

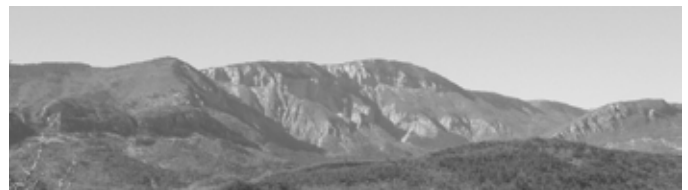
N°98 - Janvier 2016

Edito

Dans l'isolement de l'hiver, boursoufflé pour beaucoup par de mystérieuses facéties technologiques, toiles incertaines et réseaux improbables, la Vallée poursuit son œuvre puissante, sans failles. Elle nourrit sa terre, immuablement. Des murmures de Lure – du haut de chaque saison – jusqu'aux foudroiements de neige, elle offre ses magiques recommencements. Une hâte silencieuse, dans la froide immobilité, noue le creux des sillons au futur envol des blés. Le temps, endormi dans les braises, prépare de beaux gestes, cultivant sa part d'humanité au cœur de chaque foyer. Les brassées de jours et de nuits continuent de travailler au corps nos lendemains, de semer de l'infini dans nos lieux de vie comme dans nos partis pris. Le bleu du ciel trouvera toujours son chemin au-dessus du Jabron, du jalon de ses ponts, de maison en maison. Le vieux sol est fidèle, il a vocation de donner ce que le souffle de vie a promis. C'est le sommeil d'hiver qui cette fois encore - loin des tremblements inquiétants du monde - nous donnera l'or éternel de l'été.

Corinne R.

B O N N E A N N É E !



SOMMAIRE

Nouvelles des écoles	page 2-3
Dossier : le pain dans la vallée (suite)	pages 4 à 7
Vie associative, culture et loisirs	page 8
Foyer rural	page 9
Nouvelles des communes	page 10-11
Nouvelles de la CCVJ	page 12

ATTENTION ! Deux bénévoles de l'équipe de rédaction ne pourront bientôt plus assurer leur participation. Le prochain journal ne paraîtra que si nous trouvons de nouveaux rédacteurs !!!

Le journal "Vivre au Jabron" paraît quatre fois par an, à peu près aux mêmes dates : mi-septembre, mi-janvier, mi-avril et fin juin pour le numéro spécial de l'été qui rassemble un répertoire des acteurs économiques, sociaux et culturels de la vallée, ainsi que les dates des manifestations estivales.

Il permet de faire circuler les nouvelles officielles des communes, ainsi que les informations des associations, les nouvelles des écoles, les annonces et les compte-rendus des manifestations qui se déroulent dans la vallée ou qui concernent ses habitants, et quelques annonces pratiques.

Le journal est rédigé par une équipe de bénévoles, édité par le Foyer Rural, et l'impression est financée par la Communauté de Communes de la Vallée du Jabron ; la distribution est organisée par chaque commune, souvent réalisée par des bénévoles.

Tous projets d'articles seront les bienvenus et soumis au comité de rédaction.

Vous pouvez contacter les membres de l'équipe de rédaction :

Miette WATT : 04 92 62 00 43 (St Vincent)
 Roselyne ROSSET : 04 92 62 06 49 (Montfroc)
 Corinne ROBIAL : 04 92 62 06 80 (Curel)
 Isabelle RENON : 04 92 62 02 15 (St Vincent)
 Aurélie MAITRE : 06 88 31 86 40 (St Vincent)
 Yvon KLEIN : 04 92 62 02 58 (Les Omergues)
 Robert GONNET : 04 92 62 87 91 (Valbelle)

Notre adresse e-mail : vivreaujabron@yahoo.fr

Vous pouvez retrouver les derniers numéros sur le site internet de la Communauté de Communes de la Vallée du Jabron (CCVJ) : www.jabrondelure.fr

À NOYERS SUR JABRON :**TRAVAIL AUTOUR DE LA GUERRE DE 14-18**

Dans le cadre du centenaire de la Première Guerre Mondiale et en partenariat avec l'association des Bleuets de France, les enfants de GS/CP de l'école de Noyers sur Jabron ont pu participer à la cérémonie du 11 novembre en déposant une gerbe de bleuets en papier au pied du monument aux morts et en accompagnant Monsieur Hugon, maire de la commune, lors des différents moments de la cérémonie. Cette cérémonie a représenté la dernière étape de tout un projet durant lequel les enfants ont pu découvrir de nombreux albums, effectuer des recherches et réaliser affiches, illustrations et gerbe de bleuets en papier. Malgré leur jeune âge, les enfants ont su appréhender de nombreux éléments importants de la Grande Guerre.

Madame Nadine Carmaran, directrice départementale de l'association des Bleuets de France, a rendu visite aux élèves afin de les féliciter pour leur participation et leur mobilisation. Un article sur la participation de nos tous jeunes élèves a même été publié sur le site Internet de l'association.

CALENDRIER DE L'AVENT DE LA VALLÉE

Les enfants de l'école de Noyers sur Jabron ont été très fiers de participer au premier calendrier de l'Avent de la Vallée du Jabron. Une belle initiative lancée par le Syndicat d'Initiative et la Vallée Sans Portes. Le jeudi 10 décembre, les enfants ont ouvert les fenêtres de l'école afin de présenter l'ensemble des décorations réalisées en classe. Bonhommes de neige en vieilles chaussettes, guirlandes de papier, diverses représentations de sapins décorés, cartes de voeux... tout cela pour des fenêtres riches en couleurs ! De quoi mettre en appétit les visiteurs et les enfants qui ont pu se retrouver autour d'un goûter. Rendez-vous l'année prochaine !

**À ST VINCENT SUR JABRON :****ARTICLE ATTENTATS**

Vendredi 27 novembre 2015, nous avons réalisé une affiche en hommage aux victimes des attentats de Paris du 13 novembre 2015. Nous avons dessiné une tour Eiffel en grand sur une feuille de papier kraft puis nous avons écrit en bleu, blanc, rouge : « Nous sommes Paris ». A l'intérieur de la tour Eiffel, chaque élève a fait une empreinte de sa main soit en bleu, en blanc ou en rouge. L'affiche a été exposée au monument aux morts et reste visible à l'école.

BELLE SEMAINE D'AVANT NOEL À L'ECOLE DE ST VINCENT SUR JABRON

Lundi 14 décembre 2015, nous avons dévoilé notre fenêtre de Noël qui représentait le réchauffement climatique. Puis, nous avons fait un grand goûter grâce aux parents qui avaient apporté des gâteaux. Nous les remercions.

Mardi 15 décembre 2015 au matin, nous sommes allés au cinéma de Château Arnoux voir Tout en Haut du monde en avant première pour les grands et Le voyage d'Arlo pour les petits avec les écoles de Bevons, Valbelle et Noyers. C'était super bien.

