

N° 124 - automne 2022

Qu'en est-il ?	p.1	Bonjour à vous, amis de la nature...	p.4	Coordonnées des mairies	p.10
Le mot de la rédaction	p.1	Bienvenue au Moulin de la Viorne	p.5	Nouvelles des communes	p.11
L'eau dans tous ses états	p.2	Éloge des Oliviers	p.6 à 8	Horaires des messes	p.11
Eau Pour Tous et Tous pour l'eau	p.3	Nouvelles des associations	p.8	Pensons à nos jardins	p.11
Sauvons notre église !	p.3	Cueillettes enchantées	p.9	La Foire Bio	p.12
Nouveau départ	p.4	La rentrée des écoles	p.10		

Qu'en est-il ?

*Toi, l'épique Jabron, qui connais la douleur
de perdre au fil du temps ce qui donne la vie,...
que deviendrait ton cours sans oiseaux et sans fleurs
Si tes sources oublieraient leurs couleurs et leurs cris ?*

*Toi, qui vois, étonné, ton long serpent d'eau claire
s'effacer peu à peu de tes berges sauvages
où les vieux recevaient comme sang de la terre
le liquide sacré leur rendant un hommage...*

*Toi, qui sus accorder ta musique précieuse
aux besoins d'un pays que le ciel évapore
en disant à ce sol de vallée généreuse
qu'il est temps de vouloir la conserver encore...*

*Toi, qui fus un témoin du tout premier miracle
nous ayant engendré immémorialement,
que fais-tu des galets devenus un spectacle
suspendu à l'espoir gardé par nos enfants... ?*

Gaston Mercier



Photo : Louis Sapey-Triomphe

LE MOT DE LA RÉDACTION

Le Vivre au Jabron est né il y a plus de 30 ans d'un PARM et de la volonté d'un collectif de personnes motivées et sensibilisées à faire circuler des infos dans tous les villages de la Vallée, de créer, de par ce fait, un lien social, intergénérationnel, un lien de VIE tout du long du Jabron.

Ce journal, hébergé par la Vallée sans Portes (association Loi 1901, apolitique et non polémique), élaboré par des bénévoles, disponible chaque trimestre au rythme des saisons, est attendu par bon nombre d'entre vous. Distribué dans les boîtes aux

lettres ou mis à disposition en mairie, dans les agences postales ou autres lieux publiquement fréquentés, il parle de nous, les Jabronnais, de souche ou d'adoption...

Sans la participation de toutes les mairies de la Vallée, qui prennent en charge la facture d'imprimerie au prorata du nombre d'exemplaires fournis, le Vivre au Jabron ne pourrait survivre et entrer ainsi gratuitement dans chaque foyer de notre Vallée.

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

Nous archivons d'anciens numéros. Pour les personnes intéressées, contactez le 06.64.69.71.21

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 : 06 64 69 71 21 - lezardvivant@gmail.com
06 17 67 44 88 - c.lamora@gmx.fr

Association d'affiliation : La Vallée Sans PorteS - les Auches - 04200 - St-Vincent-sur-Jabron
Mise en page : Bernard Nicolas / Impression : Imprimerie Nouvelle - Sisteron
Dépôt légal le 10/01/2018 BnF N°10000000382616

2022 sera l'année de l'eau dans la Vallée du Jabron. *Prise de compétence intercommunale, réunions publiques, implication citoyenne, sécheresse, travaux attendus depuis 17 ans sur la commune de Curel, professionnalisation du service avec agrandissement possible du périmètre SIVU... Que de discussions autour de la gestion de ce bien commun indispensable à notre quotidien dont l'avenir est entre les mains de chacun d'entre nous !*

Loi NOTRe (*) et prise de compétence intercommunale :

Après plusieurs années de discussions et d'études, le transfert de compétence eau et assainissement à la ComCom Jabron Lure Vançon Durance en janvier 2023 a été repoussée à 2026, date butoir imposée par la loi NotRe. Les maires de notre intercommunalité ont voté ce report à 13 voix pour, 10 contre et 3 nulles. L'implication du SIVU en parallèle des collectifs citoyens jabronais, « Eau pour tous » et « Sources libres », ont permis d'ouvrir un débat indispensable auprès des élus pour que l'ensemble des éléments techniques, écologiques, économiques, sociaux, et financiers soient discutés et pris en compte. Après discussion dans les conseils municipaux, les maires du Jabron, presque unanimes, ont fait le choix de ne pas valider une délégation de service public à la société des eaux de Marseille en 2023.

Que va-t-il se passer maintenant autour de la question de l'eau ?

Il est important de préciser l'aspect fédérateur de la quasi totalité des communes qu'a provoqué cette question. Les différentes études réalisées par la CCJLVD et le SIVU ont permis de mettre en lumière les avantages de la gestion locale de l'eau mais surtout les failles et la nécessité de revoir notre modèle de gestion qui repose aujourd'hui essentiellement sur le bénévolat des élus et qui, avec l'augmentation régulière de la population et l'agrandissement du réseau, nécessite une réelle évolution. Pour ce faire, et à la demande des maires du périmètre SIVU, une « professionnalisation » a été entreprise par la création d'un emploi adapté aux besoins de terrain, une refonte du secrétariat/comptabilité ainsi que l'achat de matériel et de véhicules adéquats.

Pour arriver à ce résultat : un réseau aux normes, une réactivité adaptée aux particularités topographiques importantes, un coût du service au plus juste et la pérennité de la ressource face au changement climatique, les maires du Jabron sont prêts à discuter de l'uniformisation de l'exploitation des réseaux. Cela offrirait une meilleure vision globale, et une mutualisation des moyens permettant les investissements nécessaires pour la pérennité d'un service de proximité et de qualité pour chaque commune et donc chaque habitant.

Le dernier point d'évolution de notre mode de gestion sera l'implication de la société civile par le biais de représentants du collectif « Eau pour tous » (pour le moment le seul sur le périmètre du SIVU) afin de participer aux débats, et permettre un lien informatif auprès de la population sur le modèle de gestion publique de l'eau. Plusieurs points sont à l'étude, organisation d'une « fête de l'eau » annuelle, participation à la création d'un site internet, voire un soutien encadré lors d'interventions d'urgences nécessitant des moyens humains ponctuels plus importants.

Pour conclure, nous voudrions remercier et féliciter les maires du Jabron qui ont été à l'écoute et ont pris en compte l'ensemble des éléments. Ainsi que ceux qui ont accueilli et discuté avec les représentants des collectifs citoyens, autant que le SIVU, et ont pris la peine de porter la parole et les arguments locaux lors du conseil communautaire du 18 Juillet 2022, année qui marquera une formidable expression démocratique dans notre bien aimée Vallée du Jabron.

