



Au Fil de l'Oule

L' édito

Dans ce numéro, j'aimerais rendre un hommage particulier aux employés communaux qui font un travail essentiel sur nos communes.

Depuis son arrivée au sein de notre collectivité, Christophe Chartrain s'est beaucoup investi et parfaitement adapté. Quant à Christian Riquet, je le remercie pour le travail délicat qu'il a bien voulu fournir tout récemment sur la commune de Bruis suite à un problème sur le réseau d'eaux usées.

Gérard Jenoux

Sommaire :

- P. 1 : l'éditorial**
- P. 2 : les orientations de la CCVO**
- P. 3 : regain d'activité à Sainte-Marie**
- P. 4 : le CACT : voyage en Matheysine**
- P. 5 : les animations estivales de 2006**
- P. 6 à 9 : patrimoine : les moulins et activités de meulage de la Haute Vallée de l'Oule : Montmorin et Col des Tourettes**
- P. 10 : décès, disparition**
- P. 11 : quelques nouvelles de chez nous**
- P. 12 : mots croisés**



Le CACT et le Cercle de l'Amitié de la Motte Chalancon à la descente du yacht la Mira après une mini croisière sur le lac Montraynard dans le Dauphiné.

Les orientations de la CCVO

Conseil Communautaire du 19 avril

Cotisation au Pays Sisteronais-Buëch

Le Président fait part à son conseil de l'appel à cotisation envoyé par le Pays sisteronais à la CCVO.

Pour l'année 2006, cette cotisation s'élève à 1 € par habitant, soit pour la CCVO : $200 \times 1 = 200$ €

Les conseillers délibèrent et autorisent le Président à faire procéder au paiement de ladite somme.

Renouvellement du contrat de Christian Riquet

Le président rappelle aux conseillers que le contrat de Monsieur Riquet arrivera à son terme le 16 mai 2006.

Il propose le renouvellement de ce contrat :

à compter du 17 mai 2006 jusqu'au 16 mai 2007,
en Contrat Emploi Consolidé,
à raison de 30 heures hebdomadaires,

pour un salaire basé sur le SMIC.
Les conseillers délibèrent et se déclarent favorables au renouvellement dudit contrat aux conditions énoncées ci-dessus.

Les Contrats Consolidés sont aidés par l'Etat envers les communes à hauteur de 80 %.

OPAH : où en est-on ? (réunion du 8 juin à Bruis)

Afin de faire le point sur l'Opération Programmée d'Amélioration de l'Habitat (dont la Communauté de Communes de la Vallée de l'Oule est maître d'ouvrage), les présidents de communautés de communes étaient conviés à se rencontrer à Bruis ce jeudi 8 juin en présence du CALHAURA.

Les élus étaient invités à réaffirmer leur volonté de voir l'opération se mettre en place sur l'ensemble de ce territoire, aux vues des résultats de l'étude réalisée par le CALHAURA.

L'objectif de cette rencontre était aussi de se mettre d'accord sur un projet définitif avant d'aller frapper à la porte des financeurs.

Suite à l'appel à projet (qui s'était soldé par de nombreuses réponses) lancé au printemps 2005 sur le territoire de la CCVO, CCS et CCIB, l'opération avait fait l'objet d'un premier chiffrage global, la somme étant répartie sur plusieurs actions dont : Opération de base, réhabilitation durable, opération façade/toiture, action maintien à domicile,...)

Cette première estimation a ensuite été revue à la baisse à la demande des élus de la CCIB qui avaient jugé l'opération difficile à budgétiser.

Rappelons que les collectivités devront apporter leur part de financement.

Une OPAH allégée (comprenant moins d'actions) a donc été proposée par le CALHAURA.

Les élus de la CCIB devront prochainement se positionner sur cette dernière mouture et dire s'ils restent partants pour l'opération.

A ce jour, rien n'est moins sûr comme l'a laissé entendre le Président de la CCIB, Jean-Louis Rey qui se fait le porte parole de son conseil communautaire : « *Je n'ai pas constaté un grand enthousiasme pour l'opération de la part des communes de la CCIB. A ce jour, l'OPAH n'est pas leur priorité. De la part de la population non plus il ne semble pas y avoir une grande mobilisation* ».

Monsieur Rey en est conscient, le retrait de la CCIB pourrait compromettre l'ensemble de l'opération à moins que, comme l'a suggéré le CALHAURA les élus de la CCS et de la CCVO ne se tournent vers le SIVOM de la Motte Turriers afin que le territoire reste crédible auprès des financeurs que sont la Région, (via le Pays sisteronais), l'ANHA, et le Conseil Général sur certaines actions.

Un point d'interrogation subsiste quant à la prise en charge de l'animation pour le suivi des dossiers. Cette partie du travail était en principe financée par la Région jusqu'à ce qu'un nouveau texte de loi vienne remettre en question cet acquis.

Comme toujours, les élus devront négocier habilement pour obtenir le maximum.

Sainte-Marie : renouveau de l'activité économique

Pour le village de Sainte-Marie, l'année 2006 a débuté sous le signe de la revitalisation rurale puisque deux jeunes ont décidé de « revenir au pays » (Même s'ils n'en sont jamais vraiment partis pour de bon !) pour y exercer une activité économique à plein temps.