L'après midi le vendeur de crêpes du marché est venu très gentiment nous faire faire des crêpes. Nous les avons faites cuire puis nous les avons dégustées. Elles étaient très bonnes. Merci à Jean-Louis.



Jeudi 17 décembre 2015, il y avait le repas de Noël. Les tables étaient décorées. Certains parents sont venus. Nous étions 60 en tout, 26 enfants et 34 adultes. C'était très bon. Nous avons bien profité de ce bon moment et nous remercions la mairie de nous avoir offert des chocolats.

C'était une super semaine, différente des autres. MERCI
Joyeuses fêtes à tous, bonne année

Les élèves de St Vincent sur Jabron

Appel aux dons : l'école de St Vincent est à la recherche d'un four et d'un petit frigo. Merci.

À BEVONS : LE RUGBY À L'ÉCOLE

Depuis la coupe du monde que nous avons suivi en classe, car la maîtresse adore ce sport, nous avons fait du rugby à l'école. Dans le champ de Théo, tous les vendredis après-midi, on se jette par terre et on se plaque. Que c'est rigolo !

Au début certains avaient peur car ils trouvaient ça violent et dangereux. Maintenant on s'éclate. Il faut surtout ne pas s'habiller proprement.

Les passes se font vers l'arrière avec une balle ovale. C'est un sport collectif de contact avec un arbitrage strict pour notre sécurité.

Même si quand on rentre à la maison on est fatigués et plein de bleus, désormais on adore cette pratique. C'est une très belle découverte !

Depuis on continue de regarder des matchs :

“Allez le RCT (Nino) et allez Clermont (Enzo) !”



E.R.E.A. : NOTRE PROJET "JE, TU, NOUS, CITOYENS MÉDITERRANÉENS"



Les élèves de l'EREA de Haute Provence vous présentent le projet européen "Je, tu, nous, Citoyens Européens". L'objectif de ce projet financé par l'Europe est de permettre à des écoles européennes de travailler en collaboration et de proposer un enseignement différent aux élèves. En ces temps difficiles, les professeurs de l'EREA veulent, à travers ce projet, permettre aux élèves de s'ouvrir vers l'extérieur et les aider à se construire une conscience citoyenne.

L'EREA de Haute Provence participe pour deux ans à un projet européen ERASMUS financé par l'Europe. On travaille en collaboration avec quatre autres pays européens : l'Espagne, la Grèce, l'Italie et la Croatie. Nous avons choisi le thème de la Méditerranée.

Avec nos professeurs, Mme Chantal PENALVA et Mme Létizia ALLEGRINI, nous travaillons sur plusieurs thèmes : la culture, la

gastronomie, les traditions, nos origines, la musique, l'art, ... et nous partageons nos travaux sur plateforme numérique : eTwinning. Nous avons également un blog que vous pouvez aller visiter : <https://iyouwemediterraneancitizens.wordpress.com>

Le MUCEM de Marseille est notre partenaire dans ce projet et va nous accompagner pendant cette année. Avec l'aide de l'artiste architecte Olivier BEDU, nous allons créer une œuvre collective qui sera exposée en juin 2016 sur la place du Fort Saint-Jean à Marseille.

Ce projet va également nous permettre de rencontrer nos partenaires à travers des rencontres dans chacun des pays participants. Certains d'entre nous ne sont jamais allés à l'étranger.

Au mois de novembre, 12 professeurs européens sont venus à l'EREA pour nous rencontrer et organiser notre projet. Nous avons été très heureux de les accueillir dans notre établissement et de les rencontrer. Cet échange a vraiment été concret et nous sommes très impatients de participer à notre premier voyage en Espagne en avril 2016 et d'accueillir les élèves européens à l'EREA en juin 2016. Cette expérience nous motive car le travail demandé est innovant et a du sens.

La classe de 4ème de l'EREA de Haute Provence

TAP : TEMPS D'ACTIVITÉS PERI-SCOLAIRES

Mis en place pour la deuxième année, les TAP dans la vallée du Jabron sont répartis en deux pôles : un dans le bas de la vallée regroupant les élèves de Valbelle, Bevons et Noyers, l'autre à St Vincent.

TAP à Valbelle

Le thème cette année est le corps et le mouvement, en collaboration avec le Centre de Loisirs.

L'objectif est de présenter un spectacle de fin d'année.

Cette préparation a lieu le mardi de 13h30 à 16h30 et se déroule en deux parties de 1h30 chacune.

La première partie porte sur des activités calmes telles que la musique, arts plastiques... La seconde est plus physique avec plutôt des jeux collectifs.

Le spectacle comportera des séquences de mouvement, de mimes, de danse avec des transitions : un papa fera une démonstration de diabolo par exemple, une maman fera faire de la danse orientale, M. Julien Gros fera faire du Hip hop.

L'institutrice fait de la musique et assure l'organisation de tous ces préparatifs.

TAP à St Vincent

Les TAP ont lieu les jeudis et vendredis après-midis de 15h à 16h30. Des activités sportives, artistiques et scientifiques sont proposées aux enfants par les intervenants de la mairie de St Vincent et du Centre de Loisirs.

SERVICE ENFANCE-JEUNESSE DE LA CCVJ

Pour la rentrée de janvier 2016, **l'équipe cherche toujours des animateurs et des intervenants pour les temps périscolaires** (les mardis après-midi à Noyers/Valbelle ; les jeudis et vendredis après-midi à Saint-Vincent).

Envie de faire découvrir votre passion aux enfants ? Contactez Baptiste pour tout renseignement ou suggestion.

Au programme de 2016 :

Des séjours : neige, mer, montagne... Informez-vous via la gazette ou le site internet.

L'accueil des mercredis et des vacances : activités et sorties variées. Consultez les plannings de chaque période.

L'accueil périscolaire et les Temps d'Activités Périscolaires continuent !

Pour nous contacter :

Service enfance-jeunesse CCVJ

Le village, 04200 NOYERS s/ JABRON

Tél 09.51.41.29.75 / 06.07.16.34.97

valleedujabron@free.fr

www.jeunesse-jabron.fr

4 Dossier : le pain dans la vallée (suite)

Dans le précédent numéro, nous avons évoqué la nouvelle école internationale de boulangerie de St Martin et l'ancienne boulangerie de Noyers, Curel et de Valbelle... Voici l'autre volet de notre dossier qui concerne deux autres villages de la vallée : Montfroc et St Vincent. Ces témoignages soulignent l'importance qu'ont eu les boulangers de village : échanges avec les paysans de blé, bois, genêts, accueil et présence si matinale et permanente, chaleur du four, odeur du pain... Ils racontent le dur métier de la boulange, les trocs et la solidarité des villageois entre eux...

