unanimité

Monsieur Jean-Philippe LO SCHIAVO revient en séance.

Faire des demandes pour un prêt de 100 000 euros à taux fixe sur 10 ans avec un remboursement annuel au Crédit agricole, à la Caisse d'épargne et à la Société Générale.

Accord devis d'Enedis pour les travaux de modification de branchement du compteur de la médiathèque pour un montant de 829.20 euros TTC.

Accord pour l'adhésion de la commune à l'Association des Sites Historiques Grimaldi de Monaco.

Guide des Démarches ANTS

(Agence Nationale des Titres Sécurisés)

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

Pour demander une carte d'identité ou un passeport :

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

Pour un permis de conduire

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

Pour une carte grise, aller sur

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

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

Secrétariat de la Mairie

Ouvert au public

du **lundi au vendredi**
de 9h à 12h

Tél : 04.92.77.85.02

Mail : mairie@roumoules.fr

Agence postale communale

Ouverte

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

Tél : 04.92.77.79.50



SOYEZ
**ALERTÉ
PRÉVENU
INFORMÉ**

PANNEAUPOCKET
« Ma commune dans la poche »

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

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

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

— Laurent BONOMINI, un modèle de courage et de dévouement —



Le 5 décembre dernier, jour de la Sainte-Barbe, patronne des pompiers, Laurent Bonomini l'époux de notre Chère Bernadette, ATSEM à l'école de Roumoules, a été décoré au siège du SDIS (Service Départemental d'Incendie et de Secours), à Digne, de la médaille Grand-or des sapeurs-pompiers volontaires en présence, entre autres d'Éliane Barreille, présidente du Conseil Départemental 04, de Patricia Granet, Maire de Digne et du Colonel Besson, directeur du SDIS et patron des pompiers du département. Tout un parterre de personnalités pour mettre à l'honneur l'adjudant-chef Laurent BONOMINI pour ses 42 années passées au sein des pompiers. Une vocation doublée d'une passion de servir, de s'investir pour porter assistance et secours aux autres.

Laurent est né le 24 janvier 1964 à Riez, il est entré aux pompiers de Riez à 18 ans, en 1982. Après son service militaire effectué au sein de l'unité de la Sécurité Civile à Brignoles, il embrasse le métier d'Artisan menuisier à Riez à côté de la caserne où se trouve toujours son atelier. Son père, André, menuisier aussi, était déjà pompier. Sa mère Andrée, Dédée pour les intimes, aurait aimé entrer dans ce corps, mais à l'époque, les femmes n'y étaient pas admises. Heureusement que les choses ont évolué depuis. Une histoire de famille en quelque sorte, vouée à servir. Laurent aime son métier de menuisier, il travaille seul et ce n'est pas toujours évident pour se rendre disponible, le jour, la nuit, le week-end, d'autant que les pompiers sont fortement sollicités avec des effectifs en baisse.

Il a gravi tous les grades jusqu'à celui d'adjudant-chef. Passer au grade supérieur sous-entend suivre des formations longues et dispensées le week-end, au détriment de la vie de famille.

Il a connu 5 chefs de corps en 42 ans de carrière : Etienne Blancheton, Armand Giordanengo, Marcel Fiault, Gilles Bondil et depuis peu, Nathalie Bondil-Pellerin.

Son dévouement a été récompensé par plusieurs médailles d'honneur des sapeurs-pompiers. Mais pour Laurent, plus que les honneurs et les reconnaissances, ce qui compte le plus c'est servir, sauver des vies, rassurer, aider, accompagner souvent des personnes âgées et seules.

À une époque où les déserts médicaux se développent rapidement dans les zones rurales, les pompiers restent les derniers remparts et rassurent par leur présence sur le terrain. Nul besoin de comprendre pourquoi ils sont parmi les professions les plus aimées et appréciées des Français. Mais ceux-ci connaissent une crise grave d'effectifs, surtout parmi les volontaires. Les recrutements deviennent très difficiles. La profession n'est pas très attractive financièrement, c'est d'abord une vocation, et exige beaucoup de contraintes pour servir et être au service des autres, la vie professionnelle, la vie familiale en pâtissent souvent.

Laurent, tu es un modèle de courage et de dévouement, un exemple pour nous tous, une référence dans notre société où l'individualisme prévaut trop souvent. Sois assuré de toute notre reconnaissance et reçois toute notre amitié ainsi qu'à ton épouse Bernadette et tes enfants, qui peuvent être très fiers de leur papa.

Urbanisme

Les sites qui peuvent vous aider dans vos démarches :

<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/R52221>

(assistance au dépôt d'une demande d'autorisation d'urbanisme),

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

(localisation du terrain du projet et définition de la règle d'urbanisme applicable à votre projet)

<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/N319>

(rappels généraux sur les autorisations d'urbanisme – complément à l'assistance vers laquelle pointe le premier lien)

PLU (Plan Local d'Urbanisme) Disponible sur le géoportail de l'urbanisme : <https://www.geoportail-urbanisme.gouv.fr>

Dans la barre de recherche inscrire Roumoules

PPRN (Plan de Prévention des risques naturels) Disponible sur le site de la préfecture des Alpes-de-Haute-Provence : <http://www.alpes-de-haute-provence.gouv.fr>

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



État Civil

NAISSANCES



17 janvier 2024
Olivia, Mathilde **CHUDZIK**

2 décembre 2023
Logan, Lucas **FERREIRA MONTEIRO VALLIERE**



Ils nous ont quittés

Simonne **BOURJAC**
épouse **GASQUET**

Claude **BOCCONE**



PACS

26 octobre 2023
Julie **ROUMIEU**
Et
Jérôme **ROUGON**



30 avril 2024
Justine **BONOMINI**
Et Théau **SISSON**

29 décembre 2023
Laure **DALLERA** Et Stéphane **MARNOT**



18 mai 2024
Elize **MOHEN** Et Loris **TROPIO**



Mariage



20 avril 2024

Rébecca **MERTINITZ**



Et



Jérôme **BERNARD**

25 mai 2024
Elodie **RUBIN** Et Rémy **GENERO**



— Les travaux du premier semestre 2024 —

L'enfouissement des réseaux électriques, téléphoniques, fibre

: rue des Adrechs, place de la Farigoule, partie rue de la Garenne et rue des Genêts. Ces travaux ont commencé au cours du mois de mai, ils sont menés et financés par le SDE04 dans le cadre de ses missions d'électrification rurale, renforcement et sécurisation des réseaux. La commune participe financièrement pour l'enfouissement du réseau téléphonique Orange. C'est l'entreprise INEO qui effectue ces travaux. En 2022, la partie basse de la rue des Oliviers avait été traitée. Ces réseaux aériens, mis en place au début des années 1970 lorsque ce quartier résidentiel a été aménagé par la commune, devenaient de plus en plus inesthétiques avec la « toile d'araignée » de fils, mais posaient aussi un problème de sécurité, beaucoup de poteaux bois s'étaient fortement dégradés et chironnés. Une opération indispensable mais coûteuse pour le SDE. Le tronçon rue de la Garenne, rue des Lavandes, sera réalisé ultérieurement. Nous tenons à nous excuser auprès des résidents de ce quartier pour la gêne occasionnelle générée par ces travaux. Le SDE04 regroupe tous les anciens syndicats d'électrification et en tant qu'autorité concédante pour les communes, propriétaires des réseaux électriques de distribution, la basse tension, il perçoit en lieu et place de celles-ci une partie de la taxe sur l'électricité que chacun d'entre nous paie sur sa facture d'électricité. Pour clore cette présentation, de nouveaux candélabres d'éclairage public seront posés par la DLVA compétente en la matière.

La restauration des WC publics place de la République

par nos agents communaux. Ce bâtiment a été construit au début des années 1950 lorsque la commune s'est dotée d'un réseau d'eau et d'assainissement public. L'extérieur a été refait au début des années 2000 : toiture, couleur, protection des conduites d'eau intérieures contre le gel mais l'intérieur n'a jamais été refait. Nos agents ont repris le carrelage, les sanitaires, le placage. Souhaitons que ces lieux publics indispensables soient respectés.

Les travaux de pluvial

rue des Oliviers. Travaux entrepris par l'entreprise locale de TP Raphel. Lors de grosses pluies, l'eau se concentre au niveau de la partie haute de cette voie et se déverse vers la partie basse, inondant certaines propriétés privées. Ces travaux consistent à placer un regard récupérateur et un conduit permettant de diriger les eaux de pluie vers le bas-côté, au-dessous de cette rue.

La toiture de la salle polyvalente

Entre la première salle construite en 1987 et la deuxième réalisée en 1998, une toiture-terrasse avait été édifiée pour faire la jonction, cette toiture se poursuit au-dessus de la cuisine de la deuxième salle. Avec le temps, la couverture étanche s'est dégradée risquant de provoquer des infiltrations fâcheuses. Ces travaux, réalisés par l'entreprise locale Monteiro Paulo, consistent à refaire l'étanchéité. Au préalable, des gouttières avaient été posées par nos agents communaux.

La mise en place d'un régulateur de chauffage

à l'École Pierre Guillaumond. Un projet estimé à environ 21 000 €, financé à près de 80 % par le FODAC du CD04 et la DETR. Ce dispositif permettra de programmer et de réguler la température à l'intérieur de l'école pour éviter des surconsommations. Avec la rénovation énergétique de cette école il y a 5 ans, notre souci est de maîtriser au mieux notre consommation d'électricité tout en préservant le confort de vie pour les élèves et les adultes. Cette politique porte ses fruits puisque de sérieuses économies financières ont été réalisées depuis 2 ans sur l'ensemble de nos bâtiments communaux.

Les travaux de voirie de la tranche II, route des Antennes

Prévus en juin, ils pourront être décalés en septembre, ces travaux réalisés dans le cadre du marché à bon de commande Sud Verdon, permettent de finaliser notamment la montée de la route des Antennes, fortement dégradée avec le temps et victime d'éboulis de pierres. Cette tranche de 85 000 € HT a été financée à hauteur de 38 000 € par la DETR et 28 000 € par le CD04 au titre des amendes de police. Jusqu'à présent, les travaux de voirie sont relativement bien subventionnés par nos financeurs traditionnels. Profitons-en.

La borne de recharge pour véhicules électriques

En convention avec le SDE, une borne de recharge va être installée sur le parking de la Blachette d'ici la fin de l'année. Pour un coût de 24 000 €, la participation de la commune sera d'environ 3 000 €. L'objectif du gouvernement de promouvoir les véhicules électriques vise aussi à mailler le territoire français de bornes de recharge. Le SDE 04 et la commune s'inscrivent dans cette démarche.

Les travaux de réhabilitation des réseaux d'eau et d'assainissement

d'une partie de la rue des Remparts et de Cayoni. Prévus depuis quelques années, ces travaux réalisés en financés par la Régie de l'Eau de la DLVAgglo devraient commencer en septembre. Les réseaux existants sont anciens et propices aux fuites. Restera ensuite à refaire la partie de la rue des Remparts et l'impasse de Cayoni. À ce stade, notre commune bénéficiera d'un réseau à 95 % renouvelé.



L'ACTIVITÉ COMMUNALE

Bienvenue à ...



BASTA PIZZA
A Partir du 28/02
06 14 85 42 33
Roumoules
Place de La République
PIZZAS AU FEU DE BOIS
Ouvert tous les Mercredi soirs*
Mai à Sept de 18h00 à 22h00
Oct à Avril de 18h00 à 21h00
* hors congés annuels
9 Pizzas achetées, La 10ème Offerte !!
NO CB



PIZZA chez Dany
À EMPORTER
OUVERT À PARTIR DE 18H
FERMÉ LE MERCREDI
11 ROUTE DES CHÂTEAUX
04500 ROUMOULES
04 92 74 73 09
06 02 17 60 58
Ouvert tous les soirs de 18h à 21h (sauf le mercredi)
Ouvert 7j/7j du 06/07 au 25/08 de 18h à 22h



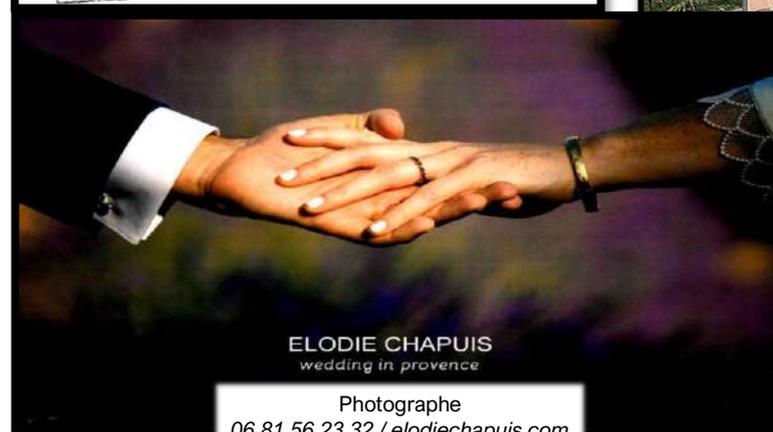
NATACHA « PÂTISSIERE »
PÂTISSERIES FAITES MAISON
07.45.71.36.30
Sweet_mood_from_n.n
Gâteaux délicieux
Contactez moi



TITE FLEUR CREA
CRÉATIONS EN
RÉSINS ÉPOXY
Bijoux FANTASIES
E-mail : titefleurcrea@gmail.com
06 71 87 38 89
Titefleur créa
titefleurcrea
titefleurcrea



LE BON COIN DU VERDON
EPICERIE - FROMAGES - CHARCUTERIES
BOISSONS - PAIN - PRODUITS LOCAUX
SANDWICHS - LIVRAISON A DOMICILE
11 Route des Chateaux - 04500 Roumoules
04 92 75 64 22 - leboncoinduverdon@gmail.com



ELODIE CHAPUIS
wedding in provence
Photographe
06 81 56 23 32 / elodiechapuis.com



LA TABLE DE MARGAUX
CUISINE Traditionnelle et Familiale
HORAIRE : de 08h00 à 22h00
Ouverture prévue en JUIN
06 36 17 74 40
Place de la république,
04 500 ROUMOULES



Médiathèque Léon Spariat

Échos de notre Médiathèque

Quelques chiffres :

Usagers inscrits à Roumoules (mars 2024) : 46

Prêts du mois de mars : 37

Cette année encore et pour la 7^e édition, la DLVA organise le prix des médiathèques mettant en compétition 4 livres sélectionnés par un jury en Janvier.