Si la question du transfert de compétence se reposera pour le 1^{er} janvier 2026, il n'est pas à exclure que le contexte économique et écologique apporte encore des changements à la loi NOTRe et en modifie les modalités.

D'ici là, un long et très sérieux travail d'analyse et de concertation est à l'ordre du jour, afin d'envisager les meilleurs choix pour l'intérêt général.

Un élan considérable est donné à la gestion de l'eau, il faut désormais une volonté politique actée dans le temps pour pérenniser ce service public dans les meilleures conditions.

Le président du SIVU du Jabron,
Guillaume Benseghir

(*) N.D.L.R. : Loi NOTRe : source officielle/Internet

Promulguée le 7 août 2015, la loi portant sur la Nouvelle Organisation Territoriale de la République confie de nouvelles compétences aux régions et redéfinit les compétences attribuées à chaque collectivité territoriale. Il s'agit du troisième volet de la réforme des territoires après la loi de modernisation de l'action publique territoriale et d'affirmation des métropoles et la loi relative à la délimitation des régions de 2015.

La situation de l'eau étant bien résumée par l'article voisin, nous éviterons de répéter.

Simplement, ayons en tête que notre mobilisation collective aura permis une économie annuelle de près de 300 000 € pour les habitants concernés, soit tous les habitants de la Communauté de Communes, sauf les habitants de Peipin et Aubignosc.

Bien que l'enjeu soit plus large à notre avis que la simple question financière, il nous semblait important de le préciser. Maintenant, tout reste à faire ! Nous, Collectif Eau Pour Tous, souhaitons continuer le travail entamé pour que l'Eau devienne un sujet citoyen, que l'on comprenne le plus largement possible les enjeux de la gestion, les atouts comme les difficultés liés au territoire qui est le nôtre.

Si la loi NOTRe à l'origine de l'obligation du transfert de compétences n'est pas modifiée dans les années à venir, nous risquons de perdre en 2026 ce que nous avons gagné cette année ! Voilà pourquoi nous profitons de cet espace pour entamer un dialogue citoyen, intercommunal, pour que tous, usagers, élus qui gèrent l'eau pour nous actuellement, trouvions les idées, les solutions qui permettront de résoudre les problèmes à venir, dans un cadre pratique comme législatif.

Dans le courant de l'automne, nous organiserons des réunions dans toutes les communes pour que la discussion soit la plus large possible, en souhaitant que nous y serons nombreux !

À très vite,

Le Collectif Eau Pour Tous
collectifeaupourtous.04@gmail.com

SAUVONS notre église !

Lequel d'entre nous ne connaît pas l'église de Saint-Vincent-sur-Jabron, perchée sur sa colline dominant la vallée et son village ?

Cette église, comme beaucoup de maisons, a subi des problèmes inhérents à la sécheresse : suite à l'assèchement de certaines parties du terrain, des fissures, plus ou moins importantes, ont fait leur apparition. Des travaux sont impératifs pour empêcher notre église de s'abîmer plus dangereusement. Des devis sont en cours, mais il apparaît que le montant des travaux nécessaires (consolidation des voûtes fragilisées, reprise des fissures et rebouchage, etc.) s'avère important, pour notre commune et notre association.

Cependant, la commune et notre association, n'ont pas les moyens nécessaires de prendre en charge le financement d'une telle opération.

C'est la raison pour laquelle nous faisons appel à votre générosité, dans le but de sauvegarder ce patrimoine emblématique de notre vallée, ultime vestige de ce qui fut l'ancien village de Saint-Vincent-sur-Jabron.

Vous pouvez adresser vos dons (déductibles des impôts) par tout moyen à votre convenance.

L'association et la mairie vous remercient vivement de votre soutien à cette cause.

Contact :

Association pour la Restauration de la Vieille Église de Saint-Vincent-sur-Jabron

Téléphone : 06 61 92 02 49

mail : martine.labartino@orange.fr

ou

Le siège Social de l'association : Mairie de Saint-Vincent-sur-Jabron



Aquarelle : Catherine Dixon



Photo : Martine Labertino

La pâtisserie C'Délices a fermé ses portes et son camion le 1^{er} septembre.

« En effet, je pars vers un autre horizon professionnel en tant qu'enseignant en pâtisserie au sein du CFA de Digne. Après un an d'essai avec une classe, je m'occupe à présent de plusieurs classes d'apprentis pâtissiers.

J'ai eu à cœur pendant plus de 10 ans de mettre à votre disposition mon savoir-faire et mes créations. Je vous remercie tous pour la confiance, les échanges et les sourires que nous avons partagés sur les marchés ou lors de vos fêtes. Le chemin continue. »

Laurent Colin

Bonjour à vous, amis de la nature...

Voilà que deux complices, transfuges de la clue gardée par Sisteron, se retrouvent en vos murs suite au dernier clin d'œil du quartier de la Baume sous lequel défilèrent nos plus de vingt-quatre ans de trafics, de tourisme et de « Mistral gagnant » bousculant la Durance et les passants du pont.

C'était face à Vauban, qui prenait le relais de notre écran rocheux pour « offrir » des hivers et leurs quatre mois d'ombre aux tendances glaciales.

Des dalles à escalades au chemin d'Entrepierres, notre « rue du Rocher » honore son verrou par le GR5 auquel est ralliée la voie du « Compostelle ».

La citadelle veille, ne rendant au soleil que progressivement son pouvoir de glisser sur la rangée de tuiles d'une belle facture en guise de « balcon ».

Et les hautes murailles révèlent un cadre unique imprimant à foison cette géologie dans les regards surpris par la fameuse porte : Provence-Dauphiné.

Notre vent a tourné, engageant nos pénates dans la large embouchure dont l'aval préfigure d'autres étranglements forcés par un torrent vivace ou incertain ayant inscrit son nom sur une cinquantaine de kilomètres de vallée Est-Ouest : le Jabron.

L'erratique entonnoir distribue l'habitat au fil d'un long ruban venant bientôt buter sur reliefs et bourgades. Et, pour ouvrir son bal de la présence humaine, le hameau de Bevons, prélude à l'échappée se glissant vers l'écrin de forêt, de rocs et de silence, la bien nommée Valbelle. Puis, Noyers-sur-Jabron, village emblématique, l'entracte du Couvent, à l'habitat discret, Piedguichard, Châteauneuf-Miravail, Lange, et autres lieux-dits que semble proposer Saint-Vincent-sur-Jabron. Puis apparaît Curel, au pittoresque effet pris dans la double courbe que la prudence fait négocier en douceur... après avoir surpris l'arrêt du « Passavour ». L'inclinaison s'étire jusqu'à se dérober dans une dépression que surplombe une clue à l'hieratique allure : la faille de Montfroc sous laquelle s'aligne tout un lot de foyers... avant de relancer son serpent capricieux à l'assaut des Omergues, étape préluant le col de la Pigière qui dessert Séderon au creux d'autres contrées.

