

AIR CONNU	↓	DE BON SANG	GRANDE ENTRÉE	↓	RAIDE AVANT	METTRE EN BALANCE	↓	OISEAU DES CANARIES
DÉMODÉS			ÉTÈTERA			SONT À RÉGLER		
→		↓	↓		↓	↓		↓
CAPITALE DU LANGUEDOC	→							
EN COMPTE								
RECRUTER	↓							
→								
				DONNERA DES COULEURS		POUFFÉ	→	
→						FLOTTER		
TRICOT				↓		↓		
UNIS	→						PILE	
INDEFINI								
LANGUE	↓							
→	↓	CHER MÉTAL	→		CHIFFRE	→	↓	ARIDE
		GRECQUE			ARROSE SAINT-OMER			↓
		↓			↓			↓
→								
MÈTRES- CARRÉS								
BRILLANTE	→							
PRÉCÈDE LE TOURNAGE		NÉGATION	→		AU MILIEU DU CHÂTEAU		POSSÈDÉS	
		CHANCE						
→		↓			↓		↓	ÎLE DE FRANCE
								↓
ORDINAIRE DU TROUFION	HOMME DE PAROLE	→						
→				ANNEAU DE CORDAGE	→			

Solution

[illegible]

**COMMUNAUTÉ DE
COMMUNES DE LA
VALLÉE DE L'OULE**

Le village
05150 BRUIS
Tél : 04-92-66-04-21 fax : 04 92 48 53 25
Email: ccvopat@orange.fr
Ou : ccvocathy@wanadoo.fr

Nos heures d'ouverture au public :
Les lundis et jeudis : de 8 h 30 à 12 h et
de 13 h 30 à 17 h

Bibliothèque intercommunale :
Ouverte au public :
Le mercredi,
de 9 h à 11 h 30
Et le jeudi,
De 9 h à 11 h 30
et de 14 h 30 à 16 h 30

Tél: 04 92 66 04 21
Fax: 04 92 48 53 25

Dépôt légal : 98009
Imprimé Par Nos Soins

Rédactrice : Cathy Roumieu

BULLETIN D'ABONNEMENT

Mme, Mlle, M.
NOM :
Prénom :
Adresse :

Souscrit un abonnement d'un an au bulletin d'information "Au fil de l'Oule".

Montant : 16,00 €
chèque établi à l'ordre de : "Trésor Public",
à adresser à : CCVO 05150 BRUIS
Signature :



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE LA VALLÉE DE L'OULE

Au Fil de l'Oule

L'édito

Conseiller Général délégué à l' Emploi et à l' insertion, une de mes missions consiste à s'assurer que les services du Conseil Général soient suffisamment connus du public pour que celui - ci n'hésite pas à y faire appel autant que de besoin, cela d'autant plus que notre pays traverse une période de grave crise économique et sociale.

C'est pourquoi nous avons organisé à cette fin et avec l'aide de mes collaborateurs une réunion publique d'information dans la vallée de l'Oule au cours de laquelle vous seront présentés tous ces services ainsi que les moyens d'y accéder.

Cette réunion publique se tiendra dans la salle polyvalente de Bruis le mardi 20 novembre à 15 h. Je vous invite vivement à y participer afin de poser vos éventuelles questions à cette occasion.

Chantal Bompard qui, dans le cadre de son nouveau contrat va désormais intervenir auprès des personnes âgées - ou malades- pourra de son côté faire le lien entre ce public fragilisé et les services sociaux du Conseil Général via le Relais de Service Public de Bruis.

Gérard Tenoux

Sommaire :

P. 1 : l'éditorial

P. 2 à 3 : les orientations de la CCVO

P. 4 à 7 : la lavande, une filière en péril

P. 8 à 9 : des animations à la bibliothèque

P. 10 à 11 : le carnet de l'Oule

P. 12 : mots croisés

Les orientations de la CCVO

Conseil Communautaire
du 8 octobre 2012

Nouvelles attributions dans le cadre du contrat de Madame Chantal Bompard

Le Président rappelle que la Communauté de Communes mettait à disposition de la commune de Montmorin son agent technique en la personne de Madame Chantal Bompard pour encadrer la cantine scolaire et effectuer des tâches ménagères dans les locaux de l'école. L'école étant fermée depuis la rentrée scolaire, il convient de redéfinir par avenant les tâches que Madame Bombard effectuera dans le cadre de son contrat.

