

N° 116 - Automne 2020

Édito	p. 1	Portrait de femme : Olivia	p. 6, 7	Une institutrice dans la Vallée	p. 10
La route de la Vallée du Jabron	p. 2	Quelques astuces météo	p. 8	Nouvelles des écoles	p. 10
Petit voyage intérieur	p. 3	La visite d'Annie Girard	p. 8	La grille de Raymond	p. 10
L'exil	p. 4	Quand Lure s'enflamme...	p. 9	Nouvelles des Associations	p. 11
Le renouveau dans la Vallée	p. 5			Nouvelles des Communes	p. 12

### Édito

Peut-être que les facteurs au fil du temps auraient eu beaucoup à écrire sur la route de la Vallée. Les facteurs et nous. On a beau penser la connaître par cœur et par le cœur, elle réserve toujours des merveilles au détour d'un virage, auxquelles on ne s'attendait pas. Tapisserie de champs et de vergers, ramures soudaines d'un tilleul illuminé, vieil âne seul dans un coin de folle avoine, carré de sauges sauvages, ou mille vrilles d'une viorne, hampes d'or, millepertuis... On a maintenant des préférences... Combien de fois se surprend-on à ne plus savoir à quel point nous en sommes, entre Séderon et Sisteron, dans une vision qui suspend le cours du jour... et du trajet ? Sur la carte et le territoire lui-même, la route file et se faufile, fringante, nerveuse, parfois même insolente et mutine, puis tout à coup nonchalante, rêveuse, gourmande de vent et de soleil, bombant ses lignes courbes gonflées par l'artère serpentine et scintillante du Jabron. On rêve de faire des écarts, de prendre les traverses... d'aller balader de côté, mais la route nous presse... On se promet toutes les randonnées...

Jusqu'à la deuxième guerre, vendeurs ambulants passaient par là... Ces « marchands de la balle », comme on les appelait alors, (la plupart venant d'Italie avec des caisses ou des ballots qu'ils portaient sur le dos ou en tirant des carrioles), apportaient des objets utiles et « bon marché » et c'était l'occasion joyeuse de se rassembler à chacun des villages. Ils couchaient dans les fermes du pays et achetaient au cours de leurs tournées des produits frais : fromages, œufs, lait, quartiers de chevreaux ou de brebis. On pourrait consulter des étagères d'archives, rien n'y ferait, ni les dates, ni les actes de loi légiférant les échanges, pour connaître les noms de ces gens de passage. N'empêche. La route d'alliance, de fêtes et de travaux des jours essaime ses métiers et les portraits de gens qui ont choisi de vivre ici, ensemble, d'y construire leur univers et de comprendre la Vallée.

La modernisation d'un pays, les encres des décrets s'en effacent sous le goudronnage, l'électricité, et la voie vagabonde reprend ses droits, ancestrale, nomade... Elle s'avance dans une géographie médiévale, vicinale, où la peste et le choléra ont eu à peine prise. Une géographie pour renards, biches et chevreuils, qui ont habité là bien avant nous. Elle court la campagne, entre son histoire et sa géologie. De ce haut pays qui s'étend de la Lure au Ventoux, nombre de pèlerins se sont épris. La lumière sillonne la Vallée, vient lécher les vieux hameaux hameçonnés comme des oiseaux à leurs perchoirs, s'infiltrer dans nos saisons et nos maisons jusqu'à faire des vallons, des collines, des pans de forêt, notre paysage intérieur. Il nous faut promener là, dans l'intime et le mystère. Les arbres portent la montagne et ses chapelles dans leurs branches, sur lesquelles galope la varlope du vent dans des envolées de feuilles qui viennent parfois jusqu'au seuil de nos portes. La nuit, lorsqu'enfin les lumières automobiles s'éteignent, la route du Jabron retourne à ses origines, où malandrins et colporteurs, officiers du roi et gentes dames, bergères et paysans pourraient à nouveau entrer en scène. Le passé enfoui sous l'asphalte se déplie comme ailes de papillon sortant de chrysalide, faisant vie commune avec nous. On aimerait observer le miracle. Tout en préparant l'avenir, prêtant une oreille pleine d'espérance à des mélodies futures...

Corinne Robial

Le journal « **Vivre au Jabron** » est élaboré par des bénévoles. Il paraît quatre fois par an, en janvier, avril, juin et septembre, et l'édition papier est diffusée dans chaque commune soit par des bénévoles, directement dans les boîtes à lettres, soit déposée en mairie, ou en différents lieux ouverts au public.

Une édition numérique regroupant tous les numéros depuis leur origine est à la disposition du public sur [www.les-omergues.com](http://www.les-omergues.com) et chaque numéro peut être envoyé à votre adresse électronique personnelle à votre demande.

Le journal « **Vivre au Jabron** » permet de faire circuler les nouvelles des communes, des associations et des particuliers.

Les informations doivent nous être communiquées le premier des mois de décembre, mars, juin et septembre. Toute contribution est bienvenue et soumise au comité de rédaction.

CONTACT : [vivreaujabron@gmx.fr](mailto:vivreaujabron@gmx.fr)  
06 17 67 44 88 / 06 64 69 71 21

Association d'affiliation : La Vallée Sans Portes - les Auches - 04200 - St-Vincent-sur-Jabron  
Impression : Imprimerie Nouvelle - Sisteron  
Dépôt légal le 10/01/2018 BnF N°1000000382616





Dans le temps, notre si jolie route du Jabron, devenue la départementale 946 dans les années 1970, était l'ancienne route nationale 546, créée elle-même dans les années trente. Cette RN 546, enfin entièrement goudronnée, devint par là-même la principale voie de communication jusqu'aux Baronnies. Elle fut amenée à remonter le cours du Jabron en son entier, à partir de son confluent avec la Durance, près de Sisteron, jusqu'à sa source, près du Col de la Pigière. Sous le nom de RN 542, elle suivait ensuite la Méouge dans la traversée de Séderon jusqu'à Buis-les-Baronnies. Mais ceci est une autre histoire...

Notre RN 546 avait une place marginale dans le réseau des routes nationales d'avant les années 70, avec un tracé assez pittoresque, notamment à l'ouest du Col de la Pigière. Du fait de son parcours dans une région enclavée, elle ne croisait que les deux autres routes nationales : la 85 à Sisteron, la 542 à Séderon. Avant cela, pour tenter aussi de remonter le cours du passé, jusqu'en 1850 la seule voie existante à peu près carrossable allait de Sisteron à Saint-Vincent. À partir de là, seul un chemin muletier menait de Saint-Vincent à Séderon. Peut-être risquait-on d'y rencontrer toutes sortes d'âmes...

Lorsqu'on fouille dans la mémoire du temps, il est bien sûr difficile d'aller plus avant (ou en arrière) et d'explorer l'histoire des passages empruntés par les Celtes et les Ligures. Après l'Empire Romain, qui se désagrège peu à peu jusqu'à disparaître en 476, la Haute-Provence plonge dans des temps très obscurs. On sait que le long de la ligne jabronnaise, un cordon sanitaire fut établi par le gouvernement militaire durant la Peste de 1720 et que la Vallée fut ainsi mieux connue.

On ne peut qu'imaginer la beauté des paysages sauvages au fil des siècles écoulés... C'est sur les pentes de l'adret que les villages se sont peu à peu installés dans la Vallée, ou dans les combes du pli de Lure. Ces villages perchés ont été désertés, progressivement, pour s'installer en bord de route au début du vingtième siècle. L'économie liée à la rivière mais aussi à l'aménagement de la voie à partir de 1873 devenait ainsi plus prospère et l'eau moins rare.