A vous d'élire le Prix des lecteurs DLVA Agglo Une Terre, un ailleurs 2024

Date limite de vote le 31 mai 2024. Remise du Prix le 15 juin 2024.



À cette occasion, le 16 mars a eu lieu à Roumoules une randonnée littéraire au cours de laquelle, nous avons découvert un livre **Des lendemains qui chantent**, en compagnie de l'auteure.



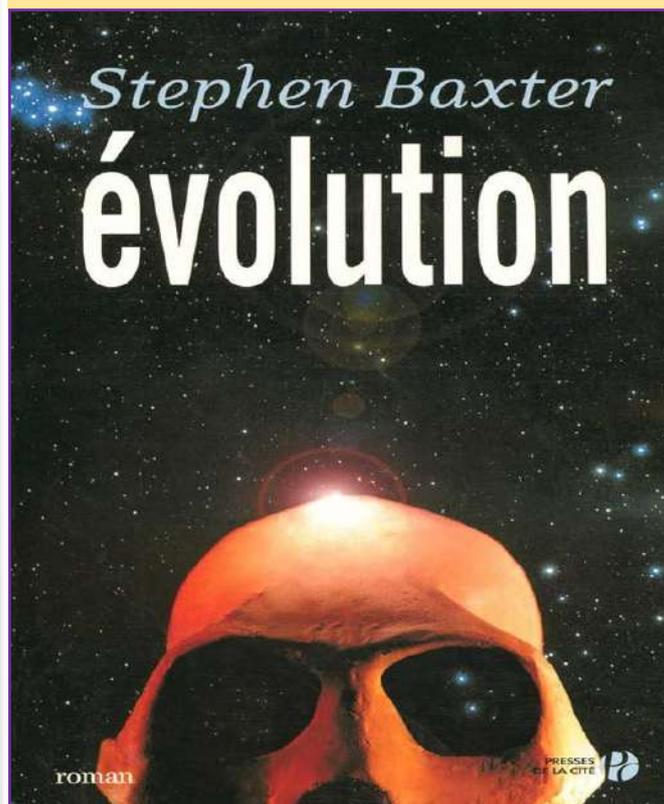
Cette belle journée a permis à une vingtaine de personnes de découvrir ce roman.

Ces livres sont disponibles à la bibliothèque, et existent également en version numérique sur le site Médiathèques DLVA.

Votez pour un de ces ouvrages, en remplissant la fiche que vous trouverez dans votre médiathèque. Merci.

Pour éviter de se perdre dans les fausses informations du monde numérique, et de se faire manipuler, le *livre* reste indispensable pour démêler le vrai du faux !

Notre sélection : *Evolution* de Stephen Baxter (2002)
Pour comprendre comment le monde du vivant a évolué depuis la fin des dinosaures et comment la sélection naturelle a abouti aux êtres humains. Ce roman nous apporte des éléments pour envisager notre futur et le rendre possible...



Disponible en prêt **gratuit** à la bibliothèque de Roumoules.

Cette chronique est ouverte aux lecteurs pour nous présenter leur coup de cœur.

Rappel :

La médiathèque vous accueille les mercredis de 17 h à 19 heures et les samedis de 10 h à 12 heures. Ces permanences sont tenues par des bénévoles. Si vous avez un peu de temps de libre, le goût pour la lecture et si cela vous intéresse, vous pouvez nous rejoindre et par là même, faire vivre notre médiathèque.



Le goûter des anciens



Suite à de nombreuses demandes, le traditionnel « Repas des Anciens » a été remplacé par le « Goûter des Anciens ». Ce dernier s'est déroulé dans la joie et la bonne humeur le dimanche 4 février à la salle polyvalente.



Au menu : café, thé, chocolat chaud, cidre, jus de fruits, clémentines, papillotes, galettes frangipanes, tresses des rois... Il y en avait pour tous les goûts.

L'animation musicale a permis à nos anciens de se dégourdir les jambes après ces agapes. De l'avis de nombreuses personnes, cette animation a été un succès.

Alain COCUAUD



L'ACTIVITÉ COMMUNALE

L'apéritif du personnel



Le premier décembre 2023 une soirée a réuni l'ensemble du personnel communal, leur famille, le conseil municipal et les membres de la population autour d'un apéritif dinatoire. Si le nombre des participants était légèrement inférieur aux années précédentes l'ambiance quant à elle était de la partie.

Le Maire et les membres du Conseil Municipal ont ainsi pu remercier tous les membres du personnel pour leur implication tout au long de l'année.

Encore merci à eux.

La commémoration du 8 Mai 1945

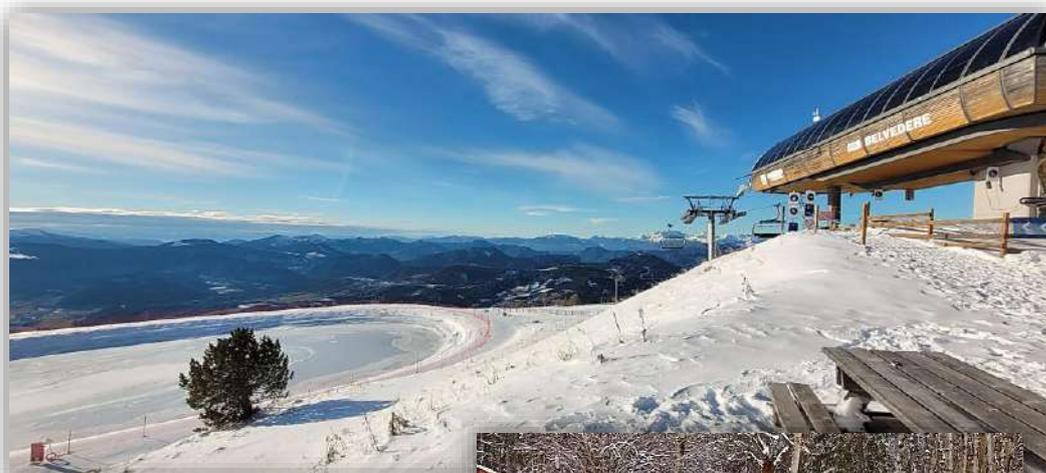
Le 79^e anniversaire de la fin de la Seconde Guerre Mondiale a réuni, pratiquement 70 personnes du village autour du monument aux morts.

Cette cérémonie était présidée par Monsieur Gilles MEGIS, Maire du village, entouré par de nombreux conseillers municipaux. Le Major Ruel, retraité de la Gendarmerie, ancien combattant de la communauté de brigade Riez-Moustiers était présent. Plusieurs présidents ou représentants des associations étaient également présents et des gerbes ont été déposées. Comme toujours les enfants de l'école étaient là et ont lu des textes préparés en classe. À l'issue de la cérémonie, Monsieur le Maire a convié les personnes présentes à partager le verre de l'amitié. Je profite de l'occasion pour remercier les membres du Conseil Municipal qui ont organisé cette réception.

Alain COCUAUD



La classe de neige de l'école



Du 4 au 8 janvier 2024, les élèves du CP au CM2 de l'école de Roumoules ont eu la chance de partir en classe de neige à St-Jean-Montclar. Ils ont été accueillis au centre Azur et Neige par Pauline, la Directrice et Cyrille, l'animateur. Accompagnés des enseignantes ainsi que de Rudolf, Annick, Daniel et Delphine, les enfants ont bénéficié d'un programme riche en émotions, rires, sport et dépassement de soi.



Chaque journée était consacrée à l'apprentissage du ski avec les moniteurs de l'ESF : certains élèves ont chaussé des skis pour la première fois et ont décroché la médaille de l'oursin, d'autres ont pu progresser encore et se perfectionner, en obtenant comme récompense en fin de séjour flocons et étoiles.



L'ACTIVITÉ COMMUNALE



Le programme était intense : après les journées passées sur les pistes, les élèves avaient un temps de classe. Chaque soirée se terminait par une veillée animée par Cyrille, qui a été aux petits soins pour nous tous, en nous transmettant son énergie et sa bonne humeur. Le cuisinier les a également chouchoutés en leur préparant sur place d'excellents repas. Cette parenthèse dans leur vie d'écoliers a tout simplement été magique...



La découverte du milieu montagnard lors de ce séjour pédagogique a été possible grâce au financement par l'association Mouvement (association de l'école), avec l'aide de la commune et de l'association des parents et du Comité des fêtes de Roumoules. Nous tenons donc à remercier toutes les personnes qui, en participant à nos différentes actions (marché aux fleurs, vide-greniers, kermesse, buvette du marché de Noël, tombolas et lotos...), ont permis de réaliser ce magnifique séjour pédagogique, qui laissera de merveilleux souvenirs à nos chers petits élèves.



Les petits artistes

de Roumoules

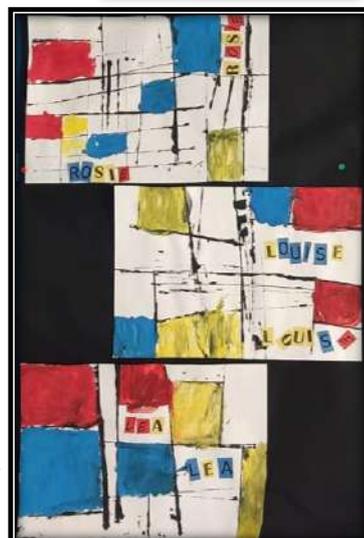


Les élèves de la classe de Maternelle veulent vous faire partager leur projet en arts autour du livre *Le loup qui enquêtait au musée*. Grâce à cette histoire, les enfants ont découvert tout ce qu'on peut trouver dans un musée et ont rencontré certaines œuvres emblématiques de peintres connus.

Grâce au TBI installé dans les classes (Tableau Blanc Interactif) les élèves ont pu découvrir un artiste différent tous les vendredis après-midi. Un court reportage adapté à leur âge était visionné puis certaines peintures étaient projetées en grand format afin d'être détaillées et commentées par les enfants.

À la suite de cette découverte, chacun a pu participer à un atelier visant à reproduire les œuvres vues précédemment avec différentes techniques.

Ainsi, ils ont dessiné à la craie les fameux *Tournesols* de Van Gogh, ou encore découpé des formes fantaisistes dans du papier aux couleurs vives à la manière de Matisse. Ils ont aussi fleuri leur portrait à la manière de Frida Kahlo ou encore assemblé aléatoirement des parties du visage à l'instar du célèbre Pablo Picasso.

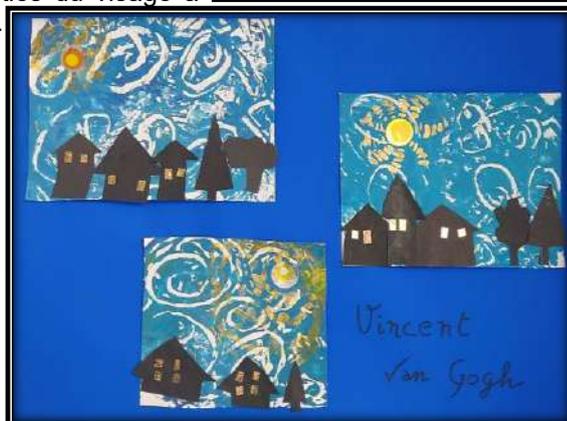


Nous avons également pu profiter d'une animation à la médiathèque organisée par M. et Mme Planquette. Les enfants ont pu y admirer une projection géante du spectacle des *Carrières de Lumière* portant sur Van Gogh, puis, ils ont travaillé autour de l'artiste Pablo Picasso.

Une exposition a été organisée à la médiathèque de Roumoules le 14 mai, pour que les familles puissent venir apprécier l'intégralité du travail de nos petits artistes.

Nous remercions chaleureusement M. et Mme Planquette qui nous ont permis de mener à bien ce beau projet.

Pour clôturer cette exploration artistique, les enfants vont aller visiter le musée Gassendi de Digne-les-Bains au mois de juin, afin de profiter de l'exposition temporaire présentant des dessins de Pablo Picasso et pour certains de réaliser leur première expérience muséale.



Éducation

Le dossier d'inscription est à retirer et à déposer en Mairie avant le 15 août 2024

Ecole

RENTREE DES CLASSES :
Le lundi 2 septembre 2024



La cantine

reprendra le jour de la rentrée des classes
TARIF : 4.10 €/repas.



La garderie

reprendra le jour de la rentrée des classes. **Tarif : 1,50 €/matin ou soir.**

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

Horaires : le lundi, mardi, jeudi et vendredi

Matin de 7h30 à 8h50

Soir de 16h30 à 18h00

L'inscription à la cantine et à la garderie se fait pour l'année scolaire. A titre exceptionnel, elle pourra se faire mois par mois à condition que l'enfant soit inscrit avant le 25 du mois précédent en mairie.

Toute inscription sera facturée, même en cas d'absence de l'enfant.

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

DLVAgglo : Le Centre Aqualudique L'O-VIVE

Le nouveau Centre Aqualudique L'O-VIVE BERNARD JEANMET-PERALTA a ouvert ses portes le 25 mars dernier. Il comprend un bassin de 25 mètres, une zone ludique, un bassin nordique, des jeux d'eau ou encore un solarium végétal, un espace bien-être...