Par ailleurs les conseillers, souhaitant que la Collectivité agisse en faveur du maintien à domicile des personnes âgées, décident que Madame Bompard soit désormais affectée à des interventions diverses - et au domicile des personnes âgées - telles que :

Aide à la préparation des repas,

Acheminement des personnes à la bibliothèque intercommunale pour des activités culturelles,...

Accompagnement à la conduite de diverses démarches administratives (en lien avec le RSP)

Présence pour pallier la solitude des personnes...

Après en avoir délibéré les conseillers à l'unanimité autorisent le Président à signer ledit avenant qui modifie l'article III (nature de l'emploi) du contrat en date du 30 mars 2012.

demande de subvention Leader pour l'acquisition d'un véhicule : service pour le maintien à domicile des personnes âgées

Le Président explique que, dans le cadre du Relais de Service Public et notamment son action « création d'un service communautaire de maintien à domicile », l'acquisition d'un véhicule électrique ainsi que l'installation d'une borne de recharge électrique peuvent être subventionnées dans le cadre du programme Leader porté par le Pays sisteronais Buëch selon le plan de financement suivant :

Coût de l'opération :

29 330, 00 € HT

Taux de financement maximal : 80%, soit 23 464, 00 €

Dont :

Feader : 55 %, soit 12 905, 20 €

Co financeurs (Région, Conseil Général) : 45 %,

soit 10 558, 80 €

CCVO : 20 % sur le coût total de l'opération, soit : 5 866, 00 €

Après en avoir délibéré, les conseillers approuvent le plan de financement ci-dessus détaillé et autorisent le Président à signer tous documents relatifs à la mise en œuvre de cette opération.

Demande de subvention FNADT : « expérimentation/formation Visio Rendez-Vous »

Le Président explique que, dans le cadre du contrat départemental « + de services au public », la CCVO s'est dotée d'un point Visio Rendez-Vous pour lequel l'Etat propose une subvention FNADT afin de participer à l'action : « Expérimentation/Formation Visio Rendez-vous ». Cette subvention qui se monte à 4 380, 00 € est destinée au fonctionnement et à l'animation de ladite opération.

Après en avoir délibéré les conseillers se déclarent favorables à la demande de subvention précitée et autorisent le Président à faire procéder à toutes les démarches nécessaires à sa mise en œuvre.

Encaissement d'un don de l'association CACT

Le Président explique qu'à l'occasion de sa dissolution l'association : « Comité d'Animation Culturel et Touristique » a fait un don par chèque à la CCVO d'un montant de 150 € sans précisions particulières quant à son utilisation.

Les conseillers, à l'unanimité autorisent le Président à faire procéder à l'encaissement de cette somme par la Collectivité.

Le carnet de l' Oule

Christian COLLOMB : le baroudeur est parti pour toujours

Né le 23 juin 1946, Christian Collomb est décédé à l'hôpital de Gap le 5 septembre, à l'âge de 66 ans, après un combat terrible mais digne et courageux mené contre la maladie.

Ceux qui l'ont connu, en particulier ses amis avec qui il partageait la passion de la chasse, diront que ce fût là, sans doute, la seule "bête" comme il disait qu'il ne sut ni chasser ni apprivoiser de toute sa vie.

Avec sa disparition ce n'est pas un, mais plusieurs villages qui sont aujourd'hui en deuil : celui de Ribeyret où il était domicilié mais aussi les communes de la vallée de l'Oule où il avait de nombreux amis, ayant passé une partie de son enfance à Montmorin au hameau du Gâ. C'est là, sur les coteaux escarpés de ce fond de vallée qu'il ramassait la lavande avec son père Emile. C'est là aussi qu'il fut initié à l'art de la chasse par les « anciens » qui lui apprirent à lire dans la nature les indices révélant la présence du gibier. Dès lors, cette passion ne le quittera plus tout comme ses chiens : Léon, Vanille, Jordy, Ula, la Lombarde, Tina... et tant d'autres encore. Ses collègues de battue dont il était devenu le cuisinier attitré, se souviendront longtemps des « bonnes bouffes » qu'il préparait à l'occasion de mémorables repas de chasse.

