



Vie Villages

Le mensuel gratuit du moyen et haut pays niçois

vievillages.com

FÉVRIER 2021 N° 59 - Rédaction et publicité : 06 74 68 71 12

Ski :
Matthieu
Bailet, le
descendeur
qui monte

P 36-37

Agriculture : la nouvelle donne

p 2 à 11



Le dossier

Agriculture, le retour aux valeurs



Après cinq années de guerre et de « disette », la priorité pour les pouvoirs publics fut de donner à manger à la population. C'était une autre époque, celle d'une agriculture extensive. Il fallait produire beaucoup, pas cher, pour que tout le monde puisse manger à sa faim.

Aujourd'hui, la préoccupation est devenue surtout « environnementale » avec le développement de meilleures pratiques, mais aussi « sociale » avec des paysans qui peinent à vivre de leur travail.

Dans la Région Sud, l'agriculture ne représente plus que 4,5% de la production nationale.

Elle a beaucoup reculé : il reste environ 20 000 exploitations contre 73 500 en 1970 !

Les Alpes-Maritimes n'échappent pas à cette tendance : il n'y a en activité actuellement que 2 000 chefs d'exploitations qui génèrent 1 700 emplois « familiaux » (conjoints, enfants) et près de 3 000 salariés. C'est peu pour un département d'un million d'habitants...

Dans l'air du temps

Si le O6 n'est plus une grande terre agricole, il a misé depuis quelques années sur les produits de qualité et d'authenticité. Les viandes de nos alpages, les miels, fruits, fleurs et le maraîchage ont gardé leur place dans le paysage économique, avec des exploitations modestes (70% ont moins

de 2,5 hectares de surface), ce qui correspond à la nature de leur production. Il n'y a que le pâturage qui est gourmand en espaces et dans nos montagnes, il est bien servi... Mais les cartes sont en train d'être rebattues avec l'installation de nouveaux arrivants.

Souvent des petits jeunes, bardés de diplômes, qui se retroussent les manches pour se défricher un chemin bordé d'épines mais en phase avec le mode de vie auquel ils aspirent, davantage fait de valeurs « vraies » que de business-plans...



Des ânes débroussailleurs à Grasse pour l'entretien de parcelles de terrain.

Pour eux, l'aventure est belle mais pas simple. Surtout quand les caprices du temps s'en mêlent et que des inondations viennent ravager de jeunes exploitations forcément fragiles...

Dans ces pages, vous trouverez quelques exemples de ceux qui ont choisi de vivre de leur travail dans notre moyen et haut pays.

La crise sanitaire renvoie vers d'autres modèles de consommation comme les circuits courts dans lesquels les agriculteurs des Alpes-Maritimes s'inscrivent avec succès. Ils sont soutenus par leurs clients, citadins ou pas, et par les collectivités locales, Département, Métropole et communautés de commune en tête. Alors, au moment de faire les courses, consommons bon et local, car la tempête Alex n'a pas emporté nos savoirs-faire !

MICHEL BERRY

Le dossier

Des expériences intéressantes dans tout le 06

Le citron de retour !

Forts de la reconnaissance du précieux label Indication Géographique Protégée (IGP), les agrumiculteurs de Menton offrent un jus d'or exceptionnel issu de 2650 arbres qui produisent 50 tonnes de fruits par an. 1500 citronniers supplémentaires vont être plantés tandis qu'un projet de coopérative est sur les rails.

Profil atypique

L'agriculture de la région est atypique : 78% des exploitations ont une orientation exclusivement végétale contre 42% sur le plan national, 17% une orientation exclusivement animale et 5% un profil mixte culture/élevage. C'est la conséquence d'une pression démographique importante : le 13, le 83 et le 06 ont plus d'un million d'habitants. Et d'une géographie particulière, avec une bande littorale très urbanisée et des zones de montagne ouvertes.

Les AMAP

Il ne suffit pas de bien produire, encore faut-il vendre ! Des AMAP ont fleuri dans les principales villes du 06. Elles offrent des débouchés aux agriculteurs que les citoyens ont été heureux de « retrouver » lors du premier confinement. Alors, ne perdons pas les bonnes habitudes...

Alex : heureusement, la solidarité...

La chambre d'agriculture s'est fortement mobilisée après la tempête pour venir en aide aux exploitants : distribution de foin, suivi des dossiers pour les assurances, évacuation des déchets, aménagement d'accès, solidarité avec ceux qui ont beaucoup ou tout perdu, comme dans la Roya avec la disparition d'un berger, de troupeaux ou le ravage total d'une culture d'herbes aromatiques. A l'heure du bilan, 150 agriculteurs ont été touchés dans nos vallées, des animaux emportés, six bâtiments détruits, une centaine d'hectares de pâturages disparus. Mais la solidarité permettra de se reconstruire !



Mouans-Sartoux : labo à ciel ouvert !

La commune a acquis l'ancien domaine agricole des « Hautes Combes » (quatre hectares) et a créé une régie municipale agricole pour produire des légumes bio pour ses restaurants scolaires. La certification agriculture biologique « Ecocert » est venue récompenser en 2010 cette initiative qui depuis continue à... pousser. Pour cultiver cette propriété, Mouans a recruté un agriculteur pour y produire des légumes de grande qualité, goûteux, avec pour objectif de tendre vers 100% des trente tonnes de produits utilisés annuellement par les cantines municipales. Et si toutes les villes qui le peuvent en faisaient autant ?...

Éco pâturage...

La ville de Grasse confie désormais à un éleveur l'entretien d'un nouvel espace naturel enherbé en espace urbain. À terme, 270000m² d'espaces verts répartis sur une vingtaine de sites feront l'objet d'une prestation d'éco pâturage par des chèvres, brebis et ânes. Cette démarche se veut aussi un démonstrateur pour les autres collectivités qui voudraient « se lancer » dans ces pratiques vertueuses.

Que des avantages

Les avantages de cette démarche d'éco-pastoralisme sont nombreux : préservation et développement de la biodiversité, diminution des coûts de gestion notamment dans les endroits peu accessibles aux engins, lutte contre les incendies et contre les espèces invasives, réduction des moyens mécaniques et suppression des produits chimiques, réduction des nuisances sonores et de la production de déchets verts à la source, enrichissement naturel du sol par l'apport de matières organiques. Et soutien du pastoralisme local par une source de revenus supplémentaire pour les éleveurs concernés.

MICHEL BERRY



La Vésubie conserve sa capacité de production

Est-il nécessaire de rappeler que la vie des agriculteurs installés le long des quarante-six kilomètres de la Vésubie a été totalement bouleversée par les inondations catastrophiques de début octobre ? Non, c'est l'évidence même. Mais quatre mois après cet événement exceptionnel en intensité et en violence, il faut savoir faire contre mauvaise fortune bon cœur : le pire est désormais derrière nous et le temps de la reconstruction est arrivé !

Saint-Martin-Vésubie, Roquebillière, Lantosque, Saint-Jean-la-Rivière, Utelle, Plan-du-Var... Les exploitations installées dans la vallée se sont retrouvées totalement coupées du monde avec les routes et les ponts emportés. Alors que la « nature » était au repos et les récoltes faites, la situation a surtout été critique pour les éleveurs. Certains n'avaient plus rien à donner à leurs bêtes. Pour d'autres, les troupeaux, paniqués, se sont égarés dans la montagne.

Le jardin des Alpes-Maritimes

La solidarité professionnelle a joué à plein. Très vite, les « col-

lègues » des départements voisins ont envoyé sur Nice des tonnes de fourrage qui ont ensuite été acheminées grâce aux moyens logistiques du Département et de la Métropole : des camions ont réussi à passer sur les pistes provisoires, tandis que les lieux les plus inaccessibles étaient approvisionnés par hélicoptère. Les jeunes agriculteurs de la FDSEA ont mis en ligne une cagnotte pour aider ceux qui ont tout perdu ou dont l'outil de travail a été endommagé. Ils ont redistribué à tous, syndiqués ou pas, les dons reçus dans les semaines qui suivirent la tempête. Les aides de la chambre d'agriculture, des collectivités territoriales dont la Région, de l'État ont contribué à maintenir l'activité et la vie sur place. Après la période des urgences, nous arrivons maintenant dans la phase de la reconstruction sur le long terme. Elle coïncide avec le printemps, clin d'œil du renouveau espéré pour les agriculteurs. La Vésubie est le principal jardin des Alpes-Maritimes. Ses capacités de production maraîchères sont intactes. Les AMAP et autres circuits courts sont en place. Après la pluie, (re)viendra le beau temps... **M.B.**

La spiruline du Mercantour est toujours disponible !

Même si leur exploitation de Roquebillière n'a pas été directement touchée par la tempête, Muriel et Hervé Le Guennec sont eux-aussi des victimes d'Alex. Ils produisent dans leurs bassins de la spiruline, une algue aux propriétés bienfaites pour la santé, qu'ils commercialisent surtout en proximité, pour les habitants de la vallée, les résidents secondaires, les touristes de Berthemont, etc.

Sauf qu'avec les dégâts occasionnés aux routes et aux structures touristiques, le couple a maintenant des difficultés pour écouler sa production qui s'est accumulée pendant l'été. Les effets de la tempête se sont rajoutés au premier confinement, qui avait déjà donné un gros coup de frein sur la commercialisation. Si les valléens sont fidèles, l'absence des résidents secondaires et des curistes se fait sentir sur les comptes de l'exploitation. Muriel et Hervé lancent donc un appel pour des achats en ligne. On peut les contacter au 07 52 62 33 63.

Erratum

Raquettes et luges au col de Turini

Au Col de Turini, un domaine de 18 km de pistes attend les promeneurs en raquettes ou à pied.

À la boutique du col, location de raquettes et luges.

Tél. 04.93.54.15.45.

Contrairement à ce qui a été écrit dans notre édition de janvier, la luge tubing n'est pas une activité d'hiver, mais sera proposée les week-ends de juin.

Le dossier

Jean-François Frère : « Nous attendons maintenant une forte mobilisation de l'État »

Vice-président de la chambre d'agriculture 06, Jean-François Frère n'a pas sa langue sans sa poche...

La solidarité a-t-elle été au rendez-vous après la tempête ?

Oui, nous avons été soutenus par les agriculteurs des départements voisins. Ils ont offert 380 tonnes de fourrage pour la Vésubie et la Roya, c'était indispensable pour pouvoir nourrir nos bêtes alors que les routes étaient coupées. Le Rotary, le Lions, le Mérite agricole national, la Fédération des chasseurs, la FDSEA et le Crédit Agricole ont aussi beaucoup aidé. Je veux saluer la mobilisation exceptionnelle du Département et de la Métropole qui ont mis à disposition leurs camions pour monter les secours. Des camionneurs ont aussi transporté le fourrage gratuitement, c'est remarquable.

Où en est-on maintenant ?

Ce sont surtout les éleveurs qui ont été impactés par la tempête. Toutes filières confondues, 82 exploitations ont été touchées dans les vallées par Alex. Certains agriculteurs ne repartiront pas, même si nous faisons tout pour soutenir la profession. D'autres sont partis pour l'hiver dans les Bouches-du-Rhône avec leurs troupeaux mais ils vont revenir. L'enjeu, c'est la relocalisation des exploitations. Nous avons rencontré le préfet « tempête », il nous a dit qu'il faudrait entre trois et huit ans pour reconstruire.

Quelles sont les principales difficultés ?



Elles sont liées à la problématique de la circulation et de l'isolement. La grande masse de nos acheteurs se trouve sur le littoral, qui reste difficile d'accès pour les Valléens. Nous avons aussi perdu la clientèle des restaurants, fermés depuis des mois, et maintenant celle des stations de ski qui ne rouvriront pas cette saison. Heureusement, la grande et moyenne distribution a joué le jeu de la proximité, ce qui nous a permis d'écouler une partie de nos produits. Mais la période n'est pas simple !

Des choses qui ont bien moins marché ?