LA BONNE ODEUR DU FOUR À PAIN DE MONTFROC, SOUVENIRS DES ANNÉES 60...

La petite baguette de Proust... ou mes souvenirs de pain d'enfance...

Il me revient d'abord l'odeur du feu de bois et la vue du mur de genêts qu'on longeait dans "le chemin du boulanger". C'était l'odeur du pain qui montait jusqu'à ma maison par tous côtés. C'était pour moi enfant, un laboratoire où on rentrait dans l'atelier et on regardait tout. J'ai vu faire le pain, du levain à la baguette cuite et toujours le boulanger nous expliquait, répondait aux questions.

Je me souviens surtout de la saveur des viennoiseries et des succulentes pizzas.

Le boulanger avait toujours au coin de la bouche cette petite scie pour ouvrir les ampoules de médicament comme on faisait à l'époque, cette petite scie qui lui servait à tracer les dessins sur les baguettes.

Je me souviens avoir aidé le père Roux à charger ses pains dans la Juva IV, et cet arôme dans la voiture, je l'ai encore en moi.



Le boulanger, je le voyais partout, chez ma tante au hameau de la Fontaine, chez ma grand mère, il passait dans les coins les plus reculés avec son allure si particulière, son « marcel » blanc et son béret enfariné.

Le lundi, il ne faisait pas de tournée et ma mère en profitait pour préparer des farcis qu'il glissait dans le four. Après cuisson, il y avait en retour toujours une part de farci pour le boulanger...

Le pain fondait dans la bouche lors de mes goûters faits d'une flûte entière fendue en deux dans laquelle on étalait huile d'olive, sel et poivre, ou bien on vidait un tube de Nestlé...

Et je me souviens du geste de mon grand oncle taiseux qui tapait le coin de la table afin d'ouvrir son opinel, saisissait contre sa poitrine un gros pain fendu, y traçait le signe de la croix, et coupait en travers le pain dont la croûte craquait. Les tranches étaient grandes en forme de lunettes et j'avais envie moi aussi d'être grand pour avoir le droit de couper le pain contre ma poitrine...

SP

Le four communal, ce centre de vie

Le four, c'était le centre du village, on venait s'y chauffer, on venait discuter, on y restait, le boulanger travaillait et nous on le regardait. J'étais tout le temps dans le four, je me souviens de la courroie du pétrin qui faisait flic flac régulièrement. Je me souviens aussi qu'à l'époque, les lignes électriques c'était un peu du folklore, les lignes n'étaient pas fiables, il y avait des pannes parfois pendant un jour ou deux et le boulanger alors pétrissait à la main. Il vivait dans son four et entre deux étapes de fabrication se reposait sur une planche. Nous, on était ses voisins, c'était la misère à la maison et quand il terminait ses tournées, il nous donnait les pains et croissants qui lui restaient.

J'avais 6 ans quand ils sont arrivés à l'automne, lui le jeune boulanger, sa femme enceinte, avec leur déménagement. Avant c'était le car qui livrait le pain de St Vincent ou de Séderon. Le four était désaffecté depuis la guerre de 14, il appartenait à Achille Peloux, il a fallu le rénover.

Je revois les gens du village apporter des charrettes de fagots de genêts. Il faisait du troc, fagots contre pain. Il achetait aussi le blé dans les fermes et le portait dans une petite minoterie à Salérans (après Lachau) qui lui livrait la farine. Après, la farine n'était plus aussi bonne et il a eu plus de difficulté à faire du bon pain. Je me souviens aussi qu'il a pris une année un jeune apprenti, Jesus Alvarez qui habitait aux Asnières.

Car il aimait son métier. Il s'en régala, il aimait faire le bon pain. C'était un travail rude et il le faisait bien. Il ne se plaignait jamais. Tout le monde se souvient des fougasses et des pâtisseries. Il n'a jamais fait fortune, il travaillait surtout l'été quand il y avait beaucoup d'estivants, mais l'hiver, les fermes étaient de moins en moins nombreuses.

DL

Le retour du boulanger à Montfroc en 1948

Montfroc a été privé de boulanger pendant plus de 20 ans mais en 1948 le maire du village, M. Auguste Saïsse (père) a décidé que ce n'était plus possible. Il s'est alors rendu lui-même à Lardiers débaucher un jeune boulanger en lui proposant le four communal, une remise et un logement. Le maire a dû batailler et monter jusqu'à Valence pour obtenir l'autorisation du préfet d'ouvrir une nouvelle boulangerie dans la vallée.

En 1948, la venue de Monsieur Silvy Roux et de son épouse a donc été accueillie avec enthousiasme par les villageois pouvant enfin retrouver l'odeur et le goût des pains chauds... Pour ce jeune couple, ce n'était pas facile, l'un venait de Viens et l'autre de Banon, ils ont dû quitter leur famille, remettre en état l'ancien four communal et s'atteler à une rude tâche. Le four à bois fonctionnait tous les jours : dès 1h du matin, le boulanger allumait son four et préparait sa pâte : il fallait pétrir, faire reposer, repétrir, façonner, faire encore reposer. Et pendant ce temps, le four chauffait, alimenté en genêts. La température dans le local où il travaillait frôlait en permanence les 60°. Des fagots de genêts, il y en avait partout, des piles de fagots jusqu'à 5 ou 6m de haut tout le long de la rue jusqu'à la route. Car il en fallait pour cet immense four d'environ 4,50m de long sur 3m de large... Certains (comme le père de Paul Jean ou le Louis de la Rosette) en fournissaient une bonne partie. D'autres villageois en apportaient aussi, ils échangeaient, fagots contre pain. Au début le pétrin était en bois alimenté par une courroie reliée à un moteur électrique, à la fin il était en inox. Il avait toutes sortes de pelles adaptées aux baguettes ou à toute forme de pains.

Dès 6h du matin, la première fournée de pain était prête. Mais Silvy Roux continuait assurant jusqu'à 3 ou 4 fournées à la suite et n'éteignait son four que vers 3h de l'après midi. Il partait alors faire des tournées dans les villages (il allait deux fois par semaine aux Omergues, à Curel, à Lange, Chateauneuf jusqu'à Piedguichard). Il se rendait dans les grosses fermes, les hameaux, les places, les bars. Dans les fermes il déposait le pain dans des sacs pendus aux arbres. Il confiait quelques pains au car aussi pour la famille Plauche à Bevons.

Madame Roux fabriquait elle croissants, pains au chocolat, "brassados" tortillons, éclairs, choux, gâteaux des rois. Et surtout des fougasses à l'anchois, au sel et au sucre.

"Mon père faisait toujours crédit, il notait sur un cahier et à la fin du mois il mettait la note dans le sac. Et quand certains ne pouvaient pas payer, il donnait le pain. Les estivants mettaient parfois leurs cocottes pour faire cuire poulet ou gratin..."

