

Les Échos de Montlaux

bulletin d'informations municipales

PRINTEMPS 2019
numéro 18

Ce modeste bulletin, réalisé par nos soins, n'a d'autre but que de créer un lien et de vous informer.
Rédaction : Camille Feller - Nicolas Mezzasalma / Maquette : Françoise Borel-Pinatel / Mars 2019



19 janvier 2019 : cérémonie des vœux.



Le site du Vieux-Montlaux enfin redevenu communal.

Le mot du Maire

La cérémonie des vœux a été l'occasion de revenir sur l'année 2018 en images (réalisations, animations...) mais aussi d'annoncer les perspectives pour 2019. La présence de nombreux élus des communes voisines, du conseiller régional et des conseillers départementaux, est la preuve de l'intérêt qu'ils portent à notre commune. Ce fut l'occasion également, de remercier les co-financeurs des projets en cours.

Les moyens des communes diminuent et la seule façon de réaliser des projets est de demander des subventions qui ne sont accordées que si leur objet correspond à la politique du co-financeur. Les dossiers de subventions se complexifient et s'allongent chaque année davantage, car l'argent public se raréfie et la liberté des communes diminue. Nous reviendrons sur les difficultés rencontrées avec la Communauté de Communes en page 2.

Le cahier de doléances de Montlaux a permis à ceux qui le désiraient de s'exprimer. Il a été transmis au préfet, mais aussi à nos parlementaires. Un débat citoyen s'est tenu le 10 mars dernier. Les deux initiatives font remonter une image très négative des élus. Or, s'il n'y a pas un investissement fort des élus locaux compétents, ce sont des fonctionnaires, souvent à Digne-les-Bains, qui décideront et ce, pour un coût beaucoup plus important.

Camille Feller

Rejoignez-nous sur la page Facebook « mairie de Montlaux »
que nous alimentons régulièrement : informations, retour en images...

Agenda

■ dimanche 24 mars - 17 h

Débat citoyen

■ samedi 30 mars

Richesses géologiques de Provence

par André Cerdan, géologue
organisée par la mairie de Montlaux
et l'association Au pied du mur

16 h : balade découverte des sources du Lauzon

18 h : conférence sur la montagne de Lure

■ dimanche 14 avril - 10 h et 14 h

Journée débroussaillage au Vieux-Montlaux

Rendez-vous avec vos sécateurs devant
la salle Culture et Loisirs !

■ samedi 27 avril - 12 h

Pot de départ pour notre facteur Jean-Marie

Pensez à la petite enveloppe...

■ samedi 27 avril - 21 h

« **Petites aventures pour rire et sourire** »

avec Les Mallefoutugassais

Soirée cabaret-théâtre proposée par

Bienvenue à Montlaux / Participation libre

Faisons vivre notre commune

■ **Camion pizza de Julien**

mercredi soir, place du village

commande possible

Tél. 06 86 00 29 99



■ **Camion épicerie de Thierry**

lundi, 14 h, devant l'église

commande possible :

Tél. 06 46 70 10 50



Élections européennes

Inscription sur les listes électorales

avant le 30 mars 2019.

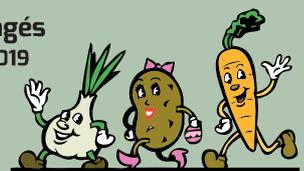
Les jeunes recensés au village sont inscrits
d'office dès leurs 18 ans.

Permanence spéciale le samedi 30 mars

Jardins partagés

Les jardiniers 2019

sont attendus !



Le secrétariat de la mairie est ouvert au public
le lundi, jeudi et vendredi de 9 h à 12 h.

La permanence du maire a lieu le premier samedi
du mois de 10 h à 12 h. Tél : 04 92 77 09 85

Courriel : mairie.montlaux@orange.fr

Billet d'humeur

Devenir des petites communes : une situation alarmante

Les maires voient leur pouvoir transférer aux ComCom, avec une perte de proximité. C'est le cas pour Montlaux, où tous les investissements sont faits à Forcalquier. Pour ma part, je vote contre toutes les dépenses qui, à mon sens, n'amélioreront pas directement votre cadre de vie.

Le projet phare est la médiathèque intercommunale qui aura chaque année des coûts de fonctionnements importants et ne sera pas ouverte le lundi. Nos collégiens tributaires du car scolaire ne pourront pas en profiter et les lycéens ont accès à d'autres médiathèques.

Des augmentations d'impôts au profit de la ComCom sont envisagées pour faire face aux dépenses nouvelles. La Ville de Forcalquier a la quasi-majorité des sièges et les élus ne veulent pas admettre que nous n'avons pas les mêmes services qu'à Forcalquier et veulent nous faire participer à leurs dépenses, comme les parkings, au prétexte que nous les utilisons.