Fin de vallée partie jouer avec la Drôme...

Mais d'autres lieux de vie habitent les adrets, et parfois les ubacs, faisant de ces espaces une alternance crue de sites plus sauvages, que la respiration des humains entretient.

Vieux Noyers, Saint-Martin, Aubard... perpétuent leurs histoires parmi d'autres isolats dont les noms dilués par des accès farouches annoncent aux postulants qu'ici veut s'accrocher l'âme de la Provence.

Gaston Mercier



Bienvenue au Moulin de la Viorne, chambres d'hôtes, gîtes, culture, bien-être ! 5

Parler de notre arrivée dans la vallée, notre région de cœur ?

En fait, Vincent se sent un enfant du pays ! Ses grands-parents ont acheté une maison côté Méouge, à Éourres, au moment où le village était en train de s'éteindre. Ses parents, eux aussi tombés amoureux de la région, l'ont retapée et s'y sont installés, puis une tante est venue, un oncle, une de ses sœurs !

Vincent y a passé une partie de son enfance, dans cette nature belle, paisible et vivante à la fois, foisonnante de créativité en tout genre, de culture dans tous ses états : culture bienveillante de la terre et artistes passionnés et passionnants !

Artistes musicien et danseuse, nous vivions à Paris dans le tumulte urbain et au rythme des tournées. Dès que nous le pouvions, nous descendions prendre notre bol d'air et de lumière, avec nos filles, avec le rêve de venir nous y installer un jour. Nous aimions venir dans la vallée du Jabron. Des amis nous avaient fait connaître les ateliers poterie de Roselyne Rosset, où nous amenions régulièrement les filles. Nous allions aussi déguster une glace de chez C'Délices sur le marché de Montfroc, si convivial !

Le projet a mûri et nous avons pris notre envol ! Avec l'envie de créer un lieu ressource, d'accueil bienveillant, de culture de partage et de bien-être avec soi et son environnement. Conscients des enjeux écologiques et humains, nous voulions proposer un lieu de détente qui permette de se reconnecter à la beauté de la nature, pour un moment privilégié et hors du temps.

C'est donc naturellement que nous avons élargi nos recherches sur la Vallée du Jabron. Le Moulin de la Viorne nous a « appelés », il correspondait exactement aux projets que nous avions imaginés.



Photo : le Moulin de la Viorne

Nous nous y sommes installés en famille en 2016, avec Cloé, 10 ans, et la petite Lou qui venait de naître. Nous nous sommes tout de suite lancés dans nos activités, portés par la magie du site dans son écrin de verdure !

Les amoureux de la nature sont ravis de découvrir la vallée en venant se poser au Moulin. Nous proposons régulièrement des



Photo : le Moulin de la Viorne

concerts, spectacles, expositions d'artistes locaux et maintenant des cours de proximité, de danse, de guitare et de yoga. Nous avons à cœur de partager notre savoir-faire en nous engageant dans la vie du territoire par la culture, afin de favoriser les rencontres humaines et artistiques. Nous recevons également de nombreux stages, ouverts à tous : yoga, chamanisme, reiki, communication consciente, ateliers d'écriture, ateliers de danse... nous mettons tout en œuvre pour que les organisateurs et les participants puissent profiter de cette nature préservée, cadre de la belle énergie de la vallée, en intégrant ces formations.

Nous accueillons donc et avons également été accueillis par cette belle vallée et ses habitants aux horizons si variés !

Vous pouvez trouver nos différentes propositions d'accueil sur notre site : moulindeLaviorne.com

Yaëlle DE BRUYNE

Le Moulin de la Viorne

04 200 Les Omergues

+33 (0) 4 92 62 01 65

+33 (0) 6 14 65 52 43

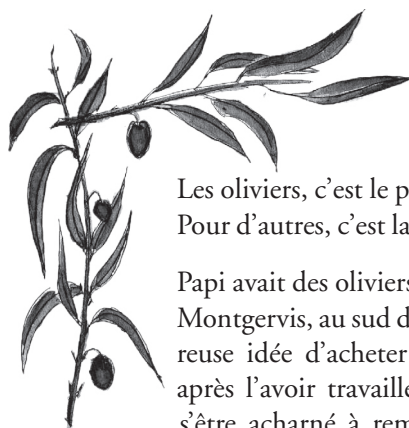
Le Moulin de la Viorne
Chambres d'hôtes - Culture - Bien-être
04 92 62 01 65



moulindeLaviorne.com
04200 Les Omergues

Éloge des Oliviers et surtout des ramasseurs (vous savez, ces fous qui ramassent et qui aiment ça)

A l'entrée de la vallée du Jabron, tout un pan de la colline de Montgervis est planté d'oliviers. Par chance, j'ai pu fréquenter cet endroit qui est resté cher à mon cœur. Mon grand-père avait acheté une parcelle qui lui avait apporté beaucoup de bonheur. Ce qu'il n'avait pas prévu, c'est que cet endroit apporterait aussi à sa famille et à ses amis son lot de joies et de bons moments. Ce texte était destiné à rester privé : je l'ai écrit en pensant à mon grand-père, avec amour, comme un petit hommage à la culture de l'olivier et du « cabanon », à la famille, aux amis, aux petits bonheurs. C'est un hommage à une vie simple, à l'envie d'être ensemble, à une époque, où les yeux rivés sur les portables, n'existait pas encore, où l'hyper connexion était absente. On se parlait, on mangeait, on buvait, on riait : on profitait d'être présents, vivants, heureux du partage. Les oliviers restent, le grand-père a disparu, puis la grand-mère aussi... Les oliviers comme sentinelle du temps : ils étaient là avant, ils seront là après... Les hommes passent, travaillent, et se réjouissent de cette terre qui les nourrit, puis disparaissent. De nouvelles familles découvrent ces lieux et y trouvent le bonheur : c'est un peu ça, la vie dans les oliviers. J'avais laissé traîner ce texte sur la commode du cabanon familial. Il aurait pu rester secret. Alors je vous le livre aujourd'hui, un peu intimidé, grâce à Sabine Jacobs qui elle aussi fait partie de la famille.



LES OLIVES ?