Il arriva un moment où plus personne ne voulant plus préparer de fagots, le boulanger modifia son four pour le faire fonctionner au gasoil : un gros brûleur chauffait le four puis était retiré et on commençait alors d'enfourner le pain. Pour cela il fallut modifier le four. En gardant la même surface mais en réduisant la hauteur. Des maçons venus de Mazan ont cassé le four à bois alors haut de 1,30m à jusqu'à la voûte, sorti le sable et l'ont reconstruit en 2 jours pour une hauteur intérieure de 50cm. Pour le boulanger c'était plus simple, il n'y avait plus de nettoyage du four ni de manutention de fagots.

Un jour, chauffer le four au gasoil fut interdit, il fallut se mettre aux normes, ce fut l'époque du four à vapeur. Les boulangers de Séderon et de Noyers s'y sont mis, mais pas notre Silvy Roux qui est parti faire le pâtissier à Sisteron. Son épouse aussi était lasse de toute la paperasse nécessaire. Le four s'est éteint en 1971.

Aujourd'hui, le four est intact. "Et si on le remettait en marche lors d'une fête ?" ai je demandé. Alain Roux, le fils de Silvy m'a répondu : "sous le four il y a 1m de sable bien tassé et au-dessus de la voûte encore 1,50m. Il faudrait alors au moins trois mois de chauffe douce et continue afin d'en évacuer l'humidité et recommencer à chauffer."

Conscient de la valeur de ce patrimoine du village qui a marqué l'enfance de tant de montfrocois, il m'a confié aussi que ce four irait à sa fille comme tous ses biens, mais que si un jour elle voulait vendre, le four reviendrait à la commune de Montfroc.

RR



LE BOULANGER DE ST VINCENT

Boulangier de son état, mais aussi maire de St Vincent pendant plus de 30 ans, Raoul Gonsaud est né à St Vincent dans la maison de son père le 30 août 1898, au quartier Moulin d'Ane. Son père est Albert Gonsaud, boulanger, sa mère, Louise Robion. Vers 1660, un ancêtre a fait construire la maison (rez-de-chaussée seulement). Le grand-père de Raoul fera surélever une partie de cette maison en 1880. Le four lui-même construit en 1872 sera l'outil de travail de 3 générations.

Elève doué, Raoul passe son certificat d'études et commence son apprentissage avec son père. Il apprend le métier traditionnel. Son père lui laissera les rênes de son activité lors de sa mobilisation à la guerre de 14-18. Raoul n'a que 15 ans. Mais en 1917, il est lui-même mobilisé et c'est sa mère, Louise Robion, qui, avec l'aide d'un ouvrier, assurera la lourde charge du fournil. Au décès du père, il devient le patron.

En 1928, Raoul épouse Clémence Laval, employée des postes aux Omergues. Elle abandonne alors sa fonction pour venir l'assister. Le métier est dur ! Pétrissage à bras, chauffage du four au bois et façonnage à la main. Levé à 5 heures, Raoul "tirait" une journée de 9 heures. Il deviendra un excellent boulanger dont le pain était réputé même hors de son village.

Beaucoup des anciens se rappellent encore la bonne odeur qui se répandait dans le quartier alors que la cuisson se terminait et que commençait la vente.

Au début, il y avait 3 boulangers dans le village ! M. Michel Pavon (devenu ensuite le bar "Chez Betty"), M. Léon Anglès à son domicile (il sera ensuite greffier au tribunal de Digne) et M. Gonsaud.

Retrouvons les différentes étapes de cette journée du boulanger en remerciant ses filles Blanchette et Josette qui ont aidé à ce témoignage.

Pour faire du pain, il faut de la farine. On l'achète "au moulin de la Gazette" à Sisteron chez M. Bontoux (associé à M. Richaud) qui la livre à la demande. Quelquefois, la livraison se fait aussi par M. Féraud des Mées.

Il pouvait y avoir une sorte de "troc" : minotier-boulangier : blé contre farine.

On pétrir donc à bras. L'eau "à la pile" ne coule pas encore, on se ravitaille à la fontaine (qui existe toujours dans le quartier). On utilise de la levure (un gros morceau en forme de pain de savon). On la ramollit dans un seau d'eau et on la verse dans la pâte. On laisse lever environ une heure.

On garnit ensuite des tables de bois avec du son, on y dispose de gros "pâtons" que l'on partage en deux au moment d'enfourner. On obtient ainsi les pains dits "doubles".

Sur d'autres tables tapissées de toile de jute, saupoudrées "farine de riz", on dispose des pâtons plus petits en ayant soin de les séparer par un pli du tissu. On obtient ce qu'on appelait "le pain partagé".

Venons ensuite à la cuisson, étape peut-être la plus pénible, surtout en été. Pour l'époque, le four chez Gonsaud (refait au début des années 30) est de belles dimensions. Raoul le charge de genêts qu'il fait brûler pour chauffer les pierres. Les genêts consommés, il tire les braises hors du foyer avec une sorte de râtelier non denté muni d'un long manche : le tire braises. Il passe ensuite "la panouche" (sac mouillé) pour le nettoyer et retirer les cendres. Il enfourne alors, à l'aide de grandes pelles de bois munies d'un bout plat, qu'il réutilisera pour ressortir les pains. Il enfourne pièce par pièce.

Pour rendre au mieux la cuisson du pain, une casserole d'eau stationne près de la porte du four. La vapeur permet au pain de dorer. Lors de la cuisson des petits pains, il faut ouvrir et refermer la porte du four sans cesse. Raoul demande alors de l'aide à ses filles. "Venez me balancer la porte !". "Epuisant !", paroles de filles ! Dans les années 50, il fait l'acquisition d'un brûleur à mazout. Finie la corvée de nettoyage avec la "panouche !"

On confectionnait des flûtes de 750 g et des plus petites, 250g à 300g, appréciées par les gens des villes ; des pains doubles (1,2kg ou 1,5 kg) et enfin un gros pain de 3 kg. Bien entendu, les pâtons ont été pesés avant la cuisson. Et on le pèse aussi à la vente le soir sur une balance Bérenger dont les tiges soutenaient le plateau. C'est le travail de Mme Gonsaud. On ne paie pas comptant. Chaque client a un carnet, le boulanger aussi. Règlement fin de mois. Environ 2,59 F le kilogramme. Les clients sont nombreux et contents.

Après l'acquisition d'une voiture, Raoul livrera à domicile, sauf pendant la guerre 39-45 pour restriction d'essence. Les gens de Châteauneuf-Miravail viennent en carriole et achètent pour la semaine. Des Italiens venus pour la coupe de la lavande en achètent beaucoup (ils ne sont pas riches). Le pain est taxé, le boulanger contrôlé. Raoul dira souvent en riant : "Ah si j'avais vendu mon pain comme on le vend maintenant, je serais millionnaire !"