Nous demandons maintenant davantage d'efforts à l'État. Parce que malgré tous les engagements pris par le ministre de l'Agriculture, nous sommes encore loin de nos besoins et des attentes ! On sait que beaucoup de secteurs seront classés en rouge dans les vallées et donc inconstructibles. Mais il faudra quand même que l'on puisse s'installer et que l'on ne vienne pas nous parler de la défense du papillon bleu ou de la grenouille rousse...

Des inquiétudes ?

Oui, avec trois loups du parc Alpha toujours en liberté, dont une femelle de l'espèce arctique pesant 70 kilos qui a toujours été très sauvage. Il ne faudrait surtout pas qu'elle se croise et se reproduise parce que l'on irait au devant de nouveaux problèmes...

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL BERRY

Un Département attentif à l'agriculture

Les « calamités agricoles » ne sont pas qu'une expression. Les maraîchers, oléiculteurs, éleveurs, apiculteurs... Tous les producteurs savent qu'un jour ou l'autre il leur faudra « faire avec » les caprices de la nature.

Mais ils ne sont pas seuls : le Département a de longue date mis en place une politique pour soutenir ce secteur indispensable à l'alimentation et à l'entretien des paysages. Et pour intervenir en cas de coup dur.

Comme pour la lutte contre la bactérie *Xylella Fastidiosa* qui attaque deux cents espèces végétales dont les oliviers et les agrumes et pour laquelle la collectivité

assure la prise en charge de traitements phytosanitaires et d'agents spécialisés. Ou encore contre le frelon asiatique qui s'est « invité » sur le territoire depuis une dizaine d'années et qui ravage les colonies d'abeilles domestiques. Des centaines de nids de l'envahisseur sont détruits chaque année par des prestataires mandatés et payés, par le Département.

Sensibilisation

Le programme Green Deal a permis d'acheter 521 tonnes de fruits, de légumes et d'œufs produits sur place pour quarante collègues maralpains tandis qu'une charte d'engagement vers le zéro

pesticide était signée avec les acteurs agricoles pour sensibiliser nos jeunes au développement durable sans oublier la mise en place d'une campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire auprès des collégiens.

On pourrait citer d'autres initiatives, mais dernièrement c'est bien sûr les conséquences de la tempête Alex qui a mobilisé toutes les énergies.

Le Département a versé des aides directes aux exploitants pour les soutenir, les agents de Force 06 sont intervenus auprès des éleveurs dont les installations ont été ravagées. Quand la machine Département se met en marche...

Le dossier

À Utelle, la ferme *Le Merinos* prône un modèle de changement sociétal

Tout le monde rêve de manger des produits naturels. Heureusement, partout en France et particulièrement dans les Alpes-Maritimes, des agriculteurs réfléchissent et s'organisent à ce changement sociétal en maîtrisant la production de manière respectueuse de l'environnement, mais aussi en s'orientant vers la vente directe dans des magasins collectifs (voir page suivante).

C'est le cas de la ferme *Le Merinos*, située au-dessus du village d'Utelle, une exploitation à taille humaine s'intégrant dans une démarche de biodiversité, de qualité, respectant la nature, le bien-être animal et les hommes. « *Nous avons commencé l'exploitation avec de l'élevage ovin et caprin en 1979, nous sommes passés de un à dix hectares*, raconte Nadine Faraut qui gère la



ferme *Le Merinos* avec son mari René, sa fille Amélie et son gendre Hervé.

En raison de la pandémie, les Faraut ne peuvent plus actuellement recevoir des hôtes dans leur ferme-auberge. Ils se sont donc focalisés sur l'élevage et la vente. La ferme auberge *Le Merinos*, qui a engagé un berger à l'année pour garder les 400 brebis, possède aussi un éventail d'autres activités : « *Nous*

avons des porcs, des volailles, du maréchage, un atelier de découpe (l'animal a un numéro de naissance qui le suit jusqu'au bout pour la traçabilité) et nous faisons aussi traiteur ».

Réglementations lourdes et coûteuses

Progressivement, les consommateurs écœurés par la « malbouffe », sont de plus en plus demandeurs de produits locaux, bio et tracés et se tournent vers les producteurs locaux. « *Nous devons garder l'authenticité de ce métier. Ce n'est pas le consommateur qui choisit son produit, mais c'est la saisonnalité. Il faut attendre que la production le permette* ».

L'avenir de ces fermes à échelle humaine semblerait tout rose s'il n'y avait un

problème récurrent relevé par Nadine Faraut : « *Tout serait parfait s'il n'y avait autant de contrôles sanitaires. Nous ne les refusons pas, mais il faut que cela reste cohérent. Il y a trop de réglementation et d'administratif qui ont un impact économique et sur notre temps de travail. Nous passons plus de temps à respecter les protocoles sanitaires qu'à travailler. Nous subissons des contrôles sur l'hygiène, le pâturage, le bien-être animal, etc. Nous avons l'impression d'être au tribunal tout le temps* ». Ne faudrait-il pas en effet adapter la réglementation à ces petites structures afin qu'elles puissent continuer à vivre décemment de leur travail ?

DAVID VINCENT

La ferme *Le Merinos*,
route de la Madone, 06450 Utelle
Tél. 04.93.03.18.39
www.fermelemerinos.fr - ferme.
lemerinos@wanadoo.fr



Le dossier

Le panier de La Manda : du local, mais aussi de l'humain et du partage

Le panier de La Manda, espace convivial et gourmand, est situé avenue du Train-des-Pignes à Colomars (petite route à droite de la route de Grenoble en direction de l'arrière-pays niçois, juste avant d'arrivée à hauteur du pont de La Manda). En partenariat avec la commune de Colomars, ce magasin regroupe une cinquantaine de producteurs et une dizaine d'artisans de la région où les clients peuvent acheter des produits locaux, bio et agriculture raisonnée.

« Les producteurs, originaires des Alpes-Maritimes, du Var, des Alpes-de-Haute-Provence et des Hautes-Alpes sont sélectionnés après enquêtes et visites », explique Nadine Faraut, présidente de l'association d'utilité agricole. « Le but est que le consommateur retrouve le goût des produits du terroir en achetant pas seulement un produit, mais aussi de l'humain et du partage. Nous voulons permettre aux agriculteurs et artisans de rendre le monde rural vivant, de valoriser le patrimoine agricole et le tissu rural ».

Produits naturels et de saison

L'objectif de l'association est aussi écologique : « Il faut essayer de faire prendre conscience au consommateur d'agir à son niveau, de consommer local donc de réduire l'empreinte CO₂, pour le respect de la planète ».

Les vendeurs du Panier de la Manda sont des membres de l'association qui se succèdent à tour de rôle. « Ils mettent en relation directe le citoyen et les producteurs et les incitent à mieux consommer, consommer local, bio et culture raisonnée avec une traçabilité des produits. Les producteurs



sont issus uniquement de petites exploitations. Il faut mettre en avant cette alimentation sans additifs chimiques, 100% naturelle et de saison. Le consommateur doit être incité à rechercher la qualité nutritive, à changer son mode de consommation, ne plus faire attention au diktat du prix le plus bas ».

Dans le magasin bien achalandé et très coloré, les clients sont de plus en plus nombreux. « Leur panier moyen est de 30 à 40 euros », conclut Nadine Faraut, elle-même agricultrice et gérante de la ferme-auberge Le Merinos à Utelle.

DAVID VINCENT

Le Panier de la Manda, avenue du Train-des-Pignes à Colomars. Ouvert du mardi au samedi, non stop de 9 h à 19 h. Tél. 09.67.41.00.54

Les produits proposés

Les agriculteurs et artisans originaires du 06, du Var, des Alpes-de-Haute-Provence et des Hautes-Alpes proposent de nombreux produits dont voici une liste non-exhaustive :

■ **Fruits** : agrumes (Vallauris et Menton), Pommes (Entrevaux), fruits dérivés (Bellefontaine), Noix (Ilonse et Utelle).

■ **Légumes** : maraîchers (Ilonse, Saint-Blaise, La Colle-sur-Loup, Colomars), pois chiches, lentilles (04).

■ **Viande** : volaille, agneau (Belvédère),

porc du Merinos (Utelle), canards, foie gras de la ferme Alexandre (Callian), bœuf charolais (Serre-Ponçon), Aubrac (Annot).

■ **Poissons** : truites (Cians).

■ **Produits laitiers** : lait frais (Thorenc), fromages de chèvre, de brebis et de vache (Péone), tome de vache (Berthemont et Tende), yaourts (Ascros).

■ **Macarons Mic Mac** (Carros).

■ **Pain** : bio de Falicon, pain cuit au feu de bois (Coursegoules), pain bio (La Brigue).

■ **Huile d'olive** (Colomars).

■ **Jus de fruits** : (Alpes-de-Haute-Provence, Belvédère et Belle-Fontaine).

■ **Épicerie fine** : pâtes bio (04), pâtes fraîches (Rigaud), farine, gnocchi, chocolat (Canta Galet), miel, biscuits, confitures et bonbons (Belvédère).

■ **Vins de Bellet** (Nice) et Rasse (S'-Jeannet).

■ **Bière du Comté** : (Saint-Martin-Vésubie), Soca Biera (Nice), la Baieta (Pont-de-Claus), la Storia (Cagnes).

Le dossier

Stabilité des demandes d'installations

Depuis plusieurs années, des jeunes tentent l'aventure de l'agriculture dans les Alpes-Maritimes. Par la volonté des municipalités ou regroupés en GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun), ils répondent à des désirs d'indépendance et de vie plus vraie, plus proche de la nature.

« Le nombre d'installations de jeunes agriculteurs est plutôt stable, commente Jérôme Coche, secrétaire de la chambre d'agriculture 06 et référent à l'installation. Depuis plusieurs années, nous comptons une cinquantaine d'installations par an, et, en parcours aidé, de dix à douze par an. Les profils changent un peu, il y a moins de reprises d'exploitation mais plus de "hors cadre" familial. Ce sont majoritairement des "deuxième carrière" qui, à quarante ans, ont envie de changer de vie. C'est ainsi que le maraîchage avec consommation très locale a le vent en poupe ».

En voici quelques exemples :

Tourrette-Levens

Médéric et Lucie Baillet vivent depuis 2014 à la ferme de la Sauréa, un domaine situé entre Tourrette-Levens et Château-neuf-Villevieille. Ils y élèvent avec succès des poulets et des poules pondeuses (lire page 11).

Saint-Martin-du-Var

Un nouvel agriculteur s'est installé au 1^{er} janvier 2021 sur les terrains communaux de la Lauzière. Ces terrains d'une superficie de 4 000 m² ont été acquis 140 000 euros par la commune afin d'y installer un agriculteur qui exploitera en bio. « C'est chose faite avec Claude Antoniazzi qui produira des plantes aromatiques, commente Arnaud Lenormand, DGS de Saint-Martin-du-Var. Bonne chance à lui. Rappelons que cette installation fait suite à celle des deux agriculteurs installés quartier de la Digue en 2019 sur les terrains de plus de deux hectares acquis par la commune pour 700 000 eu-



ros à la famille Villevieille. Un grand merci à la chambre d'agriculture présidée par Michel Dessus et particulièrement à Estelle Pernot pour leur aide sur ce dossier très important pour le village ».

Isola

Céline et Sébastien ont lancé il y a deux ans *Les Produits Locaux de la Tinée* et ont créé notamment une safranière (lire page 11).

Marie-sur-Tinée

Cédric Mourmans a rejoint ses cousins aux *Jardins de Marie*, où ils produisent des PPAM (plantes à parfum, aromatisées et médicinales) (lire page 8).

Levens

Depuis le 1^{er} janvier 2021, Delphine et Charles ont rejoint leur associé Vincent à la *Bergerie de la Porte Rouge* (lire page 10).