Ça gonfle énormément...
mais pas tant que ça !

Les oliviers, c'est le plaisir secret des Bas-Alpins. Pour d'autres, c'est la chasse... des fois les deux !

Papi avait des oliviers dans une colline nommée Montgervis, au sud de Sisteron. Il avait eu l'heureuse idée d'acheter une parcelle abandonnée après l'avoir travaillée et débroussaillée. Après s'être acharné à remettre en état une olivette penchée dans les Oulettes qui ne lui avait donné qu'une seule récolte, malgré son travail, il avait acquis cette parcelle - la plus belle de Montgervis - faut bien se vanter, car non pentue. Au début, ce n'était pas la plus belle car il y avait autant de ronces que d'oliviers, paraît-il. Pour ma part, je l'ai toujours connue belle. Et, privilège suprême, avec un cabanon à l'ombre de chênes. Le cabanon, c'est la moitié de la richesse, une promesse de bonheur. Quand on achète une parcelle de terrain, on y met son cœur, le fond de ses poches, mais surtout c'est le bonheur que l'on offre à ses enfants et ses petits-enfants. Ce fut le cas pour nous. Pour l'équilibre de chaque enfant, on devrait prôner une loi obligeant l'état à donner un petit bout de verger, de jardin ou de forêt à chaque français. À peine utopiste ou communiste, mais on aurait moins de violence. Vive les jardins ouvriers...

Les oliviers, c'est un super loisir, si on aime se geler les doigts en ayant les bras en l'air en décembre/janvier, si on aime se mettre des branches dans les yeux, si on aime voir des tonnes d'olives sur un arbre et qu'en les regardant on se dit qu'on n'a pas fini de sitôt ou qu'il va falloir s'étirer drôlement pour atteindre celles du haut. Quand tu as fini de les ramasser, il faut tailler les arbres et c'est drôlement vigoureux un olivier. J'exagère à peine en disant comme on le dit souvent : « C'est un travail pour les retraités... ».

Oui mais voilà, les oliviers, ce n'est pas que ça. C'est prendre le soleil d'hiver sur le visage au sommet d'un arbre taillé trop haut et admirer la canopée qui forme des petits nuages, c'est rire et passer le temps avec les « motivés pour ramasser », c'est toucher des perles noires et dire qu'elles sont vraiment belles ou pas, c'est râler sur la récolte en se disant qu'il n'y aura pas beaucoup

d'huile cette année. C'est avoir les mains douces en les mettant dans les caisses. C'est grimper sur des échelles à la stabilité relative ou faire le malin directement dans l'arbre. C'est entendre tomber des « grappes d'olives » sur les filets et les rassembler en se disant qu'« il a donné celui-là ».

PATATE ALU, PATATE TOI MÊME !

C'est aussi à midi, se retrouver, famille, amis, cousins venus « oliver » et se réchauffer auprès du vieux poêle hérité de je ne sais plus quelle grand-mère ou grand-père. C'est l'allumer, lever les cercles de métal de différents formats et mettre le petit bois de taille et le refermer. Bien sûr, ça fait un joli bruit de ferraille, un « dling » qui te rappelle que ta grand-grand-grand mamie, la vieille donc ou le vieux faisaient comme toi. Bref, ce poêle, c'était pas fait pour les chinois ou alors c'était un poêle de l'empereur ! C'est le poêle de Papi-Mamie : respect ! Bien entendu ce n'est pas toujours bien étanche ou bien fermé ou ça « tube un max » ! On s'enfume un chouia ! Le cabanon prend un peu la couleur noire de la fumée mais c'est cool quand on est gamin. Il suffit de le repeindre à la chaux tous les 30 ans. Au moins, il y a des odeurs. Alors, on ouvre la porte et Mamie râle qu'il faut la fermer pour le froid. Mais comme on est des gosses libres, des vrais petits alpins, on rentre et on sort sans arrêt, bien sûr en laissant la porte ouverte... Et, ça râle de nouveau. Dire que je peste quand mes gosses font pareil ! J'exagère : pour un gosse, une porte ça ne sert à rien : c'est une invention stupide d'adulte qui a envie d'être tranquille...

Puis, il faut mettre des patates dans de l'aluminium et les faire griller dedans. Avec un bon verre de vin rouge, à midi, quand tu as les doigts gelés, tu prends ces « patatalu » avec bonheur : c'est la jouissance du chaud microlocalisé ! Ça ne dure pas longtemps, car il faut ensuite peler la patate quand t'es gosse ! Et là, tu te crames les doigts. Il faut dire que quand on est gosse, on n'aime pas trop la peau toute sèche des patates, alors qu'adulte, on trouve que c'est un délice cette peau craquante. Il y a deux écoles : patate « noix de beurre » (école lyonnaise) ou patate « filet huile d'olive » de l'année précédente (école provençale). Qu'en pensent le cœur et les artères ? De toute façon, c'est chaud, c'est bon et il nous fallait bien ça !

Papi d'ailleurs, avait l'art de réchauffer les cœurs, mais pas seulement : il se réchauffait les pieds avec une drôle de méthode : il posait des briques de terre cuite sur le fameux poêle. Non, je ne

fais pas une fixation, mais quand on a eu froid, il n'y a rien eu de tel pour un homme ! C'est préhistorique le feu, mais qu'est-ce que c'est bon ! Il n'y avait qu'à enlever ses chaussures et se chauffer les pieds gelés par le froid sec venu des montagnes.

Quand on était petit, on se sauvait après le repas, sans surveillance, car on n'avait pas plus de risque de rencontrer un sanglier qu'un pédophile ou un vendeur de chichon ! En gros, les parents savaient à peu près où nous étions. Un de nos grands jeux consistait à aller sur un immense pierrier de 15-20 mètres, fait par des générations de courageux : des ramasseurs de pierres dans les champs. Ils n'ont pas fait que ramasser les olives... On y avait construit un camp de base avec même un toit fait de branches du temps de sa splendeur ! Aujourd'hui 30 ans après, il ne reste que les fondations en pierre ! C'est du boulot pour un archéologue. Et bien sûr que font des gosses en haut d'un pierrier en créant des cibles originales : arbres, tonneaux de métal, pierre « plus grosse » que les autres. On faisait aussi de nombreuses cabanes dans les forêts alentours et on allait escalader la falaise de 30 mètres sous la surveillance attentive de nos parents restés dans le cabanon... C'est de là qu'on avait la plus belle vue sur l'olivette et les travaux de l'autoroute qui montait jusqu'à Sisteron, destination « le ski ». De temps en temps on entendait de gros « boum ». Pour faire l'autoroute les concepteurs n'avaient guère eu d'autres choix que de percer à coup d'explosifs le rocher de la Baume sur cinq cent mètres, qui forme la clue de Sisteron. Des fois, à l'école, ça surprenait un peu ces explosions et ça nous réveillait si on toupinait...