Et les pâtisseries alors ? Il y a la fougasse salée ou sucrée, une sorte de brioche, des tortillons aussi.

Cependant, la période la plus dure fut pendant la dernière guerre. On vendait le pain par rapport aux tickets de rationnement. Il y en avait 3 sortes suivant l'âge.

On estimait les besoins en farine du boulanger d'après les tickets distribués. A une livraison de 100 kg correspondaient 130 tickets. La distribution aux clients se faisait en fonction de la famille. Bien entendu, on le payait. Ainsi, la carte A correspondait aux adultes, la carte T aux travailleurs, la carte V aux seniors. Triste période où l'on a souffert de la faim.

A cause du four, comme l'ont dit les filles : "on n'a jamais eu froid aux pieds !"

Cette vie est dure, le four, la chaleur, jamais de vacances.

L'estimant sérieux et consciencieux, ses concitoyens lui confient la mairie. Il y fera quatre mandats.

Le nom de Raoul Gonsaud a été donné à la salle communale de son village en remerciement de toutes ces années consacrées à ses concitoyens et à sa commune. C'était justice.

MW

Recette de la fougasse sucrée : avoir un pâton de pain cru, acheté chez le boulanger. Le disposer dans un plat rectangulaire huilé. Bien l'aplatir avec les doigts pour qu'il occupe toute la surface. Le couvrir de sucre et d'huile d'olive. Le mettre au four. Quand il blondit, il est cuit. (Recette Mme Gonsaud)

NB : cette friandise était particulièrement appréciée des enfants. Elle faisait partie des 13 desserts de Noël.

Pour les tortillons, appelés aussi brassadeoù (car en forme de bracelet), on les faisait à Pâques dans une pâte briochée.

LES FOURS À PAIN DANS LA VALLÉE

Voici une présentation rapide de quelques fours anciens. Des petits fours et des fours de plus grande importance.

Four du Mas du Figuier

Ce four est toujours opérationnel et il peut être mis en service à la demande, une ou deux fois par an, pour des événements particuliers.

En mars 2013, l'école de boulangerie de Saint-Martin avait terminé son stage par une fournée au feu de bois, cuite dans ce four. En voici le résumé :

“Une expérience particulière

Pour la fin du stage, les élèves ont pu bénéficier d'une expérience bien particulière, faire une fournée au feu de bois. Tout le monde s'est retrouvé au “Mas du Figuier”, à Bevons, qui a mis à leur disposition son four, plusieurs fois centenaire, mais toujours opérationnel. Toute la nuit les élèves se sont relayés pour faire brûler le stère de pin et de chêne nécessaire. En fin de matinée le four était à bonne température, les panetons bien gonflés, et il ne restait plus qu'à enfourner et à surveiller. Ensuite, tout le monde a pu déguster ce pain à la couleur et au goût si particulier.”



Four du hameau “Les Patins” à Lange...

Ce four semble avoir été utilisé “par le hameau”. Il est situé en rez-de-chaussée d'une habitation, avec l'ouverture sur l'extérieur.

La voûte est en pierres non taillées et très peu maçonnées.



Four du hameau “Les Michelets”

Ce four semble avoir été utilisé “par le hameau”.

Il est situé en rez-de-chaussée d'une habitation, avec l'ouverture sur l'extérieur. La voûte est en pierres grossièrement taillées et maçonnées.



Four du village des Omergues

Ce four est celui de l'ancienne boulangerie des Omergues (en activité jusqu'au début du XX^{ème} siècle).

Il était équipé en façade d'une hotte qui servait d'avaloir des fumées, évacuées par la cheminée de la maison. On voit cette hotte sur le four du Mas du Figuier.

Le fournil était attenant à trois pièces distinctes : le magasin de vente, qui ouvrait sur la rue ; le local de préparation de la pâte et du levain, qui était maintenu à la bonne température par récupération de la chaleur du four ; le local de stockage du bois. Il fallait un stère de bois pour faire monter le four à la bonne température.

L'intérieur est très travaillé. Le sol est en dalles ajustées et la voûte est en pierres taillées et ajustées en cercles concentriques avec une superbe clé de voûte.





L'association **Esprit de Partage** vous présente ses meilleurs vœux et vous invite :
(Saint Vincent sur Jabron, salle Raoul Gonsaud)

Samedi 9 janvier : le Quartette des Drailles nous fait l'amitié d'une soirée-concert

Les Musiques imaginaires des Alpes

Soupe et dessert à 19h30, concert à 21h suivi d'un vin chaud
Soirée : 10€ pour les adhérents et 15€ pour les non-adhérents

Samedi 30 janvier : Musiques et saveurs d'Iran avec la musicienne Shadi Fathi

18h : concert de musique iranienne et lecture persane (en bilingue)

19h30 : dîner iranien

21h : l'Iran d'aujourd'hui, échanges avec Shadi Fathi et petits documentaires

Soirée : 12€ pour les adhérents, 17€ pour les non adhérents

Samedi 12 mars : contes de l'Inde, avec le conteur Jean Guillon

19h : accueil avec un tchaï (thé indien aux épices)

19h30 : contes (tout public)

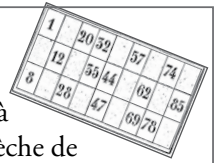
21h : dîner indien

Soirée : 12€ pour les adhérents, 17€ pour les non adhérents

et, la Fête de la Nature et des Jardins sera cette année dédiée à "la terre", elle se déroulera le dimanche 1er mai à Saint Vincent sur Jabron

Association Esprit de Partage
espritdepartage@gmail.com
04 92 34 85 22

LOTOS



Dimanche 31 janvier : loto à VALBELLE à 15h (organisé par la Crèche de Noyers)

Samedi 20 février : loto à la mairie de MONTFROC à 15h (organisé par le Comité des Fêtes)

Dimanche 21 février : loto à ST VINCENT à 15h (organisé par le Comité des Fêtes)

Dimanche 20 mars : loto aux OMERGUES À 15h (organisé par l'association les Sentiers d'Ar'Lire)

Samedi 2 avril : loto à ST VINCENT à 15h (organisé par le club du 3ème âge)

L'association Terres d'encre vous présente ses meilleurs vœux et vous invite à :

(Saint Vincent sur Jabron, salle Raoul Gonsaud)

vendredi 15 janvier et vendredi 19 février : veillées d'écriture

De 19h à minuit, deux ateliers d'écriture séparés et reliés par un dîner en partage

Repas tiré du sac et ateliers gratuits (action du "pays de l'écriture")

samedi 5 et dimanche 6 mars : les arts croisés : écriture et dessin

De 10h à 17h, ateliers co-animés avec la plasticienne **Brigitte Blanc de Marquet**

Dessin et écriture marcheront à l'amble, chacun faisant écho, suite, reflet, creuset ... aucun "savoir" en dessin ou en écriture n'est nécessaire, aucun !