Bien après la Guerre de 14-18, l'électrification des villages s'est faite en plusieurs étapes, à commencer à titre privé, avant de les relier au réseau électrique national en 1935. Des chiffres, des dates, en noir sur blanc alors que l'on aimerait tant avoir des photographies argentiques ou couleur sépia... Mais qui en a ?

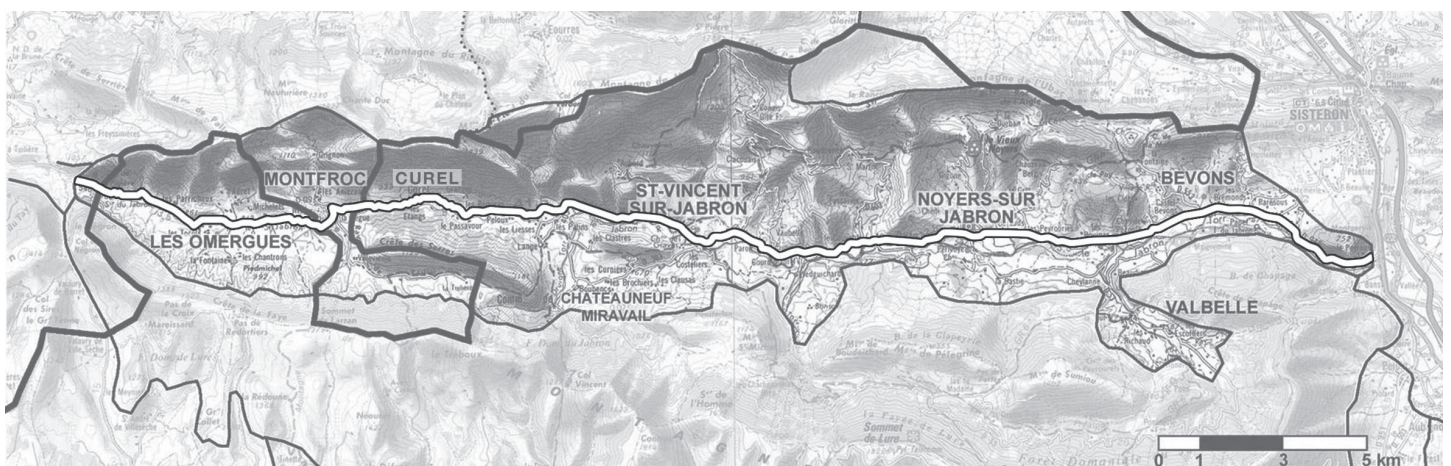
Autrefois, la Vallée a connu une activité agricole et économique assez riche : culture de lavande, carrière de pierre, de gravier et de sable, moulins, papeterie, paroires pour traitements de la laine, usine électrique, scieries, tuilières, culture du chanvre. La Vallée était aussi le lieu de passage des colporteurs qui voyageaient entre le Dauphiné et la Provence.

Pour récapituler, la RN 546, créée le 1<sup>er</sup> janvier 1932 par transformation des « Chemins de Grande Communication » des Basses-Alpes et de la Drôme (section de Sisteron à Séderon) a été « déclassée » le 1<sup>er</sup> janvier 1973 en RD 946 pour le 04 (Haute-Provence). Heureux choix de modestie, qui rend à la Vallée sa singularité, son écart... en même temps qu'elle incarne une belle route d'alliance entre différents « pays » du Midi...

Corinne Robial



Cette carte postale postée en 1909 montre la calèche qui assurait le courrier de Sisteron jusqu'à Saint-Vincent-sur-Jabron, affrétée sans doute par l'hôtel Jourdan.





**T**raverser la vallée, « égrainer » les noms des villages et se dire, qu'un jour, on y reviendra toujours. Pourquoi ?

Parce qu'on sent, qu'ici, il n'y a pas que la beauté du paysage, que le chant joyeux des oiseaux... Il y a autre chose, de plus subtil...

La première fois, c'était l'hiver, février, la neige arrivée dans la nuit.

Une envie de solitude, de blanc, de temps à soi... J'ai choisi de séjourner au gîte, au chaud, au centre du village de Saint-Vincent. Sur une table, le journal «Vivre au Jabron». Je me sens dans l'intimité de la vallée. Des gens passent, de l'école de Thai Chi et de celle de la boulangerie. Étonnant... Des écoles ici, perdues dans cette vallée... On me dit qu'il y a aussi un lieu d'écriture... quelque part... perché.

Avant de m'enfoncer au jour le jour dans les paysages, de suivre les nombreux chemins de randonnée, au départ du village, il me faut visiter la vieille église. Elle est fermée. Mais l'endroit est intéressant, il domine une partie de la vallée. On y voit loin, les montagnes, les creux, les forêts. Maintenant, cet espace autour de la vieille église s'est transformé en étapes à la rencontre de la nature étagée alentour.

La vallée. La vallée mais aussi la rivière : le Jabron... Il coule entre les cailloux qui forment son lit. Quel plaisir, l'été, de s'y rafraîchir... Une eau claire et pure venue du col de la Pigière, à 920 m d'altitude. À certains endroits, on peut même s'y baigner tranquillement.

Le Jabron, un trait d'union entre les villages de la vallée. Il lézarde, rutilant, jusqu'aux Bons Enfants où il se jette dans la Durance.

La vallée, la rivière et aussi la montagne. La montagne de Lure...

Et c'est aussi le pays de Giono. « L'homme qui plantait des arbres ». Je comprends, ô combien, que ces paysages l'aient inspiré. Dans la montagne, l'Abbaye de Notre-Dame de Lure et ses arbres remarquables, des tilleuls, une forêt de hêtres. Une légende dit que Saint Donat venait se retirer dans cet ermitage.



Photos : Lena Vincens

Maintenant, c'est un autre ermite qui occupe la vieille bâtisse en pierre. Je n'ai vu que son chien. Il entretient un potager et quelques fleurs. Il est bienvenu de mettre un morceau de pain, des fruits ou une pièce dans un contenant sur le bord du chemin. Dans cette vallée, j'ai approché des paysages secrets, de folles couleurs : du mauve, du violet, du jaune, des bruns, des verts, tous intenses. Des senteurs: celles des lavandes mêlées aux genêts, celles des sous-bois...

La vallée, la rivière, les paysages, les villages et bien sûr... les gens. Ils sont, ici, plus atypiques les uns que les autres : un peintre à oiseaux, un peintre-musicien, une portraitiste (elle, elle peint des humains), des poétesses, un écrivain, une écrivaine, une potière, un aubergiste-boulangier, une bergère, une chevrrière, une postière, une violoniste, un éleveur d'ânes et tant d'autres que je n'ai pas encore croisés...

Je partage mon temps à nomadiser d'une région à l'autre. C'est ma liberté.

J'aime particulièrement m'arrêter ici, pour des séjours prolongés à diverses périodes de l'année. Marcher, rencontrer, retrouver, apprivoiser autant les paysages que ses habitants. Chaque saison a ses teintes rares, privilégiées, ses senteurs, ses lumières, ses ambiances... mais c'est pourtant l'hiver que je préfère la Vallée. Pour sa subtilité...

Lena Vincens. 27 juin 2020





L'exil... On part, on quitte la Vallée, on quitte son territoire, l'espace qui vous relie à vos racines, ce qui, avec le temps, est devenu votre identité.