En 1952, la famille quitte la ferme du Gâ pour venir s'installer au refuge du col des Tourettes où Emile occupera un poste de cantonnier pendant plusieurs années.

Plus tard, pour son travail, Christian partira à son tour du col mais n'aura de cesse d'y revenir, même pour un court week end, même s'il fallait faire plusieurs centaines de kilomètres pour repartir au travail dès le lundi. Son attachement viscéral pour sa vallée de l'Oule le conduira même à s'y réinstaller définitivement vers la fin de sa carrière. C'est à cette époque qu'il travaillera pour la communauté de communes. Ses connaissances seront alors précieuses à la collectivité : étant une des rares personnes à connaître le réseau d'eau potable comme sa poche, il sera maintes fois sollicité pour localiser une vanne, une conduite... et cela même une fois parti à la retraite.

Car s'il aimait la chasse, Christian aimait tout autant son travail. Doué de ses mains, son « truc à lui » comme il disait c'était la ferraille et rien ne lui plaisait plus que l'ambiance des chantiers d'usine. Là il pouvait exprimer ses talents, analyser les difficultés et finalement décider par quel biais un travail devait être appréhendé, dans quel ordre les tâches devaient être exécutées. Appelé en déplacement parfois très loin il était même parti plusieurs fois à l'étranger pour y installer des structures ou des machines d'usine : au Congo, en Tunisie... et on se souvient de cette façon si particulière qu'il avait de raconter, avec son accent qui, lui aussi, avait voyagé avec lui, ses aventures vécues là-bas, ses expressions fétiches, ses réflexions profondes aussi sur certains aspects de la vie.

Christian c'était aussi l'ami fidèle qui, comme il le disait lui-même « rentrait dans toutes les maisons de la vallée ». Indépendamment des appartenances politiques de chacun, il rendait régulièrement visite à tout le monde, pour boire un coup, discuter un moment, jouer aux cartes, en un mot : partager les plaisirs simples de la vie ; Il trouvait le temps pour ça, à l'heure où chacun reste chez soi, où personne n'a plus le temps de rien, le contact social était son oxygène et c'est aussi pour ça qu'il va laisser un si grand vide autour de lui. Il était partout, il ne sera plus nulle part !

Deux ans après le décès de sa maman Raymonde, le refuge du col des Tourettes est une fois de plus orphelin. Nous pensons à sa famille et tout particulièrement à son fils Wilfried et à sa petite fille Jade qui lui a donné tant de bonheur au cours des dernières années de sa vie.



Le carnet de l' Oule

Naissance

C'est avec beaucoup de bonheur que Mlle Sandrine Morainvillers et M. Florian Pons nous annoncent l'arrivée de leur petit Louka.

Né à Die le 26 septembre 2012 à 16 h 18, il mesurait à la naissance 51, 5 cm pour 3, 720 kg.

Ce bébé fait la fierté de ses grands parents que nous félicitons : Mme Claudine Dewilde Meli de Ste-Marie ainsi que M. et Mme Jean-Pierre et Monique Pons de La Motte Chalancon.



"Patience et longueur de temps..." : Bon rétablissement à **Jean-Louis Roumieu** de Montmorin qui, après avoir subi une deuxième opération au dos en juillet dernier poursuit sa convalescence à son domicile.

Bienvenue dans la vallée à Alix Angelvin (famille Hélène Baral) qui a pris la décision de s'installer définitivement dans la vallée où elle s'emploie à développer un projet de ferme équestre sur la commune de Montmorin.



Intéressée depuis toujours par les chevaux, une passion que lui ont transmise ses parents dès son plus jeune âge, Alix possède un double diplôme de monitrice équestre et d'éducatrice. D'où l'idée de combiner ces deux vocations pour lancer une activité originale et diversifiée : élevage de poneys et chevaux, cours d'équitation tous niveaux, promenades en charrette, location d'animaux,...