Pour ma part, concernant la participation active à la récolte d'olives, j'étais, je reste un piètre ramasseur d'olives. Petit, ça me gonflait vraiment cette corvée : ramasser, tirer les filets ; mettre les échelles, les enlever, les déplacer et recommencer à l'arbre suivant, des fois pour un ou deux kilos d'olives. Bref, un mauvais ramasseur, mais un amoureux sincère du lieu.

INDUSTRIALISATION

Une fois ramassées, les olives sont pesées. C'est le job de la mamie avec son petit carnet qui surveille si les troupes ont bien bossé ou non. Elles sont ventilées dans un appareil ancestral datant de Jésus ou Constantin, peut-être, et qui fait un boucan du tonnerre : ça trie doucement les olives qui tombent vers le bas. Les feuilles s'envolent. Il vaut mieux éviter les moumoutes parce qu'elles partiraient en même temps. On fait sécher les olives sur des canisses qu'on remue en même temps avec une sorte de racloir en bois pour qu'elles ne moisissent pas. L'odeur d'olive inonde la pièce et quand on glisse ses doigts dans les olives on retrouve des mains de la douceur des nourrissons. En séchant elles perdent du poids. Avant de les mener au moulin, on les met dans des sacs de toile de jute et on les pèse à nouveau. Heureusement qu'il y avait le fameux carnet de mamie. C'est vrai les mouliniers, on sait tous que ce sont un peu des voleurs ! Allons-y pour un cliché... Avant, il y avait un moulin au village des Mées avec une meule en pierre. C'était un délice de rentrer dans le moulin. Ça sentait l'huile d'olive. Les olives écrasées ressemblent à de la tapenade violette. Elles sont ensuite mises sur des tapis circulaires et sur une presse. Et, là miracle : l'huile coule toute trouble. Cinq kilos d'olives pour un litre d'huile... plus ou moins la part du moulinier... Là, au moulin, ça parle rendement, pourcentage, ça a donné ou pas trop. Bref, ça parle chiffre.

Tu repars avec ton huile bien méritée et vient un instant précieux : tu la goûtes. Souvent, tu prends un petit bout de pain et tu regardes la couleur, tu la sens et tu goûtes : c'est là qu'elle est la meilleure. Tu compares à celle de l'année dernière : ça palabre un peu : plus fruitée, moins, un goût de terre, elle est verte, ou délicieuse...

En tout cas, elle est bonne, c'est la nôtre...

Le travail de l'olivier ne s'arrête pas là...



Éloge des Oliviers et surtout des ramasseurs (vous savez, ces fous qui ramassent et qui aiment ça)

LA TAILLE DE L'OLIVIER : « l'olivier n'est pas rancunier... »

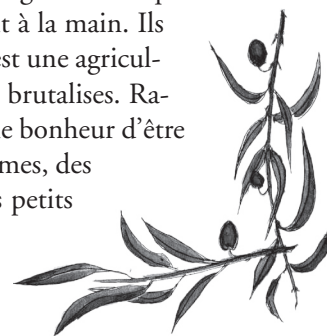
Alors là, on rentre dans le domaine des spécialistes, voire des casse-pieds : chacun y va de son petit conseil... Bien sûr un olivier, pour qu'il produise doit être taillé. Et, caractéristique du Sud, chacun a sa méthode, et évidemment c'est la meilleure. Avoir des oliviers, c'est parler avec les voisins de la taille et argumenter. Ça donne lieu à de belles discussions comme on les aime bien dans le Sud. On pourrait faire un film à la Pagnol : « Coupe celle-là ! - Non t'es fou ! C'est celle là qui va donner l'année prochaine... - Rabats-le cet arbre, il monte au ciel, tu vas aller les cueillir comment tes olives ? Avec un hélicoptère ? - Dégage le tronc, mais pas trop quand même, il doit être éclairci au centre, mais ne doit pas voir le soleil - Coupe pour que les branches aillent vers le bas - Oui, mais les branches qui vont vers le haut, elles donnent pas mal aussi. On les coupera ensuite ! »

Bref, chacun repart chez soi en pensant que l'autre ne sait pas tailler et qu'on aura certainement plus d'olives que le voisin. D'où cette phrase pleine de sagesse du grand-père : « Pour tailler écoute bien tout le monde et tu fais comme t'as envie ! » On continue comme ça d'ailleurs, même si ce n'est pas parfait.

Une fois, les branches taillées, il faut les brûler rapidement. C'est pour ça qu'on voit des petits feux dans les olivettes au printemps : ça donne une ambiance sympa au milieu des oliviers, typique bas-alpins qui fait monter les pompiers des fois quand un marseillais zélé grimpe au ski a vu de l'autoroute que la montagne est en feu ! Point d'incendie, mais de l'activité dans les oliviers. On brûle les branches qui s'enflamment très facilement dans un tonneau métallique récupéré je ne sais où ! Un des petits jeux de mon frère Dam's, est de bourrer le tonneau à fond pour créer une fumée bien épaisse qui « emboucane » l'olivette et les voisins aussi d'ailleurs... On a un petit côté « boîte de nuit » dans les oliviers en plein jour... La classe ! Il ne manque que les gogos danseuses !

Les oliviers, ce ne sont pas que des olives. Je plains les ramasseurs qui vibrent leurs arbres avec leur peigne mécanique. Oui, c'est plus rapide, oui c'est plus efficace, mais les olives, les grecs et les romains les ramassaient à la main. Ils oublient l'essentiel avec la mécanisation : cette cueillette, à l'ancienne, c'est simple, pas bruyant, c'est une agriculture tendre, c'est le retour à la terre et si tu ne caresses pas un peu les branches de ton arbre, tu le brutalises. Ramasser à la main, c'est laisser la place à l'humain : ce sont les retrouvailles de la famille et des amis, le bonheur d'être ensemble et de partager un instant, si inutile mais rythmé par la nature et sa production. Des hommes, des femmes, des enfants sur un lieu, des discussions, des sourires et de la chaleur en plein hiver. Des petits plats au cabanon qui réchauffent le cœur, de l'amour des autres et un bon vin. Dans cette simplicité, on y trouve un trésor : la paix de l'âme et une certaine éternité. Merci Papi.