DAVID VINCENT



Le dossier

Oléiculture, plantes aromatiques et maraîchage aux *Jardins de Marie*

C'est au hameau de Rouvès, sur la commune de Marie, un endroit préservé en pleine nature, que vivent toute l'année Jean-Pierre et Josseline Abry, leur cousin Cédric Mourmans et son fils Mathyas, 14 ans. Aux *Jardins de Marie*, ils produisent des PPAM (plantes à parfum, aromatisées et médicinales) tout en bio, depuis dix ans.

La propriété de treize hectares est totalement certifiée agriculture biologique et compte deux cents oliviers leur permettant de produire leur huile d'olive bio : « *Ce hameau, situé à 530 mètres d'altitude, était autrefois le jardin des villages environnants, ayant une terre très fertile. Nous avons poursuivi la production de plantes et nous y avons ajouté nos produits de transformation, par exemple les baumes, les sirops* ». Au début de l'aventure, Josseline et Jean-Pierre étaient tout seuls, puis, il y a trois ans, leur cousin Cédric et son fils sont venus les rejoindre : « *Il a une expérience de huit ans de cuisine, il peut décliner nos plantes en produits gastronomiques* » indique Josseline.

Bien-être du corps et gastronomie

Les deux familles de Rouvès proposent donc deux axes autour de la lavande, par exemple : le bien-être du corps (huiles de lavande, baumes apaisants, tisanes) et gastronomie (sirops, biscuits, sucres parfumés pour la pâtisserie) avec, toujours, des produits du cru. « *Dix-sept macérats solarisés à base de notre huile d'olive notamment lavande, hélychrisse italienne (immortelles), achillée millefeuille, millepertuis, pâquerettes et tant d'autres, classiques ou moins classiques... De nombreuses tisanes de plantes sauvages cueillies à la main, usitées (thym, romarin, sarriette, origan, etc.) ou un peu oubliées comme la bétoine, une panacée du Moyen-*



Âge. Nos cultures phares sont la rose centifolia, le calendula officinal, l'échinacée pourpre et l'hélychrisse italienne. Nous avons une gamme d'hydrolats (lavande, romarin, thym, millepertuis, etc.) et une petite production d'huile essentielle de lavande. Quant à Cédric, il confectionne du sirop de romarin (à diluer dans l'eau ou du vin, très parfumé et rafraîchissant ou pour parfumer un plat, du sucre à la lavande ou au thym, des biscuits aux plantes et des sels parfumés.

De quoi occuper toute l'année les producteurs de Marie qui commercialisent leur petite production : « *Nous faisons très peu de marchés, du fait de l'accessibilité de notre lieu, nous livrons sur commande en points relais ou à domicile (par SMS ou téléphone)* »*, conclut Cédric Mourmans qui espère, dès que les conditions préalables seront réunies (de disposer d'une ressource d'eau potable), augmenter la partie maraîchage (actuellement en auto-consommation), créer une plantation d'amandiers et de fruitiers provençaux.

DAVID VINCENT

(*) Cédric Mourmans, tél. 07.61.22.68.60 ; Josseline Abry, Tél. 06.81.28.17.39 ou www.ville-marie.fr



ALP'AZUR AUDIT

Société d'expertise comptable

Tél: 04.22.70.01.89

@ : lionel.alpazuraudit@orange.fr
@ : cmaria.alpazuraudit@orange.fr



180, Avenue de la Porte des Alpes - Plan du Var - 06670 LEVENS

Le dossier

Reconversion réussie à la Bergerie de la Porte Rouge à Levens

Delphine Jaumouille, 40 ans, Charles Cremers-Laurent, 43 ans ont rejoint Vincent de Sousa, leur associé au GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun) de la Bergerie de la Porte Rouge à Levens.

Pour ce couple d'agriculteurs, il s'agit d'une reconversion : « Charles était dans la communication et moi dans l'événementiel, raconte Delphine, de nationalité belge. Cela fait quatre ans que nous avons quitté la Belgique. Nous voulions revenir à la campagne, nous avons fait du woofing pendant dix ans dans la région Sud-Est ».

Pour devenir agriculteur, Charles a suivi une formation à Digne, puis le couple a poursuivi son apprentissage dans la vallée du Jabron, puis en Dordogne avant de rejoindre Levens.

« La ferme communale d'Éric et Hélène, a été fondée en 2011 sur l'initiative d'Antoine Vérán, maire de Levens, indique Delphine. La bergerie, louée à la commune, a été créée avec des fonds régionaux, départementaux et communaux ».

La bergerie compte 180 brebis - dont 120 à la traite - qui pâturent sur les monts de l'Arpasse et du Férian, participent en débroussaillant à la lutte contre les incendies.

« Nous voulions nous installer ici car c'est une très belle région, où nous



pouvons faire de l'élevage extensif et pâturant. De plus, la région est championne dans la vente directe ».

Une autre conception de l'alimentation

Charles et Delphine produisent des tomes, du fromage lactique, des yaourts, flans, agneaux, saucissons, merguez et, en production complémentaire, de la pâte d'olives. « Nous vendons nos produits aux marchés de Levens le dimanche, de Nice-Saleya le samedi ainsi que dans des supermarchés de Levens et Tourrette-Levens,

enchaîne Charles. Nous sommes aussi présents dans des magasins de producteurs à Antibes, La Gaude, à la COOP des Baous au col de Vence, au Panier de la Manda, à la Ruche qui dit oui, à Monaco, etc. » Les jeunes agriculteurs adhèrent ainsi à une autre conception de l'alimentation : « Ce qui est intéressant, c'est la mise en place d'un système basé sur le pâturage. Ce ne sont pas des animaux parqués sans bouger dans des enclos. C'est aussi un lien plus sociétal, sans intermédiaires, des rencontres avec les clients, auxquels nous vendons des produits locaux sains et de qualité. Ce qui nous intéresse aussi, c'est notre participation à la lutte contre les incendies ».

Visiblement heureuse dans cette activité, Delphine conclut : « Nous voulons assurer la continuité de la bergerie, pérenniser ce qui a été fait et amener notre touche personnelle ».

DAVID VINCENT

Page Facebook : facebook.com/bergerieportero rouge



Ci-contre, de gauche à droite, Séverine Albertini salariée en fromagerie et les trois associés Vincent De Sousa, Delphine Jaumouille et Charles Cremers-Laurent. (Photos Bergerie de Porte Rouge)

Le dossier

La ferme de la Sauréa en plein essor

Médéric Baillet et Lucie Cateland vivent depuis 2014 à la ferme de la Sauréa avec leurs trois enfants, Jaya 8 ans, Elio, 6 ans et Achil, 4 ans. Le jeune couple s'est installé sur les terres du père de Médéric, un domaine situé entre Tourrette-Levens et Châteauneuf-Villevieille, au bout d'une piste de trois kilomètres suivant le chemin de Tralatorre.

« Nous vivions dans une yourte au début, puis nous avons loué une maison à Tourrette-Levens », raconte Lucie.

Sur la pente herbeuse traversée par un torrent, des poulaillers accueillent chacun des poulets d'âge différent. « Nous vendons 300 poulets et pintades par mois. Nous sommes les premiers et quasiment les seuls producteurs de poulets bio du département. Nous avons beaucoup investi pour créer les bâtiments, la salle d'abattage où ils sont plumés, vidés, mis sous vide. Nous avons aussi construit deux nouveaux bâtiments pour les poules



pondeuses. Nous produisons ainsi 50 boîtes de six œufs par jour ».

Dans ces poulaillers, les poulets sont vraiment élevés en plein air : « Ce qui différencie le poulet bio d'un autre poulet, c'est l'alimentation et les conditions de vie. Nous vendons au particulier, en vente directe, principalement aux AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne)



sur les marchés et magasins des villages ».

Le couple d'agriculteurs a depuis deux ans embauché

un salarié : « Nous arrivons à sortir trois salaires. Enfin, nous avons aussi construit une bergerie en bois de 400m² pour nos moutons ».

DAVID VINCENT

Contact : tél. 06.41.89.18.16
<http://fermedelasauréa.wordpress.com>

Du safran cultivé dans la Tinée !

Les Isolien Céline et Sébastien ont lancé il y a deux ans *Les Produits Locaux de la Tinée* et ont créé notamment une safranière qu'ils ont implantée dans le hameau du Bourguet, près de Saint-Étienne-de-Tinée. Ils répondent à nos questions :

Le safran sert-il seulement à colorer et aromatiser les plats ?

Non, il a également de multiples bienfaits. Grâce au safran, l'« or rouge » agit sur le système nerveux. Il traite les insomnies, car il est légèrement sédatif, tout en étant pré-

cieux en cas de dépression légère, de stress, d'anxiété et de fragilité émotionnelle. Le safran aide également à la digestion, protège le foie et permet de lutter contre l'excès de cholestérol.

Le safran est-il un produit de luxe ?

Il ne l'est finalement pas tant que ça car il ne suffit que d'un ou deux pistils par personne pour composer ses plats. Ainsi, un gramme de safran vous permettra de confectionner de 80 à 100 assiettes.

Mais à part la traditionnelle paëlla ou encore du risotto,

que peut-on cuisiner avec du safran ?

Le safran peut tout d'abord se consommer dans du thé. Pour cela, il vous suffit d'ajouter un à deux pistils par litre de thé vert. Il peut être également cuisiné dans des viandes comme le lapin, l'agneau ou encore avec les poissons et fruits de mer, lotte au safran, pâtes safranées aux gambas...

Mais encore ?

Il peut également être utilisé en dessert, comme du riz au lait safrané ou encore la crème anglaise, du pain per-



du, des gâteaux. Pour finir, ajouté à votre gelées et confitures, il en exhaussera le goût des fruits. Le safran est donc une épice « multifonctions » dont la récolte et le traitement peuvent s'avérer fastidieux, mais dont le résultat compense largement tous les efforts !

D.V.

Contact : tél. 07.61.22.68.60
produits.locaux.tinee@gmail.com

Livres

Les coups de cœur de Mag

Yoga de Emmanuel Carrère

En partant de l'idée première d'un "petit livre souriant et subtil sur le yoga" Carrère, à la suite d'un stage de méditation où il se retrouve déconnecté du monde avec d'autres participants (ce qui nous vaut certains passages d'une franche drôlerie) va être confronté au drame, national et personnel, des attentats de *Charlie Hebdo* qui va subitement interrompre sa quête introspective et le plonger dans un terrible état dépressif. Quatre mois d'hospitalisation en psychiatrie avec un verdict sombre : bipolarité de type 2. Après plusieurs électrochocs et un traitement de dingue dont il ne nous cache rien (il ira même jusqu'à demander l'euthanasie), Carrère poursuit son récit jusqu'à l'île de Leros, en Grèce, où il aidera de jeunes réfugiés à leur insertion par le biais de l'écriture.

Une confession sans fard, d'une honnêteté troublante, dans laquelle il ne s'épargne pas. Mêlant tour à tour l'ironie à une profonde détresse, prenant le lecteur à témoin et installant une proximité, il nous plonge avec lui dans cet enfer qui emprisonne ses pensées et lui laisse peu de repos. Mais ici, pas



de faux semblants ni le moindre apitoiement. L'homme est cash, dans cette confession sans filtre, il ne cherche pas à se donner le beau rôle et ose dire. Ses angoisses, ses faiblesses, ses manques et son envie de bien faire. Au travers de ses questionnements d'homme aux abois, c'est de nous dont il parle, de la vie, de ses errances, des détours qu'elle peut prendre et de ses petits bonheurs cachés. Son texte est parsemé d'anecdotes, de références à des auteurs ou des livres lus, on apprend beaucoup de choses et malgré la dureté du contexte, jamais on ne s'ennuie. Un auteur dont je ne me lasse pas, très humain sous de trompeuses apparences d'autocentré, et dont l'intelligence et la franchise sont encore profondément touchantes.