Nous lui souhaitons de réussir dans cette entreprise qui devrait contribuer à redonner un peu de dynamisme à nos villages.

Décès

Terry Bittante est décédé le 1er octobre à l'hôpital Michallon (CHU de Grenoble). Il n'avait que 17 ans. Dans un précédent numéro, nous avons évoqué le courage avec lequel il a fait face à la maladie pendant de très longs mois, au côté de sa famille - en particulier sa sœur Alizée - qui aura tout tenté pour le sauver.

Ses obsèques ont eu lieu le jeudi 4 octobre au cimetière des Alloves à St Martin d'Hères.

Nous tenons aujourd'hui à faire part de notre profonde tristesse et de notre soutien le plus total à Denis, Fabienne et Alizée ainsi qu'à Jeannine - la grand-mère de Terry - à qui nous présentons nos très vives et très sincères condoléances.

Les orientations de la CCVO

Conseil Communautaire du 8 octobre 2012 (suite)

Schéma de coopération intercommunale : Avis de la Collectivité sur l'arrêté de périmètre

Le Président expose :

Vu l'arrêté n° 2012-222-0002 du 9/08/2012 définissant le périmètre de la future Communauté de Communes du « Nord Buëch »,

Vu la délibération de la Communauté de Communes de la Vallée de l'Oule en date du 12/07/2011 se déclarant défavorable au projet de Schéma Départemental de Coopération Intercommunale qui prévoit de fusionner les communautés de communes des 2 Buëch, du Haut Buëch, du Dévoluy, du Serrois et de la Vallée de l'Oule pour composer la nouvelle intercommunalité du « Nord Buëch »,

le Président informe l'Assemblée que, conformément à la loi du 16/12/2010 modifiée portant réforme des collectivités territoriales, le Schéma Départemental de Coopération Intercommunale a été adopté par la Commission Départementale de Coopération Intercommunale (CDCI) le 23/12/2011,

que par arrêté du 9 août 2012, Monsieur le Préfet a arrêté le périmètre de la communauté de communes du Nord Buëch et qu'il convient aux communes de délibérer dans un délai de trois mois à réception de cet arrêté et aux communautés de communes d'émettre un avis.

Après en avoir délibéré, le Conseil Communautaire :

émet un avis défavorable à l'arrêté de périmètre, se prononce pour une véritable coopération intercommunale bâtie sur des projets co-élaborés, cohérents avec un bassin de vie où la démocratie locale sera prise en compte, demande que les communes et les EPCI disposent de beaucoup plus de temps pour définir les enjeux et conséquences de la nouvelle intercommunalité dans laquelle ils s'engagent sur le long terme.

Achat de composteurs individuels

Le Président rappelle que la CCVO avait en 2010, dans le cadre de son action pour la réduction des déchets à la source, fait l'acquisition de 60 composteurs ménagers individuels destinés aux particuliers. L'opération ayant été un succès il conviendrait de la renouveler car tous les foyers n'ont pas été équipés. Aussi, le Président propose que la CCVO fasse l'acquisition de 50 nouveaux composteurs selon le plan de financement suivant :

Dépense Hors Taxe : 2 902, 50 €

Réserve parlementaire :

50 %, soit 1 451, 25 €

Autofinancement CCVO :

50 %, soit 1 451, 25 €

Après en avoir délibéré, les conseillers se déclarent favorables à l'opération ci-dessus mentionnée et autorisent le Président à faire procéder à toutes les démarches nécessaires à sa mise en œuvre.



Un film publicitaire sur le Visio Guichet de Buis

Le mardi 23 octobre, mandatée par le Conseil Général, une équipe de tournage est venue à Buis pour réaliser un film publicitaire sur le Visio Guichet de Buis afin de promouvoir ce service dans le Département et enrichir le site Internet du Conseil Général.

Des personnes qui ont utilisé le service se sont prêtées au jeu et ont été interviewées à cette occasion. Nous les en remercions vivement.