Michaël Gaume



Aquarelle : Catherine Dixon

Nouvelles des associations

Foyer Rural de la Vallée du Jabron

PROGRAMME 2022-2023

Atelier théâtre tous les vendredis à la salle Montebelle de Valbelle

enfants à partir de 8 ans de 17h à 18h

ados de 18h à 19h30

adultes de 18h/18h30 à 20h/20h30

Reprise des activités vendredi 7 octobre

débutants accueillis à bras ouverts

Coût 20€ pour l'année

adhésion 12€ enfant et ados / 15€ adultes

Musculation : en self service

coût 50€ pour l'année / adhésion 15€

pour tout renseignement : 04 92 62 85 75

ou frvj04@gmail.com

Association « Les couleurs du Jabron »

Cours collectifs de dessin, peinture et aquarelle

Le vendredi, hors vacances scolaires, de 14h à 16h

Chacun évolue à son rythme et dans la pratique choisie, et avec bienveillance.

30 cours de 2 heures/an, 210 euros, payable en trois fois, soit 3,50€ l'heure de cours.

Tél. : 06 22 57 63 30

Association Agapé

Contact : Yaëlle

Ateliers du Moulin de la Viorne

Tél. : 06 14 65 52 43

Cours de guitare avec Dominique Emmanuel

Le vendredi après-midi à Noyers-sur-Jabron, à partir de 6 ans et adultes

Cours de danse contemporaine avec Yaëlle Beuzelin-De Bruyne

Ateliers du Moulin de la Viorne, aux Omergues,

2 cours pour les enfants de 6 à 8 ans et de 9 à 12 ans

Des ateliers de danse contemporaine et libre pour les adultes seront proposés une fois par mois.

Cours de yoga traditionnel, hatha yoga, pranayamas, mantras, pour aligner notre corps, notre énergie et notre esprit, les jeudis à 18h

Et pour les concerts, réservez votre week-end du 18 au 20 novembre pour écouter le Trio de l'Ensemble Agapé qui nous fera vibrer avec un nouveau programme !

Si vous souhaitez soutenir l'association, les adhésions sont proposées à partir de 5€ :

<https://www.helloasso.com/associations/association-agape/adhesions/adhesion-association-agape>



Je m'appelle Mélodie Bouisseries, j'ai 33 ans et suis originaire de l'Hérault, d'un petit village entre les Montagnes Cévenoles et la Mer Méditerranée.

Durant une dizaine d'années, j'ai vécu en caravane, sur différentes exploitations agricoles du Sud de la France, en élevage caprin, transformation fromagère, garde de chèvres en parcours et (éco)pastoralisme : entretien des milieux naturels et protégés avec des troupeaux de chèvres et de brebis. C'est à cette période que j'ai découvert la Cueillette Sauvage de « Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales ».

J'ai continué à apprendre constamment des plantes que ma route croisait. En compagnie des troupeaux, je parcourais des journées entières les collines en quête de savoir et de découvertes sur cette flore qui me fascinait tant, avec l'aide de mes nombreux livres (pas si légers à porter...). L'observation des animaux face à la fleur, son appétence, son odeur, sa couleur, son moment d'apparition, ses propriétés médicinales, ses multiples utilisations... Mes journées étaient guidées par ma soif de savoir et de passions concernant la flore.

En 2010, j'ai passé mon diplôme BPREA au CFPPA de Florac dans les Cévennes Lozériennes, avec pour spécialisation « Agriculture Bio » et « Transformations à la Ferme ». J'ai pu apprendre toutes les bases nécessaires, ainsi que les règles d'hygiène.

Les années passant, j'ai décidé de voyager à pied, avec pour bagages mon sac à dos et le minimum vital. Toujours en autodidacte, j'ai pu élargir mes connaissances en herboristerie, en étant guidée par cette source intarissable de savoir que la nature pouvait m'offrir. Je me suis baladée sur le chemin de Compostelle, au Maroc, en Espagne, en France, en Corse, en Italie. Et de là, j'ai fait une pause d'un an en Italie à travailler sur une exploitation caprine à transformer yaourts, Ricotta, Caprino, etc.

En 2016, je suis rentrée en France avec un petit être dans mon ventre en attente de découvrir le monde. Et, la vie m'a amenée aux Omergues, premier village de notre merveilleuse Vallée du Jabron. Les habitants nous ont accueillis à bras ouverts en nous apportant une grande aide matérielle dans les débuts, et surtout un accueil très chaleureux. Nous ne connaissions pas du tout cette sublime Vallée et nous l'avons découverte complètement par hasard en ayant postulé pour un emploi chez un chevrier de Montfroc.

Ma petite fille a vu le jour en avril 2016 et mes cueillettes ont repris très vite avec elle en écharpe de portage.

En novembre de la même année, nous nous sommes installées à la Loubière, toujours dans

la vallée, aux abords de Sisteron sur une belle propriété de 3 Ha en bordure du Jabron à l'Ubac de la Montagne. En février 2017, nous avons récupéré cinq petites chevrettes que nous avons élevées au biberon.

En avril 2017, je me suis lancée dans les démarches administratives pour pouvoir me déclarer chef d'exploitation au régime agricole en tant que cotisante solidaire. Je précise que je n'avais aucun apport financier mis à part les aides versées par la MSA.

Mon but n'était en aucun cas de me lancer dans un gros projet agricole mais, tout en exerçant ma passion, de pouvoir également m'occuper entièrement de ma fille. La première année d'installation, j'ai commencé à faire des sirops de fleurs, tisanes et macérats huileux et tout ça, issu de mes cueillettes sauvages dans la Vallée. Je vendais uniquement mes produits sur le marché hebdomadaire du samedi de Sisteron.



Puis, voyant que cela fonctionnait et ayant de bons retours de toutes parts, j'ai développé chaque année une nouvelle gamme de produits (gelées de fleurs, savons au lait de ma biquette, un peu de légumes, bocaux légumes transformés et, pétillant des fées (limonade de sureau) ! Mon activité n'a cessé de s'accroître, les gammes de se diversifier, les points de vente ainsi que les ventes sur les marchés de se multiplier et je voyais sans cesse la demande augmenter... Voilà comment je suis arrivée là où j'en suis.

Je me suis laissée guider par la vie, par ce qu'elle avait à m'offrir et ai su, avec beaucoup de passion, de persévérance, d'obstination et surtout la foi, réussir à avancer à petit pas de fourmi... doucement mais sûrement. À présent, je peux enfin dire que je vis de ma passion avec certes, des revenus modestes mais, le cœur rempli et des journées riches en émerveillements, surprises et surtout, une vie en harmonie et en accord avec le rythme des saisons et de la nature.