*Paru chez P.O.L le 27 août 2020.
Broché. 22 euros.
400 pages..*

S.A.S. Nicolas LANGLOIS
CHARPENTE
ZINGUERIE
COUVERTURE
CHALET EN BOIS

DEVIS GRATUIT
06 34 52 21 03
www.langlois-couverture.fr

994, route de Saint-Blaise
06670 Levens

sas langlois nicolas nicolas.langlois06@hotmail.fr



Livres

« Tiburce », la vie pastorale racontée aux petits et grands

Avec *Tiburce*, le dernier livre de Pascal Colletta, même un gamin des villes pourra se mettre dans la peau... d'un petit mouton! Ce récit confirme son talent d'écrivain, dans une veine dirigée cette fois vers les jeunes lecteurs. Il constitue une façon détournée d'aborder sérieusement le thème de la vie pastorale, pour expliquer que si elle n'est pas toujours drôle, elle peut se révéler captivante et faire rêver d'aventures dans les grands espaces. Cet ouvrage à couverture cartonnée peut faire office de cadeau de Noël... après l'heure. Il est illustré par les aquarelles de Michaël Crosa, le même dessinateur qui était déjà intervenu pour *Ange, journal de guerre*, autre récit de Pascal Colletta. Paysan et artiste vivant à Ampus dans le Var, Michaël livre d'excellents et touchants dessins, révélant une facette plus humoristique que dans les ouvrages qui ont précédé. « *Depuis longtemps j'avais envie d'écrire pour les enfants, j'évoque une vie que j'ai connue, mon père était berger à Ilonse, et de gré ou de force, il fallait aider* ». Imagination, vécu : ce livre est à la fois un roman et un documentaire : les animaux y parlent comme chez Jean de la Fontaine, *Tiburce* revient sur sa vie de

petit mouton par une série de flash-back. « *Entre les lignes de ses aventures pointent les questions du handicap et de la différence, le respect de la nature, l'amitié, la transmission...* » Auteur sensible, professeur des écoles, Pascal Colletta a accompagné son roman d'un dossier pédagogique qui est en libre accès en ligne. Cela permet au jeune lecteur (et aux enseignants) de poursuivre la lecture de *Tiburce* par de la géographie, des arts plastiques - on y voit Dolly la brebis de Patrick Moya - de la musique et des polyphonies... Du coup le chanteur Aldebert lui a offert une chanson ! Explorant les facettes de la haute Tinée sous les angles les plus inattendus, Pascal Colletta annonce la parution en avril d'un livre qui alliera gastronomie et...anthropologie...

LISE TELL

Tiburce, Journal d'un mouton. 124 pages. 14,90 euros. Édité avec soin par « Beurre Salé », maison nantaise, le livre en vente dans toutes les librairies, en ligne, et en dépôt-vente au magasin de presse de Saint-Etienne-de-Tinée, au Vival de Pont-de-Clans, au SPAR de Levens, à la presse de Saint-Martin-du-Var. Il est aussi vendu au Québec, en Belgique, en Suisse et au Luxembourg.



PRÉPAREZ VOTRE HIVER !



**SACS 15 KG
DE GRANULÉS
DE BOIS**

L'UNITÉ **4.99€^{TTC}/SAC**

LA PALETTE
DE 72 SACS **4.69€^{TTC}/SAC**



**VIVRE
EN
BOIS**

VIVRE EN BOIS NICE
842, Boulevard
du Mercantour
06200 NICE

04 92 08 22 00
nice@vivreenbois.com

VieVillages, magazine gratuit

Numéro 59 Février 2021

Association Loi 1901
579, avenue Caravadossi
06790 Aspremont
Tél. 06 74 68 71 12
contact@vievillages.fr
N°ISSN : 2492-6841
Tirage : 10 300 exemplaires

Ont collaboré à ce numéro :
Roger Charles, Michel Berry,
David Vincent, Marie Sin,
Valérie Mantz, Jean-Michel
Maurice, Franz Chavaroché
ainsi que toutes les municipalités
présentes dans ce numéro :
**Aspremont, Belvédère, La Bol-
lène-Vésubie, Castagniers,
Clans, Colomars, Duranus,
Falicon, Ilonse, Isola, Lan-
tosque, Levens, Marie, Rim-
plas, Roquebillière, Roubion,**

**Roure, La Roquette-sur-Var,
Saint-Blaise, Saint-Dalmas-
le-Selve, Saint-Etienne-de-
Tinée, Saint-Martin-du-Var,
Saint-Martin-Vésubie, Saint-
Sauveur-sur-Tinée, Tour-
rette-Levens, Utelle, Valde-
blore, Venanson, La Trinité,
Saint-André de la Roche.**

Crédits photographiques :
service iconographique
Nice-Matin/DR

Maquette : V&V CelMar Presse
Merci aux Editions Gilletta
Impression : SAS Nice-Matin
214, Bd du Mercantour - Nice
Tous droits réservés.

La reproduction, même partielle,
des articles est interdite.

Ne peut être vendu. Ne pas
jeter sur la voie publique.

Doi Joan e un Pèire Fan un œe entier...

Deux Jean et un Pierre
Font un œe tout entier...

De pichins noms

Des prénoms

Adèla – Adelina – Lina

> Adèle

Agata – Agueta > Agathe

Agustin – Gustin > Augustin

Alessandri – Sandri

> Alexandre

Alicia – Alitz – Aliç > Alice

Anna – Anneta – Annin –

Nanon > Anne

Andrea – Andrineta

> Andrée

Andrieu – Andrin –

Andrinon > André

Antòni – Tòni > Antoine

Antonietta – Tonieta

> Antoinette

Arleta > Arlette

Baptista – Tista – Tistet

> Baptiste

Baptistin – Titin > Baptistin

Benet > Benoît

Berta – Bergida > Berthe

Bertomieu > Barthélémy

Blai > Blaise

Brancai > Pancrace

Brèç > Brice

Carlo > Charles

Catarina – Catin > Catherine

Clara – Clareta – Claron

> Claire

Dàvid > David

Domènegue – Meneguin –

Menica > Dominique

Elisabet – Babet – Babèu

> Elisabeth

Enric > Henri



Ernest – Nèto > Ernest

Estève > Etienne

Eugène – Gèna > Eugène

Faní > Fanny

Francés – Choas > François

Francesa – Choasa –

Choaseta – Françon – Faneta

– Faní > Françoise

Gaston – Gastonet > Gaston

Geneviva – Genevieve –

Viveta

> Geneviève

Glaudo – Glaudi > Claude

Jaufré > Geoffroy, Godefroy

Jaume > Jacques

Jaumelina – Jaumeta

> Jacqueline

Jiròme – Jiromin > Jérôme

Joan – Jan – Joanin – Joanet

– Janet – Joanòt – Janòt

> Jean

Joana – Jana – Joanon –

Janon – Janeta – Joaneta

> Jeanne

Jòrgi – Jòrge > Georges

José – Gé – Gigé – Jousepin

– Pepin – Pípo – Jouselet –

Josèp > Joseph

Jousefina – Jousepina – Fifina

– Fina – Pepina > Joséphine

Juli > Jules

Julia – Julieta > Julie

Landri > Landry

Laurenç > Laurent

Loís > Louis

Loïsa > Louise

Maria – Marieta – Marion

– Mion – Mieta > Marie

Magdalena – Magdelon –

Nena

> Madeleine

Margarida – Margoton

> Marguerite

Miquèu – Miquelet – Miquelin

– Miquelon > Michel

Matieu > Mathieu

Noré > Honoré

Norina > Honorine

Nicolau > Nicolas

Pascou – Pascalin > Pascal

Pau – Paul > Paul

Pèire – Peiron – Peiret –

Peiròt – Peto > Pierre

Reinat > René

Ròsa – Roseta – Roson

> Rose

Sauvador > Sauveur

Susana – Suson – Zeta >

Suzanne

Ugo > Hugues

Victorina > Victorine

Ronde enfantine traditionnelle
(citée dans : *Les Anciens jeux
du pays niçois*, de Jean-Pierre
Baquié, docteur de l'Universi-
té de Nice)

Landri, Calandri

La filha de Lissandri

Plena de ròsas

Plena de flors

Bèla filha

Reviratz-vos...

La filha s'es revirada

E l'àngel l'a baiada

Plena de ròsas

Plena de flors

Bèla filha

Reviratz-vos...

Landri, Calandri

La fille de Lissandri

Pleine de roses

Pleine de fleurs

Belle fille

Retournez-vous...

La fille s'est retournée

Et l'ange l'a embrassée

Pleine de roses

Pleine de fleurs

Belle fille

Retournez-vous...

**A si retrovar lo mes que
ven per la leçon quaranta
setena !**

Au mois prochain pour la
quarantième-septième leçon !



La Saint-Valentin approche, pensez massage duo !

Une séance de massage duo est un moment de détente et de plaisir pour deux personnes. Après une longue journée éprouvante, le corps qui accumule la fatigue, le besoin d'un massage peut se révéler indispensable ne serait-ce que pour remettre le corps en état. C'est un moyen privilégié pour lutter contre l'anxiété et le stress.

Les bienfaits sont multiples si l'on opte pour le type de massage le plus indiqué.

Les bienfaits sont accrus du fait de la présence d'un conjoint ou d'un(e) ami(e).

C'est un massage qui mise sur des techniques spécifiques, sur l'environnement et sur la confiance. La présence d'une deuxième personne permet de faciliter la pratique puisqu'elle favorise la réception des soins, physiquement et psychologiquement.

Les avantages à en tirer

Bénéficier d'un massage en étant accompagné, c'est un moyen plus efficace de tisser des liens plus intimes avec une



personne tout en bénéficiant d'un cadre propice pour prendre soin de son corps. Opter pour ce type de massage, c'est viser l'obtention de résultats bien ciblés pour un bien-être corporel généralisé et bénéficier d'une profonde relaxation du corps. Les séances de massage duo permettent de prévenir et de bien appréhender le stress.

Les bienfaits peuvent être d'ordre sanitaire en ce sens où, il permet de supprimer les

toxines et autres excès provenant du tabac et de l'alcool. Il permet de favoriser la capacité de concentration afin d'éradiquer la fatigue généralisée du corps.

Toutes les personnes parties prenantes de la séance de massage peuvent bénéficier des mêmes avantages qui permettent d'assurer un bien-être au quotidien. Le corps devient plus léger, plus ferme avec une structure nouvelle pour sa forme.

Initiation

Massage possible pour les duos, maman/enfant et pour les couples. À Roquebillière ou à Carros

GRANIT Immobilier



**Toutes Transactions immobilières,
Villas, terrains et locations.**

Agréé FNAIM 2017

Conseils en aménagements fonciers

Avis de valeur offert en cas de mise en vente ou en location

Dally BERMOND ☎ 04.93.79.87.83 ☎ 06.11.16.01.42
20, boulevard Léon Sauvan - 06690 Tourrette-Levens
www.granitimmobilier.com - granitimmo@orange.fr

Les bons petits plats de Miss Bretzel

Tourte aux pommes de terre et au thym

Pour la pâte :	farineuses
- 450 g de farine	- 1 oignon
- 225 g de beurre	- 1 gousse d'ail
- 60 g de poudre d'amande	- Quelques branches de thym
- 3 œufs	- 300 g de crème fraîche liquide
- 1 pincée de sel	- Sel (poivre)
Pour la garniture :	- 1 jaune d'œuf
- 800 g de pommes de terre	

Instructions

Pour la pâte :

À l'aide de la feuille du robot, mélanger la farine et la poudre d'amandes avec le sel et le beurre mou coupé en petits dés. Lorsque le beurre est incorporé à la farine, ajouter les œufs. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se ramasse en une boule. Filmer et réserver au frais pendant 30 min.

Pour la garniture :

Émincer finement l'oignon et l'ail et placer le tout dans un saladier. Ajouter la crème fraîche et le thym effeuillé. Saler et poivrer. Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles et les placer dans le saladier. Bien mélanger afin que les pommes de terre soient enrobées de crème.