Vos petites annonces

(diffusion gratuite,
s'adresser à la rédaction
au 04 92 66 04 21 ou
ccvathy@wanadoo.fr)

Lavande : de la fleur à l'essence

Si la culture de la lavande fait partie des savoir faire emblématiques de la Haute Vallée de l'Oule il faut bien reconnaître que la filière est un peu au ralenti depuis le début des années 2000 lorsque la maladie est apparue et s'est répandue comme une traînée de poudre prenant de court tous les lavandiculteurs du territoire.

Véhiculé par la cicadelle, un insecte parasite qui sévit d'autant plus à la faveur de la sécheresse, le "déperissement à phytoplasme du Stolbur" a particulièrement touché la lavande fine et dans une moindre mesure le lavandin. En pompant la sève de la plante, la cicadelle lui inocule le phytoplasme du Stolbur, un micro organisme pathogène qui se développe dans les tissus et empêche la sève de circuler. La production a diminué dans des proportions considérables : jusqu'à 95 % dans le Rosanais sans qu'aucune solution ne semble être trouvée malgré des recherches effectuées sur des plants dits "tolérants".

Jean-Pierre Bompard de Bruis est l'un des derniers lavandiculteurs de la vallée. Avant d'être un travail, cette culture est pour lui et avant tout une véritable passion qu'il nous a fait partager le temps d'une journée passée à son alambic du quartier d'Usage, en aval du Clot d'Antouret. Stoïque, il constate lui aussi les ravages de la maladie sur ses plantations :

"J'avais 15 hectares de lavande fine et ça a tout crevé en l'espace de trois ans. J'ai alors fait du lavandin en espérant toujours que la maladie s'arrête. C'est arrivé chez moi en 2002, j'ai été le premier à constater la maladie. Comme je n'avais qu'un grand champ, ça s'est propagé très vite. Pour ceux qui avaient des plus petites parcelles à Montmorin, à Ste-Marie... ça a été moins rapide".

De la fleur à l'essence la route est longue, les étapes sont nombreuses et nécessitent un savoir faire particulier. Ce savoir faire Jean-Pierre l'a hérité de son père qui lui-même le tenait de son grand-père. Dans la famille on distille de père en fils. L'outil de travail aussi, à savoir l'alambic, s'est transmis de générations en générations mais aujourd'hui c'est dans un alambic modernisé, construit juste à



côté de l'ancien que Jean-Pierre nous invite à le suivre. C'est là qu'il passe plusieurs journées pendant l'été à distiller la délicate petite fleur bleue. La lavande, Jean-Pierre est comme on dit "tombé dedans quand il était petit" : c'est une évidence quand on l'écoute en parler. Lui, d'une nature d'ordinaire plutôt réservée devient intarissable sur ce sujet et son enthousiasme est communicatif.

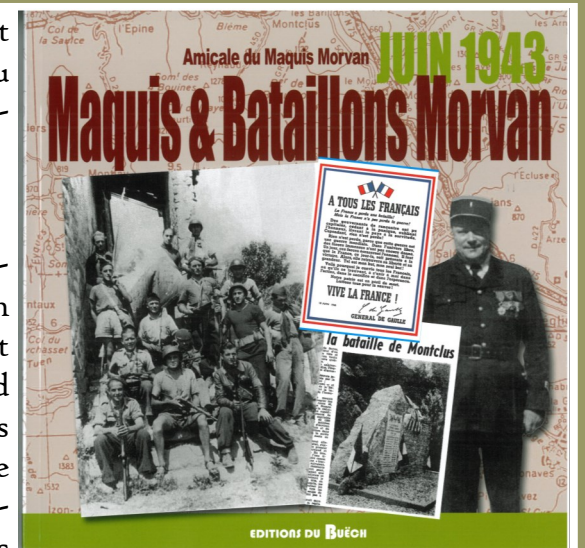
Le dernier alambic encore en service dans la haute Vallée de l'Oule. Ici : une remorque de lavandin de la variété "grosso"



Bibliothèque

La bibliothèque intercommunale de Bruis a fait l'achat du livre "Maquis et bataillon Morvan" aux éditions du Buëch, une jeune maison d'édition qui s'emploie à diffuser la culture livresque de notre territoire.