Le maire, Jean-Louis Corréard est donc tout heureux d'accueillir parmi les habitants du village ces deux enfants du pays : Jean-Louis COMBE et Thierry CORREARD (et sa compagne Jeannette), tout récemment installés : le premier comme artisan, le deuxième comme agriculteur.

Une nouvelle entreprise est née à Sainte-Marie : rivée... »

Les jardins de l'Oule vous propose ses services à partir du 1er juillet 2006 pour :

- Entretien des espaces verts
- Petite maçonnerie
- Entretien et ornement des tombes
- Déneigement

Tél : 04 92 66 08 57 portable : 06 77 40 37 58

Jean-Louis Combe a travaillé pendant 15 ans comme chauffeur au sein de l'entreprise Clavel Emery à Serres. Aujourd'hui il renonce à la sécurité de l'emploi pour d'autres aventures.

« Cela faisait longtemps que je voulais revenir dans la vallée et pour ça, le seul moyen était de créer mon propre emploi. »



Baptême républicain à Sainte-Marie

Le samedi 11 mai a été célébré le baptême civil de Divine Joubert à Sainte-Marie.

Divine est le deuxième enfant au foyer de Hervé et Nathalie Joubert. La famille habite en fait au quartier d'Usage à Bruis juste à la limite des deux communes. Divine est donc à la fois bruissarde et saintemariaïre de cœur.

Avant de célébrer très officiellement ce baptême républicain, le maire, Jean-Louis Corréard a tenu à s'adresser tout personnellement à Divine : « En cet instant, tu incarnes le renouveau et la continuité de ce village puisque Sainte-Marie a vu naître avant toi plusieurs générations de cette famille, ta famille dont tu es aujourd'hui la dernière ar-



Transmission d'une exploitation agricole
Jean-Louis Corréard ayant pris sa retraite depuis le 2 février de cette année, c'est son fils Thierry qui a pris la relève depuis le 1er avril.

Plombier chauffagiste pendant plusieurs années chez François Laurie d'Establet, Thierry, après un temps de réflexion se lance aujourd'hui dans l'élevage bovin.

Son troupeau se compose pour l'instant de 10 vaches et un taureau de la race écossaise « galloway ». Ces bêtes sont réputées pour être rustiques et capables de s'adapter à des conditions climatiques difficiles. Par contre, il semble qu'elles ne comprennent que l'anglais ce qui n'est pas un problème pour Thierry. Aussi, ne vous étonnez pas si dans les « highlands de Pommerol » des « Come on Robson ! » sur fond de sonnailles parviennent à vos oreilles ... Robson : c'est le nom du taureau !

Est prévue la construction d'un stock à foin et d'un block de stabulation permettant le nourrissage des animaux en « libre service ».

C'est aussi une bonne nouvelle pour le CACT car l'un de ces hangars servira d'abri pour le repas de la fête intercommunale. Mais il faudra attendre l'an-

Le voyage du CACT (mercredi 21 juin)

Le voyage était ouvert à tous les habitants de la vallée au sens large par l'intermédiaire de deux associations : le CACT (le comité organisateur) et le Cercle de l'Amitié de La Motte Chalancon, une collaboration qui semble se conforter d'années en années.

En gare de St Georges-de-Commiers, à 18 km au sud de Grenoble, les voyageurs sont montés à bord du petit train de la Mure, un authentique chemin de fer au charme esthétique des années 20, une audacieuse construction de 1888 surplombant les eaux turquoises du Drac. Accroché à flanc de falaise, cet ancien train minier, qui transportait autrefois du charbon entre La Mure et St Georges, sera en 1903 le 1^{er} train électrifié au monde. Tout au long de ses 30 km de ligne, les pèlerins sont allés de surprises en émerveillements, profitant d'une vue panoramique et vertigineuse sur une succession d'ouvrages façonnés par l'homme : tunnels, ponts, viaducs, mais aussi sur deux des sept merveilles du Dauphiné : le Mont Aiguille et la Pierre Percée. Sous le col de Festinière, le son et lumière installé dans le « tunnel mystérieux » a transporté les voyageurs, le temps d'un bon kilomètre d'obscurité, dans un monde de rêve, peuplé de lutins et autres créatures imaginaires sorties des entrailles de la terre.

Plus réaliste fut le passage du train devant le puits du Villaret. C'est par cette bouche que les mineurs de la Mure s'engouffraient dans la mine à 280 m sous terre !

Un périple d'agrément et pédagogique à la fois, où les passagers ont appris par exemple que le destin de la Mure, lié à l'activité minière, se joua il y a 300 millions d'années, lorsque, le site était alors enseveli sous les eaux. C'est la sédimentation des végétaux en décomposition qui, au cours du temps, permit la formation des veines d'anthracite : l'or noir du Dauphiné.

Si, dès 1968, il est question de fermer la mine jugée peu rentable en plein âge d'or du pétrole bon marché, l'extraction du minerai de charbon, malgré un combat acharné mené par les mineurs soucieux de conserver leur emploi, cessera dans les années 90.

Suivra l'ouverture de la ligne au tourisme, bel exemple de reconversion réussie combinant la valorisation des sites à celle du patrimoine industriel : pour preuve, le nombre de passagers : 90 000 qui empruntent « la plus belle ligne des Alpes » chaque année.