Pour le montage :

Étaler 2/3 de la pâte sur une surface farinée et foncer un moule à tarte de 22 cm de diamètre préalablement beurré. Disposer la garniture aux pommes de terre en tassant bien. Étaler le reste de pâte et détailler plusieurs bandes de 22 cm de long et de 2 cm de large. Recouvrir la tarte avec les bandes en les superposant de sorte à réaliser un quadrillage. Découper ce qui dépasse. Badigeonner de jaune d'œuf et parsemer d'un peu de thym. Enfourner pendant environ 60 min dans un four préchauffé à 180 °C en surveillant la cuisson (recouvrir d'un papier aluminium à mi-cuisson).

Notes

Pourquoi pas ajouter quelques petits lardons, histoire d'alléger ce plat ?

Retrouvez Miss Bretzel sur

rockthebretzel.com

info@rockthebretzel.com



Le mot de Miss Bretzel

Avec ces températures, je n'ai qu'une envie, manger des plats bien consistants ! Et vous ? Ne me dites pas une salade car je ne vous croirai pas... Pour ma part, des pommes de terre et de la crème, c'est exactement ce dont j'ai besoin, le gras c'est la vie ! On oublie le régime, c'est certain, mais qu'est-ce que c'est bon ! On a encore le temps avant de penser au bikini de cet été ! Et pour se donner bonne conscience, on accompagnera cette tourte d'une petite salade verte !

NOUVEAU sur LEVENS
Atelier de bijouterie joaillerie
A.S. OR

-10% de remise

sur présentation de ce coupon jusqu'à fin décembre 2020 à valoir sur la réparation, transformation, fabrication et création.



Ouvert du mardi au samedi
de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 19h00
Placette Paul Olivier, 06670 Levens ☎ 04.89.14.01.75

Pour Carnaval, un maquillage fait maison

En février, l'heure est aux déguisements !

Voici donc une recette simple et faite maison qui vous permettra de maquiller vos p'tits clowns et autres fleurs et princesses pour le carnaval.

Il vous suffit de mélanger deux cuillères de lait hydratant hypoallergénique et deux cuillères de féculé de maïs (et le tout bio si possible) avec une cuillère à soupe d'eau.

Ensuite divisez la pâte obtenue sur une palette de peinture ou dans les compartiments d'une boîte à œufs vide et ajoutez une goutte de colorant alimentaire par compartiment pour mettre de la couleur... Et hop, c'est fait ! Facile, non ?!

On applique avec des petits pinceaux.

Nous vous conseillons de tester la recette sur la peau de l'enfant avant de lui en mettre sur le visage.



DEVIS GRATUIT - ARRIÈRE PAYS NIÇOIS ET VALLÉES



Une toiture
rénovée,
ça change tout !



◆ Couverture ◆ Charpente
◆ Etanchéité ◆ Isolation
◆ Zinguerie

www.pst06.fr - Tél. 04 93 27 84 46

Agricoltura e giardinaggio
BONGIOANNI



Pièces
détachées
pour micro
tracteurs
Iseki
anciens
modèles



Visitez notre nouveau
site internet
agribongioanni.it

Via Cuneo 24/B - 12080 Pianfei (CN) - Italie
Contact : info@agribongioanni.it
Téléphone : +39 0174 585159

Aspremont



La vie du village

Le CCAS au côté de la Métropole Nice-Côte d'Azur pour faciliter l'accès à la vaccination des Aspremontois

Afin d'accompagner au mieux les autorités de santé étatiques dans le lancement de la campagne de vaccination contre la Covid-19, la Métropole Nice-Côte d'Azur, en lien avec l'Agence Régionale de Santé, lance une plateforme de préinscription en ligne afin de recenser les habitants de la Métropole souhaitant se faire vacciner.

Nous vous rappelons que les publics prioritaires à vacciner sont :

- Les résidents des Ehpad et résidences seniors
- Le personnel soignant de plus de cinquante ans
- Le personnel soignant de moins de cinquante ans avec comorbidité
- Les aides à domicile
- Les résidents d'établissements spécialisés (IME,...)
- Les personnes âgées de plus de soixante-quinze ans (tranche d'âge évolutive dans les semaines à venir).

Aussi, si vous êtes concerné(e), et si vous souhaitez vous

VACCINATION COVID-19

**MÉTROPOLE
NICE CÔTE D'AZUR**



faire vacciner, il est nécessaire de vous inscrire sur vaccin-covid19.nice.fr, la plateforme mise en place ou par téléphone au 04.97.13.56.00.

Pour toute question ou si vous rencontrez des difficultés pour effectuer cette démarche en ligne, n'hésitez pas à vous rapprocher du Centre Communal d'Action Sociale à l'accueil de la mairie au 04.93.08.00.01.

La culture dès le plus jeune âge au centre de loisirs

Le centre de loisirs d'Aspremont a expérimenté pendant les vacances de Noël des stages de théâtre pour faire découvrir aux enfants les plaisirs de l'art dramatique.

C'est Bénédicte Leturcq, de l'association Chouette Productions, qui a animé l'atelier des tout-petits, les trois-cinq ans, le matin.

L'atelier, basé sur un échauffement physique et vocal les a aidés à développer l'imagination, la mémorisation, la concentration, tout en jouant ensemble, comme une vraie petite troupe de théâtre. L'atelier était orienté sur le thème de Noël.

Les enfants ont pu partager les joies d'une aventure de groupe, se glisser dans la peau de lutins gourmands, ou joyeux, grincheux, travailleurs, ou même dans la peau du Père ou de la Mère Noël, afin d'imaginer



de véritables petits contes de Noël. L'atelier des plus grands était animé en binôme par Alain Forma et Bénédicte Leturcq, sur le thème du monde d'Harry Potter, qui est très riche en situations dramatiques.

Après un échauffement très ludique en musique ou au moyen de sons fai-

sant appel aux cinq sens, les enfants se sont épanouis en explorant leur imaginaire.

Beaucoup de bénéficiaires sont ressortis de ces stages. Tous les enfants ont participé. Beaucoup ont surmonté leur timidité, d'autres ont osé s'exprimer devant tout le monde.

Belvédère



L'usine électrique du village (1902-1925)

De par sa situation, Belvédère a longtemps profité de la force de l'eau pour ses industries artisanales. Le village a compté, le long d'un canal d'eau couvrant, trois scieries les unes derrière les autres, deux moulins à farine et une forge. De ces petites entreprises, il ne reste plus actuellement que la scierie Clar qui fonctionne toujours.

Quand la fée électricité est arrivée, Belvédère en a profité très tôt.

Le 23 novembre 1902, le conseil municipal s'est réuni pour étudier les devis présentés par deux entrepreneurs d'électricité⁽¹⁾. M. Piccinini proposait, soit la concession de l'exploitation de l'usine, soit l'installation de l'usine qui restait la propriété de la commune. Avec une puissance de vingt chevaux, sous une chute de sept mètres avec un débit de 280 litres la minute pour un coût de 11 875,75 francs.

Le projet Joseph Mottet⁽²⁾ proposait, lui, d'installer l'usine pour la commune avec une puissance de vingt-cinq chevaux sous une chute de 29,50 mètres avec un débit de 140 litres minute pour un coût de 13 675,15 francs. C'est le projet de Joseph Mottet qui fut retenu.

Cette usine, qui peut encore se voir aujourd'hui, en-haut du village, au quartier du Bial était alimentée par l'eau du canal du Moulin. La garantie était pour deux ans. Joseph Mottet se chargeait d'apprendre à quelqu'un du village, en six mois, le fonctionnement de l'usine. Le coût de la consommation était fixé : dix à douze francs par ampoule, et à huit francs chacune si vous en aviez plus de cinq.

Devenue insuffisante en 1925

Le 22 août 1903, le conseil décide de



L'usine électrique est située quartier du Bial. (Photo D.V.)

porter le prix de l'abonnement pour les particuliers à un franc par bougie (la bougie était l'unité de puissance pour le courant). Il est prévu de donner à l'église trois lampes gratuites d'une puissance de seize bougies à condition qu'elles soient éteintes dès la fin des offices.

Le 9 janvier 1904, un surveillant est nommé, Philippe Laurenti, qui était payé 530 francs par an, payables par trimestre.

En 1925, l'usine est devenue insuffisante pour la consommation de l'ensemble du village qui est alors raccordé au réseau de l'énergie électrique

du littoral. Un syndicat intercommunal (Belvédère, La Bollène, Roquebillière, Lantosque) est déclaré en préfecture, le 5 octobre 1926 et le 2 juillet 1927. Le 26 avril, le syndicat arrête le projet présenté par le génie rural, la concession est donnée à la Société Énergie électrique du Littoral Méditerranéen.

**DAVID VINCENT
AVEC ALAIN GRINDA**

1. A signaler que ce texte a été en partie emprunté à : Lou Sourgentin n° 146 d'avril 2001, Yvette Morin-Albanesi, p. 12
2. Père d'Yvan Mottet, actuel maire de Saint-Martin-Vésubie, Joseph Mottet a aussi construit une usine électrique à Saint-Martin. Le moteur électrique rénové était exposé au musée qui a été emporté par la tempête Alex.

L'usine électrique de la Gordolasque

En 1957, EDF a commencé les travaux pour une usine électrique dans la Gordolasque. Elle a pris l'eau du lac Long, de la Fous et du lac Autier, et elle a fait une conduite forcée qui part d'Empronrame jusqu'au Countet où se trouve l'usine. Cette conduite mesure 587 mètres pour 17 MW. Cela ne constitue qu'une partie des galeries et des usines de l'EDF en haute Vésubie. Enfin, si le village reçoit une subvention d'EDF pour cette usine, Belvédère ne profite pas de cette électricité qui est destinée aux villes de la Côte en cas de pénurie.

Castagniers



La vie du village

Reprise des travaux d'élargissement dans le Portion



Distribution des paniers de Noël aux anciens

Fidèle aux traditions, le CCAS, centre communal d'action sociale de la commune a décidé, comme les années précédentes, de faire bénéficier à nos anciens de plus de 70 ans, d'un panier de Noël.

Leur panier a été distribué à leur domicile car pour des raisons sanitaires, le banquet de fin d'année a été annulé.

Ainsi, le samedi 19 décembre, le maire Jean-François Spinelli, président du CCAS, accompagné des adjoints Raymond Michel, Raymond Leutier, Christine Dubois, Eva Larrieu, des conseillers municipaux Isabelle Blain-Descormiers, Isabelle



Stefani, Claude Pastor, Jean-Louis Cappan, Béatrice Amorison et les membres du CCAS Sylviane Spinelli

et Michel Canovaro ont distribué les paniers de Noël dans tous les quartiers de la commune.

Les commerçants à l'affiche

La politique municipale agit pour la promotion des commerces en général au travers de l'embellissement et de la sécurisation du centre village, de la communication à leur endroit sur les différents supports (affiches, réseaux so-

ciaux, etc.). C'est ainsi que la mairie a fourni des sapins de Noël pour l'ensemble des commerçants de la commune (photo DR ci-contre). Ces premiers articles seront suivis d'autres pour promouvoir les commerçants de Colomars.



Éric régale ses clients à la Boucherie de Colomars

Boucher au SPAR du village, Éric Maury, a eu envie de voler de ses propres ailes et a ouvert le 30 juin dernier la Boucherie de Colomars, en lieu et place d'un magasin d'électroménager, dans la rue principale. « Il faut redynamiser le centre du village, créer du lien social », explique le nouveau gérant qui, entouré de trois employés, régale ses clients. « Mes spécialités, c'est du fait-maison, des terrines, de la porchetta, de la viande

d'exception provenant de bêtes de concours, des viandes tracées, maturées, du veau fermier du Limousin élevé sous la mère, etc. »

Dans son magasin à la superbe vitrine, on trouve aussi de la charcuterie à la coupe, des fromages, des petits plateaux pour raclettes, pierades et fondues, ainsi que d'autres produits. En bref, de la qualité, du sérieux et de la bonne humeur! **D.V.**



Les bons produits du Panier gourmand

Dany et sa fille Christina Jourdan vous attendent au Panier gourmand, une jolie épicerie aux rayons accueillants.