Autant d'espaces qui nous donnent envie d'y passer une belle journée.

Vous trouverez ci-dessous un récapitulatif des informations à son sujet...



De nombreuses activités sont proposées :

- ✚ Académie du savoir nager : dès 6 mois et jusqu'à 99 ans et plus, des activités dédiées à la découverte, l'initiation, l'apprentissage, le perfectionnement du « Savoir nager »
- ✚ Aquasport : aquabiking, aquafitness, bodypalm...
- ✚ Détente

Quelques règles à respecter :

HYGIÈNE : Douche savonnée et pédiluve obligatoires avant d'accéder aux bassins.

INTERDIT : Les shorts de bain et les combinaisons sont interdits

SÉCURITÉ : Les enfants doivent être obligatoirement accompagnés d'un adulte.

SAVOIR VIVRE : Interdit de filmer ou de prendre des photos

Adresse et contact :

Chemin des Séminaires
Z.A.C Chanteprunier
04112 Manosque
Tél : **04 43 86 04 87**
(parking gratuit sur place)

Tarif AQUATIQUE

Entrée enfant <i>De 3 à 11 ans inclus</i>	5,50 € / 4,80 €*
Entrée adulte <i>À partir de 12 ans</i>	6,50 € / 5,70 €*
Pass famille (4 entrées) <i>2 adultes + 2 enfants ou 1 adulte + 3 enfants</i>	22,00 € / 18,10 €*
Pass 10 entrées famille <i>Accès à l'espace aquatique - sans limite d'âge</i>	55,00 € / 48,00 €*

* Tarifs réservés aux résidents de la DLVA
Les pass 10 entrées sont valables 1 an à compter de la date d'achat

Tarif AQUATIQUE et BIEN-ETRE

Entrée Liberté <i>À partir de 18 ans - Accès aux espaces aquatique + bien-être</i>	25,00 € 22,00 €*
Entrée Duo Liberté <i>À partir de 18 ans - Accès aux espaces aquatique + bien-être</i>	48,00 € 42,00 €*
Entrée All-Inclusive <i>À partir de 18 ans - Accès à l'espace aquatique + bien-être + accès aux activités encadrées du jour</i>	35,00 € 33,00 €*
Pass 10 entrées adulte LIBERTÉ <i>À partir de 18 ans - accès aux espaces aquatique + bien-être</i>	225,00 € 198,00 €*

* Tarifs réservés aux résidents de la DLVA

Les pass 10 entrées sont valables 1 an à compter de la date d'achat

Horaires

BASSIN LUDIQUE	
LUN	16:00 - 19:30
MAR	16:00 - 21:30
MER	12:00 - 19:30
JEU	16:00 - 19:30
VEN	16:00 - 21:30
SAM	09:00 - 12:30 14:00 - 18:00
DIM	09:00 - 12:30 14:00 - 18:00

BASSIN SPORTIF	
LUN	07:00 - 09:00 12:00 - 14:00 16:00 - 19:30
MAR	12:00 - 14:00 16:00 - 21:30
MER	07:00 - 19:30
JEU	12:00 - 14:00 16:00 - 19:30
VEN	07:00 - 09:00 12:00 - 14:00 16:00 - 21:30
SAM	09:00 - 12:30 14:00 - 18:00
DIM	09:00 - 12:30 14:00 - 18:00

BASSIN NORDIQUE / EXTÉRIEUR	
LUN	16:00 - 19:30
MAR	16:00 - 21:30
MER	12:00 - 19:30
JEU	16:00 - 19:30
VEN	16:00 - 21:30
SAM	09:00 - 12:30 14:00 - 18:00
DIM	09:00 - 12:30 14:00 - 18:00

Compostage



Un plus beau jardin... grâce aux déchets!

À la maison comme au jardin, nous produisons de grandes quantités de déchets organiques : épluchures, restes de repas, tontes de gazon, feuilles mortes, tailles de haie... La bonne nouvelle, c'est que nous pouvons les recycler et les valoriser utilement, grâce au compostage.

Avec ou sans jardin, à la campagne comme en ville, on peut fabriquer son propre compost. Le geste est doublement bénéfique : on produit un engrais 100% gratuit pour fertiliser la terre et faire du bien aux plantes, tout en allégeant la poubelle.

Une fois équipé à peu de frais, il suffit de respecter quelques règles pour devenir un as du compostage. Avec ce tuto, vous êtes sûrs de réussir facilement votre compost, pour jardiner plus naturel!

**PRÈS DE 40% DES
ORDURES MÉNAGÈRES
SONT COMPOSÉES DE
DÉCHETS ORGANIQUES**

EN SAVOIR PLUS

Guide de l'ADEME « Jardiner 100% naturel »
Tuto de l'ADEME « Comment bien pailler ? »

5 bonnes raisons de composter

Fabriquer un engrais 100% naturel

En plus d'être gratuit, le compost remplace les engrais chimiques utilisés pour booster la croissance des plantes.

Réduire le volume de la poubelle

En compostant, on réduit d'au moins 1/3 nos ordures ménagères, mais aussi une partie des déchets verts lorsqu'on a un jardin!

Éviter les émissions de gaz à effet de serre

En valorisant nos déchets de cuisine sur place, on évite qu'ils soient incinérés avec les ordures ménagères. C'est moins de déchets à traiter, et moins d'émissions de CO₂.



Faire du bien aux plantes et au jardin

Le compost enrichit le sol et lui permet de mieux retenir l'eau, tout en facilitant la diffusion des nutriments. Il augmente aussi la fertilité de la terre, en favorisant la vie du sol et le développement des racines. Et cela se voit, avec de meilleures récoltes au potager par exemple!

Apprendre de la nature

Le compostage reproduit le cycle de la nature, en favorisant la transformation des déchets organiques par des micro-organismes. C'est une activité vertueuse, ludique et conviviale pour les enfants et les adultes.

Rendez-vous sur la version complète du fascicule :

<https://bibliothèque.ademe.fr/ged/6991/guide-reussir-compost.pdf>

Prêt ou prête
à vous lancer ?
Suivez les étapes

Ce document est édité par l'ADEME
ADEME | 20, avenue du Cressé | 45000 Amboise

Conception graphique: Agence Créativité - Rédaction: ADEME, Agence Créativité - Illustrations: Clém Lenoir
Goussier: © Jerome Lecomte et © Maximaline/Shutterstock.com; page 3: © Iva Rado/Shutterstock.com; page 5: © maxovitti/Shutterstock.com;
page 9: © Arnaud Boussouf/veza; page 11: © Daisy Daisy/Shutterstock.com; page 10: © Andrea Merzoni/Shutterstock.com; page 11: © Studio500/ADLPH; page 13: © Arnaud Boussouf/veza

Le tarif Pro en déchetterie

Comment cette taxe a été mise en place ?

Sachez qu'avant l'approbation de cette tarification au mois de novembre en Conseil Communautaire, 3 ans de concertation avec les professionnels ont été menés sous forme d'échanges et d'ateliers réalisés en collaboration avec la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Régionale. Les professionnels via les chambres consulaires avaient donc l'information de la mise en place future d'une tarification.

Pourquoi cette taxe a été mise en place ?

Il est important de rappeler que les déchèteries de DLVAgglo ne sont pas destinées aux professionnels mais aux particuliers. Telles que conçues, elles ne sont pas en capacité d'absorber les flux aussi importants apportés par les pro.

Alors que les professionnels ne représentent que 5 % des QR codes enregistrés à l'entrée des déchèteries, suivant l'étude menée en 2020, ces derniers représentent 40 % des dépôts (19 000 m³ de déchets déposés en 2023 !).

Les quantités des déchets reçues sur les déchèteries sont presque 2 fois supérieures aux moyennes nationales et régionales. C'est énorme et nous devons réguler ces dépôts en tant qu'autorité compétente.

L'accueil gratuit des professionnels est une des raisons de ces quantités importantes. Nous savons que cela pourra engendrer des dépôts sauvages supplémentaires mais nous devons mettre en place des règles de bonne gestion de ces sites.

Pour information, le coût pour DLVAgglo du traitement des déchets professionnels avoisine les 500 000 € HT/an et est financé à 80 % par les particuliers par le biais de la TEOM.

Par conséquent, DLVAgglo doit cesser de faire payer aux ménages le coût des déchets professionnels et répercuter ce coût aux véritables contributeurs.

Quel coût ?

Cette tarification que certains définissent comme une nouvelle taxe s'apparente simplement à une juste tarification du coût des dépôts / passage pour les pros : le tarif de 60 € par passage a été calculé sur la base du coût réel (gestion, valorisation et élimination des déchets conformément à la réglementation) des déchets issus d'activités professionnelles.

A savoir que le coût réel des pros est de 68 €, arrondi en faveur des pros à **60 €**.

Par comparaison : la Communauté de Communes du Sisteronais Buech facture en moyenne 55,50 € tandis que la Communauté d'Agglomération P2A le facture en moyenne à 94 euros.

Quels frais induits pour la collectivité ?

DLVAgglo subit aussi l'inflation avec une augmentation des coûts de l'énergie et des carburants et l'augmentation mécanique des coûts de traitement et d'élimination des déchets.

Face aux augmentations des tonnages collectés et à l'augmentation des frais des différents contrats liés aux déchets, la Taxe d'Enlèvement des Ordures Ménagères ne suffit plus à payer le service.

Nouvelles du Parc du Verdon

Plantations de haies à Roumoules :

Les élèves du collège de Riez se mobilisent

Grâce à la proposition du Parc naturel régional du Verdon, 13 éco délégués du collège de Riez sont venus planter une haie brise-vent sur l'exploitation d'Emmanuelle Ravel à Roumoules, le vendredi 26 janvier 2024.

Les élèves se sont rendus sur l'exploitation d'Emmanuelle Ravel qui a reçu 270 plants livrés par la pépinière Eco sud, et financés par l'Agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse.

Les éco délégués ont choisi de se mobiliser sur cette action sur la proposition du Parc du Verdon qui accompagne depuis 2018 les agriculteurs du plateau de Valensole à la plantation de haies et plus généralement à la restauration des continuités écologiques.

Emmanuelle Ravel produit des plantes à parfum, des céréales, ainsi que de l'huile d'olive et pommes de terre en vente directe. Elle a une production unique sur le plateau de Valensole : des roses pour la parfumerie et les cosmétiques. Elle a répondu favorablement à l'appel à projets du Parc financé par l'Agence de l'eau car elle cherche à protéger ses plants du vent et accueillir davantage de faune sauvage. L'objectif est de renforcer le maillage des haies de son exploitation située sur le plateau de Valensole. Pour mémoire, un réseau de haies continu permet à la faune sauvage (chauve-souris, oiseaux, insectes...) de mieux circuler, de trouver un abri, de nicher etc. Le Parc du Verdon accompagne les agriculteurs du plateau de Valensole à la plantation de haies également en 2024-2025.

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez joindre Lucinne Ruff ou Laure Guillerme au 04 92 74 68 00.

Un guide de plantation a été conçu, il est disponible sur le site du Parc : <https://www.parcduverdon.fr/fr/mieux-vivre-dans-le-verdon/concevoir-planter-entretenir-sa-haie>



La nouvelle Charte pour le PARC :

PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERDON

UNE NOUVELLE CHARTE POUR LE PARC 2024-2039

Pourquoi adhérer ?



ETAPE CRUCIALE : DÉLIBÉRATIONS DES SIGNATAIRES DE LA CHARTE

Le Comité syndical du Parc a approuvé la dernière version de sa Charte, suite à des ajustements demandés par l'État. Ce document va être maintenant soumis au vote des 59 communes du périmètre d'étude, ainsi qu'aux 2 villes portes, aux intercommunalités et départements concernés.

Le 28 mars 2024, les élus du Comité syndical du Parc ont validé la dernière version de la Charte, en intégrant les modifications faites en réponse à l'État qui a demandé quelques ajustements dans son examen final. Suite à cette dernière étape, la Charte va être soumise par le Président de la Région Sud au vote des 59 communes du périmètre d'étude, aux 2 villes portes, aux 6 intercommunalités et aux départements des Alpes-de-Haute-Provence et du Var. Ceux-ci auront 4 mois pour se prononcer et ainsi décider de rester ou de rejoindre le territoire du Parc pour les 15 années suivantes. Sur la base de ces délibérations, la Région actera le nouveau territoire et transmettra le dossier pour signature du décret de renouvellement du classement du Verdon en Parc naturel régional, que le 1^{er} Ministre devrait signer en début d'année 2025.

Vous trouverez une synthèse de la charte grâce au lien suivant :

https://parcduverdon.fr/sites/default/files/pnrverdon/pdf/2024_depliant_Synthese%20Charte.pdf

ANIMATIONS

AMSAIE

Activités multigénérationnelles

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

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

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

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

LES ARTS ECLECTIK

Animations culturelles

Présidente ; Claire POURTIER - 07.67.71.31.47
Trésorier : Florian VENET - 06.98.19.45.96
lesartseclectik@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

TEMPÊTE

Soirées dansantes, lotos, randonnées pédestres

Président : Laurent COLIN - 06.95.04.62.69
evementiel@asstempete.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

TERRAIN DE MOTOCROSS DE ROUMOULES « Pierre GUILLAUMOND »

Président : Eric MICHEL - 06.42.50.28.07
motoclubduvar@gmail.com

COMITE DES FETES

Président : Robert ROY
comite.roumoules@gmail.com

ROUMOULES SAVATE BOXE FRANÇAISE CLUB

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

LA COLLINETTE

Découverte du chant

Présidente : Françoise IELLI - 06.73.08.16.80
fanchette04@hotmail.fr

DELTA BLEU

Musique

Président : Patrick VICHY
vichipatrick04500@gmail.com

CLUB VOVINAM VIET VO DAO

Arts martiaux

Président : Christian BOURJAC - 06.74.78.56.78
hlvchristian@hotmail.fr

SOCIÉTÉ DE CHASSE

Président : Max IELLI - 04.92.77.87.18
fanchette04@hotmail.fr

L'ÉCOLE ET L'ASSOCIATION MOUVEMENT

Présidente : Sophie SEZILLE - 04.92.77.86.15
ecoleroumoules@gmail.com

L'ÊTRE MAJUSCULE

Théâtre et vidéo

Animatrice Théâtre : Magali LAPOSSE - 06.82.45.18.17
magali.laposse@laposte.net

La Vie associative

L'ÊTRE MAJUSCULE

NOUVEAU

Les associations l'Être Majuscule et le Théâtre de la Possibilité proposent des ateliers !