Ne restent plus alors que les souvenirs...

En l'absence du lieu, d'abord, comme une dépossession, puis dans une alternance de retrouvailles inquiètes et de séparations déchirantes balayant tout, aux saccades des vacances... Mais en plus du paradis perdu, les repères terrestres ne devenaient eux aussi que des souvenirs. D'autres repères virtuels se construisaient ailleurs, en remplacement d'une réalité tangible évanouie, remplacée par une nouvelle vie à construire.

Et la mélancolie, qui s'imisce dans les interstices de l'être et qui emporte tout...

Malgré la nouvelle école, les nouveaux copains. Les efforts pour entrer dans une nouvelle géographie, une nouvelle communauté humaine. La proximité de la mer, d'autres approches familiales, un renouveau pour moi. Mais aussi, pourtant, un sentiment qui ne me quittera jamais, d'étrangeté à moi-même, aux autres... et au monde.

Même si, rapidement, on revenait à différents moments et différents endroits dans le Jabron, ce n'était plus « chez nous ». Les lieux étaient connus, familiers, mais déjà loin en soi.

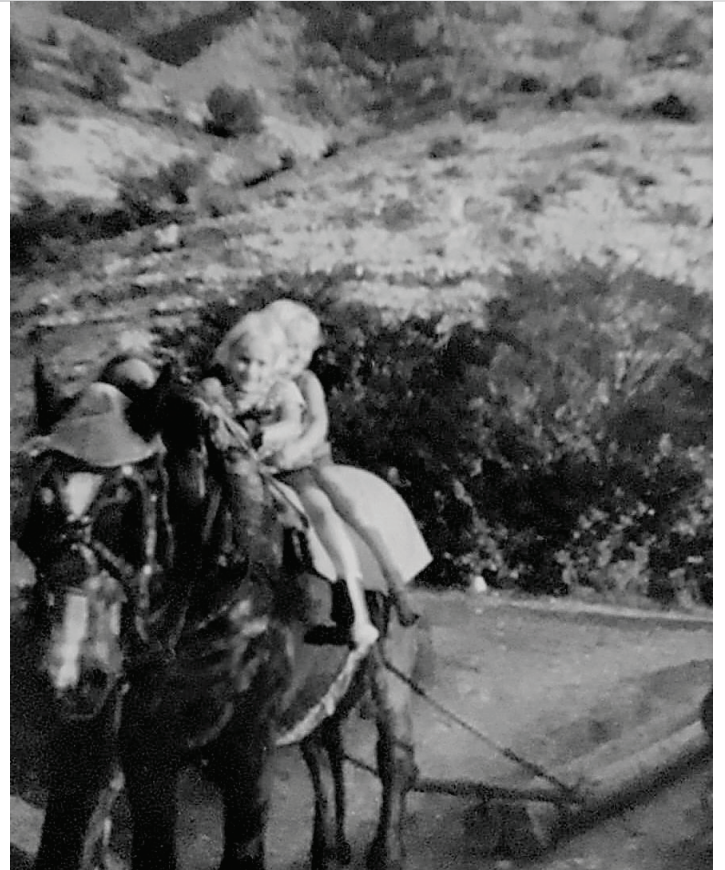
Plus du tout présents comme avant, mais disjoints de soi.

Qu'est-ce qui provoque ces sentiments, ces sensations ? Ne plus être dans la maison de son enfance, entouré des animaux, des chiens, des moutons, des chèvres ? Ne plus voir les paysages changeant au gré des saisons dans le fond de cette vallée sous la montagne de Lure ? Ne plus être entouré de femmes, d'hommes et d'enfants cherchant sur le chemin une liberté malhabile, certes, mais dont le projet tenait à la liberté des autres au gré des contingences de la vie ? Ne plus marcher près de son père dans la colline en menant les brebis en haut du Serre ? Ne plus se laver dans l'eau glaciale d'un ruisseau à la fin de l'hiver ou au début du printemps ? Ne plus glisser sur un ruisseau gelé en plein mois de février d'un hiver trop sec ? Ne plus sentir la chaleur et l'odeur des moutons et des chèvres dans la bergerie en plein hiver ?

Tout cela et plus encore. Comment retrouver à travers ce qui fut notre quotidien ce qui nous manque tant, le définir, en retrouver l'essence pour combler la béance ?

Ce qui irradiait l'esprit... les souvenirs le font apparaître en creux.

Les paysages de cette vallée encaissée, contrainte entre son ubac et son adret, avec cette route tournoyante en son fond, eux, ne m'ont jamais quitté. Ainsi que les hommes épars qui l'habitent, souvent seuls face aux éléments et à la nature. Ce sentiment de solitude et de paix donne plus qu'ailleurs une sensation de liberté. Un espace à taille humaine fait de contraintes, de dangers, de coups durs, de confrontations aux dures réalités de la terre, pauvre mais accueillante malgré tout.



La prégnance de la Vallée dans le cœur et dans le corps vient probablement de ce mélange de simplicité aride, de beauté, et de moments forts entre les hommes.

Des hivers plus durs que d'autres s'éterniseront à jamais en moi. Il y a eu ce début de 1974 où ma sœur fut mise au monde à la ferme avec l'aide d'un médecin venu en skis dans une tempête de neige qui faisait des congères de deux mètres par endroits sur le chemin. Un regroupement de troupeaux entre deux fermes, une autre année, par manque de fourrage, la distribution faite par l'armée avec un hélicoptère arrivé au-dessus de la maison qui décharge les ballots de foin. Nous au chaud dans la maison, enfants et adultes regardant l'immense engin se poser en vrombissant. Un autre moment, encore, passé chez des habitants de Cures pendant que les parents tentent en camionnette de trouver de la nourriture pour les bêtes en plein hiver. Parcourir le chemin vers l'école dans le froid à plusieurs dans la trace d'un 4x4. Se retrouver devant la cheminée avec une soupe chaude le soir parmi les adultes. S'endormir sur un coin de table ou pas loin du feu en entendant parler les gens dans tout un brouhaha rassurant. Se retrouver à la cantine improvisée chez l'habitant, avec les copains et les parents nous faisant le repas. Se castagner dans la cour de l'école, jouer au jeu du béret, observer les fourmis dans un terrarium inventé dans un cadre de ruche avec une vitre de chaque côté. Faire un herbier avec les copains de l'école sous la direction du maître. Revenir de l'école des Omergues à pied en petits groupes, faire des « bêtises » et se chamailler à qui mieux mieux... Oui, il y a eu des moments qui ont irradié mon esprit pour toujours.

Assez pour remplir la coupe de mon appartenance à un lieu, à une époque, à une communauté de femmes et d'hommes.

Dans la série « histoires de chez nous », aujourd'hui :

**LA BIÈRE !**

Mais avant la bière, il y a le brasseur, et avant le brasseur : le malteur, et encore avant : le paysan, et une amitié.

« il était une fois MARCEL de la Gardette et YANN, le ferronnier des Omergues... »

MARCEL cherche une reconversion pour harmoniser vie familiale, travail, et « vivre au pays... ». Amateur de bière, il prend conscience d'un élément manquant dans la chaîne de fabrication : la production du malt, étape préliminaire avant le brassage. Et là, naît l'idée de la malterie...

Il s'installe comme paysan céréalier, en agriculture biologique, cultive et récolte l'orge spécifique à la fabrication du malt. Convaincu de l'importance de s'inscrire dans une démarche locale, il loue avec Yann l'espace de l'ancienne scierie des frères Blanc aux Omergues et tous deux se lancent dans l'aventure, chacun avec son rôle bien précis... (nous verrons la place, essentielle aussi, de Yann...)

LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DU MALTAGE :

- 1 : **Le triage et le calibrage** : des grains réguliers et assez gros sont nécessaires pour obtenir un bon taux de germination. Cette opération se fait dans un *séparateur* qui, comme son nom l'indique va séparer « le grain de l'ivraie ».
- 2 : **La trempe** : 3 jours de plus pour « réveiller » le grain, sous air et sous eau (importance d'une eau fraîche et de qualité) grâce à un dessiccateur permettant de surveiller le taux d'humidité : le grain doit passer de 12% (grain sec) à 43% (grain prêt à germer).
- 3 : **La germination** : se passe dans un « *germinator* » pendant 5 à 7 jours. Là, le grain va développer « la plumule ». L'ensemble doit être remué et mélangé plusieurs fois par jour. La température peut être de 12° à 20° suivant le type de malt voulu.
- 4 : **Le touraillage** : se fait dans une touraille (*four, étuve ou séchoir*), le séchage va s'effectuer à basse température pendant environ 30 heures. Puis, suivant le type de malt voulu, on peut monter la température par « le coup de feu »...
- 5 : **Le dégermage** : consiste à enlever les radicelles à l'aide d'une brosse à grains.

Ces 5 étapes décrivent le processus de différents MALTS DE BASE, utilisés en majeure partie car riches en enzymes préservées, pour tous types de bières.

- **La torréfaction** : quand le malt de base a été brossé, il peut être torréfié comme le café, à haute température (de 120 à 250°). Il devient alors un malt spécial. Utilisé en petites quantités, il sert éventuellement à donner de la couleur et des arômes à la bière...

Mais ce n'est pas tout ! Et voici le meilleur pour la fin...

Ce qui distingue la malterie de Marcel des autres, c'est que c'est une malterie « TOUT FAIT MAISON », non seulement, comme nous venons de le voir de la culture de l'orge à l'élaboration du malt, mais aussi par la conception et la fabrication des machines !

Et c'est là qu'intervient YANN, LE FERRONNIER, ami d'enfance de Marcel, oiseau voyageur, artisan, passionné et créateur.

En effet, pour faire du malt, il faut des machines (cf tous les noms en italique gras dans la description des étapes du maltage). Toutes ces machines ont été conceptualisées et fabriquées par Yann, à partir d'innox. Ce sont de véritables PROTOTYPES, qui pourront d'ailleurs, par la suite être proposés à d'autres malteries, moins bien outillées ou à créer (il en manque beaucoup en France. Avis aux amateurs...), afin de leur offrir un équipement presque semi-industriel adapté à l'artisanat.

Pour les contacter tous les deux :

Marcel : tél : 04 92 63 25 02 et mail : m.delapierre@live.fr

Yann : tél : 06 58 44 82 24 et mail : m.dujabron@outlook.com

Nous leur souhaitons une belle réussite à la mesure de leur engagement et de leur talent.

Jeanne Puddu

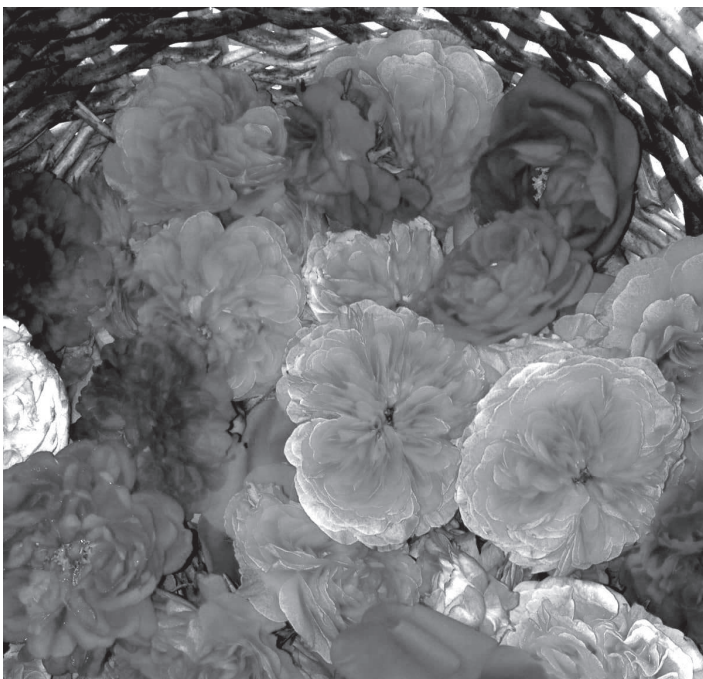




La première fois que je suis passée dans la Vallée du Jabron, j'avais dix-sept ans, c'était en 1977. Nous faisons « la route » avec le garçon que j'aimais. Je crois bien qu'à ce moment-là, je n'ai rien vu de la beauté sauvage qui nous entourait... Mais j'ai toujours aimé la Nature et les Plantes : d'aussi loin que je me souviens, je les ai admirées, observées, cueillies, mélangées. Mes rêves de petite fille parlaient de jardins, de fleurs, de plantes guérisseuses. J'ai écouté, j'ai lu, et j'ai appris leurs propriétés, immenses et innombrables.



Les Alpes-de-Haute-Provence sont une mine de ressources, de variétés de plantes, et la Montagne de Lure tout particulièrement. Vers le Jas Madame je trouve l'Achillée Millefeuille et la Gentiane, au-dessus du Col du Négron la Lavande et le Millepertuis, à Grignan, au-dessus de Montfroc, la Sarriette, le Badasson (« Plantain Œil de Chien »), et autour de Villevieille les autres Plantains, le Cyprès, le Laurier, le Noisetier. Je cultive le Calendula, la Consoude et les Roses. Heureusement, j'ai de bonnes amies qui me permettent de récolter dans leur jardin les Calendulas (Soucis) et les Roses qui me manquent, ainsi que de ramasser les Marrons en septembre. Pour l'Arnica, je vais en altitude. Les cueillettes me font découvrir des lieux magiques et des paysages grandioses.



Après mon année de formation à Carmejane, j'ai pris conscience du gouffre qui séparait mon rêve de la réalité. Pour devenir agricultrice, il me fallait cultiver au moins cinq hectares. Les mots « chef », « exploitation » et « rendement » ne font pas partie de mon vocabulaire. Même si je possède un petit lopin de terre, je sais que ce n'est pas elle qui m'appartient, mais moi qui suis à elle, pour la soigner, la respecter, et l'aimer. Du tracteur au motoculteur puis à la grelinette, des huiles essentielles aux macérats huileux, ma façon de travailler a évolué naturellement vers la « dégression » : moins de production, plus d'amour et de respect. Merci d'ailleurs à l'ami distillateur qui m'a initiée à la cueillette des plantes sauvages, au maniement de la faucille et à la distillation...



Pour fabriquer des huiles essentielles, il faut une grosse quantité de plantes alors que pour les macérats, je peux faire quatre ou cinq litres d'huiles avec un panier plein. Bien sûr, ils n'ont pas la même puissance et seules sont extraites les molécules solubles dans l'huile. La vapeur d'eau extrait plus de principes actifs, et l'alcool encore plus (teintures mères). Mais je n'ai plus l'âge ni l'envie de « crapahuter » toute seule dans la campagne en plein « cagnard »... Plutôt que de remplir mon « bourras » de soixante ou quatre-vingts kilos de plantes, je préfère acheter les huiles essentielles à des « collègues » qui travaillent bien. Le cahier des charges du Syndicat des Simples, auquel j'adhère, préconise de cueillir seulement un tiers de la « station », le lieu de récolte, pour permettre le renouvellement et la pollinisation par les abeilles et autres insectes. Ainsi, lorsque j'ai effectué mes prélèvements, le paysage n'a pas changé.

