

LE PETIT ROCASSIN



SAINT APOLLINAIRE JOURNAL D'INFORMATION ETE-AUTOMNE 2021

Très chers administrés (ées),

Tout d'abord, j'espère que vous et vos proches vous portez à merveille malgré les conditions sanitaires actuelles. C'est l'été ! Et avec cette magnifique saison, les promesses de temps meilleurs. Après une nette amélioration sur le front de la pandémie, la tendance est, hélas, à l'augmentation de nombre de cas positifs. Nous ne sortirons de cette situation qui n'a que trop duré, qu'avec une campagne de vaccinations massives. Tel est le prix à payer malheureusement. Faisons alors ce geste citoyen pour nous même et pour protéger tous ceux à qui l'on tient. La fin de ce cauchemar mondial sera alors proche !

Les travaux de la salle multi-activités se poursuivent, les avancées de ce chantier conséquent sont visibles chaque semaine.

Au chapitre des bonnes nouvelles, notons le franc succès de notre "RoCafé" avec une fréquentation soutenue de clients forts sympathiques. Encore merci à Hélène et son équipe.

Chacun aura remarqué le nombre important de touristes qui, cette année encore, ont jeté leur dévolu sur notre magnifique région. Cela n'est pas sans conséquences, aussi je vous invite à faire preuve de tolérance, patience et prudence sur le réseau routier. Tâchons de passer, tous ensemble, une belle période estivale sécurisée.

Pour conclure, je vous propose d'avoir une pensée pour les personnes emblématiques et historiques qui nous ont quittés dernièrement. Mmes Hélène PEYRON et Marie Rose BERAUD et M. Maurice MICHEL qui manqueront cruellement à tout le village.

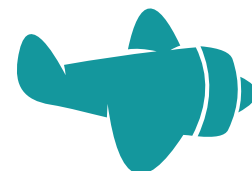
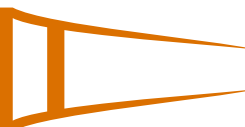
Je vous souhaite à toutes et à tous, un excellent été et vous redis mon optimisme quant à l'avènement de jours meilleurs et ensoleillés. Portez-vous bien et comme l'écrit si bien VOLTAIRE, soyez heureux car c'est bon pour la santé.

**Le Maire,
Daniel BEY**

© Gilles RECAMIER

DANS CE NUMERO :

« Zoom sur » nos producteurs, nos artisans, nos commerçants	page 2 -3
« Les Grands travaux et Projets »	page 4- 5
« Autour de chez nous » : l'Office de Tourisme Intercommunal de Serre Ponçon	page 6
« La vie au Village » et autres rubrique utiles	page 7-8



Lorsque l'on m'a dit que nous avions deux agricultrices éleveuses à Saint Apollinaire, ma première réaction a été de nier ! Et lorsque la personne a insisté en disant que nous avions une apicultrice et une éleveuse de chevaux, j'ai réalisé que, en effet, Saint Apollinaire avait cette spécificité : deux femmes, Marion et Chloé, deux histoires bien différentes mais la même passion pour leur métier ! Et c'est cette même passion qui anime Frank qui lui préfère s'élever au-dessus de ces cuves pour mieux dompter les arômes et les goûts de ses bières.

Marion, éleveuse d'abeilles



Aussi, surprenant que cela puisse paraître, tout commence au fond du local situé sur la Zone d'Activité de la Grande Ile en plein de croissance, à Chorges. Patiemment, dans un laboratoire bien fermé, Marion et Esther, charlotte sur la tête et pipette finie d'une plume à la main, prélèvent délicatement des larves pour les déposer dans de petites alvéoles alignées sur des barrettes. Ces barrettes seront ensuite déposées dans les ruches et, ainsi bien installées dans leurs petits berceaux, ces larves seront nourries par les abeilles pendant 3 jours. Puis, Marion et Esther récolteront cette nourriture, la fameuse **gelée royale**, production à haute valeur ajoutée pour laquelle Marion a préféré se spécialiser.

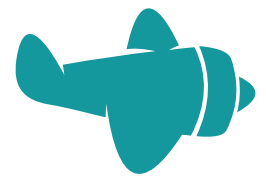
Car, c'est un véritable projet de reconversion professionnelle que Marion a entrepris en 2012. Géologue de formation niveau Bac +5, Marion étudiait nos sous-sols pour un bureau d'études en géotechnique à Aix en Provence. Après un bilan de compétences en 2011, c'est décidé, Marion sera **apicultrice bio (AB)**, éleveuse d'abeilles, pour récolter ce nectar tant recherché pour ses nombreuses vertus et bienfaits pour l'organisme, la gelée royale. Les Hautes Alpes offrent un environnement favorable pour produire en AB. L'apiculture peut se satisfaire d'un foncier limité, une denrée rare. Après une formation agricole à Gap et un stage

de 6 mois en 2013, Marion installe son atelier à la maison à mi-temps en 2014. Il faudra attendre 2017 pour être à temps plein et pouvoir vivre exclusivement de son activité.