Théâtre, impros, marionnettes et expression corporelle à partir de septembre 2024 !

Ces ateliers se dérouleront les mercredis au presbytère de Roumoules.

Le matin de 10h à 12h pour les enfants ; l'après-midi de 14h30 à 16h30 pour les pré-ados/ ados.

Cathy & Magali, comédiennes et animatrices, vous attendent pour créer !

Des stages tout public les samedis pourront également être proposés durant l'année.

Vous pouvez venir nous rencontrer au forum des associations de Roumoules prévu le 7 Septembre 2024.



Pour toutes questions et renseignements, n'hésitez pas à nous contacter : 06.89.81.83.91.

LE CINÉMA DE PAYS



Tous les mois, Cinéma de Pays organise deux soirées cinéma à Roumoules, lors de sa tournée itinérante, à raison de deux films projetés par soirée !

Dans le cadre de ces projections régulières dans la salle polyvalente de la commune, nous diffusons les films de votre choix, pour les spectateurs et spectatrices de Roumoules. Nous continuons également de vous accompagner sur les choix de programmation, ainsi que sur des animations de séances pour des publics plus spécifiques, tels que les scolaires, les seniors ou les associations locales souhaitant se rendre à ces projections.

En outre, nous pouvons envisager d'organiser des projections nécessitant que l'on se déplace dans d'autres lieux de la commune tel qu'un EHPAD, en plein air ou encore chez les associations locales. Ces projections constitueraient des prestations spécifiques en dehors du cadre de notre tournée itinérante.

Reprise des Écrans du Lac en été 2024 pour Cinéma de Pays ! Quelques séances sont déjà fixées, à Sainte-Croix, Quinson et Oraison, tandis que d'autres restent à venir.

Les Écrans du Lac sont des projections en plein air organisées dans des cadres idylliques au bord de l'eau, chaque été. Ces séances sont gratuites pour le public, et ont pour thématiques l'Eau et la Nature en général.

Cette année, nous proposons trois thèmes de films aux communes intéressées par cet événement : les énergies et initiatives écologiques, les voyages et la découverte de territoires, et pour finir, l'agroforesterie.

La programmation définitive avec lieux, dates et horaires, des Écrans du Lac 2024 arrivera avant cet été sur nos réseaux sociaux et notre site internet <https://www.cinemadepays.fr/>. Nous vous attendons nombreux et nombreuses à ces projections à la belle étoile.



Le Mot du Président

Les événements organisés par notre Comité des Fêtes connaissent de plus en plus de succès, ce qui souligne la qualité des manifestations proposées et l'intérêt que les participants y trouvent dans la convivialité et l'ambiance festive qui s'y déroulent.

Ce succès a un « revers », il ne peut y avoir de la place pour tout le monde. En intérieur parce que la piste de danse, le confort des participants, les facilités de circulation des équipes priment, en extérieur parce que le matériel (chaises, bancs, tables, barnums) ferait défaut au-delà d'une certaine jauge.

Ce même succès engendre des commentaires plus ou moins sympathiques et parfois totalement injustes, notamment lorsqu'on évoque des « privilèges ».

Il convient de signaler que les manifestations ne sont pas réservées aux Roumoulines, qu'aucun quota pour les seuls villageois ne peut être mis en réserve, que les passe-droits n'existent pas et que l'ancienneté ne confère aucune priorité.

Lors des inscriptions, les membres du Comité et leurs accompagnants (qui n'hésitent pas à apporter leur contribution à la mise en place ou au service) sont décomptés, puis les éventuels partenaires.

Viennent ensuite les inscriptions qui se font souvent par liste qu'apporte le « chef de table » qui a pris soin de regrouper ses amis pour passer un moment agréable en leur compagnie.

Il n'est donc pas possible de scinder les listes, les regroupements, les tables ni d'imposer une limitation ou un tirage au sort.

Il est également faux de croire que les « chefs de table » qui composent leurs tablées sont inscrits avant la date « officielle ». Les noms sont écrits sur une liste qui ne sera inscrite que le jour où démarrent les inscriptions.

Récemment on a enregistré des tablées de 28, 25, 19... ce qui permet d'atteindre rapidement la jauge fixée.

Nous comprenons très bien que les participants aient envie de se regrouper entre eux pour passer une soirée, il deviendrait absurde de scinder les groupes.

Imposer que, face à la déception de certains, les participants ne puissent assister qu'à une soirée sur deux, n'est pas raisonnable non plus.

Les « yaka », « faut qu'on » seront certainement déçus mais, à date, le système ne changera pas, même en appelant tel ou tel (puisque l'on s'est revendiqué de bien connaître des personnes qui n'ont aucune influence sur les inscriptions) ou en allant sonner au domicile des membres du Comité des Fêtes.

Toutes les propositions évolutives sont ~~inscrites~~ ^{inscrites} dès l'inscription sont connues à l'avance, chacun continuera de prendre ses dispositions en n'oubliant pas que nous exerçons une activité bénévole ayant pour seul but d'animer notre village auquel nous sommes attachés.

Quant au programme et aux thématiques, tout cela est établi collégalement pour l'intérêt commun.

À très bientôt avec le plaisir de satisfaire le plus grand nombre.

Marché de Noël



Un marché de Noël inédit a été proposé aux villageois et aux visiteurs avec des stands sur la thématique du moment.

Le Père Noël a rendu visite aux enfants qui ont pu sacrifier à la traditionnelle photo après que des cadeaux offerts par l'association des parents d'élèves leur ont été remis.

Les exposants, les organisateurs et les visiteurs ont été enchantés de l'organisation mise en place tout comme la diversité des produits présentés.

La commune, par l'entremise des secrétaires de mairie, a apporté une forte contribution à l'organisation générale.

Le Comité des Fêtes a contribué à l'achat de certains lots et des boissons fraîches. L'intégralité des recettes de la tombola et de la buvette (tenue par les parents d'élèves) a été reversée aux activités pédagogiques de l'école.

L'association « La Collinette » a entonné des chants de Noël pour le plaisir de tous.

L'édition 2024 est fixée au vendredi 13 décembre, de 14h00 à 19h00.



Assemblée Générale

C'est à titre exceptionnel que l'assemblée générale annuelle visant à s'exprimer sur l'exercice 2023 a eu lieu en décembre.

La réunion qui s'est tenue en présence de Gilles Mégis, Maire et d'Alain Cocuau, adjoint en charge de la vie associative à laquelle l'assistance participe activement a balayé les activités de l'année écoulée, tout comme elle a validé le bilan financier en léger excédent puis approuvé le budget et programme prévisionnels. Les « nouveautés » ont été évoquées, notamment le Marché de Noël pour lequel l'intégralité des recettes de la tombola et de la buvette (tenue par les parents d'élèves) a été reversée aux activités pédagogiques de l'école. Le Père Noël a rendu visite aux enfants qui ont pu sacrifier à la traditionnelle photo.

Le Comité des Fêtes a contribué à l'achat de certains lots et des boissons fraîches.

La journée consacrée au Festival des Poètes des Hautes Terres a été un succès, la commune accueillant pour la première fois, autour d'un cocktail inaugural, les personnalités et élus locaux autour d'un apéritif mis en place par la municipalité.

Un service de restauration légère avait été mis en place par l'équipe du Comité avant la manifestation avec la collaboration de la Boucherie des Alpes, de la Boulangerie du Château et de Bruno Carron qui a fourni les fromages de chèvre.

Le Conseil d'Administration a été renouvelé pour moitié avec les « sortants » qui étaient candidats à leur succession.

Les nouveaux membres ont été cooptés.

Le volet économique a été longuement évoqué avec le souhait d'influer sur les dépenses qu'il convient de maîtriser, quitte à chercher de nouveaux fournisseurs, recherche qui ne doit pas se faire au détriment de la qualité.

Il a été fait état de la prochaine fin de mandat de certains des membres qui n'ont pas ménagé leur temps, leur énergie et leur dynamisme pour contribuer à la réussite de toutes les manifestations.

La prochaine assemblée générale fixée au 1^{er} février 2025 devra donc entériner le départ de la secrétaire, du trésorier-adjoint et du président du Conseil d'Administration et leur remplacement.

Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues pour compléter l'équipe dont les participants aux manifestations saluent l'engagement et l'énergie.

Après les habituelles questions diverses, les membres présents se sont retrouvés autour d'un buffet dinatoire avec leurs conjoints.

Fête de la Saint-Joseph

Après le concert organisé le vendredi par le Café des Alpes qui a accueilli devant une assistance enthousiaste les formations musicales : Florentin Fouch – Apéro de Luxe – VoixOff, le Souvenir Pierre Guillaumond au jeu provençal, dont Gérard assure efficacement l'organisation, a vu s'affronter 16 équipes devant un public conquis. La victoire est revenue à une équipe de Riézois, la meilleure triplette du village terminant dans le carré final. C'est Gérard Guillaumond qui a remis le trophée aux vainqueurs.

C'est le traditionnel aioli préparé par la Boucherie des Alpes dans la salle polyvalente qui a clôturé les festivités. 127 participants se sont retrouvés pour ce repas pour lequel la formation Crystal'Musette a assuré l'animation musicale. Les danseurs ont profité de la musique jusqu'en milieu d'après-midi.

Un grand merci aux participants qui nous renouvellent leur confiance d'année en année, aux partenaires qui assurent le succès de cette manifestation et il ne faut pas oublier les bénévoles du Comité des Fêtes qui s'assurent du bon déroulement des événements.

Une mention particulière à David qui se charge de la préparation des terrains de Jeu.

Vivement l'année prochaine.





C'est avec détermination que les membres de plusieurs associations du village se sont retrouvés début avril pour procéder au comptage et au rangement du local à chaises de la salle polyvalente. L'occasion d'identifier les matériels défectueux, de nettoyer le local et de ranger les chaises par catégories, en espérant que ce rangement se maintienne. Merci à l'APER, l'AMSAIE, le Colombier, la Société de Chasse, le Comité des Fêtes pour leur « délégation » ainsi qu'à David, agent technique, pour la réussite de ce moment particulièrement sympathique.

Prochainement...

LES ESTIVADES



Concert « Estivades 2024 »

Avec la collaboration de DLVAgglo et la Commune de Roumoules

Samedi 10 août 2024 – 21h00 – Place de la République
Gratuit et en plein air

FAUSTROLL (Chanson française – concert chansigné)
Ils étaient cinq personnes, un de trop pour jouer à la belote, alors ils choisirent la musique. S'ils étaient tout seuls dans le groupe, « Faustroll » serait manifestement schizophrène, un peu comme une boule à facettes avec autant de facettes musicales collées dessus. Pour autant, « Faustroll » n'est pas plus disco que punk et se laisse poétiquement traverser par le monde qui les entoure de plus ou moins loin. « Faustroll » qui a les mains prises par leurs instruments, ont invité une, puis deux chansigneuses qui dansent avec leurs mains pour parler à celles et ceux qui n'ont pas le son.

*Une décennie d'archives sur la vie agricole
filmée par un paysan des Basses-Alpes dans les années 50.*



Roger Aillaud, paysan et cinéaste

UN FILM DE
JULIA BOUTRON

MUSIQUE DE JOAN LAUDRIC

PRODUIT PAR CONTRASTE

REMERCIEMENTS MARYSE ET EVELYNE AILLAUD, YANN BERGENT, GILLES CHARENSOL
ET LES ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DES ALPES DE HAUTE-PROVENCE



Projection débat en plein air

Un événement exceptionnel est proposé en ouverture de la fête d'été, le **vendredi 2 août 2024** à 21h45 sur la place de la République

Projection débat en plein air, gratuit du film : ROGER AILLAUD, PAYSAN ET CINEASTE de Julia Boutron

JULIA BOUTRON

Julia Boutron nous dévoile l'histoire peu ordinaire de Roger Aillaud, paysan et cinéaste, dans les Basses-Alpes au milieu des années 50.

Son histoire est unique : il achète caméra et bobines en 1952 à l'âge de 35 ans. Pendant 10 ans, il filme et met en scène sa famille, les travaux agricoles et la modernité qui le fascine, de l'arrivée des tracteurs dans les fermes jusqu'à celle de l'aviation nouvelle... Les archives montrent également la vie de ceux d'avant : depuis l'époque où les familles rurales n'avaient encore ni eau, ni électricité jusqu'à la construction du barrage de Sainte-Croix-du-Verdon qui va profondément transformer le paysage et les mœurs. À travers toutes ces archives, les filles aînées de Roger, Maryse et Evelyne, sœurs jumelles, racontent l'histoire de cet homme singulier qu'était leur père, paysan et cinéaste.

Une production CONTRASTE FILMS en collaboration avec DLVAgglo, Commune de Roumoules et Comité des Fêtes.



ANIMATIONS

LES ARTS ÉCLECTIKS

La joyeuse bande des Eclectik frappe fort en 2024 !

En janvier c'était le vide grenier musical, un beau moment grâce entre autres à la petite Rose âgée de 5 ans qui nous a chanté des chansons en anglais en espagnol et en berbère... Gilles à la batterie, Léa à la guitare et au chant, et Paulette qui a essayé tous les vêtements en exposition ce jour-là, sans oublier Flo à la friteuse !! Merci à tous ceux qui sont venus animer de leur présence cette belle journée intergénérationnelle !