Pour les macérats huileux comme pour les huiles essentielles, les plantes doivent être récoltées en milieu de journée, car le soleil fait monter les essences. Lorsque j'arrive chez moi avec mes paniers bien remplis, je mets mes plantes dans l'huile d'olive biologique, au soleil, de vingt-huit à quarante-cinq jours ou plus selon la Météo et en suivant le calendrier biodynamique dans la mesure du possible. Certaines plantes peuvent être mises directement dans le bocal avec







l'huile : dans ce cas, l'idéal est de le faire sur le lieu de cueillette même. D'autres doivent être préfanées, ou tronçonnées, ou pilées. Je surveille les macérats de près, je mélange régulièrement car avec l'humidité de la plante il peut y avoir une fermentation latente et sournoise. C'est très délicat. Au début de mon activité, j'ai dû jeter des litres d'huile et cela m'arrive encore ! Cette année, j'ai « raté » mon huile à la Rose... j'étais verte !

Tous les soirs, je rentre les bocaux pour qu'ils ne prennent pas l'humidité de la nuit et de la lune car ce sont des macérats solaires. Il est possible aussi de faire des macérations lunaires... Après maints filtrages puis la mise en bouteilles, j'ai enfin mon stock d'huiles qui sont la base des onguents.



Là, je passe au « labo ». Formules et recettes, éprouvettes, mélanges et pesées, c'est toute une alchimie avant que les onguents ne se retrouvent en pots. Pour donner de la consistance aux onguents ainsi que pour mettre en valeur ses propriétés protectrices et antiseptiques, j'utilise de la cire d'abeille obtenue dans la Vallée, cire d'opercule qui n'a reçu aucun traitement.

Au « labo », je ne me sers ni de plastique ni de métal. Tous mes instruments sont en verre ou en céramique. J'utilise principalement des plantes locales car je pense qu'elles sont

adaptées à nous qui vivons ici et je vends mes produits sur le Marché de Saint-Vincent pendant l'été, ou par correspondance la plupart du temps.

Il y a quelques années, on m'a invitée à animer un stage sur le thème des Plantes Médicinales. J'ai un peu hésité, je n'avais jamais fait ça, puis je me suis lancée et depuis j'y retourne chaque année. C'est un vrai bonheur. J'ai réalisé que j'avais accumulé des connaissances utiles et passionnantes à transmettre.



Photos et Dessins : Olivia Martin

Ma manière de vivre, comme celle de travailler a donc beaucoup évolué. J'ai moins de besoins, moins de possessions et plus de liberté... Moins de soucis et plus de joie. Le monde végétal est notre grand allié, il nous nourrit, nous habille ou nous « revêt », nous soigne et nous protège. Il peut même nous enseigner sa sagesse si nous savons l'écouter. Maintenant, la réalité a rejoint le rêve et c'est ce merveilleux lieu privilégié qui le permet. Sa nature sauvage et préservée peut nourrir dans tous les sens du terme. De ma fenêtre, je ne vois que de la beauté, j'entends les insectes, les oiseaux et autres animaux, et je sens, je sais que la paix est possible. J'ai beaucoup de gratitude pour la Vallée du Jabron, sous le manteau de Lure.

Olivia Martin : [liamdesfleurs@gmail.com](mailto:liamdesfleurs@gmail.com)



Le Vivre au Jabron fête ses 30 ans cette année... En effet c'est à l'automne 90 que le tout premier numéro 00 est édité... un numéro de deux pages... et coïncidence ou pas, Annie Girard, comme elle le fait de temps en temps, est en visite dans la Vallée... C'est là son occasion de renouer avec les Anciens du PARM\* et du Vivre au Jabron... À l'initiative de Miette Watt, plusieurs de ces Anciens, dont Paul Bernard, Bernard Nicolas, Annie Audibert, se sont réunis autour d'elle, le 6 août dernier... pour papoter, pour voir comment la Vallée a évolué au fil du temps... comment les habitants ont géré le confinement et l'après... Toujours très occupée, elle a pris toutefois connaissance du dernier numéro avec le plaisir d'y trouver de nouvelles plumes...



La publication du VIVRE AU JABRON a été possible grâce au PARM et aussi à la volonté d'une équipe motivée et soudée. Annie Girard, coordinatrice du PARM, animatrice de ce projet, devint une vraie Jabronnaise et lia une amitié durable avec les habitants de la Vallée... Le Conseiller Général Paul Bernard, qui avait compris tout l'intérêt de cette opération... et tous les autres membres de l'équipe, Miette Watt, Jacky



Photos : Louis Sapey-Triomphe

Humbert-Pratdessus, Bernard Nicolas pour l'illustration et la mise en page, Carmen Thome, Antoine Monge, Alain Pascal, Philippe Guirand, Brigitte Renoux... pour ne citer qu'eux et tous les autres qui se sont relayés au fil du temps...

Catherine Lamora

*Chère Annie, pour nous aussi, ce fut un grand jour et le souvenir de ce formidable éveil pour notre vallée que vous avez su suscité il y a quelques années. Alors, on se dit à bientôt ? Why not ? Avec toutes nos bonnes pensées.*

Miette Watt

## Quelques astuces météo dans notre vallée

### Vent :

#### Le mistral :

La vallée du Jabron est orientée Est-Ouest. Donc le mistral soufflant dans la vallée du Rhône orientée Nord-Sud ne souffle pas chez nous. Le vent de direction Ouest ou Nord-ouest s'engouffre dans la vallée. Si vous regardez la météo à la télé, on aura du vent lorsqu'il est prévu sur le Var et non sur la vallée du Rhône.

Sur certains endroits le vent de Nord franchit des échancrures sur le relief Nord et déboule par rafales dans la vallée : c'est le cas sur Valbelle qui est en face de la percée de Peyrimpi.

Par très fort mistral vers le Rhône, il arrive qu'il souffle d'Est en remontant la vallée : l'air de la vallée est alors « aspiré » par le flux du Rhône très violent (+ de 120 km/h).

#### Les brises :

Par temps clair l'été, le soleil à son lever chauffe en premier l'air du haut des montagnes, puis de plus en plus bas au fil des heures. L'air ainsi chauffé est plus léger et monte en altitude. Il est alors remplacé par de l'air au-dessous : il s'en suit un courant d'air qui remonte la vallée. C'est la brise de vallée qui atteint son maximum à la mi-journée. Vous avez dû remarquer ce courant d'air en plein été vers 11h-13h !

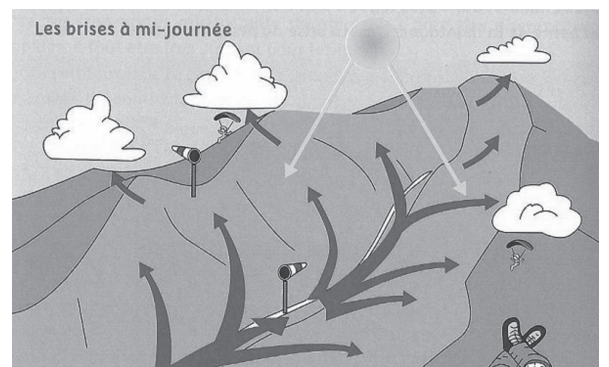
L'après-midi, l'air est chaud à toute altitude, la brise s'arrête.