Dans l'après-midi, le groupe a une fois de plus délaissé le car pour une mini croisière à bord du yacht la Mira sur le lac Monteynard où furent tournées les scènes finales du film de Bernard Blier : Buffet froid avec Michel Serrault à l'affiche.



Chapeau bas à deux habitants de Bruis qui ont particulièrement la main verte :

Denise Garambois doit être félicitée pour le mal qu'elle se donne à entretenir les rosiers au bord de la route, sous la mairie.



Quant à **Clément Sylvestre**, à l'âge de 80 ans et malgré une météo peu propice, il peut, cette année encore être fier de son potager. Tomates, salades, pommes de terre, blettes, oignons, poireaux,... s'alignent déjà parfaitement dans les allées où pas une herbe n'est visible même de la route. Et pour cause : c'est une petite binette qui lui sert de canne. Il l'a toujours avec lui, alors autant dire que les adventices n'ont qu'à bien se tenir !!!



« C'est un jardin extraordinaire » qui fait l'admiration de tous les passants au point de faire partie en quelque sorte du patrimoine botanique de la vallée de l'Oule. Un jardin à l'ancienne, avec autant de fleurs que de légumes, bêché, licheté, biné manuellement, semé dans les temps, à la bonne lune et arrosé bon moment de la journée. La terre aussi y est pour quelque chose : « *Cette année j'ai fait les pommes de terres au bord de la route, sur une terre qui n'avait pas vu le soleil depuis plus de 80 ans ! Alors forcément ça pousse bien. Mais il n'y a pas de secret, un jardin, ça demande beaucoup de soins* », conclut Clément sous l'œil approuveur d'Yvette, son épouse.

Animations estivales

La fête intercommunale

Dimanche 16 juillet

Programme :

Dès 11 h 30 :

- apéritif à l'ombre des noyers

13 h :

- repas champêtre à l'ombre des noyers

•

Réservations avant le 10 juillet, à l'un de ces numéros :

04 92 66 03 86

04 92 66 09 82

04 92 66 01 49

Après-midi :

- concours de pétanque,
- Animation musicale et danses folkloriques par les Maintenaïre Chansouris
- Concours du filet garni
- Possibilité de visiter l'Ecurie Casado à Montmorin (se renseigner auprès des organisateurs)

Rappel :

L'A.G. du CACT se tiendra le vendredi 7 juillet à 20 h dans la salle polyvalente de Montmorin.

Une réunion de bénévoles (membres du CACT ou pas) souhaitant participer à l'organisation de la fête intercommunale aura lieu le lundi 10 juillet à 20 h 30 (même salle).

La fête votive de Montmorin

Pour ne pas faillir à la tradition, cette manifestation aura lieu le premier week end du mois d'août.



Vendredi 4 août :

apéritif offert aux montmorinois à 19 heures sur la place du village.

Samedi 5 août :

Après-midi : concours de boules en doublettes formées, sandwiches, buvette...

En soirée : bal et tirage de la tombola (gros lot surprise).

Dimanche 6 août :

Après-midi : concours de boules en doublettes formées.

L'équipe de bénévoles qui fait vivre cette tradition à Montmorin au sein du comité des fêtes, appelle les habitants de la vallée à se mobiliser pour une large participation dans la convivialité.

La fête votive de Bruis

Comme chaque année ce sera les 14 et 15 août :

Lundi 14 août :

Après-midi : concours de boules adultes et enfants, en doublettes formées.

Sandwich, buvette...

22 h : bal avec l'orchestre « Equinoxe ».

Mardi 15 août :

Après-midi : concours de boules adulte et enfants, en doublettes formées, sandwiches, buvette, ...

Vos petites annonces diffusion gratuite :
s'adresser au
04 92 66 04 39
ou par mail :
c.lombarecvo@wanadoo.fr

Donne 7 lapins nains (dont 4 angoras)

S'adresser au 04 92 66 02 11 (le soir de préférence)

Cherche :
sommier deux places
lit parapluie pour enfant
Tél : 04 92 66 04 54

Les moulins de la Haute Vallée de l'Oule (suite et fin)

Route du Gâ :

Le moulin « Lombard »

En partant du fond de la vallée, sur la route du Gâ, si l'on redescend l'Oule en direction de Montmorin en suivant le cours de la rivière, on trouve rive droite au quartier dit « de Blaye » un moulin qui fut autrefois exploité par Zéphirin Lombard, le père de Marguerite, épouse Collomb, de l'Epine. Zéphirin avait acheté ce moulin en 1927 à Cyprien Girouste. On sait aussi qu'avant lui, le meunier des lieux était un certain Jean Tenoux (famille Tenoux de Serre-Boyer) dit

« Jean du moulin » (on retrouve d'ailleurs ce nom de Tenoux sous la rubrique « meuniers » de l'almanach de 1903 relatif au village de Montmorin). Marguerite Collomb se souvient de l'époque où elle aidait ses parents à faire fonctionner le moulin : « *C'était vivant, il y avait toujours du monde à la maison!* »

Un mécanisme très performant

Le moulin était alimenté par une prise sur l'Oule située un peu plus haut. De cette prise partait un béal (ou canal d'aménée) qui venait remplir une écluse encore bien visible juste derrière le bâti-

ment. Lorsque l'écluse était pleine, l'eau, en débordant, faisait s'actionner une sonnette pour avertir le meunier : il était temps pour lui de gagner son poste.