En février il a fait froid mais les plus courageux ont bravé les températures pour venir se réchauffer au concert d'hiver... au menu Electro faune en chemises brésiliennes et la chaleureuse et délirante fanfare du Gumbo aux sonorités New Orléans avec un solo unique au monde : le tromboniste qui fait coulisser son trombone avec ses orteils !



En mars on a invité le trio LOVLA pour un BD concert magnifique, émouvant, exceptionnel, fabuleux... Ce sont les mots qu'ont utilisés ceux qui sont venus assister à ce spectacle... une ode poétique à l'exil et aux parcours de vie parfois chaotiques mis en image dans la BD *Là où vont nos pères* de Shaun Tan. Des instrumentistes sensibles et qui jouent de tous les instruments, même de la scie musicale !! Un public vraiment à l'écoute et des bénévoles investis, bref tous les ingrédients d'un rendez-vous comme on en voudrait plus souvent !

Surtout qu'ensuite, on a mangé chorba et mousse au chocolat, dans la convivialité et la bonne humeur et c'est ce qui nous motive, on est ravis, merci encore à tous ceux qui suivent nos événements et répondent présents à l'énergie qu'on met dans la vie associative... et, à ce sujet, n'hésitez pas à vous manifester si vous aussi vous souhaitez œuvrer bénévolement avec nous, la porte est grande ouverte !



En avril c'est le trio Silka de musique celtique qui fait résonner le son du violon, de la guitare, de la flûte et des chants polyphoniques dans l'église de Roumoules, et oui, on change de lieu, on change d'ambiance, vive l'éclectisme !



En mai, nouvelle édition des Festivades avec au programme :

- du cirque aérien
- une chorale aux chants méditerranéens
- du hula-hoop-fitness déjanté
- du Roméo et Juliette revisité avec des palmes...

Save the date, pour le concert de rentrée le 7 septembre avec 16R et chuchicha, et une soirée conte avec repas le 9 novembre 2024.

Bien eclectikement !



ANIMATIONS

L'AMSAIE ET LES MATERNELLES

Comme chaque mois, l'Association accueille les petits de maternelle ainsi que Salomé, leur professeure, Bernadette et Patricia pour une matinée de découverte. Ce mois d'avril, après une première approche de l'art, et plus particulièrement celui de la peinture faite en amont par Salomé, nous avons poursuivi par la projection d'une vidéo faite lors de l'exposition aux « Carrières de Lumière » des Baux-de-Provence, et retraçant les œuvres de deux très grands artistes : Johannes VERMEER et VAN GOGH.



Après cette présentation, les petits ont pu révéler leur talent au travers d'une des œuvres de Pablo Picasso.



Cette fois encore, l'attention était présente parmi les enfants, et soyons-en certains, des artistes émergeront de notre école de Roumoules.

Nous vous souhaitons une bonne lecture, de bonnes vacances et vous disons à bientôt.



BOXE

Une belle saison pour le club de Boxe Française de ROUMOULES !



La saison a été riche en émotions. Effectivement cette année nous avons présenté quelques-uns de nos tireurs (appellation des boxeurs en compétition) dans différents championnats et catégories. Le 10 février 2024 Lyham Mougel-Alizon devient vice-champion de Provence lors du tournoi de l'avenir qui s'est déroulé Salle Valliers à Marseille.



Le samedi 30 mars 2024, Matthieu DI NICOLA remporte l'Open de France PACA 2024 de Boxe française Savate à Marseille dans la salle Valliers et devient champion de Provence 2024.

Il est qualifié pour les phases finales nationales.



ANIMATIONS

Matthieu a représenté notre village et notre région du 11 au 12 mai à Mérignac.

Il perd, mais ne s'incline pas, de façon très discutable dans une demi-finale houleuse qu'il domine de bout en bout...



Le 17 et 18 mai 2024, William Meaux s'est battu pour représenter notre club lors de la

Finale jeune 2024 à Pointe-à-Pître en Guadeloupe. Un entraînement et un long voyage qui ont porté leurs fruits puisque William termine sur le podium avec la médaille de bronze. Pour une première finale c'est exceptionnel ! Félicitations !



Bravo à tous pour le travail effectué au cours de cette saison.

Organiser et financer les déplacements n'ont pas été une mince affaire, mais le jeu en valait la chandelle !

Le club remercie tous ceux qui, de près ou de loin, se sont investis et ont soutenu nos athlètes que ce soit techniquement, moralement et financièrement notamment les donateurs particuliers ainsi que la Mairie de Roumoules.

Rendez-vous à la rentrée de septembre pour la reprise des cours, les jours et les horaires ne changent pas...

Contact : Jean-Philippe 06 51 07 05 50

Le club Roumoules Savate Boxe française vous accueille, à la salle polyvalente, 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

L'ÉCHO DU COLOSTRE

Après 21 ans de fonctionnement, l'association l'Écho du Colostre cesse ses activités. Seul le Marché Potier va perdurer grâce au soutien de l'association AMSAIE.

21 ans... !! tant que ça ???

Tout part d'élections en 2003. Suite au décès du maire Pierre Guillaumond, un petit groupe d'habitants du village ressent l'envie de s'engager en créant une liste volontairement incomplète, avec l'idée de glisser tout simplement quelques nouveaux conseillers. Si le résultat final n'a pas été à la hauteur des espoirs, cette période a permis de confronter des idées et de débattre de manière démocratique. L'association est créée à ce moment-là, avec l'idée de continuer à échanger, à regarder ailleurs, à brasser les idées...

En décembre 2005, soit 2 ans après la création de l'association, un projet de ligne à très haute tension devant traverser les Gorges du Verdon est déclaré d'utilité publique.

De nombreuses associations vont se mobiliser dont des associations interdépartementales, l'UDVN 04 et 83 (Union Départementale pour la sauvegarde de la Vie et de la Nature qui deviendra ensuite la FNE (France Nature Environnement)).

Des associations de village vont rejoindre cette mobilisation, créer un collectif et travailler ensemble. J'en oublie peut-être mais on peut nommer "les Boucans" à Quinson, Bien vivre à Esparron, Vivre à Montagnac, Vivre à Montpezat, Notre village à Allemagne, chacune d'entre elles plus ou moins soutenue par des élus de tout bord.

L'association Lacs et gorges du Verdon, avec à sa tête le turbulent et médiatique Robert Ferrato, va rejoindre ce collectif, les rapports ne seront pas toujours très simples, il y a eu quelques réunions houleuses, les associations de village tenant à garder leur autonomie et refusant d'être assimilées à une association très souvent controversée et en mauvais termes avec de nombreuses mairies.

Mais reconnaissons-le, nul autre que Robert Ferrato ne savait aussi bien naviguer au travers des arcanes judiciaires et surtout faire le « buzz médiatique ».

Une grande manifestation va avoir lieu sous forme de marche entre Riez et Roumoules avec journée festive à la Garenne.

Le collectif des associations va faire appel à maître Corinne Lepage pour défendre sa cause et après bien des péripéties, rencontres, manifestations, engagement du Parc Naturel Régional du Verdon, de personnalités diverses, d'associations de défense de l'environnement... le 10 juillet 2006, l'autorisation de la construction de la ligne à très haute tension (THT) est annulée par le Conseil d'État.

L'Écho du Colostre va continuer ses activités plus calmement souvent en partenariat avec le cinéma de Pays, le Parc naturel régional du Verdon, l'association « Le Plancher des chèvres ».

Nous allons proposer des soirées théâtrales ou cinématographiques suivies de débats, beaucoup de sujets tournant autour de l'écologie, du nucléaire, de l'immigration, et aussi soirées musicales diverses, organisation de soupes aux livres...

Pendant plusieurs années consécutives et de manière très irrégulière, l'association a distribué dans les boîtes aux lettres son propre petit journal. Et pour finir, n'oublions pas la mise en place d'une journée annuelle d'échange de plants « Cueille la terre » ainsi que l'organisation du marché potier qui, à l'origine, avait été créé par Raphaëlle Ginas et Christophe Déauze.

Mais ce n'est un secret pour personne, les associations s'essouffent, leurs membres partent parfois pour d'autres horizons ou de nouvelles aventures.

Adieu l'Écho du Colostre et merci à l'association AMSAIE de permettre au marché potier de continuer à vivre. Vous le retrouverez, sous sa forme habituelle, avec des exposants, artistes ou artisans, venus de toute la région Sud, le **Judi 22 août 2024 !**

Geneviève de Boisgelin - Vallart

FORME DÉTENTE ET VITALITÉ

Comme chaque année, l'association remercie tous les participants qui ont fait preuve d'assiduité et de motivation et ce, avec une très belle ambiance. Les cours ne désespèrent pas et il faut dire que ce succès est dû à notre professeure Isabelle qui a le don de diversifier ses cours en alternant les accessoires et les exercices. Chaque cours est différent et évolue à chaque séance.

Les cours reprendront en septembre, soyez à l'affût des affiches qui les annonceront car les places sont limitées.

Passez un bel été...



Quelques lignes d'histoire La Crounico provençal

En provençal

A la table de Pépé César et Mémé Noélie

En français

Dins la grand couisino de l'oustau dòu Pépé César et de la Mémé Noélie, i'aviè lou veisseliè, un'armari à dous pourtissou, d'un coustat la Mémé Noélie plaçavo la veisselo et de l'autre li destraucavian la pichoto apiçarié : sau, pebre, òli, vinaigre, pasto, ris, flour de farino... Dins un cambrihounet fresquet, au nord de l'oustau, sènso fenestro, se troubavo lou gardo-manja, manjadouiro : uno pichoto armari trelissa. En aqui, la Mémé Noélie servavo de burre (dins uno coupeto d'aigo fresco), lou froumage, la charcutarié, lou fricot, li fru, poumo d'amour... tout acò que cren lou caud !

« Pichoto, aquèu gardo-manja t'arremarco pas ! En aqui ! gardèn lou manja à taulo »

Pamèns, aquèu gardo-manja dounavo de tentacioun à la Pichoto que relucavo lou burre, la cremo dòu la, lis iou ! Em'aqueli, la Mémé fasiè de lesco daurado goustouso... coumo tout acò es preciouslyamen dins lou cor de la Pichoto à setanto nòu an... !

Lou Pépé César et la Mémé Noélie avien respèt d'alimen. À la taulo de la Mémé Noélie li aviè mai de que se leva la fam... Lou Pépé César disiè : « lou manja et lou bèure : dous essenciau besoun ! Remembro-te pichoto : es foulié de coumença ço que noun pòu acaba ! A l'oustau, lou gaspilhage es enebi ! ».

Lou Milord, au pèd dòu Pépé César, grapihavo quauque moussèu de pan... Quouro lou Milord anavo couchous, lou Pépé cridavo : « Oh lou Milord, as proun manja, levo-te dòu mitan ! »

La pichoto poudiè se leva de taulo, quouro la sieto èro neto et lou dina fini...

Lou Pépé César atubavo la pipo de taba, fasiè soun pichot penequet asseta sus la grand cadiero à bras eme lou Milord au pèd... et d'un cop lou Pépé Cesar disiè : « Anen-li Milord ! Fau se leva d'aquí ! Li fedo espèron ! »

*À la San Josè, au mes de mars, lou Pépé César et la Mémé Noélie counvidavian quauquis gens pèr uno partideto. À l'ouro soupadiso, fasièn repas de Sant Crebassi** : uno fourro ! salado de pourquet : saussisot, saussisseto, cambajoun, olivo negre counfido à l'òli, brouiado de rabasso, lapin en sausso, fourmàgi de cabro... et flan au caramèu eme de busquicheli de la Marto... eme forço vinaio ! Eron toutis èbri d'estrabond ! Un pau enluserna, bessai un pau empega !*

De sero, à coucha, lou Pépé César aviè de gounflige :

« Noélie, ac's trop manja, n'en sièu gounfle ! Ai mau de testo ! »

« César ! quouro siès en festo, siès un galafre, sabès pas manja et bèure resounablamen... Prenes un pau de Calmodiger... Ac 's bon pèr passa la digestioun... »

Un cop de Calmodiger... Et lou mau de ventre dòu Pépé César s'apasimavo...

La Mémé Noélie manjavo coumo un aucèu... resounablamen. et beviè d'aigo fresco, un pau de vin sucra au sourti dòu repas ! Ansi passavo la vido et quauquis an à la festo de San Josè à l'oustau dòu Pépé César et Mémé Noélie !

Dans la grande cuisine de la maison de Pépé César et Mémé Noélie, il y avait le vaisselier, une armoire à deux battants, d'un côté Mémé Noélie plaçait la vaisselle et de l'autre, on y trouvait la petite épicerie : sel, poivre, huile d'olive, vinaigre, pâtes, riz, fleur de farine... Dans un cagibi frais, au nord de la maison, sans fenêtres, se trouvait le garde-manger, tout pour manger : une petite armoire grillagée. Dans cette petite armoire, Mémé Noélie conservait le beurre (dans une coupelle d'eau fraîche), le fromage, la charcuterie, le « fricot », les fruits, les tomates... tout ce qui craint la chaleur !

« Petite ! Ce garde-manger ne te regarde pas ! (Ne t'en sers pas ! ne l'ouvre pas) ! Là-dedans, nous gardons le « manger » à table ! » Cependant, ce garde-manger donnait envie à la petite qui regardait le beurre, la crème du lait, les œufs avec lesquels Mémé Noélie faisait « les goûteuses tranches dorées... Comme tout cela est précieusement dans le cœur de la petite à 79 ans passés... »

Pépé César et Mémé Noélie avaient le respect pour la nourriture. À la table de Mémé Noélie, il y avait plus que ce qu'il faut (pour se lever la faim)... Pépé César disait : « Le manger et le boire : deux essentiels besoins ! Souviens-toi, Petite : c'est de la folie de commencer ce qu'on ne pourra pas finir ! À la maison, le gaspillage est interdit ! »

Milord au pied de Pépé César grapillait quelques morceaux de pain... Quand il était trop insistant, Pépé César criait « Oh Milord ! Tu as assez mangé ! Enlève-toi du milieu ! »

La Petite pouvait se lever de table lorsque son assiette était vide et le repas fini...