Ateliers gratuits (action du "pays de l'écriture"), participation de 20€ pour le samedi ou de 30€ pour le week-end pour le matériel (papiers, fusains, pastels, pigments)

pique-nique tiré du sac de chacun à midi

dimanche 27 mars : la Parole Nature

Journée dédiée à un poète, un artiste, dont le travail et l'intime sont reliés à la nature.

De 10h à 20h, en compagnie de la poète plasticienne éditrice Odile Fix

Exposition d'oeuvres/dessins, photographies, livres d'artiste, lecture prose et poèmes.

Deux ateliers d'écriture en lien avec les oeuvres exposées et avec les textes lus.

A midi, pique-nique tiré du sac et à 18h30, partage du verre de l'amitié poétique.

Journée gratuite (action du "pays de l'écriture")

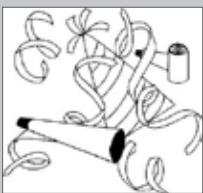
Pour l'ensemble de ces actions, merci de vous inscrire à l'avance par téléphone : 04 92 62 08 07

ou par courriel : contact@terresdencre.com

Programme plus détaillé sur demande

ou sur notre site : www.terresdencre.com

Samedi 27 février



BAL MASQUÉ DU CARNAVAL DE LA VALLÉE SANS PORTES,
à St Vincent sur Jabron, à partir de 19h

Buffet partagé, chacun apporte un plat salé et un sucré.

Soirée DJ.

Boissons à la vente par l'association.

Une boisson sera offerte à toute personne déguisée.

VIDE-BIBLIOTHÈQUE

Dimanche 3 avril, à BEVONS (organisé par le Syndicat d'initiative, s'inscrire au 06 88 31 86 40)

VIDE-GRENIER

Dimanche 10 avril, aux OMERGUES (organisé par l'association "Restons fidèles", association de protection animale, s'inscrire au 06 88 13 17 78)

Toute l'équipe d'animation du Foyer Rural
de la Vallée du Jabron
vous souhaite une excellente année 2016.

PROGRAMME d'ACTIVITÉS DE JANVIER À JUIN 2016

GYMNASTIQUE VOLONTAIRE

Les MERCREDIS de 18h30 à 19h30 Salle des Bérauds à Noyers / Jabron. Animée par Danièle Manzaggi, diplômée de la FFGV. Pour entretenir sa forme de façon ludique et tonique. Coût à partir de janvier : 65€ +adhésion.

GYMNASTIQUE BIEN-ÊTRE

Les VENDREDIS de 14h30 à 15h30 Salle Montebelle à Valbelle. Animée par Gérard Lazaud. Pour garder et entretenir la souplesse des articulations et retrouver un bien être par la détente, les étirements, la gym énergétique et la relaxation. Coût à partir de janvier : 65€ + adhésion.

YOGA DU RIRE

Les SAMEDIS 09/01/16- 27/02-12/03-23/04-14/05-18/06 de 17h à 18h30 Salle Montebelle à Valbelle. Animé par Mireille Savournin. Venez essayer le Yoga du Rire qui réveille le positif et dynamise la joie de vivre (sans oublier tous les autres bienfaits sur la santé !) Coût : par séance : adhérent : 6€ / non adhérent : 8€ / - 12 ans : gratuit

PILATES

Les SAMEDIS 09/01/2016-27/02-12/03-23/04-14/05-18/06 de 10h30 à 12h Salle Montebelle à Valbelle. D'autres dates seront proposées. Animé par Barbara Abadia, instructrice pilates. Pour soulager les douleurs du dos, améliorer la flexibilité, la condition physique et la qualité de vie en toute sécurité avec une professionnelle. Coût : adhérent : 10€ / non adhérent : 15€

SALLE DE MUSCULATION

Horaires d'ouverture : DU LUNDI AU VENDREDI DE 14H À 18H et LES LUNDI / MERCREDI et VENDREDI DE 18H À 20H. Salle du Presbytère Valbelle. À partir de 18 ans. Vous y trouverez 10 appareils pour devenir beaux et musclés ! Il n'y a pas d'animateur sportif et l'utilisation des appareils est sous l'entière responsabilité des pratiquants. Coût : 37€ / an + adhésion

ATELIER THÉÂTRE ET DE CRÉATION

Les VENDREDIS de 18h30 à 19h30, pour les enfants et ados et de 19h30 à 21h pour les adultes, Salle Montebelle à Valbelle. Venez vous essayer sans complexe aux joies du

théâtre et de l'expression. L'atelier propose le montage d'une pièce dont le thème est l'écologie et le voyage temporel : "Vortinium", avec également la création des décors et des costumes. Il est animé par Catherine et Mireille. Coût : adhésion au foyer.

LE COIN DE LA MUSIQUE

☐ ATELIER MUSICAL ET PARTICIPATIF animé par Jocelin Dal. Les SAMEDIS à partir de 16h à Les Tourniaires à Valbelle. Mettez en pratique votre créativité, enregistrez et mixez votre musique grâce aux outils numériques (sensibilisation à la MAO). Coût : cours particulier : 20€ / heure + adhésion

LE COIN DE LA CULTURE JAPONAISE (STAGES)

☐ COURS DE CUISINE JAPONAISE, en janvier, animé par Atsuko Masuda-Renon. Élaboration de plats japonais traditionnels pour vous initier à la richesse et au raffinement de cette cuisine exotique savoureuse.

☐ CALLIGRAPHIE JAPONAISE, animé par Atsuko Masuda-Renon en février. Venez découvrir la beauté simple et profonde de cet art traditionnel consistant à écrire les idéogrammes au pinceau et à l'encre. A partir de 10 ans. Le matériel est fourni.

☐ ORIGAMI, animé par Atsuko Masuda-Renon en février. Chacun peut s'amuser et prendre beaucoup de plaisir à plier ces petits carrés de papier coloré pour fabriquer une fleur, une grue, une boîte à secrets... Dès 10 ans. Le matériel est fourni.

☐ ART FLORAL JAPONAIS, animé par Kanako Koshimura le samedi 12 mars de 9h30 à 12h30. Kokedama, Kusamono, Ikébana ... ou l'art de cultiver les plantes dans l'équilibre et la simplicité de la présentation.

Vous serez averti des dates, lieux, coût des stages par voie de presse, mails et le site.

PATRIMOINE

Le "Vivre au Jabron" qui vous tient au courant des événements importants de la Vallée tous les trimestres est édité par le Foyer, rédigé et mis en forme par une équipe de bénévoles dynamique . Pour faire passer une info dans ce journal, contacter : vivreaujabron@yahoo.fr.