Ouvert depuis un an, le magasin propose des fruits et légumes et toutes sortes d'aliments comme les pâtes fraîches, des gnocchis, mais aussi des œufs de poules de Colomars, du rhum niçois, du limoncello de Menton, de la Socca Biera, des chocolats de Canta-Galet, etc. Le mari de Christina, Christophe vend aussi du poisson frais tous les week-ends.

Le samedi, il est possible de commander des sushis. Et il se dit que Christophe va bientôt présenter d'autres produits... **D.V.**



L'épicerie est ouverte sept jours sur sept, du lundi au samedi de 7 h 30 à 13 h et de 16 h à 19 h 30, le dimanche de 7 h 30 à 13 h.

Au Panier gourmand, les sourires de Dany et Laurine, vendeuse en apprentissage. (Photos D.V.)



Les chiens de traîneaux débarquent à Isola 2000

La station d'Isola 2000 avait décidé cette année de proposer de nouvelles activités. Les remontées mécaniques étant fermées pour cause de Covid-19, les balades avec chiens de traîneaux avec Olivier le Musher rencontrent un franc succès.

Comment ça marche ?

C'est Olivier, guide diplômé, passionné par les chiens de traîneaux qui vous emmènera découvrir ce moyen de déplacement avec ses huskies de Sibérie. Ils peuvent courir jusqu'à 30-35 km/h. Les chiens sont entraînés pendant plusieurs mois à raison d'une quarantaine de kilomètres parcourus par journée. Ce sont les deux chiens de tête qui suivent les ordres et orientent le traîneau et à l'arrière de l'attelage, on retrouve

les chiens les plus costauds. L'activité proposée est une balade d'une quarantaine de minutes à traîneau, traîneau tiré par un attelage de plusieurs chiens, ce sont des huskies de Sibérie. Ils sont généralement huit choisis parmi un groupe de onze chiens. Le guide est "aux manettes" et vous profitez des paysages qui défilent autour de vous.

Pour profiter de la montagne, il n'y pas seulement le ski, les balades en traîneau permettent de découvrir d'une autre manière la station et ses alentours magnifiques.

En savoir +

Tarif : 60 euros pour un adulte, 90 euros pour deux adultes. Enfant de moins de dix ans : 25 euros. Réservation : 06.29.46.29.46
Courriel : traîneaudesloupsblancs@gmail.com

De la culture au naturel à la production locale

Madame le maire d'Isola et son conseil municipal sont très attentifs au développement des activités agricoles sur leur territoire et souhaitent se montrer au plus près des agriculteurs.

La commune d'Isola a déjà la chance de compter de nombreux agriculteurs : la vacherie du Castillon, l'apiculteur *Dans ma Ruche*, un producteur de légumes dans la quartier de SAS, *Le safran du Mercantour*, la *Kamous Beer* et le pôle important que représente l'AFA autour de la châtaigne.

La volonté de cette nouvelle équipe municipale a été de créer dès l'été dernier un marché de producteurs et d'artisans qui se développera et se pérennisera été comme hiver

(hors complexité des incertitudes liées à la Covid). L'agriculture est un fer de lance et malgré la configuration de ce territoire qui ne se veut pas plat et plutôt forestier, ils ont tenté un autre type d'agriculture ouvert à tous avec la réalisation d'un jardin partagé sur 1600m² qui offre une quinzaine de parcelles potager ainsi qu'un poulailler partagé.

Le but étant de solidifier cette base avec d'une part des animations dédiées à l'ensemble de la population présentant la culture au naturel et le sol vivant et aussi la réflexion d'accroître la productivité sous serre ce qui permettrait une production locale à destination des jeunes et des moins jeunes de la commune.

Isola



Le châtaignier et Isola une longue histoire

Depuis la Renaissance le châtaignier a occupé une place prépondérante dans l'économie du village, il nourrissait les habitants et les animaux, son bois chauffait l'hiver, ses branches servaient de piquets et on en tressait des paniers, ses feuilles étaient utilisées pour la litière du bétail.

Avec l'ouverture des routes fin XX^e siècle son rôle de nourricier est devenu un facteur économique, la vente des châtaignes sur la côte permettait d'acheter des meubles, des chaussures, etc...

Prisé par les grilleurs de rue et par le public le « Marron d'Isola » acquiert ses lettres de noblesse. Les commerçants du village se transforment en grossistes et approvisionnent les revendeurs.

Dans les années trente la coopérative de la Tinée est créée, elle ne surviva pas à la guerre, en 1967 la première fête des châtaignes est célébrée avec un franc succès, en 2020 la 53^e édition n'a pas pu avoir lieu à cause de la Covid-19. En 1997, l'association des propriétaires de la châtaigneraie est créée, elle a pour but de rénover les châtaigneraies abandonnées, de lutter contre les maladies et de promouvoir la châtaigne et surtout mettre en place un atelier de transformation pour valoriser le fruit.

Les premiers travaux ont donné de bons résultats et pour répondre à l'attente des autres communes de la vallée, nous avons créé l'association Foncière Agricole de la Tinée en 2005, en 2012 la mairie d'Isola met à notre disposition les locaux de l'atelier de transfor-



mation de la châtaigne dont les aménagements ont été financés par le PIT « projet inter frontalier » piloté par le parc du Mercantour. Cet atelier sert aux adhérents pour transformer les châtaignes en crème de marron, sirop, bonbons, biscuits, glaces etc... L'atelier est utilisé aussi pour la transformation des petits fruits fraises, framboises, pommes, etc... Devant l'afflux de demandes, en 2018, la mairie d'Isola a financé deux nouvelles machines nous avons pu ainsi accélérer la cadence et accueillir plus de participants.

Parce que nous ne pouvons pas nous résigner à voir disparaître tout ce patrimoine légué par nos anciens, notre philosophie est d'offrir à tous les habitants de la Tinée et de la Vésubie la possibilité de transformer leurs fruits dans les locaux de l'AFA.

RAYMOND GIBERT

Fin décembre, plus de 2000 kilos de châtaignes ont été transformés. Ce qui correspond à 10 000 pots de 350 gr. À ces quantités, s'ajoutent les autres fruits, les biscuits et pains d'épices.

La Roquette-sur-Var



Rétrospective des fêtes de fin d'année

Tout en tenant compte des obligations sanitaires dûes à la Covid 19 (distanciation, masque, gel hydroalcoolique), la commune de La-Roquette-sur-Var a fêté Noël comme il se doit. Un grand merci à celles et ceux qui ont participé à ces événements.



Les illuminations

La municipalité mais aussi bon nombre de particuliers nous ont émerveillés par la diversité, la créativité et la beauté des installations.

En cette fin d'année 2020 aucun quartier n'a été oublié. Que ce soit au village perché ou au Hameau du Baus Roux, les lumières ont brillé de mille feux.



La visite du Père Noël

Quelle ne fut pas la surprise des enfants de l'école des Quatre vents en voyant en chair et en os le père Noël ! Encore un moment de pur bonheur pour les petits. Merci à l'APE du village et à ses bénévoles.

La chorale de Noël

Que serait un Noël sans une superbe chorale ? Grâce à l'APE de l'école des Quatre vents et de sa présidente Aurélia Antelo, orchestré par Ann et Florent à la guitare et Philippe Bruschi au cayon, nous avons assisté à de merveilleux chants de Noël. À cette

occasion nos habitants ont pu assister à cette superbe représentation tout en tenant compte des distanciations. Le concert fut longuement applaudi pour la qualité et la prouesse vocale des jeunes enfants de l'école, prouesse d'autant plus remarquable que tous ont

chanté masqués. À la sortie de l'église les fifres, sous la présidence de Benoît Bianci ainsi que le président du comité des fêtes Rémi Baricala, ont pris la relève de la chorale et c'est autour d'un vin chaud offert par la commune, que la soirée s'est achevée à 20 heures.



La Roquette-sur-Var



Un superbe spectacle organisé à l'école Charles-Albert

Les enfants de l'école du Hameau du Baus Roux ont eu le privilège d'assister à un conte de Noël offert par la Métropole « Où est passé Noël » en présence de Madame la maire Nicole Labbe. Les enfants béats d'admiration et suspendus aux lèvres des conteurs ont applaudi et redemandé une autre histoire n'ayant aucune envie que cela se termine.



La distributions des paniers de Noël

Le 18 décembre au village, le 19 décembre au Baus Roux. Cette fin d'année 2020 n'a pas permis à la commune d'organiser comme tous les ans un déjeuner et un voyage pour les anciens pour cause d'épidémie ! Ils ont tous reçu un superbe panier composé de produits régionaux le tout dans un magnifique sac en toile de jute à l'effigie de La-Roquette-sur-Var. Invités à venir les chercher à la mairie du village ou à l'annexe du Baus Roux, ils ont été accueilli par Madame la maire Nicole Labbe. Un peu de musique, des petits fours, un verre de champagne ont permis à tous de passer un agréable après-midi. Un grand merci à l'association des petits roquettans et sa présidente Joëlle Lancien, à Nadine et Denis Fruleux, qui nous ont permis d'étoffer ces paniers, merci aux bénévoles pour leur présence et leur aide à la distribution.



Nouveau visage pour l'abri-bus et le rond-point

Le rond-point a changé de visage. La-Roquette-sur-Var a aujourd'hui une nouvelle vitrine représentative de la beauté de notre village. Merci à la présidente Doris Hansel et à Christian Ros et aux bénévoles de Roc-et-tan-rêves pour avoir participé à cette réalisation.



La vie du village

Le jardin public de nouveau ouvert

Fermé depuis fort longtemps suite aux travaux de réaménagement du lieu et de la réhabilitation du Foyer Rural.

Les familles et enfants retrouvent depuis le samedi 16 janvier un lieu sécurisé sur un revêtement adapté en plein centre du village.

Ouverture tous les jours de la semaine de 9 heures à 18 heures et cet horaire sera étendu à 20 heures en période estivale. Un lieu de convivialité apprécié de tous.



Vaccinodrome

Accueil personnalisé, salle d'attente, box de vaccination individualisé, espace de repos au complexe sportif du Rivet pour vacciner 268 personnes de 8h à 16h le mercredi 20 janvier. Toutes les personnes inscrites qui se sont présentées ont été prises en charge par les équipes administratives, techniques et médicales de Levens et de la Métropole qui ont travaillé sans relâche dans une parfaite coordination.

Notre centenaire levensoise, madame Marcelle Brevi, du quartier de La Bouissa, maman de madame Andrée Piggio, a été vaccinée contre la Covid-19 (photo ci-contre). Elle est arrivée accompagnée de sa fille et de son gendre, confiante et sereine. Elle a été saluée par toutes les équipes, par le maire Antoine Veran et Michèle Castells, maire-adjoint.



Ci-dessous, à gauche, entouré de l'équipe, la visite de Marine Brenier, députée et Caroline Migliore, conseillère départementale. Ci-dessous, à droite, la préparation des vaccins en présence d'Aurélien Cophignon, docteur en biologie, conseillère municipale & métropolitaine de Nice et Antoine Veran, maire de Levens, vice-président de la Métropole Nice Côte d'Azur.



Munissez-vous d'un panier...

Fruits et légumes, charcuteries, fromages, huiles d'olives, pâtes fraîches, poissons... Tous les dimanches de 8 heures à 13 heures. Place de la République. Port du masque obligatoire

Malgré la crise, le Bureau d'Information Touristique de Levens vous accueille du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h
09 62 66 85 84 ou info.levens@nicecotedazurtourisme.com



Saint-Martin-du-Var



Le premier mercredi ski de la saison



Pour leur plus grand bonheur, les trente-huit enfants inscrits de la commune ont pu participer le 20 janvier dernier à leur premier mercredi ski de la saison. Malgré un temps pluvieux sur Saint-Martin-du-Var, les enfants ont profité d'une journée nuageuse mais très agréable sur Auron.