Pépé César allumait sa pipe de tabac gris, faisait son petit somme sur la grande chaise à bras (un vieux fauteuil provençal) avec Milord à ses pieds... Et d'un coup, Pépé César disait « Allons-y Milord ! Il faut « se lever de là » (partir) les moutons attendent... »

À la saint Joseph, au mois de mars, Pépé César et Mémé Noélie invitaient quelques parents. À l'heure du souper, ils faisaient le repas de Saint-Crebassi : ripaille ! charcuteries de porc : saucisson, saucisettes, jambon cru, olives noires confites dans l'huile d'olive, brouillade de truffes, lapin en sauce, fromage de chèvres... flan au caramel et biscuits (achetés chez) Marthe... avec beaucoup de vin ! Ils étaient tous plein d'enthousiasme, un peu « illuminés » (gais), un peu empégués (ivres) !

Le soir, au coucher, Pépé César avait des ballonnements de ventre : « Noélie, il y avait trop à manger, j'en suis tout (« gonfle ») gonflé ! J'ai mal à la tête ! »

« César ! Lorsque tu es en fête, tu es un goinfre, tu ne sais pas manger et boire raisonnablement... Prends un peu de Calmodiger. C'est bon pour faire passer la digestion ».

Un coup de Calmodiger... et le mal de ventre de Pépé César s'apaisait.

Mémé Noélie mangeait comme un « oiseau »... raisonnablement et elle buvait de l'eau fraîche, un peu de vin sucré à la fin du repas... Ainsi passait la vie et quelques ans à la fête de Saint-Joseph à Roumoules, à la maison de Pépé César et Mémé Noélie...

Note M C **Sant-Crebassi : en Provence, c'est le nom populaire donné au gros souper ou au mardi gras : se disait donc familièrement pour faire un copieux repas... par assimilation : « à Sant Crebassi » : « se faire crever la panse » !

Marcelle Celestin

L'intelligence artificielle

Il n'y a pas une semaine sans que l'on trouve dans la presse, spécialisée ou non, un article sur l'intelligence artificielle ou IA. On spéculé sur ses conséquences, mais l'on ne nous dit pas en quoi elle consiste et elle donne lieu à toutes sortes de fantasmes. De tout temps l'homme a inventé des outils pour réaliser des tâches qu'il ne pouvait accomplir seul. Une automobile va plus vite qu'un coureur à pied, une paire de jumelles permet de voir plus loin. L'IA n'est qu'un outil certes complexe et perfectionné mais sans volonté propre. Il ne faut pas la confondre avec l'intelligence humaine même si elle lui ressemble. Remarquons que le mot « intelligence » n'a pas le même sens en français qu'en anglais ; sa traduction dans notre langue est « renseignement ».

Tout ce qui vient d'être dit ne doit cependant pas nous faire sous-estimer ce que permet l'IA et ses effets sur la vie de l'homme.

Dit simplement, l'IA consiste en l'utilisation de machines (ordinateurs) qui, à partir d'informations (grandes bases de données) génèrent des prédictions, des recommandations, des décisions... Pour traiter l'information, l'ordinateur applique une méthode appelée **algorithme**. Celui-ci est la description d'une suite d'instructions données à la machine en langage codé (un programme) permettant d'obtenir un résultat à partir d'éléments fournis en entrée. C'est comme une recette de cuisine qui permet d'obtenir un plat à partir de ses ingrédients.

À quoi doit-on l'arrivée de l'IA et son développement si rapide ? Entre autres : à l'augmentation vertigineuse de la capacité de calcul des ordinateurs (en 1941 la machine allemande, premier ordinateur de tous les temps, exécutait une opération par seconde. Maintenant on parle de milliards de milliards d'opérations par seconde et ce n'est pas fini) ; à la croissance de la taille des données fournies aux ordinateurs (aujourd'hui des centaines de milliards d'images et des milliers de milliards de mots) ; au progrès des algorithmes (« *l'apprentissage automatique* » permet à l'IA d'apprendre à l'ordinateur à exécuter une tâche sans qu'il soit besoin de spécifier exactement comment il doit l'accomplir. L'IA et non plus l'homme génère ses recettes de cuisine !)

Quelques exemples de ce qui est possible avec l'IA : dans le domaine médical diagnostiquer et prévoir les maladies et ainsi intervenir plus rapidement ; dans la recherche scientifique, faire des découvertes en astrophysique, en biologie, en chimie... ; dans l'entreprise, améliorer l'efficacité des employés en les dispensant des activités à faible valeur ajoutée ou trop fastidieuses, rendre plus efficaces les campagnes de ventes ; etc.

Les domaines d'application sont nombreux et variés mais l'IA peut se tromper et avec la complicité de l'homme générer de fausses vidéos, de fausses vérités. Son usage peut être dangereux, ce qui conduit à la mise en place de réglementations pour l'encadrer.

Tout ce qui précède n'est qu'un aperçu très sommaire de l'intelligence artificielle. Il y aurait beaucoup à dire sur elle : les différentes techniques d'IA inventées depuis 1956, ses progrès envisageables et ce que l'on peut attendre d'elle dans les différents compartiments de notre vie, ses dangers, etc.

Ce qui semble certain, c'est que nous ne pourrions nous passer d'elle, même si nous ignorons le détail de son fonctionnement comme pour le téléphone mobile ou l'ordinateur. Nous devons faire avec.

Patrick ROY



Nous avons demandé à l'intelligence artificielle d'expliquer ce qu'était l'Intelligence Artificielle, voici sa réponse :

Démystifier l'Intelligence Artificielle : Comprendre son Fonctionnement, ses Applications et ses Conséquences

L'intelligence artificielle (IA) est une technologie révolutionnaire qui suscite à la fois fascination et appréhension. Mais qu'est-ce que l'intelligence artificielle exactement, comment fonctionne-t-elle, quelles sont ses utilisations et quelles sont les conséquences de son développement ?

Qu'est-ce que l'Intelligence Artificielle ?

L'intelligence artificielle est une branche de l'informatique qui vise à créer des systèmes capables d'imiter les capacités cognitives humaines telles que l'apprentissage, la résolution de problèmes, la compréhension du langage naturel et la perception visuelle. Contrairement aux programmes traditionnels, les systèmes d'IA sont conçus pour apprendre à partir de données et à s'adapter à de nouvelles situations, ce qui leur permet d'améliorer leurs performances avec le temps.

Comment fonctionne l'Intelligence Artificielle ? Les systèmes d'IA utilisent différentes techniques pour imiter les processus cognitifs humains. L'apprentissage automatique (*machine learning*) est l'une des approches les plus courantes, où les algorithmes sont entraînés sur des ensembles de données pour reconnaître des modèles et prendre des décisions autonomes. Le *deep learning*, une sous-discipline du *machine learning*, utilise des réseaux de neurones artificiels inspirés du cerveau humain pour traiter des données complexes et non structurées, comme des images ou du texte.

Utilisations de l'Intelligence Artificielle

Les applications de l'IA sont diverses et en expansion rapide. Dans le domaine de la santé, les systèmes d'IA peuvent être utilisés pour diagnostiquer des maladies, concevoir des traitements personnalisés et prédire les épidémies. Dans le secteur financier, l'IA est utilisée pour détecter la fraude, optimiser les investissements et automatiser les processus de trading. Dans le domaine de la mobilité, les voitures autonomes utilisent des systèmes d'IA pour naviguer en toute sécurité dans leur environnement. De plus, les assistants virtuels comme Siri d'Apple ou Alexa d'Amazon utilisent l'IA pour comprendre et répondre aux questions des utilisateurs.

Conséquences de l'Intelligence Artificielle

Bien que l'IA offre de nombreuses possibilités, elle soulève également des préoccupations importantes. L'une des principales préoccupations est l'impact sur l'emploi. Alors que l'IA automatisera de plus en plus de tâches, certains emplois risquent d'être rendus obsolètes, ce qui pourrait entraîner des pertes d'emplois massives dans certains secteurs. De plus, il existe des préoccupations éthiques concernant la prise de décisions automatisée par des systèmes d'IA, en particulier dans des domaines sensibles tels que la justice pénale et la prise de décisions médicales.

En conclusion, l'intelligence artificielle est une technologie révolutionnaire qui offre de nombreuses possibilités, mais qui soulève également des défis importants. Comprendre son fonctionnement, ses applications et ses conséquences est essentiel pour tirer le meilleur parti de cette technologie tout en atténuant ses risques potentiels.

L'Ordre du jour de Joffre

Bientôt nous allons commémorer le 110^e anniversaire de la bataille de la Marne (5-12 septembre 1914) où au début de la Grande Guerre nos troupes arrêterent la marche des Allemands vers Paris. Ci-joint copie de l'ordre du jour du général (maréchal au temps de la guerre) Joffre, commandant en chef :

G.Q.G. le septembre 1914

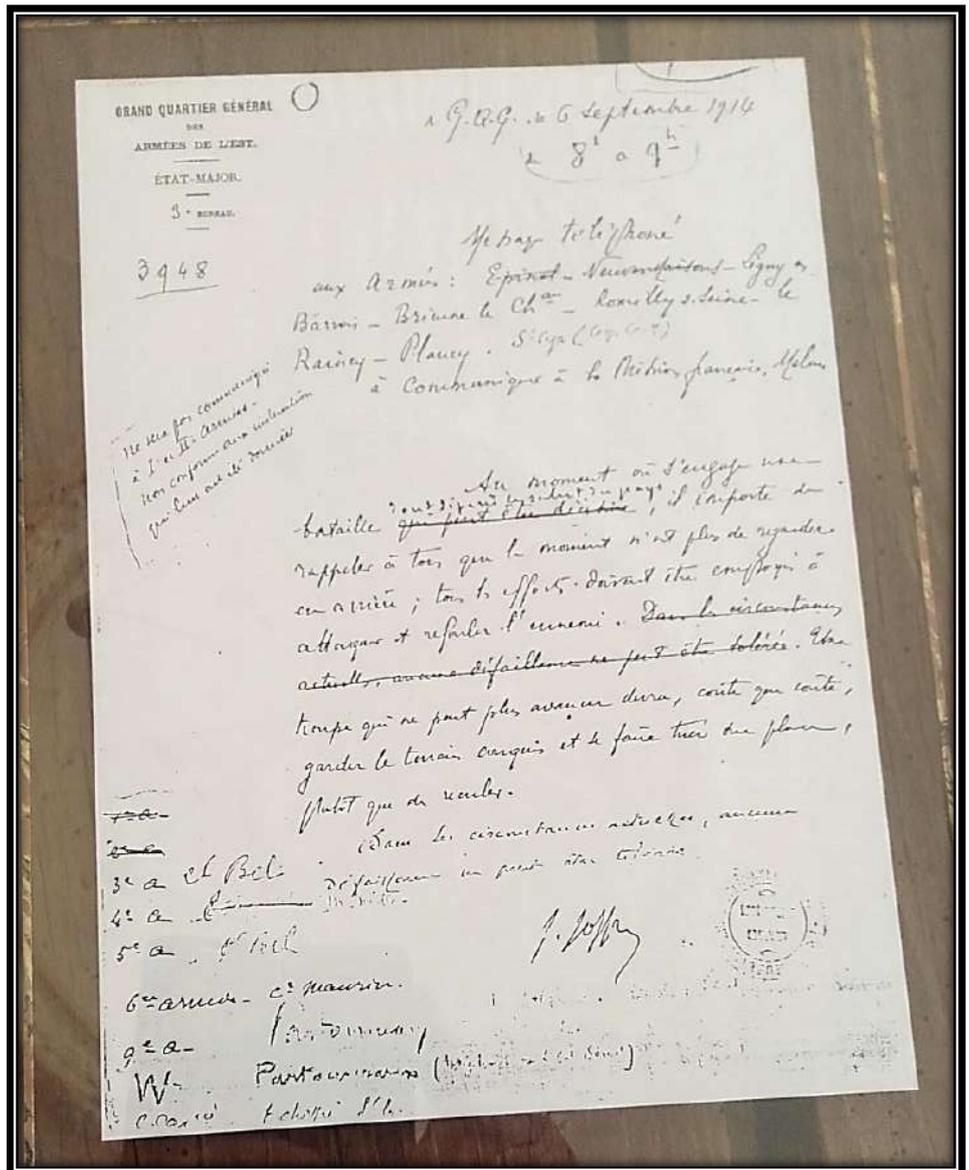
Au moment où s'engage une bataille dont dépend le salut du pays, il importe de rappeler à tous que le moment n'est plus de regarder en arrière; tous les efforts devront être employés à attaquer et refouler l'ennemi. Une troupe qui ne peut plus avancer devra, coûte que coûte, garder le terrain conquis et se faire tuer sur place, plutôt que de reculer.

Dans les circonstances actuelles, aucune défaillance ne peut être tolérée.

Signé : Joffre

Autres temps certes, pourrait-on, aujourd'hui, demander de tels sacrifices ? Avec ce qu'a connu la France 25 ans après cette célèbre bataille, il y a matière à réflexion

Patrick ROY



A VOS FOURNEAUX

CUISINE DU MONDE : La Grèce



De par son ancienneté, la cuisine grecque se situe au premier rang des cuisines européennes en tradition et en qualité.

Elle remonte à plus de 4.000 ans, période où les Grecs mélangeaient les aliments et les épices.