Ce livre documentaire "relate deux époques, deux combats, dans les Hautes Alpes et la Drôme, menés par un groupe de résistants sous les ordres du Commandant Morvan (Félix Germain de son vrai nom) Ce regard furtif dans le miroir du passé est le déroulement sans complaisance du fil de la vérité. Conçu et réalisé par le Comité Directeur de l'Amicale, son dessein est de conter la véritable histoire du maquis et des bataillons Morvan", et notamment de la bataille de Montclus (19 et 20 juin 1944).



Bibliobus

Le bibliobus était de passage à Bruis ce mardi 23 octobre. Il y a des nouveautés à la bibliothèque, notamment des livres audio : documentaires ou romans sous forme de CD, des BD pour adultes, etc... N'hésitez pas à venir les découvrir.

Le tricot comme lien social

A l'initiative de la bibliothécaire une après-midi récréative était organisée ce mercredi à Bruis dans la salle polyvalente. Jeunes enfants ou seniors, filles ou garçons, tous étaient invités à se réunir pour partager un moment de détente autour de diverses occupations : peinture, tricot, jeu de société,... ce sont finalement les travaux d'aiguille qu'ont choisi la majorité des participants : les enfants en particulier étaient demandeurs pour découvrir ce savoir-faire et en apprendre les rudiments.

Guidées par les aînées, les petites mains se sont donc exercées au « point mousse » cher aux débutants : il y a eu quelques ratés, trous ou mailles trop serrées,... On a un peu triché pour rattraper tout ça tant bien que mal mais dans l'ensemble les enfants ont bien progressé et envisagent tous - bien sûr - de tricoter une écharpe en guise de premier ouvrage.

La relève est donc assurée. Ce fut aussi un moment privilégié et d'échange entre les générations et la preuve que le lien social peut encore se passer d'un écran d'ordinateur pour être vécu dans sa réelle dimension.



Le patrimoine briançonnais s'invite à la bibliothèque

« Petites histoires briançonnaises » : c'est le titre du film réalisé par Fred et Annick (association Djulé de Laragne) à partir d'images tournées en 2007 dans le Briançonnais. Des témoignages enregistrés auprès de figures locales, au parler pittoresque, ayant conservé une mémoire quasi intacte d'une époque et de ses savoir faire traditionnels apportent à ce documentaire toute sa richesse et son authenticité.

Ce vendredi 19 octobre ces « petites histoires briançonnaises » étaient proposées au public à la bibliothèque de Bruis, une animation financée par le programme Leader du pays sisonnais Buëch.

Au fil des séquences le riche patrimoine briançonnais s'est rappelé au souvenir du public : Briançon (ou environs) et ses fortifications dont les premiers remparts ont été édifiés en 1690 est aussi lié au destin de personnalités telles que le Pape Pie VI et le masque de fer qui y furent emprisonnés à des époques différentes.

Le public a pu aussi redécouvrir le patrimoine faunistique et floristique de ce territoire d'exception : chamois, bouquetins, marmottes, chèvres du Rove, mais aussi saxifrages, asters, lys martagon, edelweiss, rhododendrons, gentianes, charbons bleus,...

Mais c'est surtout autour du patrimoine minier et des canaux d'irrigation que le film se construit sans parler des séquences consacrées à la transhumance - une activité toujours bien implantée - et qui voit arriver dans des camions (autrefois à pied, plus tard en train) de la mi-juin jusqu'à la mi-octobre des troupeaux entiers d'ovins en provenance de Provence, comptant jusqu'à 3000 têtes de bétail tel que celui de M. Boisset d'Eyguières. Les bêtes, les bergers - ceux du cru et les jeunes fraîchement formés - vont devoir, avec les chiens et autres patous qui les accompagnent, relever le défi de se partager le territoire avec loups et randonneurs, tout ceci dans une divergence d'intérêts et de points de vue pas toujours facile à gérer au quotidien.