L'Agence de l'eau nous demande d'augmenter nos tarifs pour être solidaires avec les grosses communes et maintenant, on nous demande d'augmenter nos impôts pour avoir une convergence des taux.



À propos du recyclage des emballages

Du changement, grâce à la possibilité de recycler et une envolée de la taxe générale sur les activités polluantes (TGAP). La taxe est due par tout exploitant d'une installation de stockage de déchets ou incinérateur. Elle a pour objectif de limiter le développement de ce type d'installations et d'encourager les comportements vertueux, comme la prévention des déchets, le recyclage... La taxe émet un signal-prix qui doit dissuader les pratiques polluantes. Le projet de loi adopté prévoit de fortes augmentations. Pour le département des Alpes-de-Haute-Provence, où les ordures ménagères sont enfouies au centre de stockage de Valensole (CSDU 04), le prix va s'envoler de 24 €/la tonne en 2019 à 65 €/la tonne en 2025. Une vraie explosion des coûts et des budgets des collectivités, donc des particuliers. D'où l'urgence de réduire les déchets. Les consignes de prix changent au 1^{er} avril, tous les emballages seront recyclés.

Informations municipales

Conseils municipaux : 22 janvier et 22 février 2019

DÉLIBÉRATIONS

■ **Échange de terrains** avec Denis Sube, pour que la commune devienne propriétaire de l'ensemble de l'ancien village et signature d'une convention de pâturage.

■ **Vote d'un programme de travaux** pour la qualité de l'eau potable de 44 500 € et demande de subventions à hauteur de 80 % à l'État, l'Agence de l'eau et le Département. Achat des terrains (5 000 €) pour la protection du périmètre immédiat de la source qui alimente le village et création d'un caniveau. Installation de filtration ultraviolet, un en remplacement au pompage et un à chaque bassin.

■ **Adhésion au syndicat intercommunal A.G.E.D.I** pour l'informatisation des communes rurales.

■ **Adhésion à l'association Poire en 2** qui gère une épicerie solidaire à Forcalquier. Elle souhaite élargir son activité à toutes les communes de la ComCom avec une participation forfaitaire par commune de 50 € par an. Cette adhésion permettra aux Moularains de bénéficier de l'épicerie solidaire, après dépôt et acceptation d'un dossier au sein de l'association.

■ **Adoption de la motion** du Congrès 2018 de l'Association des maires ruraux des communes de moins de 3 500 habitants.

■ **Délibération pour le libre choix** des administrés face aux compteurs Linky.

Bilan 2018

■ Côté investissements

En 2018, nous nous sommes concentrés sur l'obtention de subventions pour le projet bistrot-mairie-logement. Nous avons terminé le pourtour de la salle Culture et Loisirs avec du béton désactivé. Nous sommes devenus propriétaires de l'intégralité du site du Vieux-Montlaux grâce à un échange de terrains, ce qui nous permettra de sauvegarder la tour médiévale, nous avons fait la réfection d'un chemin et effectué des travaux de d'urgence sur le cœur et l'abside.

■ Côté fonctionnement

Nous maintenons une gestion très stricte. Nos ressources sont toujours faibles avec des dépenses récurrentes dont le montant global s'élève à 80 000 €. (la répartition des dépenses 2018 est consultable en mairie)

■ Eau et assainissement

Le service nécessite des dépenses telles : électricité des pompes, réparations des fuites, nettoyage des bassins et analyses de l'eau très fréquentes. En 2018, nous avons changé 20 compteurs ayant plus de 50 ans, réalisé une étude sur le fonctionnement de la station et du réseau d'assainissement, effectué le curage du réseau et la vidange de la station. Nous avons fini le schéma directeur d'eau potable dans le but d'améliorer le réseau. Des investissements sont prévus pour 2019 pour les mises aux normes.

Bienvenue à ...



■ Nous avons la joie d'avoir enregistré la naissance de jumeaux aux Colomblancs. Félicitations aux parents.

Pour créer des liens

Une vie associative riche

- Naissance d'une association aux Boyers : **la Compagnie Icaria** (voir portrait ci-contre)
- **Le Comité des Fêtes** s'est doté lors de son assemblée générale d'une direction collégiale avec Marie-Claude Moullet, Jean-Marie Cambe, Mathieu Pellegrin et Robert Savornin. Le conseil d'administration est inchangé et l'association recherche toutes les bonnes volontés.
- **L'association Bienvenue à Montlaux** fonctionnant aussi en direction collégiale, réussit une performance rare, elle a trouvé une recette qui gagne : produire des spectacles vivants, variés et de qualité qui remplissent la salle Culture et Loisirs. Les bonnes volontés sont recherchées.