C'est une cuisine de type régime méditerranéen, elle présente des caractéristiques communes aux cuisines italienne, turque, chypriote, balkanique.

La cuisine contemporaine utilise beaucoup l'huile d'olive, les plantes aromatiques, les graines, le pain, le vin, le poisson, les poulpes et calamars, la volaille, l'agneau, le mouton, le porc, le lapin. On y retrouvera également les olives, le fromage, les aubergines, le yaourt. Les desserts feront la part belle aux noix et au miel.

Beaucoup d'aliments sont enveloppés dans de la pâte filo, dans de petits triangles ou de larges feuilles, tels que *kotopita* (friand au poulet), *spanakotyropita* (friand aux épinards et au fromage), *chortopita* (friand aux légumes), *kreatopita* (friand à la viande) ou *tiropita* (friand au fromage)

Le climat et le terrain favorisent l'élevage de chèvres et de moutons, et donc les plats à base de viande bovine sont plutôt rares.

Trop de raffinement est considéré comme contraire à l'esprit chaleureux de la cuisine grecque.



Hors d'œuvre :

Les mezzès sont de petits plats ou amuse-gueules servis pour accompagner la boisson ou l'alcool. Le mot vient de Perse et signifie « goût ». Ils sont servis au restaurant, à la taverne ou en famille. Ils sont très variés et servis immédiatement, le temps que le client choisisse son menu. Il existe des mezzès spécifiques : *krazomezzédhes* (mezzès pour le vin) ou *ouzomezzédhes* (servis avec le ouzo).

Parmi les plus répandus : croquettes de morue, feuilles de vigne farcies, purée de fèves, galettes de lentilles, crevettes frites ou bouillies, anchois, poulpe bouilli, calamars ou encornets frits, fleurs de courgettes farcies au riz, purée d'aubergines, fromage jaune frit, salade de pois chiches, foie d'agneau frit, purée d'ail et de pommes de terre, saucisses du Mont Pélion, salade de tarama, yaourt frais aux poivrons et aux piments, yaourts frais au concombre et à l'ail.

Les salades :

Elles constituent l'un des mets indispensables sur les tables grecques :

Salade grecque composée principalement de tomates, concombres, oignons rouges, fêta, olives de Kalamata, le tout arrosé d'huile d'olive, salade d'artichauts assaisonnée d'un filet de jus de citron, d'huile d'olive, sel et poivre, salade de betteraves, salade de fèves, salade de pissenlits, salade de pommes de terre avec huile d'olive, oignons coupés finement, mayonnaise, jus de citron, vinaigre, salade crétoise, salade de brocoli, chou-fleur bouilli, salade de laitue, salade de chou blanc, salade de tomates et de concombres, salade de haricots blancs, salade de lentilles, riz aux poireaux et aux blettes, ragoût de fèves aux petits pois et artichauts



Les friands ou pâtés :

La cuisine grecque présente des rouleaux ou chaussons qui se consomment en entrée ou en plat de résistance.

Plusieurs pâtes existent mais la principale est la feuille de filo.

Rouleaux au fromage, rouleaux à la viande, rissoles au fromage de Méthylène, pâté de viande de Céphalonie, pâté crétois au fromage, poulet en croûte, friand à la semoule, à la crème et au fromage, friand aux épinards, friand au fromage crémeux, tourte d'agneau originaire de Crète.

Les sauces :

Sauce avec jaune d'œuf et citron, vinaigrette, sauce tomate avec huile d'olive, viande hachée.



Les soupes :

Soupe de légumes et de pâtes de l'île de Corfou, soupe de lentilles servie avec du vinaigre et de l'huile d'olive, soupe de haricots, soupe de poulet, soupe à l'oignon, soupe traditionnelle de Pâques servie avec des abats d'agneau, soupe de tripes, soupe de poissons et légumes (carottes, persil, pommes de terre, oignons), soupe de pois chiches, soupe à base de lait déshydraté.

Les poissons, crustacés et mollusques :



Dans la cuisine grecque, il existe une grande quantité de recettes de poissons, crustacés et fruits de mer. On privilégie le homard et la langouste, préparés bouillis ou grillés. Les moules, le poulpe, le calamar sont servis avec de l'ouzo.

Le poisson bouilli ou cuit au four a une large part dans la cuisine hellénique.

Sardines fraîches au four, poisson frit à la sauce piquante, morue frite et sauce à l'ail, seiches à la sauce tomate, gratin de crevettes à la fêta, calmars ou seiches farcis.



A VOS FOURNEAUX

Les viandes :

La cuisine grecque est surtout composée de mouton, chèvre, agneau, volaille car ce sont des animaux courants. Le bœuf est présent mais sous forme hachée. Pour les plus connues des préparations :



Pastitsio

Keftedakia (boulettes de viande frites), *pastitsio* (pâtes recouvertes de béchamel et cuites au four), *soutzoukakia* (boulettes de viande au cumin et aux épices), *souvlaki* (brochettes de porc, tomates, tzatziki

enrobées dans une *pita*), *spetsofai* (ragoût de saucisses de pays, poivrons doux et oignons), *stifado* (ragoût de viande, vinaigre, vin rouge et cannelle), *youvarlakia* (boulettes de viande servies avec de la sauce au citron).



Youvarlakia

Les fromages :

Ils accompagnent de nombreux plats. L'une des caractéristiques du fromage grec est qu'il est principalement fait avec du lait de brebis ou de chèvre. Le plus célèbre est la fêta, toutefois il ne faut pas ignorer les autres fromages helléniques tels que *kasseri*, *graviera*, *anthotyros*, *manouri*, *metsovone*, *mizithra*.

Desserts et sucreries :

Les pâtisseries comprennent des pâtes orientales, du miel, des noix et de nombreuses saveurs épicées. Là encore on retrouvera de grandes similitudes avec des pâtisseries présentes sur l'arc méditerranéen avec, parfois, d'autres dénominations : *loukoumathes* (boules de miel frites à l'huile d'olives), *portokalopita* (gâteau à l'orange), *tsoureki* (dessert traditionnel de Noël et de Pâques), *baklava* (couches de pâtes de filo garnies de noix et trempées dans le miel), *galaktoboureko* (crème pâtissière cuite entre deux couches de pâte de filo), *halva* (nougat de sésame avec des amandes, des pistaches, ou du cacao), *kadaifi* (gâteaux aux noix, au miel et à la cannelle faits dans des vermicelle de pâte fraîche). Beaucoup de ces plats ou préparations ont été repris dans les pays du Maghreb et ceux qui restent proches ou limitrophes tels que Égypte, Turquie, Israël.

Chaque pays y a apporté sa spécificité et ses ingrédients notamment par le fait que les ingrédients ne se cultivent pas sur toutes les rives de la Méditerranée.



Loukoumathes

GATEAU DE MIEL

(pour 6 personnes)



Ingrédients :

- ✚ 350 g de farine,
- ✚ 150 g de beurre,
- ✚ 8 œufs,
- ✚ 120 g de sucre en poudre,
- ✚ 4 citrons,
- ✚ 500 g de fromage blanc,
- ✚ 200 g de miel,
- ✚ ½ cuillerée à café de cannelle,
- ✚ 1 pincée de sel



LA PREPARATION :

Faites une pâte brisée avec la farine, le beurre (à température ambiante), 1 œuf, 50 g de sucre, sel, zeste râpé d'1 citron, un peu d'eau. Abaissez cette pâte et garnissez-en 2 plats à tarte en faisant bien remonter la pâte sur les parois.

Battez dans une jatte le fromage blanc avec 50 g de sucre, le miel, les œufs entiers, les zestes de citron et la cannelle. Versez dans les fonds de tarte. Cuissez à four moyen 190°C pendant 1 h environ.

Saupoudrez de cannelle mélangée au reste du sucre. Servez froid.

CHARADE

Mon premier est le passé simple du verbe lire au singulier.

Les chiens remuent mon deuxième lorsqu'ils sont contents.

Mon troisième est un type de fruit charnu contenant une ou plusieurs graines.

Mon quatrième se propage dans l'air.

Mon tout est un réalisateur français.

(Réponse page 37)



Les produits de la ruche



La Gelée Royale est le produit de la ruche le plus riche. Elle contient des acides aminés, des glucides, des lipides, des oligo-éléments, des éléments minéraux (calcium, fer, potassium), des vitamines (celles du groupe B) et 66 % d'eau.

La gelée royale est une substance unique dans la nature, c'est le plus précieux des produits de la ruche. Elle est connue depuis plusieurs siècles pour ses nutriments essentiels et ainsi pour ses nombreuses propriétés bénéfiques pour la santé.

La gelée royale est un produit de sécrétion des glandes céphaliques des abeilles ouvrières, plus exactement des nourrices entre le 5^e et le 14^e jour de leur existence. C'est une substance blanchâtre aux reflets nacrés à consistance gélatineuse, au goût à la fois sucré et acide. Elle constitue la nourriture exclusive de toutes les larves de la colonie les 3 premiers jours de leur existence.

Seules les reines sont nourries à la gelée royale pour le reste de leur vie et peuvent pondre jusqu'à 3000 œufs par jour.

Les abeilles ont une espérance de vie de 45 jours environ alors que la reine vit entre 3 et 5 ans, soit 40 fois plus longtemps qu'une ouvrière.



La propolis est une gomme résineuse que les abeilles récoltent sur les bourgeons de certains arbres (chênes, pins, marronniers, saules...)

L'ouvrière transporte la résine odoriférante sur ses pattes arrière, comme elle le fait pour le pollen.

Rapportée à la ruche, celle-ci sera non pas stockée dans une cellule, mais utilisée directement là où le besoin s'en fait sentir : fissure ou interstice à colmater pour se protéger de l'humidité et éviter le développement de moisissures ou d'autres agents pathogènes, intrus mort qui ne pourrait être évacué et doit donc être embaumé... Pour le colmatage, l'abeille utilise souvent un mélange de résine et de cire.

Dans la propolis, on retrouve toujours des résines, des baumes, des huiles essentielles, de la cire, un peu de pollen et des éléments divers.



Le pollen que l'abeille récolte est nécessaire à son alimentation. C'est la protéine de la ruche. Pour l'homme, il est un complément alimentaire de premier plan.

Lorsque l'on observe une fleur de près, on remarque assez rapidement les étamines terminées par des sacs, renfermant une poussière colorée.

Dans leur activité de butinage, les abeilles visitent certaines plantes et transportent leur pollen vers d'autres fleurs. Ainsi en récoltant un élément essentiel à son alimentation, l'abeille assure la reproduction des espèces visitées.

Le pollen est l'unique source de protéine de l'abeille. Il est indispensable au bon développement de ses glandes hypopharyngiennes. Sans pollen, la ponte de la reine s'arrête rapidement et les abeilles sont incapables d'élever les jeunes larves. La colonie consomme, pour élever le couvain entre 35 et 40 kg de pollen par an.



Le miel est une substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis Mellifera*.

La butineuse a plusieurs types de sources sucrées à sa disposition. La plus connue est le nectar floral. C'est une solution aqueuse, plus ou moins concentrée, dont les sucres représentent habituellement de 20 à 40 % (parfois plus de 80 %).

Le type de sucre dépend de l'espèce végétale. Les principaux sucres sont le glucose, le fructose et le saccharose. La composition en sucre va influencer la vitesse de cristallisation du miel.

L'autre grande source de production de miel provient des excréments laissées sur les végétaux par les insectes suceurs. On parle dans ce cas de miellat.

L'apport de la butineuse en nectar lors de la miellée contient plus de 50 % d'eau, il va être déshydraté par les ouvrières pour le ramener généralement aux environs de 18 % d'humidité. C'est ainsi que le nectar devient du miel.

Élodie et Rémy GENERO

Dépôt légal en Préfecture
N°212
Du 9 juillet 2001

Directeur de la publication
Gilles MEGIS

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

Parution semestrielle

Cadastre.gouv.fr

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

**L'accès du public aux
informations cadastrales
est réglementé.**

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

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

Décret n°2012-59 du 18 janvier
2012

Ont contribué à ce numéro :

Robert AMBROSI, Alain
COCUAUD, Marie-Christine
DEAUZE, Gilles MEGIS, Dany
NESTERCZUK, Alain-Patrick
ROY, Robert ROY les
associations et les secrétaires,
Rosine et Jillian.

Nous remercions toutes les
personnes qui ont contribué à
son élaboration.

DECHETS VERTS

**IL N'Y A PLUS DE
RAMASSAGE
DES DECHETS
VERTS**

Il faut les porter en
déchèterie



RAMASSAGE DES ENCOMBRANTS



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

04 65 10 01 35 service gratuit

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

SERVICE 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, vaisselle, outillage, matériel de jardin et de loisirs, objets volumineux, bidons, tubes, tuyaux, pots, vases, pièces mécaniques...

Sont exclus :

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

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

FEUX DE FORÊT Les prévenir et s'en protéger

1 feu sur 2 est la conséquence d'une imprudence



Témoin d'un
début d'incendie,
je donne l'alerte
en localisant le feu
avec précision



Je me
confine dans
ma maison
elle est mon
meilleur abri

RESTEZ À L'ÉCOUTE DES CONSIGNES DES AUTORITÉS

Rendez-vous sur : feux-foret.gouv.fr

#FeuxDeForet

**Nouvel Arrêté
préfectoral
portant
réglementation
de l'emploi du feu
dans le
département des
Alpes-de-Haute-
Provence : arrêté
n°2024-135-004
du 14 mai 2024**

OBLIGATION LEGALES DE DEBROUSSAILLEMENT

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 DDE 04
 Crédits photos : ONF
 Graphisme : Anne Leydet DDE 04
 Impression : Impimerie de Haute-Provence



PREVENTION DES
INCENDIES DE FORÊTS



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.

A 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.