Mélodie Bouisseries

« cueillettes enchantées »

cueillettesenchantees@yahoo.com



BEVONS

Virginie accueille cette année 13 élèves de CM2. Un petit nombre qui va lui permettre de bien les préparer pour la rentrée en 6^e de l'année prochaine... Grand thème de l'année « Voyage autour du monde », tout un programme !

NOYERS

39 enfants en tout

7 en Petite Section et 8 en Moyenne Section avec Anne Lorenzetti (remplaçante)

9 en Grande Section et 15 en CP avec Céline

Plusieurs thèmes seront abordés tels qu'un projet écologie en partenariat avec l'EREA pour la fabrication de nichoirs en bois à installer dans le village, une participation avec le Théâtre-Duranc à une pièce « découverte du son et des émotions », également un projet de découverte des jeux de société, et toujours en cours le projet jardin.

Les Tandems du savoir : 17 élèves de 2 ans1/2 à 13 ans de la Petite Section à la 5^e.

SAINT-VINCENT

Virginie accueille 14 petits, dont 2 en Petite Section, 6 en Moyenne Section, 3 en Grande Section et 3 en CP.

La 2^e classe, remise en service, permet à Anthony Guigo de se charger des 15 plus grands, dont 5 en CE1, 1 en CE2, 3 en CM1 et 6 en CM2.

Soit 29 élèves en tout.

VALBELLE

Anne est partie profiter d'une retraite bien méritée...

Olivia se charge de 13 CM1.

Laure Piccirillo accueille 12 CE1 et 8 CE2.

Soit 33 élèves en tout.

Dates des vacances scolaires :

Automne du 22 octobre au 7 novembre

Noël du 17 décembre au 3 janvier

Accueil de loisirs à Valbelle

Anne SIMONOT vous informe,

Ouvert tous les mercredis

Thème de la rentrée : à la découverte du journalisme

Horaires : de 7 h 30 à 18 h 30 1/2 journée ou journée

Ouvert pendant les vacances d'Automne du 24 au 28 octobre

Thème : exploration des 7 arts majeurs : l'Architecture fantastique

Une veillée est prévue de 18h30 à 21h30

Horaires : de 7 h 30 à 18 h 30

Inscriptions des vacances se feront en deux temps : du 11 au 14 octobre pour les inscriptions à la semaine et du 18 au 21 pour les inscriptions sur 3 ou 4 jours.

Pour tout renseignement, tarifs etc...

Contact : 09 17 31 36 81 ou 06 48 33 79 63

Accueil de Loisirs Les P'tites Bouilles CCJLVD

Mairie – 84 Rue de la Mairie 04200 AUBIGNOSC

*Coordonnées et horaires d'ouverture des mairies***MAIRIE de BEVONS**

Maire : Marc HUSER

Secrétaire : Catherine ROUX

Tél : 04 92 62 80 16

mairie.bevons@wanadoo.fr

<https://ccjlvd.fr/index.php/territoire/communes-2/bevons/>

Ouverture : mardi et jeudi de 14h à 17h

Rencontre avec le Maire ou les Adjoints sur RDV

MAIRIE de VALBELLE

Maire : Pierre-Yves VADOT

Secrétaire : Catherine ROUX

Tél : 04 92 62 86 59

mairiedevalbelle@wanadoo.fr

Ouverture : mardi et jeudi de 8h30 à 12h

MAIRIE de NOYERS

Maire : Brice CHADEBEC

Secrétaire : Léa AUDIBERT

Tél : 04 92 62 03 08

mairie.noyers@orange.fr

Ouverture : du lundi au vendredi de 9h à 12h

Permanence du maire les jeudis après-midi et sur RDV

MAIRIE SAINT-VINCENT-SUR-JABRON

Maire : Nicolas Figuière

Secrétaire : Sophie MASSIN

Tél : 04 92 62 00 56

mairie.stvincentsurjabron@wanadoo.fr

Ouverture : lundi, mardi, jeudi, vendredi de 8h30 à 12h

MAIRIE de CHÂTEAUNEUF-MIRAVAIL

Maire : Jean-Philippe MARTINOD

Secrétaire : Catherine ROUX

Tél : 04 92 62 00 44

mairie-ch-miravail@wanadoo.fr

Ouverture : vendredi de 14h à 17h

MAIRIE de CUREL

Maire : Thierry Bellemain

Secrétaire : Catherine ROUX

Tél : 04 92 62 09 40

mairie.curel@orange.fr

Ouverture : lundi de 9h à 12h

MAIRIE de MONTFROC

Maire : Jean-Noël PASERO

Secrétaire de mairie : Évelyne GILLOT

Tél : 04 92 62 03 95

mairiemontfroc@orange.fr

Ouverture : mardi de 10h à 12h

Permanence vendredi de 17h à 19h

MAIRIE de LES OMERGUES

Maire : Alain COSTE

Secrétaire : Catherine ROUX

mairielesomergues@orange.fr

Tél : 04 92 62 02 77

Ouverture : lundi de 13h30 à 17h30, vendredi de 9h à 12h

BEVONS

NAISSANCES : Raoul Tilleul MICHEL LADET, fils de Pauline LADET et Aubin MICHEL, le 07/06/22 à Bevons

Décès : Dominique RAMOS, née BODOT, le 11/07/22 à Aix-en-Provence

DÉFIBRILLATEUR

En cas d'urgence, un défibrillateur est à la disposition de la population dans la cour de la Mairie.

LOCATION DE LA SALLE « CŒUR DE VILLAGE »

Depuis le 1^{er}/09/2022, les citoyens non bevonnais peuvent, dans le cadre familial, louer la salle « Cœur de Village » du vendredi 16 h au lundi 9 h pour un tarif non fractionnable de 500 €. Le règlement intérieur, le contrat de location et les consignes sont disponibles à la mairie.

RÉALISATIONS DE LA COMMUNE

Rénovation du mouton de la cloche de l'église subventionnée par le Département et la Région dans le cadre du projet « Patrimoine Rural non protégé »

Réparation de la fontaine de l'église

Remplacement du lampadaire accidenté au quartier Saint-Michel

Débroussaillage du jardin de la Mairie par l'EREA

Travaux à l'épaveuse et au broyeur des voies communales

ÉTAT DE CATASTROPHE NATURELLE

Selon l'arrêté interministériel IOME2218165A du 11/07/22, paru au Journal Officiel le 26 juillet 2022, l'état de catastrophe naturelle pour « mouvements de terrain différentiels » liés à la sécheresse de 2021 n'a pas été retenu pour la Commune de Bevons.