#### Température :

Par nuit claire le minimum de température se produit une demie-heure après le lever du soleil : à prendre en compte pour les risques de verglas sur la route ou de gel dans les champs.

Pour les prévisions du minimum du lendemain, si vous regardez la télé, prenez la température prévue à Aurillac, elle est valable pour une grande partie de la vallée.

Les températures indiquées dans les médias sont « sous abri » à savoir à l'ombre et protégé du vent : vous voyez un abri météo aux Rouines sur la gauche en descendant. La température « ressentie » est celle réellement reçue : en plein été on peut ajouter 3 à 5 degrés, donc un 30 degrés à la télé, c'est 33 à 35° en plein soleil.



Jean-Luc Bouchet



Notre vallée, région à risque de par sa situation géographique, soumise à des étés caniculaires et à une sécheresse persistante, a fait face cet été, à deux grands feux... Un rien a suffi à l'embraser, et les « soldats du feu » ont du lutter âprement pendant de longues heures pour combattre les flammes, qui, attisées par un vent violent, filaient sur Lure à vitesse grand V...

Il nous semblait important de savoir de quels moyens nos pompiers disposaient pour circonscrire ces feux sur des secteurs peu faciles d'accès. Nous nous sommes donc renseignées auprès de Jean-Jacques et Brigitte Jouveau, qui étaient respectivement Capitaine et Adjudant-Chef, basés à la caserne de Noyers, et profitant maintenant d'une retraite bien méritée.

Dès que plusieurs appels au **18** sont donnés pour signaler un départ de feu ou une fumée suspecte sur un même lieu, toute la logistique se met en place, le **CODIS** (Centre Opérationnel Départemental d'Incendie et de Secours) de **Digne** déclenche le départ des équipages.



Les tactiques pour combattre un feu de forêt ont beaucoup évolué ces dernières années. La « cavalerie » est rapidement déployée, surtout l'été. En plus des pompiers de proximité, il existe des groupes pré-constitués spécialement formés, qui ont un service d'astreinte immédiat, le **GIFF** (Groupe d'Intervention aux Feux de Forêt). De plus, au départ de Nîmes, un **DASH**, avion de gros tonnage, effectue des missions de patrouille sur toute la région Grand Sud-Est. C'est une chance qu'il ait été justement dans les parages, lors du feu de Jansiac. Il peut larguer une grande quantité de retardant\* (10 000 l). Interviennent également des canadiens (nom de code Pélican-capacité 6 000 l environ) qui en moins d'un quart d'heure, font l'aller et retour pour se charger en eau, au lac de Sainte-Croix et/ou au lac de Serre-Ponçon. Lors des écopages ces lacs sont mis en sécurité par une patrouille se chargeant de faire dégager les bateaux ou baigneurs... Ils peuvent donc effectuer plusieurs passages rapidement.

Au sol, un officier ou sous-officier, arrivé le premier sur les lieux, est le commandant des opérations de secours. C'est lui qui, ayant fait une reconnaissance des lieux, analyse la situation, évalue la stratégie d'attaque du feu en fonction de sa progression, du terrain et les moyens d'accès pour les véhicules. Cette tactique se met en place conjointement avec les pilotes,



Photos : Emmanuelle Bernard

par radio. Toutes ces informations sont retransmises au Centre Opérationnel de Digne, qui peut envoyer des renforts en fonction de l'évolution et de la progression du feu et des demandes du commandant des opérations.

En plus des **pompiers du département**, l'**ONF** et ses véhicules jaunes (Land Rovers équipés de cuves), la **Protection Civile** (pour préparer les repas), la **gendarmerie**, voire la **police scientifique** (pour chercher les causes) sont mis à contribution. **La priorité, c'est la rapidité.**

Pour qu'un feu se déclare, il faut que les trois éléments du « triangle du feu » soient réunis : combustible (bois, herbe sèche), air (oxygène), énergie d'activation (étincelle)... si vous enlevez un de ces éléments le feu s'éteint... l'eau est le moyen le plus facile à mettre en œuvre pour refroidir.

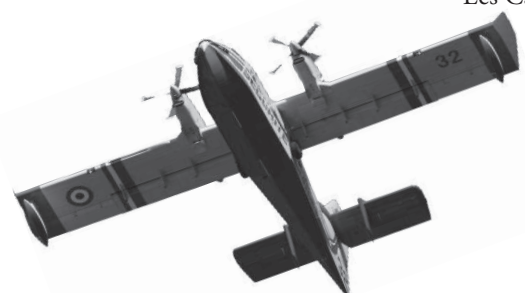
Pour le feu de Jansiac, les brises à mi-journée dans la vallée (voir article de la page précédente), soufflaient ouest/est. Les pompiers, malgré l'accès difficile, ont pu avec l'appui des moyens aériens, contenir ce feu à 35 ha. Ils ont par la suite effectué une surveillance constante notamment en soirée avec l'inversion des brises du soir qui auraient pu le réactiver.

Que faire lorsqu'un feu se déclare ? **Appeler le 18, faciliter le passage et écouter les consignes données par les pompiers.** C'est la meilleure chose à faire...

\*Qu'est ce que le retardant ?

Constitué de sulfate d'ammonium (mascagnite, minerai naturel à effet ignifugeant, à ne pas confondre avec le nitrate d'ammonium), d'argile (qui colle aux feuilles), d'eau et d'oxyde de fer (rouille) qui sert à colorer pour visualiser les largages. Le retardant empêche l'oxygène d'arriver au végétal. En se collant aux feuilles des végétaux, l'eau reste plus longtemps pour refroidir.

Les Catherine





Dans le n°115, nous vous présentions le récit de Mme Arnaud-Liautaud, jeune maîtresse remplaçante, originaire du Luberon... Dans ce n° 116, pour la deuxième fois, elle a emprunté la route de la Vallée, « ce long chemin comme si elle partait au bout du monde »...

Je tenais la classe de Madame Giacomoni – quatre élèves, comme si je jouais à la maman ! - dont le mari était instituteur « en bas », au Noyers.

Je prenais pension au restaurant de Madame Imbert - quinze francs par jour- à Noyers-sur-Jabron, distant de trois kilomètres. Une jolie marche à pied, aller-retour ! Madame Imbert me préparait un repas froid, pour midi, que je prenais au soleil, près de l'église. Il faisait bon, c'était l'été ; j'étais jeune, et heureuse ! Dans ces moments tranquilles - bien que ma classe, légère, ne m'ait pas accaparé l'esprit exagérément – je pensais aux miens et les suivais en imagination à travers champs dans leurs occupations de saison, le regard errant sur le panorama de rêve que je dominais, avec la montagne de Lure, tout au fond.

Le soir, pour rentrer au village, je coupais à travers bois par un sentier que je trouvais bien long quand l'orage me surprenait !

Et je courais, pourtant, je courais, comme si cela aurait suffi à moins me mouiller !