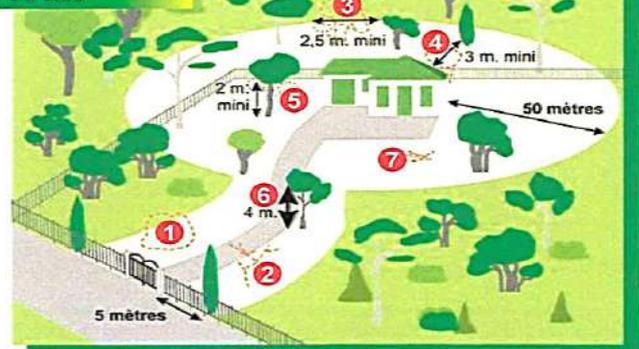
On entend par débroussaillage et maintien en état débroussaillé :

- 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.

AVANT



APRES



Téléchargez

LigneAlerte

L'application qui vous prévient de la proximité des lignes électriques aériennes

Protégez-vous du risque électrique !

ENEDIS Le réseau de transport d'électricité

Disponible sur App Store Google Play

Trois seuils d'alerte distincts se déclenchent en fonction de la position de l'utilisateur par rapport à une ligne électrique aérienne.

Vibratoire Vocale Lumineuse



Lors de la première utilisation, la cartographie des réseaux aériens d'Enedis et de RTE est téléchargée sur le téléphone, sur un rayon de 50 km autour de la position de l'utilisateur.

Les réseaux Enedis et RTE sont visibles sur un fond de plan au choix de l'utilisateur :

Vue routière Vue satellite Vue hybride

www.tension-attention.fr



NOS POINTS DE CONTACT

- **Tester son éligibilité à la fibre optique :**
<https://xpfibre.com/testez-votre-eligibilite>
 - Permet de connaître l'état d'avancement de déploiement de son logement, son quartier, sa commune
- **Déclarer un Dommage Réseaux :**
<https://xpfibre.com/ddr>
 - Permet de signaler un équipement de réseau de fibre optique endommagé sur la voie publique (poteau, armoire, boîtier, câbles..)
- **Déclarer un projet immobilier neuf :**
<https://immobilier-neuf.xpfibre.com/#/home>
 - Permet de déclarer tout projet immobilier neuf (ou rehabilitation) qui doit être intégré dans le plan de densification du réseau au plus tôt
- **Pour toutes les autres demandes :**
<https://xpfibre.com/faq>

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Santé publique France

N'attendez pas les premiers effets des fortes chaleurs.



MAUX DE TÊTE



CRAMPES



NAUSÉES

Protégez-vous



RESTEZ AU FRAIS



BUVEZ DE L'EAU

EN CAS DE MALAISE, APPELEZ LE 15

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

Préparer son sac d'urgence



Face aux événements climatiques extrêmes comme une inondation ou un feu de forêt, il n'y a souvent qu'une seule solution : évacuer. Et lorsque nous sommes en pleine crise, il est difficile d'avoir le recul et la capacité d'analyse nécessaire pour ne rien oublier d'important en partant, avoir un sac d'urgence peut être utile.

Dans le souci de mieux préparer les populations à l'hypothèse de la survenue d'une catastrophe, la Croix-Rouge Française encourage chaque foyer à préparer un sac d'urgence.

Sa composition doit couvrir les cinq besoins vitaux d'une personne en cas de crise, à savoir :

- 1 : s'hydrater
- 2 : se nourrir
- 3 : se soigner
- 4 : se protéger
- 5 : se signaler

Et ce pendant une durée de 24 à 48 heures dans l'attente de l'arrivée des secours. La composition de ce sac d'urgence est à adapter à la situation de chaque famille pour répondre à ses besoins spécifiques. Lorsqu'un événement climatique arrive brutalement, les moyens de communication habituels sont mis à l'épreuve.

Les coupures de courant entraînent l'interruption des programmes télévisés et la connexion Internet, et imposent même le silence à notre poste de radio traditionnel, si nous n'avons pas eu la bonne idée de prévoir des piles de secours.

Réponse Charade
de la page 32 :

Luc Besson
(Lut-Queue-Baie-Son)



MÉMOTRI

DLVAGGLO
WASTE SORTING

POUR TOUS VOS EMBALLAGES FOR ALL YOUR PACKAGING



EMBALLAGES EN PLASTIQUE
PLASTIC PACKAGING

EMBALLAGES EN PAPIER-CARTONNETTE
CARDBOARD PACKAGING

EMBALLAGES EN METAL
METAL PACKAGING



POUR TOUS VOS PAPIERS FOR ALL PAPERS



COURRIERS / ENVELOPPES
COURIERS / ENVELOPES

JOURNAUX / PROSPECTUS / MAGAZINES / CAHIERS
NEWSPAPERS / PROSPECTUS / MAGAZINES / NOTEBOOKS

POUR TOUS VOS EMBALLAGES EN VERRE FOR ALL YOUR GLASS PACKAGING



BOUTEILLES / FLACONS / POTS / BOCAUX
BOTTLES / FLASKS / JARS



RÈGLES D'OR

- En vrac dans les conteneurs de tri
- Emballages non imbriqués, vidés de leur contenu, même sales
- Vaisselle uniquement dans les ordures ménagères
- Emballages en verre sans couvercles ni bouchons
- Papiers non déchirés et à plat



GOLDEN RULE

- Loose in sorting containers
- Non-nested packaging, emptied of its contents, even if dirty
- Crockery only in household waste
- Glass packaging without lids or caps
- Untorn, flat paper

PLUS D'INFOS SUR

DLVA.fr

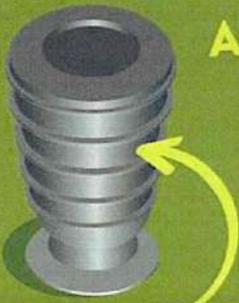
04 92 70 34 00

MÉMOTRI DLVAGGLO

WASTE SORTING

POUR VOS DÉCHETS ALIMENTAIRES ET DE JARDIN

FOR YOUR FOOD AND GARDEN WASTE



LOMBRICOMPOSTEUR

PENSEZ AU COMPOST !

Lombricomposteurs, composteurs individuel ou collectif, des solutions existent sur le territoire DLVAgglo.

THINK COMPOST!

Worm composters, individual or collective composters, solutions exist in DLVAgglo.

COMPOSTEUR INDIVIDUEL OU COLLECTIF



À DÉPOSER DANS LES DÉCHÈTERIES* DU TERRITOIRE

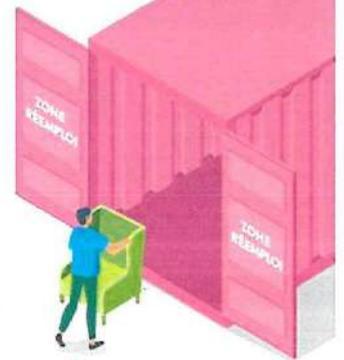
Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou D3E), gravats, encombrants, produits dangereux, etc.
*(*Un contrôle d'accès est en place dans l'ensemble des déchèteries)*

ZONES DE RÉEMPLOI EN DÉCHÈTERIE :

Dépôt et/ou récupération gratuit d'objets qui peuvent encore servir

REUSE AREAS IN YOUR DUMP :

Deposit and/or recovery of objects that can still be used



ET CE QU'IL RESTE (DÉCHETS MÉNAGERS NON RECYCLABLES)

HOUSEHOLD AND NON-RECYCLABLE WASTE



Retrouvez toutes les informations sur la gestion des ordures ménagères, le tri, les déchèteries et le compostage.



PLUS D'INFOS SUR

DLVA.fr

04 92 70 34 00



C'EST MAINTENANT !

AGENDA

des manifestations à venir...

DATE	MANIFESTATION	LIEU ET HORAIRE	ORGANISATEUR
Samedi 1^{er} juin au 28 juin	EXPOSITION PEINTURE (toiles peintes par nos artistes locaux)	<i>Médiathèque Léon Spariat</i>	AMSAIE
Dimanche 16 juin	FÊTE CHAMPÊTRE	<i>Aire de jeux de la Garenne</i>	Comité des fêtes
Jeudi 27 juin	POÈTES DES HAUTES TERRES	<i>Salle polyvalente</i>	Comité des fêtes
Samedi 01 juillet au 31 juillet	EXPOSITION PHOTOGRAPHIQUE (par Rudolf Lo Schiavo)	<i>Médiathèque Léon Spariat</i>	AMSAIE
Vendredi 2 août	PROJECTION GRATUITE : ROGER AILLAUD, PAYSAN ET CINÉASTE	<i>21h45 Aire de jeux de la Garenne ou Place de la République</i>	Comité des fêtes, commune et DLVAgglo
Samedi 3 août	FÊTE DE LA SAINT-PIERRE CONCERT	<i>Place de la République</i>	Comité des fêtes
Dimanche 4 août	FÊTE DE LA SAINT-PIERRE CINEMA PLEIN AIR ET GRILLADES	<i>Aire de jeux la Garenne Grillades à partir de 19h30 Cinéma à 21h30</i>	Comité des fêtes
Lundi 5 août	FÊTE DE LA SAINT-PIERRE PAËLLA	<i>Parking derrière la Salle Polyvalente</i>	Comité des fêtes
Jeudi 22 août	MARCHE DES POTIERS	<i>Place de la République</i>	AMSAIE
Mercredi 28 août au 28 septembre	EXPOSITION/CONFERENCE PEINTURE (œuvres de Bertrand Meyer Homoff présentées par son fils Vincent Meyer)	<i>Médiathèque Léon Spariat</i>	AMSAIE
Samedi 7 septembre	FORUM DES ASSOCIATIONS	<i>Sur la Place de la République De 14h à 18h</i>	Toutes les associations
Samedi 5 octobre	SOIRÉE DANSANTE	<i>Salle polyvalente</i>	Comité des fêtes
Dimanche 6 octobre	LOTO DU COLOMBIER	<i>Salle polyvalente</i>	Le colombier
Lundi 11 novembre	CEREMONIE ARMISTICE 1918	<i>Monument aux morts</i>	Mairie
Samedi 23 novembre	SOIREE DANSANTE	<i>Salle polyvalente</i>	Comité des fêtes
Vendredi 13 décembre	MARCHÉ DE NOËL PLACE RÉPUBLIQUE	<i>sur la place de la République (ou salle polyvalente si mauvais temps) 14h à 19h</i>	Comité des fêtes

Toutes les dates et horaires sont donnés à titre d'informations, les détails peuvent être modifiés, merci de vous renseigner auprès des organisateurs dont vous trouverez les contacts à la rubrique « animation », page 19.

Apportez votre curiosité, nous fournissons de quoi la cultiver !

Chaque jour la culture anime et fait vibrer le territoire de Durance Luberon Verdon Agglomération. Les médiathèques, les théâtres, les musées de l'Agglomération, ainsi que les acteurs et les associations culturelles qu'elle soutient, vous proposent une programmation diversifiée, accessible à tous et de grande qualité, venant révéler le foisonnement et la richesse artistique et culturelle de notre territoire.

Retrouvez dans cet agenda les expositions, les spectacles, les conférences, les concerts, les festivals que vous ont concoctés professionnels et bénévoles du secteur culturel, avec la passion et l'énergie qui les définissent

Une partie de cet agenda culturel est également consacrée au jeune public !

En bref, c'est le compagnon indispensable pour un quotidien riche de découvertes culturelles !

Attention, un nouvel agenda paraît tous les quatre mois, restez à l'affût ! En scannant ce QR code :





ROUMOULES

PRÉSENTE

fête de La Saint-Pierre

DU 2 AU 5 AOÛT 2024

INÉDIT

**VENDREDI
2 AOÛT**

**21H45
PLACE DE LA RÉPUBLIQUE**

**PROJECTION
GRATUITE
EN PLEIN AIR**

"ROGER AILLAUD
PAYSAN ET CINÉASTE"
suivie d'un échange avec
la réalisatrice



**SAMEDI
3 AOÛT**

PLACE DE LA RÉPUBLIQUE

18H00 - 23H00

**STRUCTURES
GONFLABLES**

pour les enfants
animation GRATUITE

19H30 - 22H00

REPAS MUSICAL

avec la formation
"BAKELITE DUO"
en partenariat avec
Café des Alpes
La Table de Margaux
(Repas sur réservations)

22H00

SOIRÉE DANSANTE
avec DJ CHABADDA

**DIMANCHE
4 AOÛT**

14H00

CONCOURS DE PÉTANQUE

2J/3B · Inscriptions 10€
PRIME 150€ · Consolante 50€
Tirage au sort au
CAFÉ DES ALPES

19H30

GRILLADES ET PASTA PARTY

+ BUVETTE + STANDS SUCRÉS

Ouvert à tous

AIRE DE JEUX DE LA GARENNE

21H30

**SÉANCE DE CINÉMA
EN PLEIN AIR GRATUITE**

avec DLVAggl

**INDIANA JONES ET
LE CADRAN DE LA DESTINÉE**
(Prévoir siège et vêtements chauds)

**LUNDI
5 AOÛT**

9H00

**SOUVENIR
CLÉMENT BARATTA**

Jeu Provençal 2J/3B
Inscription 10€
PRIME 300€

Tirage au sort au
CAFÉ DES ALPES

12H00

PAËLLA GÉANTE

Inscriptions à partir du 21 juillet
Apporter son couvert,
assiette fournie
(derrière la salle polyvalente)
Placement libre
P.A.F. 23 €

RÉSERVATION 04 92 77 79 50
du lundi au vendredi
9h00/12h00

*Sous la surveillance et la responsabilité des parents (1) sous réserve du nombre d'équipes inscrites | DLVA : communauté d'agglomération Durance Lubéron Verdon
Les organisateurs se réservent le droit de modifier ou annuler tout ou partie du programme

Contact : comite.roumoules@gmail.com

PARTENAIRES :