Portrait

Yaël Heynderickx et la Compagnie Icaria

Yaël Heynderickx passe son enfance à Sigonce puis à Montlaux à partir de 16 ans. Elle étudie à Digne, puis à Marseille où elle obtient un bac option danse, suivi d'une licence Art-Danse puis d'un master en Notation Benesh au conservatoire de Paris. Aujourd'hui, elle travaille en tant qu'interprète avec plusieurs compagnies et enseigne la danse et la notation. Depuis leur arrivée à Montlaux en 2007, elle propose au sein de la Compagnie du Passeur avec Sylvie Bitterlin, sa maman, des ateliers théâtre pour enfants et ados aux Boyers. En janvier 2019, Yaël crée, avec des amies d'enfance Sophie Palmer, Aude De Bernice et Adélie Aué, la Compagnie Icaria qu'elles décident de baser aux Boyers. L'objectif est de promouvoir des spectacles participatifs et d'organiser des stages utilisant la danse, le chant, la musique et le conte. Un premier spectacle est prévu à Montlaux le 8 septembre prochain.

Consommons local



- **Romain Arribert** prend la relève de Jean-Pierre Pellegrin et vous proposera des pommes de terre dans quelques mois.
 - **Fabien Bristeau** brasse sa bière à l'eau de source de Montlaux à Aco d'Astier. Il la vend sur les marchés et à la ferme.
Tél. : 06 62 11 80 15
 - **Pascal Donzet** vend son miel sur les marchés et à la miellerie d'Aco d'Astier.
 - **Bernard Imbert** est éleveur bovin à Champ de Noyer. Il vend des colis de viande d'une dizaine de kilos qu'il livre lui-même, mais aussi des pâtés, saucisses...
Il construit actuellement une salle de découpe.
Tél. : 06 17 60 87 65
 - **Nicolas Mezzasalma** à Aco d'Astier, vend des colis d'une dizaine de kilos de viande Bio de jeune brouillard bovin ou d'agneau.
Tél. : 06 95 02 88 14
 - **Bernard Poisson** produit de l'huile d'olive, d'oliviers du hameau de La Colle.
 - **Bertrand Savornin** est apiculteur à L'Urière.
Tél. : 06 60 49 94 79
 - **Florentin Schaal / Céline Drouin** des Gypières, vendent des fromages de brebis dans des magasins de producteurs et sur les marchés, et des colis de viande bovine ou d'agneau.
Tél. : 06 09 69 63 09
- à proximité immédiate...
- **Cathy Giraud** vend des colis de viande bovine.
 - **Maya** vend ses œufs et volailles Bio à la ferme ou sur les marchés locaux.

Convivialité et rencontres étaient au rendez-vous

Les derniers lotos de la saison, organisés par le Comité des Fêtes ont connu un vif succès. Bravo aux bénévoles, les bénéfices serviront à financer la Fête du Village fin juillet.

- **19 janvier** : le film : « Himalaya, la marche au-dessus », en présence du principal protagoniste, Eliot Schonfeld - Aventurier, a rassemblé 124 spectateurs très curieux de son épopée, la projection s'est poursuivie avec une série de questions bien nourries.
- **02 février** : les Inkonitos ont ravi le public lors de la soirée « Musique, chant et écologie ».
- **01 mars** : journée écologique avec le rassemblement de l'association Nous voulons des coquelicots qui milite contre l'utilisation des pesticides et projection du film « L'abeille vagabonde », en présence d'André Combe, apiculteur qui nous a parlé de la disparition des abeilles.
- **02 mars** : lors de la soirée cabaret, le Duo Odalva a ému le public avec sa chanson en hommage à notre regrettée Violette.



Les ateliers créatifs de Mado et Colette réunissent toujours de nombreux artistes en herbe, dont certains préparent l'exposition « carnet de voyage » qui aura lieu en mai, à Saint-Étienne-les-Orgues.



L'équipe de Bienvenue à Montlaux.



Le nouvel atelier de Patrick Guernier.



1939 : Norbert, Odette
et la petite Lucette Davin.

Si depuis de nombreuses années les saisons véritables n'existent plus, puisque l'été, puis l'été indien passent directement à l'hiver et ce dernier n'est jamais très rigoureux. Finies les grandes périodes de neige, seule une pellicule de quelques centimètres deux ou trois fois dans la saison, finis les épisodes de trois à neuf jours de grand mistral qui vous glace les os, quant au gel, une dizaine de jours avec des températures super-négatives, quelques jours moins froids, des journées ensoleillées et ça y est, c'est le printemps qui arrive.