Souvent les instituteurs « d'en bas » m'emmenaient à la pêche à la ligne dans le Jabron le soir après la classe. Oh, je les regardais à l'œuvre et me réjouissais de leurs prises – des truites ! Les bordures de torrent sont enchantées, au mois de juin, et l'eau était si claire que le plaisir des yeux me suffisait ! Ces fins de journées bucoliques donnaient déjà un avant-goût de vacances. Le Haut-Noyers fut mon dernier poste de l'année scolaire. Le septième depuis mes débuts ! En deux ans, j'en avais déjà vu, du pays et ce n'était pas pour me déplaire ! »

Extraits tirés du livre de Germaine Arnaud-Liautaud « Maîtresse d'école - du Luberon à la Haute-Provence » édité aux Éditions de Provence dans la collection « Les Gens d'Ici »

## Nouvelles des Écoles

**Bevons :** avec Virginie sur 2 niveaux, 27 élèves dont 15 CM1 et 12 CM2

Le tour du Monde comme thème de l'année

**Noyers :** avec Sylvain, sur 2 niveaux, 24 élèves dont 9 en Petite Section, 15 en Moyenne Section avec Céline, sur 3 niveaux, 25 élèves dont 11 Grande Section, 9 CP et 5 CE1

**Valbelle :** avec Anne sur 3 niveaux : 24 élèves dont 7 CE1, 14 CE2 et 3 CM1

**Saint-Vincent :** avec Virginie sur 5 niveaux, 19 élèves dont :

4 Petite Section, 3 Moyenne Section,

3 Grande Section, 3 CE1 et 6 CE2

Classe découverte à la Fontaine de l'Ours à Auzet du 21 au 23/09/2020

**École les « Tandems du Savoir »** avec Loïc et Peggy  
8 enfants de 2 ans ½ à 10 ans ½

## La Grille de Raymond

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
I							■				
II									■		
III							■				
IV			■								
V		■		■				■			
VI	■			■					■		
VII							■				■
VIII								■		■	
IX								■			
X											
XI			■								

### Horizontal.

I. On le reconnaît à son goût de crabe. - Pâte à base de soja. - II. Il mesure le trajet parcouru par une voiture. - Le 13, à l'entrée d'Allauch. - III. Écrivain chinois (2 mots), amateur de « Grenouilles ». - Nomme à une fonction. - IV. De lui, d'elle, ... - La « une » du plus ancien quotidien japonais. - V. La fin des haricots. - Sixième degré. - Dans la région Rhône-Alpes. - VI. Le 34, à l'entrée de Sète. - Tente de toile. - Entrée en mêlée. - VII. Surnom de l'éléphant. - Peut se relever difficilement. - VIII. Personne grande et maigre. - IX. Membre de la caste des artisans et serveurs. - Pédopsychiatre français. - X. On peut pratiquer sa politique. - Par la force des choses. - XI. Agence spatiale. - Peintre japonais, précurseur de Korin.

### Vertical.

1. Rivière de Roumanie et de Hongrie. - Roche aux couleurs vives mêlées. - 2. Variété de nouilles japonaises. - Boulettes de riz avec lamelles de poisson cru. - 3. Romançière canadienne. - Beignet japonais. - 4. Ministres musulmans. - Bande dessinée. - 5. Traça. - Ancienne unité de pression. - 6. Post-.. - Ville du Nigeria. - Artistes d'origine russe. - 7. Se plaint. - Œuvre de Spielberg. - 8. Compagnon de mélo. - Il protège le majeur. - Revenu de solidarité active. - 9. Ville du Pérou, connue pour son pisco. - Opéra de Gounod. - 10. « Poisson cru ». - Front islamiste du salut. - 11. Triester de la glycérine. - Pâte de suc de soja.

Solutions dans le prochain numéro

### Solutions des Mots Croisés du N°115

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
I	C	O	R	O	N	A	V	I	R	U	S
II	O	U	A	K	A	R	I	A	N	E	
III	N	I	D	■	C	A	R	A	B	I	N
IV	F	L	I	C	■	C	O	S	■	E	T
V	I	L	E	O	N	■	L	A	S	S	I
VI	N	E	■	R	E	G	E	N	T	■	N
VII	E	R	S	E	A	U	■	A	E	D	E
VIII	M	■	M	E	N	E	S	■	V	I	L
IX	E	G	O	■	T	R	I	V	I	A	L
X	N	U	L	S	■	E	T	H	A	N	E
XI	T	I	T	I	O	T	E	S	■	E	S



**ASSOCIATION DE LA MAIN À LA PATTE :****Ouverture de notre FERME PÉDAGOGIQUE**

La Ferme de la Tourette - 26560 Montfroc

Nos animaux : chèvres, cochons, poules, canards, moutons

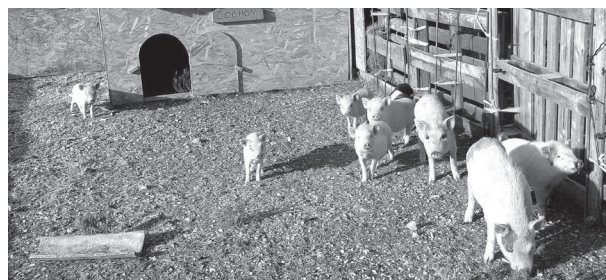
Visite : Venez rencontrer les animaux de notre ferme en famille.

La ferme se situe en colline sur un terrain de 16 ha.

Vous pourrez ainsi faire une petite randonnée accompagnés de nos chèvres. Pendant la visite, vous pourrez également nourrir les animaux.

Tarif : 6 € pour les enfants, 9 € pour les adultes et gratuit pour les moins de 4 ans

En raison du Covid 19, la ferme se visite seulement sur rendez-vous au tél. : 06 88 13 17 78

**FOYER RURAL DE LA VALLÉE DU JABRON - PROGRAMME 2020-2021**

*Difficile fin d'année scolaire pour le foyer rural comme pour la plupart des associations. La reprise est incertaine face à cette pandémie. Les enjeux culturels et leur finalité paraissent dérisoires en regard de la situation. Mais il faut aller de l'avant et les loisirs permettent de faire entrer du réconfort et de la joie dans nos vies, avec des profs compétents et dynamiques. De plus les pratiques sportives, théâtrales ou intellectuelles sont excellentes pour la santé et le moral ! Les activités vont donc reprendre avec des modalités encore à mettre en place, mais vous serez informés par voie de presse, le site et les mailing. Nous vous souhaitons donc une très bonne rentrée. Prenez soin de vous.*

*La Collégiale.*

**GYMNASTIQUE BIEN-ÊTRE**

En attente d'un professeur  
Le VENDREDI de 15h à 16h  
Reprise le vendredi 25/09.  
Salle Montebelle à Valbelle.

**PILATES**

Les cours seront assurés par Barbara Abadia au Mas du Figuier à Bevons jusqu'à la Toussaint, ensuite à la salle polyvalente.  
Renseignements, horaires, tarifs au  
07 78 12 67 46

**LA GYM DES PETITS**

Le MARDI de 17h à 18h – Reprise le mardi 22/09. Salle Montebelle à Valbelle (accueil dès 16h30). Pour les enfants de 3 à 7 ans, animé par Laetitia Brerro, diplômée

de la FFEPGV. Parcours de motricité, activités sensorielles, d'adresse, d'expression pour expérimenter, communiquer, découvrir, jouer...

Coût : 115€/an + adhésion au foyer

**FITNESS**

Le MARDI de 18h30 à 19h30 - Reprise le mardi 22/09. Salle Montebelle à Valbelle. Laetitia, coach diplômée, vous encadre lors de séances de gym ludiques et efficaces, adaptées à tous niveaux pour se dépenser, transpirer, tonifier son corps, perdre du poids, entretenir sa forme, améliorer son cardio, évacuer le stress...