Après deux heures de ski avec les professeurs de l'ESF et un pique-nique en extérieur, ils ont terminé cette magnifique journée par des courses de luges. Rendez-vous est pris chaque mercredi jusqu'au 17 février 2021.



Saint-Étienne-de-Tinée



Cet hiver vous découvrez la montagne autrement....



Saint-Étienne-de-Tinée



Et vous ne manquez pas d'inspiration !



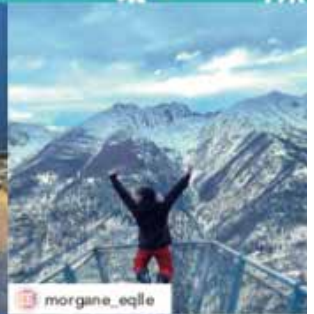
nulovemb



ohdrey06



eric.cancomi



morgane_eqlle



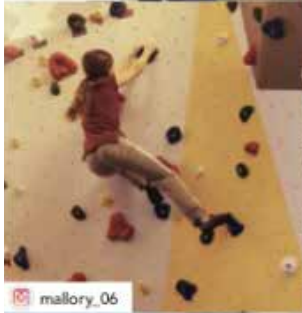
irina_linet



le_dahu_en_cavale



_bomaye



mallory_06



lealpstix



mati3110



minouch7



lauradivnl



lud1601



chris_telle_06



brunedusudphotography

LA STATION ET SES COMMERÇANTS SE RÉINVENTENT
POUR VOUS OFFRIR UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE DE LA MONTAGNE

auron.com

© Auron

Saint-Martin-Vésubie



Tempête Alex : le point sur l'avancée des travaux

Nous vous savons préoccupés par la reconstruction de notre village, c'est pourquoi nous tenons à vous apporter quelques précisions. Nous sommes toujours en attente du Porté à connaissance de l'État, qui conditionne le démarrage de nombreux travaux et également des documents à compléter par les sinistrés pour pouvoir prétendre au fonds Barnier.

Les travaux en cours :

- Pont Maïssa : il est prévu l'élargissement du chenal de 20 mètres, un regroupement de pierres utilisables est à prévoir dans le but d'améliorer le visuel de la rivière.
 - Secteur Pinio et bas de la Madone : les travaux pour la création d'un chenal ont démarré depuis le 25 janvier.
 - Secteur Pinio : les travaux route de la Pinio, devraient commencer d'ici trois semaines.
 - Secteur Charles-Boissier vers pont Maïssa : les travaux sont en cours depuis le 25 janvier dernier sur le passage de la route suite à l'autorisation du propriétaire pour passer.
 - Route de Berthemont : une étude est en cours, et les travaux débuteront dès que les conditions climatiques le permettront.
 - Vallon du Vernet : possibilité d'une route inondable à l'étude.
 - Quartier Deloutre : ouverture prochainement d'une piste provisoire pour sortir les véhicules en attente d'un accès plus pérenne et sous réserve au préalable de la solidité du pont de Venanson.
 - Réparation avant l'été des chemins de randonnée partant du village et des chemins de grande randonnée les plus fréquentés pour permettre le retour des randonneurs. Il faudra cependant beaucoup de temps pour les réhabiliter tous, certains ayant subi d'énormes dégâts.
- Concernant le bois dans la rivière, une grosse partie va être récupérée par un entrepreneur local, qui va le reconditionner en plaquettes pour les chaudières à bois, en contrepartie



une centaine de stères sera transportée aux anciens combattants, pour les Saint-Martinois se chauffant au bois pour l'hiver prochain. Les règles d'attribution seront décidées ultérieurement en conseil municipal.

Assainissement

Concernant la mise en place d'une station d'épuration des eaux usées (STEP) quartier Sclos, la solution retenue consistera à mettre en place un poste de refoulement sur l'ancien chemin du Boréon au-dessus de la parcelle 330 qui permettra de raccorder le quartier Sclos vers le réseau en aval. Ces rejets seront alors traités par l'Unité Mobile de Traitement (UMT) installée au Tournon.

Réseau internet et téléphonie

Bien que nous soyons régulièrement en lien avec l'opérateur Orange, encore trop de quartiers mal ou pas desservis. Nous vous tiendrons informés régulièrement des avancées des travaux.

L'ÉQUIPE MUNICIPALE DE SAINT-MARTIN-VÉSUBIE



L'agenda

Carnaval

Du samedi 27 février
au mardi 2 mars 2021

Cette année le thème sera « Titou, roi de l'avenir ». Le programme sera adapté aux conditions sanitaires, communication du programme courant février.

Saint-Sauveur-sur-Tinée



Quand patrimoine et modernité se mêlent

Quand on allume la télévision ou la radio, les nouvelles sont souvent les mêmes, autour d'un même sujet, la Covid... Alors par ce temps morose, prenons la clef des champs, ou plutôt des ruelles. Et rappelons-nous comme nous avons de la chance de vivre dans un village qui regorge de trésors, et où patrimoine se mêle à modernité.

En effet, au hasard des rues, nous pouvons découvrir des statues très modernes de Paul Pacotto, artiste blavet : les Randonneurs, le Baiser, sans oublier la Croix mariale qui domine le village, tout près de la chapelle Saint-Roch.

Et, paradoxalement, dans ces mêmes rues, nos yeux se portent sur de bien vieilles maisons aux linteaux sculptés (datant de 1610 à 1829) nous laissant présager qu'auparavant dans cette demeure, se trouvait un coiffeur (photo ci-dessous). Il y a également des devants de portes qu'on appelle échoppes, devant lesquels on imagine des commerces de victuailles, de troc... (photo ci-dessous).

Ensuite, lorsque nous arrivons sur la place Emmanuel-Millo, nous sommes devant l'église Saint-Michel qui prédomine. Parfaitement entretenue par nos « prieuresses », elle renferme un retable peint en 1582 par Guillaume Planeta (école des primitifs niçois).

Attendant à celle-ci, nous pouvons découvrir le clocher bâti au XV^e siècle et restauré en 1532 de style roman lombard. Il abrite, à sa base, au-dessus de la porte d'entrée latérale, une statue de Saint Paul, datée de 1455. C'est un des rares exemples de statue médiévale en marbre du pays niçois.

Chapelles et lavoirs

Quand on quitte la place de l'église, et que l'on se dirige vers la Tinée, on découvre un bâtiment à la fois sobre et magnifiquement rénové (extérieur comme intérieur) : la chapelle des Pénitents Blancs. Elle conserve aujourd'hui une très belle collection de chasubles anciennes ainsi que les trésors religieux du village.

Après avoir enjambé le pont de la Tinée, il nous reste à découvrir la chapelle Saint-Blaise, attenante au cimetière du village. Cet édifice accroche très vite notre œil, étant donné son positionnement dans le village, mais également par son clocher triangulaire... Une rareté dans notre région (photos ci-contre). Nous ne pou-



rons pas terminer cette promenade touristique sans nous rappeler qu'au détour des rues, nous pouvons également découvrir deux lavoirs toujours alimentés en eau limpide et qui peuvent encore être fréquentés (photos ci-dessous). Qu'en est-il du fort de La Frassinéa ? Situé sur la commune de Rimplas, il est connu de tous les Blavets car très proche de notre village, mais également parce qu'il est très bien entretenu par Henri Bianco, Blavet connu de tous. Il nous permet de faire un bond en arrière et nous rappeler sa mission de faire barrage à l'intrusion des chars italiens, avant la Seconde Guerre mondiale.

Quand confinement, couvre-feu et pandémie seront des mots qui appartiendront au passé, comme il sera agréable de se promener au détour de toutes ces pépites remplies d'histoire et de souvenirs...

Très vite, on l'espère !



Tourrette-Levens


L'artisanat s'invite au

Marché de producteurs

Tous les derniers
samedis du mois
(bijoux, poterie,
savons artisanaux, en plus des
stands habituels...)

de 9h à 12h
Place Louis Girard
06690 - Tourrette-Levens



 Tourrette-Levens  TourretteLevens  TourretteLevens

reDÉCOUVREZ le ski de fond

25KM DE PISTES BALISÉES ET DAMÉES DANS UN CADRE NATUREL EXCEPTIONNEL

04 93 23 24 25 - valberg.com




Valberg
The place to be*



DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES

FamillePlus
VIVRE ENSEMBLE
DE BELLES EXPÉRIENCES



*La où il faut être

DEVENEZ ASSISTANT MATERNEL



POUR TOUT SAVOIR SUR LE MÉTIER
 D'ASSISTANT MATERNEL PRIVÉ AGRÉÉ,
 (ACCUEILLIR DES ENFANTS 0-3 ANS À SON DOMICILE)

LE RELAIS

DU SIVOM VAL DE BANQUIÈRE

VOUS INFORME ET VOUS ACCOMPAGNE

RENSEIGNEMENTS :
04 92 00 50 53
ram@svdb.fr

CALENDRIER DES RÉUNIONS D'INFORMATIONS :

<https://www.departement06.fr/emploi-et-economie/comment-devenir-assistant-maternel-2724.html>

Le SIVoM Val de Banquière, en partenariat avec les communes adhérentes, vous propose

LES ATELIERS Mémoire

(à partir de 60 ans)

GRATUITS

**ANIMÉS PAR
UNE PSYCHOLOGUE
CLINICIENNE**



**PORT
DU MASQUE
OBLIGATOIRE**

Des ateliers ludiques pour :

- Comprendre le fonctionnement de la mémoire
- Acquérir des techniques de mémorisation

**Un atelier chaque mois
sur les communes de**

**ASPREMONT
BAUS-ROUX
COLOMARS
LA TRINITÉ**

**SAINT-ANDRÉ DE LA ROCHE
SAINT-BLAISE
SAINT-MARTIN-DU-VAR**

Renseignements :

04 92 00 10 57



Et si on parlait sport

Matthieu Bailet : « Objectif premier

À 24 ans, le Niçois Matthieu Bailet est le plus jeune skieur du Top 30 de la coupe du monde de descente. Très attaché à sa ville de naissance ainsi qu'à la station d'Auron où il a effectué ses premières glisses, il revient dès qu'il peut sur la Côte d'Azur, auprès de ses amis de l'Inter Club de Nice et à Auron. Entre la descente de coupe du monde de Bormio (Italie) où il s'est classé 8^e et celle de Kitzbühel (Autriche) où il a réalisé son meilleur résultat de la saison en se hissant aux 7^e et 9^e places, puis à la 8^e du Super G, le grand espoir du ski français répond aux questions de *VieVillages*.

Matthieu, sans parler de Kitzbühel(*), la descente de Bormio est-elle votre préférée ?

Oui, Bormio est une piste qui me réussit. J'y ai réalisé des super résultats. La première fois (en 2017), j'y ai subi une grosse blessure. Les 2^e et 3^e fois, ça a claqué (6^e



en 2018 et 2019). Sur cette piste, il n'y a pas de répit, il y a de la glace, c'est un type de ski que j'aime. Il faut serrer les dents, tout envoyer. Et si on regarde les écarts cette fois-ci, c'est très serré ! C'est hyper-motivant !

Dans les Alpes-Maritimes, quelle est votre station favorite ?

C'est Auron, une station que j'aime ! Quand on se trouve

au cœur de la station, on a plusieurs possibilités. J'aime aller vers Demandols, dans la montagne, loin du centre. Auron, ce sont mes premiers virages, je suis intimement lié par le cœur et par mon histoire.

Votre piste préférée à Auron ?

C'est le Colombier. C'est là où j'ai connu le plus d'émotions, des super moments avec les copains, des engueulades avec les entraîneurs. J'adore tout le domaine. Tout jeune, je partais le matin avec les copains, avec des bonbons dans les poches. C'était une immense bouffée de liberté ! Puis, j'aimais passer du temps au local de l'Inter Club de Nice avec mes copains, mes entraîneurs.