Le Foyer publie également *le Contaire, La Cuisine du Jabron, L'habitat dans la Vallée du Jabron, L'eau du Jabron*. Pour se procurer ces ouvrages, s'abonner au *Contaire*, contacter Mme Miette Watt à St Vincent / Jabron.

JABRONNADES : LES 3, 4 ET 5 JUIN 2016 DANS LA VALLÉE.

LE FOYER MODE D'EMPLOI : Le Foyer Rural, association Loi 1901 adhère à la Fédération Française des Foyers Ruraux.
Son siège social est à la mairie de Valbelle.

Adhésion (comprenant une assurance et donnant droit à des réductions): Adulte : 13 € / -16 ans : 10 €

Pour tout renseignement contactez le : 04 92 62 85 75 ou le 04 92 62 09 02

Email : frvj04@gmail.com - Site : <http://foyer-rural-de-la-vallee-du-jabron.fr>

BEVONS

ETAT CIVIL

Naissances :

Anna, Marie, Emma LEAL née le 8 octobre 2015 à ECULLY (69)

Jeanne BAIN née le 5 novembre 2015 à PERTUIS (84)

AUTRES INFORMATIONS

Au quartier des Rouines, le SIVU fait réaliser une nouvelle station d'épuration des eaux usées, sur lit de roseau. Cette station dessert le village de NOYERS et le quartier des Rouines.

De nouvelles constructions sont en cours ou vont voir le jour au quartier St Michel :

- la maison de M. et Mme PARET est en cours de construction
- un permis de construire vient d'être accordé à M. et Mme BARTHEMENT
- et, sur une autre parcelle, un permis vient d'être déposé par Messieurs VALLOT et BOUCHET.

Un dépôt sauvage d'ordures ménagères a été constaté à côté des colonnes de tri sélectif. L'auteur a été identifié. Une plainte a été déposée auprès de la Gendarmerie. Tout dépôt de ce genre sera systématiquement suivi d'un dépôt de plainte. Qu'on se le dise !

Les vœux de la mairie auront lieu le vendredi 8 janvier 2016 à 18h30.

CHATEAUNEUF-MIRAVAIL

ETAT CIVIL

Naissance :

Robin TROUCHET né le 1^{er} octobre 2015 à AIX-EN-PROVENCE

Décès :

Michel WROBLEWSKI décédé le 4 octobre 2015

AUTRES INFORMATIONS

Pour l'année 2016, les horaires des Offices Religieux changent : La St Sébastien, le 16 janvier 2016 à 14h30 ; l'Ascension à Notre Dame des Anges, le 5 mai 2016 à 9h30 ; la St Roch, le 21 août 2016 à 9h30

RAPPEL : Depuis le mois de Juin 2015, les encombrants doivent être déposés à la déchetterie de CHATEAU ARNOUX Zone artisanale des Blaches de Gombert (au feu à St Jean prendre direction de l'usine et suivre les panneaux "déchetterie"). Pensez à vous inscrire (fiches en mairie)

CUREL

ETAT CIVIL

Décès :

Angèle BERTRAND, ancienne conseillère municipale, décédée le 8 décembre 2015

AUTRES INFORMATIONS

Spectacles organisés par la mairie de Curel :

CABINE DU PASSAVOUR

Vendredi 22 janvier, à 20h30

Le temps d'une étreinte... Cie Arts Délurés

De la danse, sincère et sans détours.
De la danse d'ici et d'ailleurs, riche en couleurs.
Livrée telle quelle, insolite et spontanée.
Plongez votre main dans le profond chapeau noir et laissez vous surprendre

Vendredi 25 mars, à 20h30

Emmbo compose et reprise

Chansons intimes et désaxées
Emilie Bourgeois : chant, contrebasse, accordéon, sampler
Emmbo nous invite à un voyage fait de compositions personnelles et de reprises, nous appelle avec sa voix, avec des mots, les siens et ceux d'autres qui la touchent et la transportent.

LES OMERGUES

ETAT CIVIL

Décès :

Madame Madeleine MARGUERITAT
Monsieur Aimé COLLOMBON

REALISATIONS DE LA COMMUNE

La nouvelle station d'épuration a été mise en service.
Les travaux se sont parfaitement déroulés.
L'entreprise ABRACHY est particulièrement à remercier.

Les illuminations de Noël ont été mises en place dans la Commune.

AUTRES INFORMATIONS

Carnaval le 27 février, organisé par le Comité des Fêtes

Messes :

dimanche 7 février à Curel 15h30 : St Blaise Ste Agathe
dimanche 24 janvier à Châteauneuf-Miravail à 15h30

VALBELLE

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Création de 2 studios accessibles aux personnes à mobilité réduite : les travaux en cours seront achevés en mars, ils permettront à 2 personnes âgées de pouvoir continuer à vivre à Valbelle dans des logements adaptés.

Projet de création d'une unité de chloration pour le bassin d'eau potable : la chloration ne sera réalisée que durant la période chaude, le reste de l'année les UV assureront la désinfection de l'eau.

Livraison à l'école de Valbelle d'un matériel informatique comprenant tablettes, ordinateurs portables, un vidéo projecteur, une imprimante et divers petits matériels.

MONTFROC

ETAT CIVIL

Décès :

M. Philippe DURAND décédé le 17 septembre 2015 à Montpellier

Mme Jeanne BERNARD décédée le 3 novembre 2015 à Marseille

M. Robert DION décédé le 8 décembre 2015 à Montfroc

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Réfection du captage des Asnières

AUTRES INFORMATIONS

Arbre de Noël des enfants du village le 19 décembre 2015

Vœux de la Mairie le 9 janvier 2016 à 16h

Carnaval le 12 mars à 15h30

NOYERS SUR JABRON

ETAT CIVIL

Naissance :

Kalysta PIK née le 17 septembre 2015

Mariage :

Evelyne TOMBOLI et Michel BARNEOUD le 12 septembre 2015

Décès :

René BOUCHET décédé le 12 octobre 2015

Amande JACUMIN décédée le 14 octobre 2015

Reine BREMOND décédée le 13 novembre 2015

Marie LATIL décédée le 22 novembre 2015

REALISATIONS DE LA COMMUNE

Acquisition d'un véhicule neuf pour les services techniques

SAINT VINCENT SUR JABRON

ETAT CIVIL

Naissance :

Tao, Pierre, Yves DEPUYDT, né à Manosque le 8 novembre 2015

Décès :

Madame Wilhelmina VAN NIEUWBURG décédée le 22 octobre à St Vincent (c'était la Mère Supérieure du Désert Ste Roseline)

Madame Yvette TAFFIN, née DURAND, décédée le 25 novembre 2015 à Marseille

REALISATIONS DE LA COMMUNE

- Réfection de la route d'Aubard.