Coût : 115€ /an + adhésion au foyer

**SALLE DE MUSCULATION**

À partir de 18 ans

Salle du Presbytère (à côté de l'église) à Valbelle. Horaires d'ouverture libres après inscription. La salle s'est dotée de nouveaux appareils. Il n'y a pas d'animateur sportif et l'utilisation des appareils est sous l'entière responsabilité des pratiquants.

Coût : 50€ / an + adhésion au foyer

**DES ESPACES DE CRÉATION ET D'EXPRESSION****ATELIER THÉÂTRE**

Le VENDREDI de 16h45 à 17h30 pour les petits / de 17h30 à 18h45 pour les enfants et ados / de 18h30 à 20h pour les adultes. Reprise des cours le 18 septembre. Salle Montebelle à Valbelle. Si vous avez toujours eu envie de monter sur les planches, venez vous essayer au

théâtre avec nous avec des textes faciles, humoristiques, poétiques... Dans un esprit ludique et convivial. Nous repartons pour une nouvelle création avec l'élaboration d'un café théâtre autour de Pagnol. Atelier animé par Mireille.

Coût : 30€ + adhésion au foyer.

**PATRIMOINE**

Le Foyer publie « Lo Contaire dau Jabron » tous les 3 mois. Il se modernise et s'implique dans des sujets comme l'environnement, les arbres, l'écologie... L'abonnement est pour 2 ans : 12€.

Le Foyer publie également « La cuisine du Jabron », « L'habitat dans la Vallée du Jabron », « L'eau du Jabron ». Pour se procurer ces ouvrages et/ou s'abonner au Contaire, contacter Mme Miette Watt à Saint-Vincent-sur-Jabron.

**DANS L'ANNÉE**

Des stages divers, des spectacles de théâtre...

Vous serez avertis par voie de presse, le site du foyer, mailing, etc...

**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 : Adulte : 15 € / 16 ans : 12 €

Pour tout renseignement contacter 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>

**UTL DURANCE PROVENCE Université du Temps Libre ouverte à tous**

Au programme 2020-21 – Reprise lundi 5 Octobre

Cours de langues étrangères, histoire, économie, développement durable, ethnologie, naturopathie, œnologie, découverte de la Francophonie, ateliers d'écriture, mémoire, calligraphie japonaise, poterie, vannerie, Tai Chi, café littéraire, café débat, conférences.

3 bis, Place de la Mairie à Peipin – Renseignements au 04.92.62.60.59 le lundi de 10 à 12h / de 14 à 17h, le vendredi de 10 à 12h

**ACCUEIL DE LOISIRS À VALBELLE**

les Mercredis

Vacances d'automne du 19 au 23 octobre 2020

Pour tout renseignement, Caroline Cappelier au 03 71 31 36 81 ou 06 48 33 74 63



**BEVONS****État civil**

**Naissance :** Paul, Ange, Robert THOMAS-PATTERI né le 28/05/2020 à Digne-les-Bains

**PACS :** Marie-Odile, Françoise CLÉMENCE et Patrick, Marie, Henri SCEURE le 30/06/2020

**Réalisation de la commune :**

- Investiture du nouveau Conseil Municipal le 26/05/2020
- Création du premier tronçon du chemin piétonnier entre Castel-Bevons et Saint-Michel
- Aménagements et travaux de voirie aux parkings du haut et du bas de la Mairie
- Nettoyage haute-pression des bas-reliefs et de la cour de la Mairie
- Restauration scolaire : à la suite des nouvelles normes sanitaires liées au COVID 19, l'EREA n'est plus en mesure d'accueillir les élèves des CM1 et CM2 de l'école primaire de Bevons. La salle Cœur de Village est donc utilisée provisoirement comme Office de Restauration Scolaire pour ces élèves, les repas étant toujours préparés et livrés par l'EREA. Un projet de création de cantine est actuellement à l'étude.

**Incivilités**

La municipalité et les habitants de Bevons déplorent le comportement de certains usagers qui jettent leurs ordures n'importe où et n'importe comment. Un système de vidéo-surveillance sera très prochainement installé sur la zone de tri sélectif.

**NOYERS-SUR-JABRON****État civil**

**Naissance :** Johan LAMARRE né le 29/05/2020

**Mariage :** Alain IMBERT et Catherine REI le 27/06/2020

**Décès :** Bernadette ELLENA décédée le 8/07/2020

**Réalisations de la commune**

Accompagnement des aînés, des personnes démunies de connaissance et/ou d'outils informatiques dans leurs formalités en ligne : point numérique courant septembre en service à la mairie.

**CUREL :** Rien à signaler

**VALBELLE****Travaux de voirie :**

- Chemin du jas
- Chemin de Beaudina
- Travaux au pont des Granges

**SAINT-VINCENT :****Élections 2<sup>e</sup> tour :**

élus conseillers : Daniel DURAND et Rocky DUBOST

Maire : Nicolas FIGUIÈRE

1<sup>er</sup> Adjoint : Philippe BUTTET

2<sup>e</sup> Adjoint : Maxime LAURENS

3<sup>e</sup> Adjoint : Laure MARTIN

**État civil**

**Naissance :** Rose, Marie CABOT

née le 3/09/2020 à Aix en Provence

de Julien CABOT et Marie WITTEVRONGHEL

**Décès :** Mme Yvette VAQUER, née le 15/04/35

décédée le 22/05/20 à Gap

**CHÂTEAUNEUF-MIRAVAIL****État civil**

**Décès :** M. André GALLIAN

Né le 15/03/1939 à Châteauneuf-Miravail

Décédé le 20/08/2020 à Châteauneuf-Miravail

**Autres informations :**

Messe de la Saint Roch à l'église de Châteauneuf-Miravail, le 16/08/2020

Baptême de Maëva FERRE, chapelle du Hameau de Lange, le 16/08/2020

**LES OMERGUES****État civil****Naissance :**

Mélynn Kally Ella GILLOT MOULARD née le 17/10/2019 à CARPENTRAS (Vaucluse)

Mahé Antoine Philippe Thierry GUEZENNEC Né le 17/04/2020 à CARPENTRAS (Vaucluse)

**Décès :**

Jean-Yves GAUYET décédé le 22/04/2020 à DIGNE-LES-BAINS (Alpes-de-Haute-Provence)

**Réalisations de la commune**

Les travaux de goudronnage ont repris (2<sup>e</sup> tranche).

**Autres informations :**

La mairie a organisé le dimanche 02 août 2020 l'apéritif d'honneur.

La Maison de Pays a eu une très bonne affluence cette année.

**MONTFROC :** non communiqué

**Messes**

Dimanche 4 octobre : 9h30 messe à Noyers-sur-Jabron

Lundi 5 octobre : 18h30 messe aux Omergues

Dimanche 18 octobre : 9h30 messe à St-Vincent-sur-Jabron

Samedi 31 octobre : 18h30 messe à Curel

Dimanche 1<sup>er</sup> novembre : 9h30 messe à Noyers-sur-Jabron

Dimanche 8 novembre : messe à Curel (Saint-Martin)

Lundi 9 novembre : 18h messe aux Omergues

Dimanche 15 novembre : 9h30 messe à St-Vincent-sur-Jabron

Dimanche 29 novembre : 9h30 messe à Valbelle

Dimanche 6 décembre : 9h30 messe à Noyers-sur-Jabron

Lundi 7 décembre : 18h messe aux Omergues

Dimanche 20 décembre : 9h30 messe à St-Vincent-sur-Jabron

Vendredi 25 décembre NOËL : 9h30 messe à Valbelle