Le patrimoine minier du briançonnais

Les débuts de la mine remontent à 1790. Le charbon du Briançonnais était réputé pour être de très bonne qualité, le meilleur de toute l'Europe mais étant très difficile d'accès son exploitation s'est vite révélée peu rentable notamment à la fin des années 50 quand le chauffage au mazout s'est démocratisé. L'activité n'a alors cessé de décliner jusqu'à la fermeture des mines en 63. Le film montre d'anciens mineurs revenant voir ce qui fut leur lieu de travail pendant des années et, cheminant le long de galeries étayées avec du bois de mélèze, ils se souviennent de certains détails comme par exemple le « pétri », cette poussière de charbon que l'on mélangeait à de l'eau pour la faire brûler dans des « grenoblois », poêles à bois de l'époque. On parlait alors de « mines paysannes » : dans la grande concession tout le monde avait le droit d'ouvrir une galerie. Les paysans combinaient alors deux activités dans une seule journée qui n'en finissait plus : après les travaux des champs ils allaient extraire le charbon. Leurs seuls outils étaient le burin, le marteau et la curette. En fin de journée le charbon était ramené dans la vallée sur des « ramasses », petits traîneaux rustiques qui glissaient sur le sol gelé.

Quant aux canaux d'irrigation, leur présence sur le territoire remonte au Moyen Âge en réponse au déficit pluviométrique enregistré en période estivale, seule époque de l'année où la température permettrait justement une croissance rapide des végétaux. Tous les printemps leur nettoyage - on utilise le terme de « corvée » - mobilise encore de nos jours de nombreuses personnes, arrosants ou bénévoles.



Lavande : de la fleur à l'essence

Cela fait maintenant 40 ans que Jean-Pierre distille et tout son matériel est maintenant amorti.

Tout commence au champ : la **plantation** se fait mécaniquement, tout comme le **désherbage**.

"Je ne suis pas en bio. J'essaye de travailler le plus naturellement possible mais je reconnais que si on ne peut pas mettre d'engrais ni de désherbant... moi je ne peux pas travailler".

Christophe Lombard quant à lui produit en bio et distille aussi à l'alambic de Jean-Pierre. Il se pose beaucoup de questions :

"Vu l'écart de prix entre le bio et le traditionnel qui n'est que de 20 ou 30 € le kilo, à l'heure actuelle, avec les problèmes de maladie et vu les contraintes que cela entraîne par exemple au niveau du désherbage qu'il faut optimiser, des engrais qui sont plus chers, le jeu n'en vaut plus la chandelle. "

Puis vient le **ramassage** : Autrefois cette étape était parmi les plus pénibles : par un soleil de plomb toute la famille était mise à contribution pour couper la lavande à l'aide d'une faucille et en remplir des bourras que l'on ramenait à l'alambic sur une remorque. Par un soleil de plomb : car c'est là que l'essence monte dans la fleur. Et s'il pleut il faut attendre un jour ou deux avant de ramasser. Aujourd'hui cette étape est mécanisée mais le chargement de la remorque se fait toujours à la fourche et reste un travail très physique.



A l'alambic



Commence alors le processus de **distillation** selon un principe qui varie peu d'un alambic à l'autre : la lavande est placée dans le "vase" (cuve fermée hermétiquement). Sous celui-ci un feu est entretenu continuellement pour chauffer une citerne pleine d'eau qui servira à produire de la vapeur. Cette vapeur en traversant la lavande se charge de son parfum et de ses principes actifs avant d'être évacuée dans le "serpentin" (tuyau en forme de spirale). Ce serpentin étant plongé dans une cuve cylindrique remplie d'eau froide, la vapeur sous l'effet du choc thermique, va se condenser et se transformer en liquide : mélange d'eau et d'essence qu'il faudra encore trier pour obtenir le produit fini.

Ainsi décrite la distillation semble aller de soi. En réalité chaque étape demande une vigilance de tous les instants. Il ne faut pas se laisser distraire !

A commencer par l'**entretien du feu** : le combustible utilisé n'est autre que la paille de lavande déjà distillée, ce qui est à la fois pratique et économique. Mais il faut veiller à ne pas laisser le feu s'éteindre et pour cela l'alimenter toutes les trois minutes !

Lavande : de la fleur à l'essence

Le remplissage du vase est aussi une étape très importante pour laquelle Jean-Pierre utilise deux "paniers".