A partir de cette écluse, l'eau était dirigée dans une chambre à eau (sorte de caisson étanche cimenté) où elle s'accumulait avant de s'engager le long de « gourgoulettes » (chenaux fermés) en bois dont le diamètre, large à la base puis de plus en plus petit, permettait d'augmenter encore la pression. Pour la petite histoire, Aimé Collomb raconte que le tronc (11 m de



La meule fixe : juste dessus, était placée la meule tournante de diamètre identique

long) ayant servi à la fabrication de cette pièce cylindrique provenait de la Péguière d'où ses ancêtres l'avaient fait traîner par des bœufs jusqu'au moulin.

L'eau tombait alors sur les ailettes métalliques de la turbine installée au sous sol sous les arcades, créant ainsi le mouve-

ment qui, transmis par un arbre (axe) entraînait à son tour la meule située à l'étage supérieur. Le blé tombait alors de la trémie (sorte de gros entonnoir en bois) exactement au dessus du trou de la meule tournante (ou mobile) et était broyé lors de son écrasement contre l'autre meule, fixe celle-ci, située juste dessous.*

On pouvait régler le débit des céréales provenant de la trémie en fonction de la finition que l'on souhaitait obtenir. Par exemple, si l'on voulait faire de la farine pour les cochons on pouvait sans problème augmenter la vitesse d'écoulement des céréales. La fa-

rine était enfin blutée (tamisée) dans un blutoir mécanique qui consistait en une toile de soie tendue sur une structure de bois hexagonal et dont les mailles, de différentes tailles permettait de trier les différentes farines. Le blutoir était incliné et était soumis à des secousses de sorte que la farine traversait cette toile et était recueillie dans une caisse posée dessous. On obtenait ainsi 2 sortes de farines panifiables dont la plus légère était la « farine fleur », calibrée à 60. « *C'était de la belle farine* » se souvient Marguerite. La farine courante était tamisée à 70/75. (Ces numéros de calibre sont encore utilisés aujourd'hui dans le commerce : T65, T80,...). Il y avait ensuite la « courte » ou « petit son » et enfin le son, destiné aux animaux et qui sortait dans une caisse à part.

Les moulins de la Haute Vallée de l'Oule

Ce moulin a cessé son activité peu après 1945 mais il a encore rendu bien des services à la population pendant la guerre. Les paysans conservaient leur blé, orge, seigle ou épeautre dans des coffres en bois (appelés arches) avant de le porter au moulin pour le faire transformer en farine. Il était alors officiellement interdit de moudre si bien que l'on apportait son blé seulement pendant la nuit. Contrairement à la célèbre comptine « Meunier tu dors... », Zéphirin, aidé de sa famille devait alors se lever au milieu de la nuit pour faire tourner le moulin.

Jusqu'à un passé encore très récent se trouvait aussi un four à pain juste en face du moulin de l'autre côté de la route et sur la porte de ce four l'inscription « Rosière », témoignait de l'ancienneté de cette marque.

** De temps en temps il fallait rhabiller les meules c'est-à-dire les aiguiser en retaillant les rainures sur lesquelles venaient s'écraser les graines. On utilisait pour ce faire un outil en acier très dur (marteau de rhabillage). Il fallait auparavant faire basculer la meule supérieure (800 kg !) à l'aide d'un levier.*

Du blé, mais aussi de l'huile de noix, de l'épeautre (et de l'électricité pour les habitants du moulin):

Il y avait 2 chambres à eau et une

installation pour chaque arcade. Suivant ce que l'on voulait faire : de l'huile, de la farine, de l'électricité, on ouvrait telle ou telle vanne. En effet le moulin était aussi équipé pour produire l'électricité des lieux. « C'était une petite électricité, en 110 mais ça rendait bien service » ajoute encore Margueritte.

Autres installations utilisées autrefois au moulin « Lombard » :



Ici: le « grouaire » et son rouleau:

Il s'agit d'un ensemble utilisé pour fabriquer du grouau, c'est-à-dire pour libérer les graines d'épeautre (ou autre) de leur enveloppe. Le rouleau était placé à l'intérieur et tournait sur lui-même et autour de l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre. « Ce n'était pas très au point se souvient Margueritte, ça écrasait trop les graines, ça les abîmait ».

Voir aussi à ce sujet l'article remarquable réalisé par Jean

Marc Broc de La Motte Chalanccon (propriétaire du moulin d'huile Broc) et que nous avons jugé utile de joindre à ce numéro (p.8)

Le grouaire avait une autre utilité : on s'en servait pour broyer les noix. La pâte de noix obtenue était ensuite pressée manuellement à l'aide d'une pièce de bois très lourde qu'on actionnait avec une corde : en tirant sur la corde on faisait remonter ce poids. Lorsqu'on lâchait la corde la poutre retombait de tout son poids sur des coins en bois qui s'écartaient en faisant pression sur deux boîtes en fonte (l'une encastrée dans l'autre) contenant la pâte de noix, laquelle était ainsi comprimée et libérait son huile qui s'écoulait par-dessous dans un récipient. Cette activité a cessé dès lors que fut installée, un peu plus bas, à la scie d'Hector Girousse, une presse plus moderne, équipée d'une vis sans fin qu'on actionnait en partie manuellement et en partie à l'aide de l'énergie hydraulique.