NOYERS-SUR-JABRON

DÉCÈS : Thérèse SIAS née MARROU le 22/05/22

RÉALISATIONS DE LA COMMUNE

Finalisation des travaux de création d'un logement social et d'un local jeune

Création d'un espace soin et bien-être au-dessus de l'ancienne boulangerie (Kinésithérapeute-Ostéopathe (Mme MONTCOUILLOUX tél. : 07 80 96 81 80), Hypnothérapeute, Naturopathe, Art-Thérapeute, Prothésiste Ongulaire)

Ouverture d'un point de vente par casier des produits de la Vallée à la place de la boulangerie

Ouverture d'une boulangerie côté place : vente au fournil

VALBELLE

NAISSANCES :

Alix BARBAN-ABDALALIM, fille de Jean-Emilien BARBAN et de Noémie ABDALALIM le 22/05/22 à Digne-Les-Bains

Alice LE GAL SALIOU, fille de Jérôme LE GAL et de Noémie SALIOU le 22/06/2022 à Gap

SAINT-VINCENT :

NAISSANCES : Belle, Marie MASSE le 27/07/22 à Marseille 15^e

DÉCÈS : Jonathan PUDDU le 02/08/22 à Curel

CUREL - Rien à signaler

MONTFROC - non communiqué

CHATEAUNEUF-MIRAVAIL - non communiqué

LES OMERGUES - non communiqué

Pensons à préparer nos jardins à passer l'hiver

Voici un petit message d'Arnaud :

Bonjour,

Jardinier paysagiste depuis 20 ans, je vous propose mes services d'aménagement et d'entretien de jardin dans l'esprit de la permaculture.

Élagage et taille des haies, plantation et soin des arbres fruitiers, valorisation de vos déchets verts.

Aménagement de potagers et de petite mare écologique. Installation de récupérateur d'eau de pluie avec système d'arrosage intégré, pompe à eau, goutte à goutte...

Je partage volontiers mes connaissances et mon avoir-faire.

CESU accepté, échange de service possible.

Contact : 06 64 15 82 12 - arnaud0013@gmail.com

Horaires des messes

Dimanche 2 octobre : 9h30 à Noyers

17h00 messe à Montfroc Saint-Clair

Lundi 3 octobre : 18h30 aux Omergues

Dimanche 16 octobre : 9h30 à Saint-Vincent

Samedi 29 octobre : 18h30 à Curel

Dimanche 30 octobre : 9h30 à Valbelle

Lundi 31 octobre : 18h00 Messe de la Toussaint à Bevons

Mardi 1^{er} novembre : 9h30 Messe de la Toussaint aux Omergues

Dimanche 6 novembre : 9h30 à Noyers-sur-Jabron

Dimanche 13 novembre : 15h00 messe de la saint Martin à Curel

Dimanche 20 novembre : 9h30 à Saint-Vincent

à partir de début décembre, pèlerinage des crèches dans la vallée et au-delà

Dimanche 4 décembre : 9h30 à Noyers

Lundi 5 décembre : 18h00 aux Omergues

Dimanche 18 décembre : 9h30 à Saint-Vincent

Dimanche 1^{er} janvier : 9h30 à Noyers

PROGRAMME de la FOIRE BIO de MONTFROC

Cette année encore, retrouvez tous vos exposants, producteurs et artisans locaux. Ils vous proposeront une large gamme des produits biologiques et écologiques ou des solutions éthiques et éco-citoyennes. Rendez-vous d'automne unique et singulier en matière d'alimentation, d'artisanat, d'informations, de santé et d'environnement.

ANIMATIONS

SPECTACLE DE RUE AMBULANT

« Pepe Cumbia »

Spectacle musical, participatif, mobile...
et plein de trucs encore !

Pepe Cumbia déambule en chantant des cumbias endiablées, accompagné de sa « Chichulita », un incroyable automate percussionniste roulant. (en déambulation sur les 2 jours)

CONCERT DU SAMEDI SOIR (20h30)

« Haut Buëch Night Fever »

Reprises Disco, Funk, Blues, Chansons drôles. HB NF va te faire swinguer sur le sol de danse. Alors prépare tes socquettes ignifugées pour pas brûler tes feets !
Décalage et dérision assurés !

LUDOTHÈQUE DES BARONNIES

« Mistigri »

Ludothèque associative et itinérante
Jeux en bois géants pour les tout petits
(présente les 2 jours)

+ d'autres surprises, au gré des artistes aux chapeaux

INFORMATIONS

Point ACCUEIL

Infos diverses - Objets trouvés - Premiers secours
(barnum sur la place à gauche de la buvette)

CONFÉRENCES/DÉBATS

(salle de la mairie)

Samedi 1^{er} Octobre

14h30 : **Débat sur l'eau** avec Thomas Raso, référent « eau » à la Confédération Paysanne, ancien ingénieur hydro et maraîcher

16h30 **Conférence « Aromathérapie et Phytothérapie »**
avec le Docteur Nadine Martinet, directrice de recherche émérite à l'Institut de Chimie de Nice

Dimanche 2 Octobre

11h00 **Conférence « Cristallisation sensible »**
avec Isabelle Leprince, photographe

14h30 **Conférence « Vins Natures - Vins sans sulfites »**
avec Yves Morard du Clos des Patris

EXPOSITIONS

(sur les 2 jours)

Exposition Céramique (derrière la Chapelle)
« **Je craque** » par l'Association L'Ébauchoir

Exposition Photo (à la Chapelle 14h-18h)
« **Cristallisation sensible** » par Isabelle Leprince



39° FOIRE AUX PRODUITS BIOLOGIQUES MONTFROC

1^{er} ET 2 OCTOBRE 2022

Stands alimentation, santé, artisanat, informations, animations, spectacles et conférences.
site : foirebiomontfroc.wordpress.com - contact : foirebiomontfroc@live.fr

Montfroc OMERGUES LADROME SUD RHONE ALPES
Toute une banque pour vous

Nyons Buis Gap Laragne Sisteron Digne
C'est là ! Vallée du Jabron
Séderon Carpentras

Illustration : Bernard Nicolas - www.danetombe.com

RESTAURATION et BUVETTES

2 Pôles sur la Foire

- Place du village
- Bas de foire, sous l'espace artisans

ACCÈS

En venant de SÉDERON : Parking aux Omergues
avec navettes gratuites toutes les 20 minutes
de 9h30 à 18h30, samedi et dimanche

En venant de SISTERON :
2 Parkings à Montfroc, avant l'entrée du village

Traversée du village interdite aux + de 3,5T
Stationnement interdit dans les gorges de Montfroc :
samedi 1^{er} octobre de 9h à minuit et dimanche 2 Octobre 2022
de 9h à 19h