C'est sur le premier panier (métallique) placé au fond du vase que la lavande est entassée et surtout bien tassée. Le deuxième panier est ensuite posé à mi hauteur et rempli à son tour. Le vase est alors fermé hermétiquement. Il faut à ce stade actionner une commande de vanne pour "lâcher" la vapeur et la laisser imprégner le lavandin pendant trois quarts d'heure : c'est le temps que dure une "passée" (contre 1/2 heure pour la lavande). On sort ensuite les deux paniers grâce à une moufle (dispositif mécanique utilisant des poulies, qui permet le levage d'une charge par plusieurs brins de câble, afin de démultiplier l'effort de traction). Puis, on évacue les paniers en les faisant coulisser le long d'un rail.

C'est en fin de passée qu'est **récolté** le précieux liquide qui arrive dans un récipient spécial appelé essencier. Celui-ci est muni de deux robinets. L'eau de lavande ne fait que passer dans l'essencier et en ressort par un des deux robinets. Quand on obstrue ce dernier l'essencier se remplit. L'essence étant plus légère celle-ci remonte à la surface. Avant que cela déborde il faut vite ouvrir le deuxième robinet - placé au niveau supérieur - pour enfin laisser sortir la fameuse huile essentielle de lavande.



Une partie seulement de la lavande distillée est réutilisée comme combustible.

Mais le reste n'est pas jeté pour autant :

"les brebis le mangent, plus ou moins bien, mais cela leur fait un bon vermifuge".



Hector Lombard de Montmorin : ci-dessus en train d'activer le feu à l'alambic de la route du Gâ - qu'il avait acheté avec Paul Arnaud. Selon une inscription au dos de cette photo, celle-ci daterait de 1939.

Depuis ce temps cet alambic, aujourd'hui désaffecté, avait aussi été modernisé. Le vase notamment avait été changé et un toit rudimentaire avait été construit pour abriter l'ensemble.

Cet alambic a continué de fonctionner jusqu'à la fin des années 70.

Lavande : de la fleur à l'essence

Certains agriculteurs de la vallée ont fait le choix d'aller distiller à l'alambic de la Motte et surtout à celui de Rosans qui fonctionne dans le cadre d'une coopérative, laquelle rachète l'essence aux producteurs et leur permet ainsi d'écouler leur récolte. En fait, Jean-Pierre est maintenant le seul à distiller sur place. Il s'en explique :

"Le problème c'est au niveau du transport. Ce n'est pas facile d'aller à Rosans avec une grosse remorque. Il faut un tracteur adapté. En plus cela tombe au mois d'août, il y a plus de monde sur la route et c'est parfois difficile de se croiser. Il faut parfois reculer. Ce n'est pas une question de prix car de toutes façons l'entretien de mon alambic me revient cher aussi. Quand j'avais beaucoup de lavande je revendais l'essence à la coopérative. Maintenant, avec la maladie j'en ai beaucoup moins et je conditionne mon essence dans des petites fioles que je revends soit sur le marché, soit directement chez moi, à ma clientèle".



Ci contre : la cuve de refroidissement qui est alimentée en eau par la rivière des Aiguilles.

De cette cuve l'eau est également dirigée, à la demande, vers la citerne dans laquelle est produite la vapeur nécessaire à la distillation.

Et après ?

Si Jean-Pierre s'approche de l'âge de la retraite, il n'envisage pas pour autant d'arrêter cette activité, du moins pas pour l'instant :

"je continuerai à faire un peu de lavande pour le plaisir. J'ai distillé pendant 40 ans. J'aimerais arriver jusqu'à 50 ! Et puis je continuerai à faire fonctionner mon alambic pour des jeunes qui cultivent en petites quantités et de ce fait ne peuvent pas "avoir un vase" à la Motte ou à Rosans. "

Ancien alambic de Rosans



ROSANS (Htes-Alpes) — Distillation des fleurs de lavande - 1.

A venir : une vidéo a été tournée sur place à l'alambic de Jean-Pierre. Le film, en cours de montage donnera lieu à une projection publique l'été prochain.

Vous pourrez y découvrir encore plus en détail toutes les étapes de la fabrication de l'essence de lavande, expliquées par Jean-Pierre Bompard et Christophe Lombard.