Avant de repartir à la rivière, l'eau était encore stockée dans une deuxième écluse encore visible juste au pied du bâtiment. Cela permettait de rendre de l'eau à la rivière à la demande, par exemple quand Hector Girousse mettait à son tour son moulin en route ou pour l'arrosage. Cette façon de travailler est révélatrice de l'indispensable solidarité qui unissait alors les habitants d'un même village. C'était alors une question de survie.

Les moulins de la Vallée de l'Oule

complément d'article par Jean-Marc Broc de La Motte Chalancon

Autrefois, à côté des pois, des fèves et des lentilles, le gruau de blé et le gruau d'orge entraient pour une majeure partie dans l'alimentation. Ils étaient cuisinés soit en soupe, soit en plat, en guise de riz. Ils constituaient parfois dans les familles modestes, l'essentiel du petit déjeuner et du repas du soir, pendant les mois d'hiver.

Qu'est-ce que le gruau ?

Il s'agit du grain de blé ou d'orge décortiqué, c'est-à-dire auquel on a enlevé les membranes de l'enveloppe qui constituent le son, à l'aide d'une meule tronconique appelée dans nos régions « battoirs ». Le gruau, de couleur blanche, conservant la forme du grain, est en quelque sorte le cœur du grain, son « amande ».

Jusqu'à la guerre de 1914, chaque cultivateur réservait un carré de terrain pour semer une variété de blé propre à être transformée en gruau. La variété « Poulard », appelée « Nonette », était la plus utilisée dans les campagnes. Certains lui préféraient l'épeautre, plus rustique pour les cultures de montagne.

La consommation de gruau avait pratiquement disparu après la première guerre. Bien des battoirs avaient arrêté leur activité. Mais les restrictions, de 1940 à 1944 vinrent leur redonner vie. On accourait de loin pour venir y transformer son blé, orge ou épeautre en gruau. Une fois l'abondance revenue, on aban-

donna bien vite le chemin du moulin.

Aujourd'hui, le gruau se trouve réhabilité dans l'alimentation en raison de sa grande valeur



nutritive, mais il demeure dans le souvenir de nombreuses personnes un aliment de restriction. Le battoir était mu par la même roue hydraulique qui actionnait des pilons utilisés pour assouplir la toile de chanvre sortant de chez le tisserand. Tout naturel-



lement, le nom de battoir sera donné à la pierre du moulin qui lui succèdera.

Le battoir était d'une grande simplicité. Sur une pierre circulaire horizontale fixe munie d'un rebord fait avec des lames de noyer, cerclées comme pour les fûts de vin, pour éviter la sortie du grain,

roulait une meule tronconique à axe horizontal.

Les céréales que l'on destinait à être transformées en gruau étaient préalablement humidifiées afin de détremper les premières membranes de l'enveloppe sans aller cependant jusqu'à ramollir la chair du grain. Il fallait compter presque deux heures de moulinage (ou de conchage) pour une trentaine de kilos de céréales.

Pendant l'opération, les grains sont brassés et frottés les uns aux autres, provoquant le décolllement des enveloppes jusqu'à donner de petites boules farineuses allongées. Après les avoir tamisées, il ne restait plus qu'à les étendre dans un endroit aéré et sec. L'écorce et les enveloppes étaient données aux animaux.

L'épeautre était, et est toujours, une céréale peu connue. De ce fait elle ne fut pas contingentée pendant la dernière guerre et permit ainsi à beaucoup de personnes de nos régions de vivre.

Le moulin à gruau de la Motte Chalancon a fonctionné jusqu'à la fin de la dernière guerre. N'étant plus rentable par manque de clients, il fut alors démonté et à la place, a été installé une usine de pâtes alimentaires.

Jean-Marc Broc



Et dans le col des Tourettes : qu'en était-il des activités de meulage avant notre ère ?

Activités de meulage : que nous apprennent les fouilles du col des Tourettes ?

Nous remercions vivement Alain Muret qui a eu la gentillesse de nous faire parvenir les quelques notes qui suivent :

C'est dans la Vallée de l'Oule que l'on retrouve les plus anciennes traces archéologiques départementales d'activités de meulage !

Les premières fonctions de meulage apparaissent nécessairement avec le néolithique (4ème millénaire avant notre ère), puisque c'est la période de l'émergence de l'agriculture (mais aussi de l'élevage, de la poterie, du tissage...)

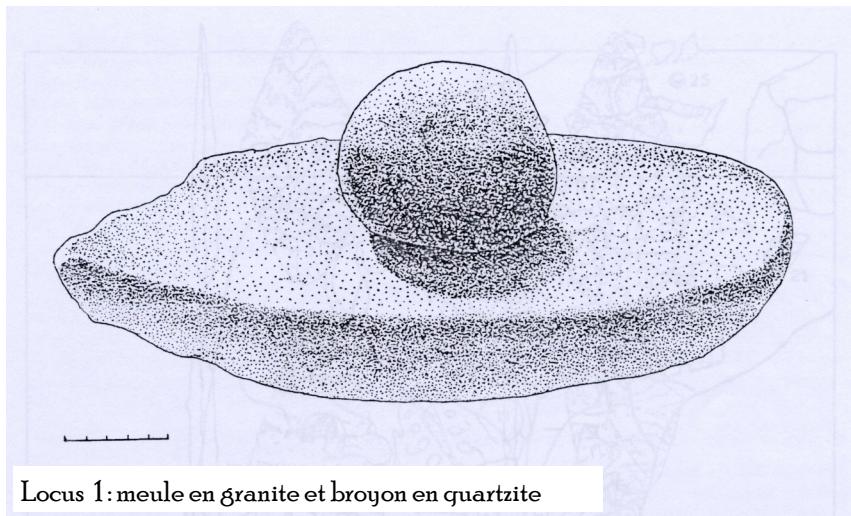
L'homme passe d'une économie de prédation (paléolithique) à une économie de production (néolithique). Beaucoup d'auteurs ont dit que c'était le moment de la « plus grande révolution de l'humanité ».