Pourtant lorsque l'on écoute le récit de l'enfance d'Odette née en 1929, les mois d'hiver, nous sommes bien loin de notre bien-être actuel. L'hiver commençait en novembre avec des chutes de neige abondantes à plusieurs reprises dans la saison et à chaque fois le vent se levait formant des congères énormes, bouchant systématiquement les routes, chemins et accès à tout passage, alors, la solidarité s'organisait, chacun prenait une pelle et allait déblayer chez les voisins à la force de ses bras.

Pour la petite anecdote, le papa d'Odette était un « merle siffleur et chanteur » et toute la journée il entonnait « Étoile des neiges ». Un jour où il déneigeait une importante congère, le merle s'arrête net de siffler, et pour cause... il était tombé dans un trou de neige, heureusement sans gravité, ce qui avait entraîné une grande rigolade entre voisins.

Ces épisodes neigeux étaient longs et récurrents et les déplacements rendus très difficiles, aussi lorsque les premiers tracteurs sont apparus sur la commune,

Chronique historique : cela s'est passé à Montlaux

Les travaux d'hiver, Marie-Claude raconte... avec la participation d'Odette Davin

le travail devint moins compliqué. C'est ainsi que pour une grande urgence, le médecin de Saint-Étienne-les-Orgues ne pouvant arriver par ses propres moyens, s'est rendu chez son patient en tractopelle conduit par Fernand Derrives pour hélas, arriver trop tard et constater le décès du malade.

Pour se rendre à l'école, les enfants qui le pouvaient, allaient en traîneau tiré par un cheval et les autres à pieds avec maintes difficultés pour cheminer dans la neige épaisse et le froid. Arrivé dans la classe, tout le monde se réchauffait et se séchait autour du grand poêle à bois que les enfants eux-mêmes alimentaient, le bois était fourni par les familles qui possédaient des coupes.

Pendant ce temps, à la maison, on s'affairait à soigner les moutons, vaches ou chevaux, on tressait des paniers en osier récolté le printemps précédent, on réparait les chaussures de la maisonnée ou on fabriquait des jouets en bois. Les femmes continuaient les travaux domestiques comme la lessive au lavoir gelé, le raccommodage des draps et du linge quotidien, la confection des torchons dans les draps trop abîmés, le reprisage des chaussettes.

Le soir, on organisait des veillées entre voisins, pendant que les hommes jouaient aux cartes, les femmes faisaient de la broderie, du crochet ou tricotaient des pulls et des chaussettes pour la famille mais aussi pour envoyer aux jeunes du village partis au Front. Puis on dégustait les crêpes et les merveilles préparées dans la journée et on buvait du café à l'orge grillé et de la tisane de tilleul.



Ismaël Boniface, dans les années 40.

Les mois de janvier et février étaient consacrés aux « cochonnailles ». Dans chaque campagne, selon les besoins, on tuait le(s) cochon(s) et c'était Ismaël Boniface qui s'acquittait de cette tâche. C'était un peu la fête car les voisins venaient mettre « la main à la pâte », on mangeait la fricassée « gorge de porc » avec des pommes de terre et on fabriquait les saucissons, caillettes, boudins, fromages de tête, pâtés, mersons... Les jambons, poitrine et lard étaient mis au sel, la graisse servait à cuisiner ou conserver les aliments dans une jarre en terre.

Un camion ambulant passait dans toutes les fermes et sur la place du village livrer les produits de base tels que huile, farine, pâtes, riz, sucre... Pour le reste, chacun élevait des poules pour les œufs, des poulets et lapins pour la viande, des chèvres, brebis ou vaches pour le lait, fromage, beurre. Ceux qui n'avaient pas d'élevage s'approvisionnaient à la boucherie du village (actuellement la maison Ferrari aux Cadets), puis au marché de Forcalquier le lundi ou celui de Sisteron le samedi.

Dans les jardins, l'été précédent, on avait cultivé des pommes de terre et des courges conservées pour l'année dans une cave fraîche, des tomates mises en coulis dans les bouteilles de limonade puis stérilisées, des poireaux mis en jauge dans du sable, des melons conservés dans le blé. Les épinards, carottes, panais et topinambours restaient dans le jardin l'hiver. Les fruits, abricots, poires et cerises étaient mis en bocaux et stérilisés ou en confiture pour les desserts et les tartines des goûters et petits-déjeuners. Le pain était fabriqué sur place à la boulangerie Pizzoar (actuellement petite salle polyvalente sous la mairie). Par la suite, c'est le boulanger de Cruis qui le livrait deux fois par semaine.

Pour Odette, ces périodes d'hiver pourtant rudes et pénibles, font partie « du bon temps » par rapport à la solidarité et l'entraide entre tous.

Ainsi se déroulaient les journées de novembre à mars dans la tranquillité et la sérénité en attendant le changement de la nature qui annonçait le retour du printemps.