Lire en page suivante...

(*) L'interview a été réalisée avant les épreuves de Kitzbühel

En bref

Né à Nice le 23 avril 1996
Licencié à l'Inter Club de Nice

Palmarès :

- Championnats de France :
12 podiums nationaux
- Champion de France junior (slalom) 2012, (descente) 2016, (super G) 2016 et 2017
- Champion de France (super G) 2015 et 2016, (descente) 2016
- Vice-champion de France junior (super G) 2015
- Vice-champion de France (descente) 2015, (super G) 2017
- 3^e en junior (descente) 2015 et 2017
- Champion du monde junior de Super G en 2016
- Coupe du monde de descente, décembre 2016 : 1^{re} entrée dans le Top 30 mondial
2019 : 22^e du général descente
2020 : 17^e du général descente
2021 : 8^e de la descente de Bormio (Ita) - 7^e et 9^e de la descente et 8^e du SG de Kitzbühel (Aut)
Après Kitzbühel : 12^e du classement général descente.



Et si on parlait sport podium en coupe du monde »

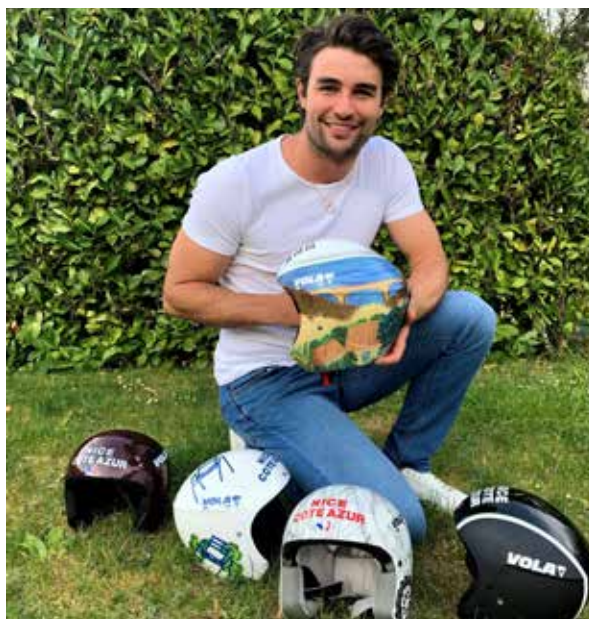
« Nice, ma ville
de cœur »

Votre ville préférée ?

Nice, ma ville de cœur... Je suis souvent ailleurs en montagne ou en voyage, mais je reviens toujours à Nice, c'est chez moi ! C'est la ville de mon cœur ! J'y retrouve ma chambre d'ado qui n'a pas changé(*). À Nice, j'aime l'air marin, j'y ai connu les amitiés les plus fortes. J'ai la fierté d'en parler, comme l'un de mes entraîneurs Christophe Saïoni. Nice, j'adore y faire des pique-niques sur la plage avec pissaladière et pan bagnat. Après quelques heures passées à me baigner, j'aime aller déguster une bonne glace chez Néron, dans le Vieux-Nice.

Votre club de cœur ?

C'est l'Inter Club de Nice où je suis toujours licencié. Je peux citer son président, Paul Raybaud : sans lui, il n'y aurait pas ce formidable dynamisme, ainsi que mes entraîneurs Jérémie Neitzel et Noël Ferro. J'admire ces personnes



qui font vivre un club de ski sur la Côte d'Azur. Je suis toujours là avec eux lors des remises de prix annuelles.

Vos casques se font remarquer sur les pistes ?

Oui, depuis l'an dernier, je peins mes casques. C'est mon plaisir personnel de pouvoir ajouter un peu plus d'intimité, de personnalité, de mon histoire. Ce sont des représentations de tableaux qu'avaient

peints ma mère. Ce casque représente la ville de Nice, la baie des Anges avec les chaises bleues. C'est l'expression de la personne plus que de l'athlète. Le skieur, on le reconnaît à son casque. J'adore l'art. Sur les pistes, à l'entraînement, on me pose beaucoup de questions sur mon casque.

Quels sont vos objectifs ?

La saison est déjà bien entamée. Mes objectifs sont tous

liés à un désir de chercher mon premier podium en coupe du monde, d'aller chercher une belle opportunité de répondre à la question : "Pourquoi je me lève tous les matins ?". Mon but est d'atteindre cette saison le Top 10 de la descente et le Top 25 en Super G. Après, il y a selon les épreuves des erreurs, des aléas, etc. On fera les comptes en fin de saison. Après Val d'Isère, Val Gardena et Bormio, le ski que j'arrive à produire est très intéressant. Maintenant, il faut que je trouve une régularité. Je suis le plus jeune skieur du Top 30 en coupe du monde de descente. J'en veux plus, j'ai envie de faire mieux.

Quels sont vos rêves ?

J'ai deux grands rêves qui m'animent : les Jeux olympiques et deux grandes descentes de coupe du monde. Devenir médaillé olympique ou remporter Bormio ou Kitzbühel, ce serait mon plus grand rêve en tant que descendeur.

RECUEILLI PAR DAVID VINCENT

(*) Sa sœur Margot, qui a arrêté sa carrière, est entraîneuse à Val d'Isère.

#INFORMATIQUE

Informatique & Réseau
Vidéo Surveillance

Caisse Tactile
Système d'Alarme

Tineesi
Solutions Informatiques & Communication Visuelle

04 83 10 60 54

contact@tineesi.com

Site Internet

Imprimerie & Signalétique

Création Graphique

Objets Publicitaires

#COMMUNICATION

EHPAD

Senectis

Des maisons de retraite à vivre

Les Figuiers
Les jasnières de Saint-Paul
Les jasnières de Sainte-Marguerite
L'Angélique
La Brise du Pins
Sainte-Juliette

Retrouvez toutes les coordonnées sur www.senectis.com

Randonneurs

Circuit de Lourquière

Au départ de La Grave-de-Peille, gare ferroviaire (250 m)

Description

Le site "cézannien" de Peillon, avec ses hautes maisons aux sobres façades entourées de restanques d'oliviers et de cyprès séculaires, tranche avec la proche vallée du Paillon, à vocation industrielle et artisanale, qui déroule en contrebas son cours nonchalant.

Les vastes carrières et la cimenterie de La Grave-de-Peille qu'on découvre au cours de la montée initiale seront vite oubliées au cours de ce circuit esthétique qui ceint le bastion calcaire de la pointe de Lourquière : vieux ponts en arche, sentiers pavés et architecture méditerranéenne créent une ambiance authentique où il fait bon cheminer ; on n'oubliera pas d'arpenter au passage les venelles moyenâgeuses qui sillonnent le village de Peillon, perché sur un éperon où trône l'église paroissiale du XVIII^e.

Signalons qu'il n'est pas opportun de stationner en voiture au village, car le parking d'une exigüité extrême ne suffit parfois même pas à accueillir les véhicules des résidents.

Itinéraire

Depuis l'arrêt de la gare de La Grave-de-Peille, suivre vers le Sud une petite route sur 500 mètres avant de traverser à gauche la voie ferrée (barrière) ; un chemin s'élève dans la pi-



Fiche technique

Durée : 4h

Dénivelé :

+460 mètres / -460 mètres

Cartographie spécifique :

"NICE-MENTON" CÔTE D'AZUR

TOP 25 N° 3742 OT

RANDONNÉE MOYENNE

nède face aux vastes carrières et à la cimenterie Vicat.

Rejoindre ainsi par une montée à flanc de montagne la petite crête de la Colle (430 m) d'où l'on découvre le site de Peillon et la pointe de Lourquière.

Par une traversée au-dessus du cimetière, on coupe bientôt le chemin de "lou Calada" venu du village ; continuer l'ascension par le vallon encaissé de Galembert, d'abord en rive droite sous les falaises du Baus Roux (site d'escalade), puis en rive gauche après un pont de pierre.

Parvenu à un second pont voûté, tourner à droite pour remonter (Sud) jusqu'au plateau résidentiel des Lacs (600 m).

Suivre quasiment à plat entre des propriétés la petite route de desserte qui rejoint le hameau de St-Martin-de-Peille en 2 km environ (Sud) ; on retrouve alors à droite (Ouest) le sentier qui descend le ravin de Saint-Martin et ramène à Peillon en passant au pied des falaises de la pointe de Lourquière (678 m). Après la visite du village, rentrer vers la Grave par l'itinéraire suivi à la montée.

CHULLANKA

EQUIPEMENT MONTAGNE & VÉLO

10%*

DE REMISE EN MAGASIN

SUR PRÉSENTATION DE CE COUPON
VALABLE JUSQU'AU 28 FÉVRIER
2021

*voir conditions en magasin



WWW.CHULLANKA.COM

Chullanka Antibes - 2222, route de Grasse - 06600 ANTIBES
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 - 04 92 91 79 00



Page réalisée avec le concours

de www.randoxygene.org

Les guides RandOxygène vous proposent une grande variété d'itinéraires à parcourir dans le cadre des différentes activités de pleine nature. Ces activités se déroulent dans un milieu naturel parfois difficile et soumis aux aléas climatiques.

Chaque usager évolue en fonction de ses capacités dans ce milieu sous sa propre responsabilité et doit prendre les précautions nécessaires pour une pratique en toute sécurité.

Consultez les informations :

www.departement06.fr > Envie d'Alpes-Maritimes > Terre de sports > Guides Randoxygène

Petites annonces

Les petites annonces sont gratuites pour les particuliers. Merci de nous les transmettre exclusivement par mail : contact@vievillages.fr ou par courrier, à l'adresse suivante : VieVillages, 579, av. Caravadossi, 06790 Aspremont

Offres de service

Jardinier propose ses services : entretien jardin et espaces verts, tous travaux.
Tél. 06.18.52.06.50.

Dame cherche trois heures de ménage, avec chèque services, sur Nice Nord chez personne toujours en activité les lundis et jeudis de 9 h à 12 h.
Tél. 06.33.71.40.56.

Divers

Vends malle Bomber début 1900 en bois marron foncé. Bon état. 80x40x40. 90 euros. Ensemble cheminée lai-

ton : serviteur, chenets, grille pare-feu. 80 euros.

Pompe évacuation eau Sterwins avec tuyau de vidange de 7 m (achetée en septembre 2020, garantie 3 ans). 60 euros.

Collection de timbres assez importante, France, Monaco, divers pays plus bibelots de brocante. 80 euros. Tél. 04.93.17.40.01. 06.58.96.62.02. Colomars.

Vends brugmensias (daturas non toxiques) toutes tailles, toutes couleurs, à partir de 5 euros.

Tél. 06.18.20.15.11.

À partir de 11 h. Gilette.



POMPES FUNÈRES DES COLLINES

POMPES FUNÈRES DE LA TINÉE

MARBRIERIE CARDI - ANDRIO

MAISON FUNÉRAIRE DE GAIRAUT
29 avenue de Gairaut
06100 Nice

04 97 20 50 50

Permanence tel 24h/24 - 7j/7

Intervention sur tout le département

- Devis gratuit -

Franck Andrio 06 80 21 75 38

www.pompes-funebres-collines.com



NICE TOITURES

CHARPENTE - COUVERTURE - ZINGUERIE



Olivier BARBATO 06.52.42.32.15

Z.I. La Vallière 06730 Saint André

olivierbarbato@nice-toitures.fr

www.nice-toitures.fr





DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES | 06

SUP'*air* BIEN.

NOS STATIONS, NOS MONTAGNES, NOTRE REFUGE.



On a plus que jamais besoin d'*air*.
Faites le plein dans vos **13 stations des Alpes-Maritimes**.



www.departement06.fr

 #AlpesMaritimes

  DEPARTEMENT06

UNE CAMPAGNE RÉALISÉE POUR
VOUS
AVANT
TOUT!
PAR LE DÉPARTEMENT
DES ALPES-MARITIMES