Comme sur d'autres sites contemporains en plusieurs régions du monde, les premiers témoins consistent en deux pierres planes : une qui sert de base stable, et une plus petite, qui est actionnée à une ou deux mains, souvent appellée « molette » (du latin *mola* = meule). Le produit du meulage résultera du frottement de l'une sur l'autre.

Aux Tourettes, une meule de base conservée est en granite (longueur : 40 cm). Il s'agit de granite importé de l'extérieur puisqu'il n'est pas présent localement. La « molette » ou « broyon » est en quartzite. Ces pièces sont datées du IVème millénaire avant notre ère. Plusieurs fragments de meule du même type (mais en grès local, donc moins solides) ont également été recueillis au cours des fouilles.

Qu'avait-on à moudre ?

- Des orge et des blés primitifs (premières céréales cultivées)



Locus 1: meule en granite et broyon en quartzite

- Même datation : IVème millénaire avant notre ère.

- Au Tourettes : On a retrouvé, dans un champ en direction du « rocher de l'aigle » et de « l'église Beaume noire », au pied du « bonnet rouge », du « triticum destivo compactum », c'est-à-dire un blé proche de l'épeautre, conservé parce que calciné (l'hypothèse de torréfaction est aujourd'hui autre passée).

Il s'agit là de la première trace directe, dans notre département, de consommation de céréales. Les analyses ont été effectuées au Muséum National d'Histoire Naturelle.

Pour l'époque gallo-romaine : Aux Tourettes, sont présents les deux éléments d'une grande meule circulaire en basalte, l'élément supérieur étant rotatif autour d'un axe vertical. Cette attestation d'un meulage sur place est datée de l'époque augustéenne ancienne : 1er siècle avant notre ère.

Décès brutal dans le col des Tourettes

Le jeudi de l'ascension, un cyclo touriste du club de Saint Gaudens (basé à Rémuzat), est décédé brutalement suite à un accident vasculaire circulatoire. L'homme était âgé de 74 ans, et domicilié dans la région de Toulouse. Arrivés sur les lieux en hélicoptère, les secours n'ont rien pu faire. L'homme est décédé sur place avant d'être entreposé pour la nuit dans la salle polyvalente de Montmorin avant que les pompes funèbres ne l'acheminent vers Saint Gaudens.

Décès, disparition

Edmond Oddoze

Agé de 79 ans, Edmond Oddoze nous a quittés le 22 mai à Marseille. C'est un microbe nosocomial qui est à l'origine de son décès.

A Bruis, où il passait une grande partie de l'année dans sa maison du prieuré en compagnie de sa femme Marika, les habitants ont accueilli la nouvelle avec beaucoup de tristesse. En effet, Edmond affectionnait tout particulièrement ce village qui le lui rendait bien puisqu'il n'y comptait que des amis. Il faut dire qu'il y distribuait chaque jour autour de lui, gentillesse, joie de vivre, simplicité. Il était tout autant cultivé, curieux de tout connaître. Il avait su garder la spontanéité et la fraîcheur d'un enfant.

Ses obsèques ont été célébrées à Rosans d'où son père était originaire. Le maire de Gap, Pierre Bernard Raymond était présent à la cérémonie au cours de laquelle les personnes venues dire un dernier adieu à leur ami ont pu entendre des morceaux d'opéra qu'il aimait tout particulièrement.

Edmond était né à Ville Franche sur Saône. Sa mère était originaire de Bruis. C'était la soeur d'Alix Bompard. Edmond était donc le cousin de Paul Bompard.

Officier radio dans la marine marchande, Edmond était père de trois enfants : Eric, Christian et Laurence. Nous leur présentons, ainsi qu'à Marika, nos très sincères condoléances.

Deux ans déjà après sa disparition : une pensée pour Félix

Le 11 juin dernier, cela a fait déjà deux ans que Félix Yvol de Montmorin est toujours porté disparu malgré l'important dispositif de recherche qui avait alors été mis en place par la gendarmerie de Laragne (mais aussi par ses proches) au lendemain de sa disparition.