- Goudronnage de l'entrée de la maison "Les Auches".

- Suite au vol du véhicule communal, achat d'une voiture neuve utilitaire, de marque française.

AUTRES INFORMATIONS

Vœux du maire le 16 janvier à 18h.

Accueil d'une nouvelle famille dans l'immeuble "Les Auches". Les deux enfants fréquentent l'école communale.

L'agence postale communale recueille les bouchons (liège et capsules) pour les faire suivre à des associations de handicapés (achat de chaises roulantes). Merci aux donateurs.

Reprise du marché le 8 avril

Les nouvelles des communes sont communiquées par les mairies.

LE COIN DES ANNONCES

Mme Sonia PLAUCHE, résidant à BEVONS "la Grand Bastide", s'est installée en tant qu'infirmière libérale. Vous pouvez la contacter au 06 60 62 76 18. Elle commencera son activité en janvier 2016.

Anne KHUN accueille chez elle à Montfroc et prend soin de personnes âgées, seules ou en couple, les accompagne avec vigilance dans une ambiance chaleureuse, qu'elles soient valides ou dépendantes. Cuisine soignée et naturelle, dans une maison de village avec jardin. Séjour temporaire ou permanent.

Agrément Conseil général de la Drôme.

tel : 04 92 37 21 28

POINT SUR LE PROJET "FIBRE" DANS LA VALLÉE DU JABRON

Dans le projet initial du SMO-THD PACA, pour la mise en place de la fibre sur notre région, la Vallée du Jabron n'était pas programmée avant 2020. Suite aux nombreux incidents de communication (téléphone, Internet) que nous avons eu à subir en particulier en 2014, après publication d'une pétition ayant rassemblé plus de 200 signatures, après une lettre au 1^{er} ministre, au sénateur, au député, à Mme le préfet, et suite à une table ronde gouvernementale sur la ruralité, une réunion de concertation s'est tenue à la sous-préfecture de Forcalquier. À la suite de cette réunion, et après révision budgétaire au début 2015, la mise en place de la fibre dans la Vallée du Jabron a pu être inscrite au projet du SMO THD.

Le projet prévoit la connexion de tous les Nœuds de Raccordement des Abonnés (NRO-ZO) de la vallée par fibre optique. Ceci doit être effectif à la fin de l'année 2015. Seule la liaison vers Valbelle ne fait pas partie du projet initial et doit être inscrite au projet 2016. Il n'est pas prévue dans cette phase du projet de modifier le mode de connexion entre les NRA-ZO et les abonnés. Il n'est pas question d'amener la fibre à chaque abonné. Cette opération sera possible

avec de nouvelles conventions dans les années à venir.

Les améliorations attendues de ce projet pour chaque abonné sont d'une part une fiabilité du service qui ne dépendra plus de la qualité des liaisons hertziennes existantes, très sensibles en particulier aux intempéries, et d'autre part une augmentation substantielle du débit au niveau de l'équipement individuel de chaque abonné.

Le projet conduit par le SMO THD Paca ne concerne que la mise à disposition de la fibre en entrée des NRA-ZO. Il est de la responsabilité des opérateurs d'assurer la redistribution de ce service vers les abonnés. Pour l'abonné, l'amélioration de débit dépendra de l'effort engagé par le ou les opérateurs, par la distance de liaison entre l'équipement terminal de l'abonné et le NRA-ZO, par la qualité de la ligne assurant cette liaison, et éventuellement par les clauses contractuelles liant l'abonné à son fournisseur d'accès.

Nous pouvons nous réjouir de l'arrivée de cette technologie de communication dans la Vallée quand on voit tant de services disparaître de notre vie quotidienne.

Alain COSTE, Président de la CCVJ

FUSION DES COMMUNAUTÉS DE COMMUNES

Ce projet n'est pas nouveau. Après plusieurs faux départs, il est maintenant lancé et il doit être finalisé en 2016 pour une fusion effective en janvier 2017.

Le document "Schéma Départemental de Coopération Intercommunale" a été présenté le 12 octobre 2015 par Mme le Préfet aux élus. Ce document présente la synthèse des souhaits exprimés au préalable par les Communautés de Communes à la CDCI chargé de sa rédaction, en ce qui concerne les regroupements possibles, dans le respect des règles du projet sur la continuité territoriale, les bassins de vie et la population minimum de 5000 habitants pour les Communautés de Communes qui dépendent de la Loi Montagne (amendement du Sénat). Pour la CCVJ, les différentes options de fusion ont été analysées et ont fait l'objet de réunions d'information avec les Communautés de Communes concernées : CC des Hautes Baronnies, CC du Sisteronais, CC Lure, Vançon, Durance.

Le document SDCI a été transmis à chaque maire pour lui permettre d'informer son Conseil Municipal et éventuellement les habitants. Chaque commune doit délibérer sur le schéma proposé. "- La validation des projets de périmètre est acquise dès lors que la moitié des organes délibérants représentant la moitié de la population, y compris la commune la plus peuplée lorsque celle-ci représente au 1/3 de la population totale, émet un avis favorable. - Le délai dont disposent les conseils municipaux pour se prononcer dès la notification des projets de périmètres est fixé à soixante-quinze jours."

En cas de problème dans l'établissement de la fusion, la CDCI sera consultée et pourra, à la majorité des deux tiers, faire une proposition alternative.

Dans sa version finale, le SDCI prévoit la fusion de la Communauté de Communes de la Vallée du Jabron et de la Communauté de Communes Lure, Vançon, Durance.

Vu les délais très courts, et vu les contacts préliminaires établis



avant l'annonce du SDCI, la CCVJ et la CC LVD ont mis en place des réunions de travail pour analyser les conséquences de la fusion, en particulier en termes d'attribution des compétences, de fiscalité, de dotations de l'état, de reprise de l'existant et de la gouvernance. A ce jour, l'information des habitants est de la seule responsabilité des municipalités. Une information globale par la CCVJ n'est pas à l'ordre du jour avant la publication du Schéma définitif.

Une première rencontre sur le terrain entre les représentants des deux communautés de communes concernées (CCVJ et CCLVD) a eu lieu le jeudi 12 novembre. Cela a permis aux représentants présents de visiter les infrastructures scolaires, la crèche, les stations d'épurations et ceci, de part et d'autre. Le premier bilan montre la cohérence d'approche et de moyens pour les infrastructures existantes, et pour les besoins nouveaux. Ces réunions sont organisées à une fréquence d'une toutes les deux semaines pour débattre de tous les dossiers.

Au regard du calendrier du projet, la publication de cette information n'était pas possible dans le N° précédent du Vivre au Jabron.

Alain COSTE, Président de la CCVJ