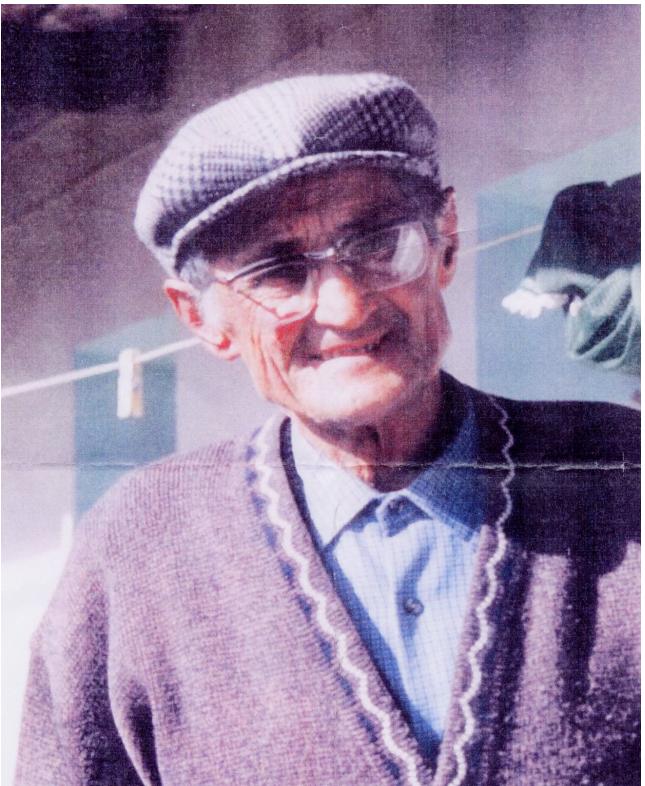
Rappelons que Félix avait été vu ce jour-là et pour la dernière fois à l'hôpital rural de Laragne où il séjournait.

Immigrant italien, Félix était originaire de Mompantero dans la région du Piémont. Issu d'une famille de 3 enfants, il est arrivé en France à l'âge de 12 ans pour être placé comme ouvrier agricole, à Saint Dizier puis à Bellegarde chez M. et Mme Bouffier et enfin, après le décès de M. Bouffier, à Montmorin chez Ginette et Raymond Girousse qui, les années passant étaient devenues sa seconde famille.

Plutôt solitaire, Félix liait pourtant volontiers conversation à qui voulait bien l'entretenir sur sa passion : la pêche à la truite. C'est ainsi qu'au printemps, le dimanche, on était à peu près sûr de le croiser au bord de l'Oule, le pas toujours décidé, à l'aller comme au retour et même les jours où « ça ne mordait pas ! »

Son second plaisir c'était de fumer la pipe. Véritable rituel, odeur exquise de tabac, imprégnée dans la mémoire olfactive de tous ceux qui ont eu la chance de croiser sa route.

Les conditions de son « départ » font qu'il est encore difficile aujourd'hui pour les siens de faire le deuil de cet homme discret avec qui tant de repas ont été partagés à la même table, pendant tant d'années !



Des nouvelles des habitants

Un visiteur qui n'était pas invité

En 2005, le domicile de Margot et Robert Kaemmerer a été « visité » et « squatté » alors que les propriétaires des lieux étaient absents.

Robert Kaemmerer voudrait que cet incident soit l'occasion pour la population de réfléchir sur le rôle de chacun au sein d'une petite communauté comme Bruis et en appelle au civisme solidaire afin qu'une telle situation ne puisse plus se reproduire : « *Un homme seul se dirigeant vers Malafoux à 5 h du soir, en plein hiver est un évènement insolite qui aurait dû éveiller les soupçons*, regrette t-il avec déception et amertume. Cela fait partie de la vie d'un village d'observer ce qu'il s'y passe et d'alerter en cas de doute. Il en va de notre sécurité à tous et il nous appartient à tous de remplir ce rôle dans un simple souci de citoyenneté. »

Bon rétablissement à :

Simone Duc de Sainte-Marie qui a du être transportée par hélicoptère jusqu'à Grenoble suite à une infarctus le 10 mai dernier. Après quelques jours passés à l'hôpital de Gap, elle se trouve aujourd'hui en maison de repos à Buis les Baronnies.

Jaqueline Borla de Bruis qui se trouve depuis un mois au centre de convalescence de St-Foy-l'Argentière (69). De là, elle viendra directement terminer sa convalescence à Bruis.

Jeanine Rolland de Ste-Marie qui est de retour chez elle après avoir subi une opération. Nous lui souhaitons un bon rétablissement.

Paulette Reynaud de Bruis qui a dû être hospitalisée à Die début juin pendant une semaine. Elle est actuellement en maison de repos à Buis les Baronnies en même temps que Simone Duc.

Christian Riquet de Montmorin qui est rentré chez lui après une courte hospitalisation à Gap.

Stéphane Manicki de Montmorin qui a été acheminé d'urgence en hélicoptère à l'hôpital de Gap le 17 juin. Son état est toujours très critique. Nous pensons à lui.

mond et Ginette Girousse sont quant à eux arrière grands-parents pour la troisième fois.

Grippe aviaire

En raison de l'amélioration de l'état sanitaire eut égard à l'influenza aviaire sur le territoire national :

Par arrêté préfectoral du 12 mai 2006, les mesures de confinements des oiseaux telles que prévues par l'arrêté du 24 octobre 2005 ont été levées.

Pour les Hautes Alpes, les dispositions suivantes restent d'application :

Tout propriétaire ou détenteur d'oiseaux doit prendre les mesures nécessaires afin de limiter les contacts directs ou indirects avec les oiseaux vivant à l'état sauvage.

L'utilisation d'eaux de surface pour le nettoyage des bâtiments et des matériels d'élevage ainsi que pour l'abreuvement des oiseaux demeure interdite.

L'approvisionnement des oiseaux en aliments et en eau de boisson doit se faire à l'intérieur d'un bâtiment ou au moyen de distributeurs protégés, de telle façon que les oiseaux sauvages ne puissent accéder à ces dispositifs ni les souiller.

Le recensement des oiseaux par les mairies tel que prévu par arrêté du 24 février 2006 reste applicable.



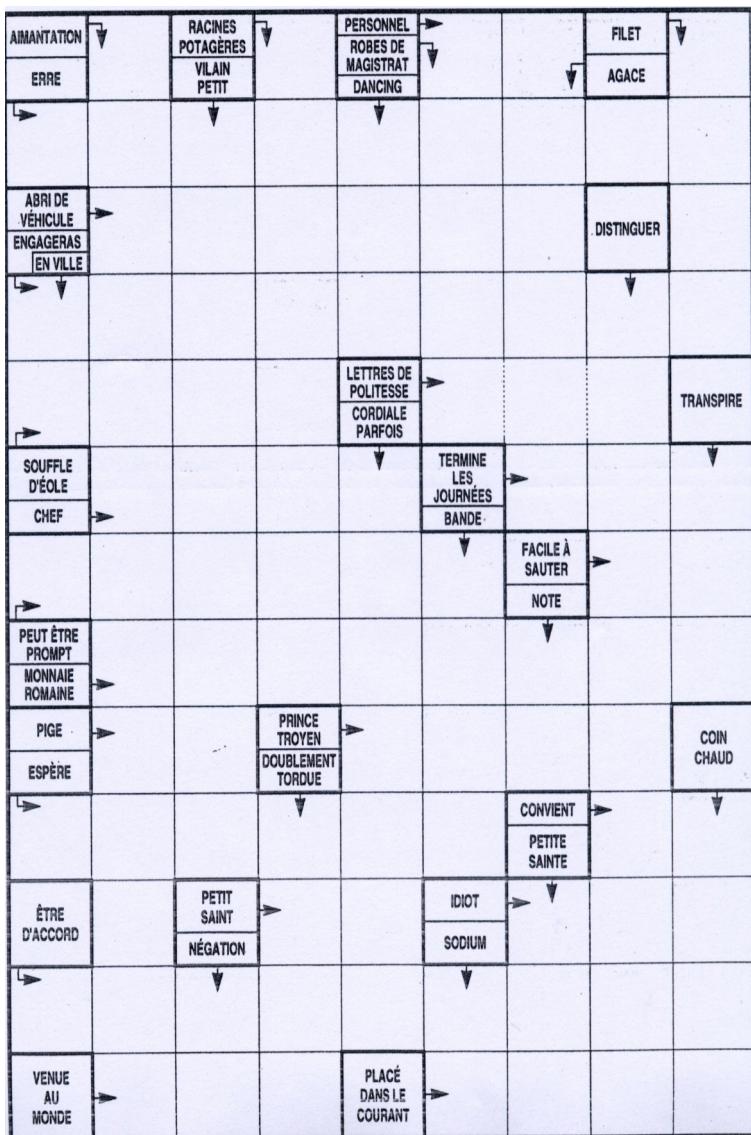
Harmony est née quelques jours avant la fête de la musique le mercredi 14 juin à la maternité de Gap à 0 h 20 !

C'est un beau bébé de 3, 780 kg pour 52 cm.

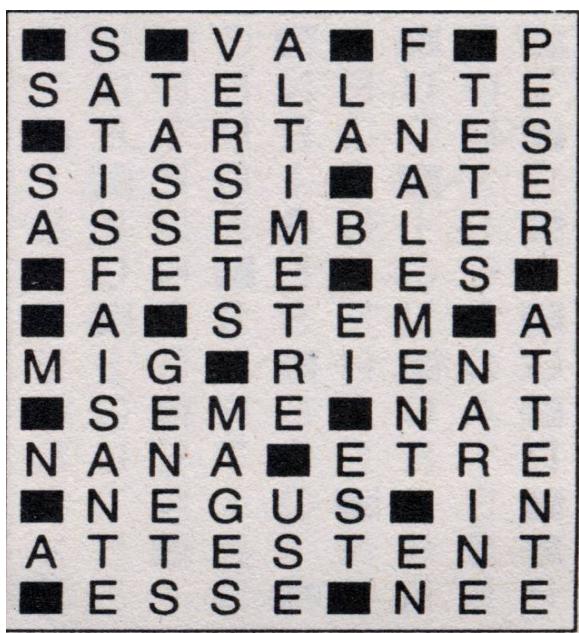
Félicitations aux parents : Delphine Magnetti et Patrick Charlet ainsi qu'aux grands parents : Marie-Claire et Luc Magnetti et Anny Charlet d'Orange. Ray-



Les mots fléchés (solution dans le prochain numéro)



Solution du n° 47



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE LA VALLÉE DE L'OULE

Le village
05150 BRUIS
Tel: 04-92-66-04-39
04-92-66-04-21
Email: ccvo@wanadoo.fr
Ou : c.lombarccvo@wanadoo.fr

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

Bibliothèque intercommunale :

Provisoirement fermée

Tél : 04 92 66 04 39

Dépôt légal : 98009

Imprimé Par Nos Soins

Rédactrice : Cathy Lombard

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 : 15,26 € (soit 100 frs)
chèque établi à l'ordre de : "Trésor Public",
à adresser à : CCVO 05150 BRUIS
Signature :