De local en local, l'entreprise compte environ 180 ruches, avec 2 génétiques d'abeilles : 1 cheptel « gelée royale » peu rustique (env. 70 ruches) et 1 pour le miel et le renouvellement du cheptel (env. 60 ruches). Sachant qu'une ruche, c'est environ 40 000 abeilles, le « cheptel » de Marion se compte par millions. Et ce n'est plus la tête dans le sol mais bien la tête en l'air qu'il faut avoir pour emmener ses butineuses de prairies fleuries en prairies fleuries sur une quinzaine de sites en Région SUD. Au plus près de l'atelier et plus fort de la saison de mai à septembre, 45 de ces ruches sont réservées à la production de la gelée royale. Le cycle de récolte est de 7 jours, avec de longues journées de manipulation des cadres, de déplacements des ruchers, d'extraction des différentes productions... La récolte est de **30 kilos de gelée royale, soit 88 % du Chiffre d'Affaires**. Le reste est réparti entre le miel, le pollen et la propolis. La production de miel, 500 kg environ, est réservée au ¼ pour nourrir les ruches à gelée royale en période de production si disette (critère qualité obligatoire dans le label Gelée Royale Française), tout comme le pollen, leur protéine accrochée en boules aux pattes des abeilles.



Et comment tout cela finit : à 35 % en vrac pour des apiculteurs professionnels et des laboratoires cosmétiques. C'est d'ailleurs la première année que la gelée royale de Marion est clairement identifiée dans les ingrédients d'une crème parisienne, **ALVADIEM** : <https://www.alvadiem.fr/blogs/du-miel-a-la-peau/marion-reine-de-notre-gelée-royale>. 50% est vendu en demi gros pour des magasins bio, des pharmacies, des apiculteurs revendeurs et 15% au détail directement aux particuliers (sur RDV à la maison), dans le réseau Court Jus et sur des salons. Les produits de Marion sont labellisés **AB et Gelée Royale Française**, un gage de qualité, de respect de l'environnement et de traçabilité de sa production.



Chloé, les quatre fers bien sur terre !



Il faut avoir les épaules solides et les pieds bien sur terre pour à seulement 22 ans se lancer dans la création d'un centre équestre. Chloé Roux a grandi à Chorges et dès son plus jeune âge, au collège, elle se passionne pour les chevaux. Elle commence en tant que cavalière au centre équestre de Jarjayes, à la compétition dans le sang, une détermination et discipline déjà expérimentées dans le monde de la natation qu'elle pratiquait avant. C'est donc sans surprise que son stage de 3^{ème} se fera au centre équestre. Chloé entreprend très vite une formation de cavalier pro près d'Auxerre puis suit un Brevet Professionnel pour enseigner en 2017. Elle se spécialise au lycée dans un **BAC pro « Conduite et gestion d'une exploitation hippique »** et ensuite un **BTS ACSE (Analyse et conduite des systèmes d'exploitation)** par correspondance. Et ensuite, tout va très vite : Il faut un terrain dans les Hautes Alpes trouvé avec l'aide de la SAFER dans notre village, un site exceptionnel sur la route du lac avec une vue imprenable entre lac et Morgon. Il faut réhabiliter une ancienne bergerie pour le confort

des chevaux (fenêtres pour la luminosité, dalle béton, etc. ...), faire une carrière, installer des parcs...et surtout accueillir ses chevaux, une vingtaine en ce moment ! L'ouverture au public du centre se fait en 2018, Chloé n'a que 20 ans ! Et ses activités sont diversifiées avec : l'**élevage** grâce à une poulinière (3 poulains nés depuis 2019), la « **valorisation** » de chevaux pour la préparation aux concours ou le débouillage ; la **pension** (5 chevaux y ont trouvé leur domicile), des **balades** de 1 ou 2 heures sauf en hiver quand le terrain est enneigé ou gelé et bien sûr des **cours d'équitation toute l'année** ainsi que des cours baby à partir de 3 ans. Chloé a un sourire éblouissant et sa détermination désarçonne mais on ne peut que vouloir embarquer avec elle dans cette belle chevauchée.



Chloé ROUX, "L'écurie du lac", les Adoux – 05160 Saint-Apollinaire, **Contacts** : 06 37 82 31 28

Une Cuche s'il vous plaît !



Elles sont jaunes, rouges, vertes, bleues et roses. S'il l'on regarde de plus près, elles ont des noms, des codes : **IBU**, International Bitterness Unit, une unité de mesure de l'Amertume, et **EBC**, European Brewery Convention, qui permet de classer les bières en fonction de leur couleur, et un % d'alcool. Et pour nous, ce sont des indicateurs du degré de la passion qui anime **Frank GLEIZE, brasseur artisanal certifié bio du village** ! Tout comme son utilisation du **fourquet**, une pelle réalisée d'une seule pièce dans une planche de frêne pour un brassage à la main selon la tradition ; ils ne sont qu'une petite dizaine en France... Frank propose ainsi une gamme permanente de six bières pur malt labellisées AB (Blonde Ale, Ambrée IPA, Summer Session Ale, English IPA, SmaSH, English Stout), et quelques bières éphémères (recettes brassées une seule fois en édition limitée : Session IPA, Bière Pap'ale, Stout caramel beurre salé...).

Beaucoup d'entre nous ont pu déguster les bières de Frank au RoCafé mais pour découvrir sa microbrasserie, il faut se rendre à Saint André d'Embrun, sur la Zone d'Activité de Serre Bellon.

Livre de recettes secrètement ouvert sur la table, Frank passe de cuves en cuves, pour suivre scrupuleusement les différentes étapes de production de la bière : le brassage, la fermentation, la garde ou maturation, la filtration et le conditionnement mais dans un secret mélange connu de lui seul. Frank ne lésine sur rien : des **malts** issus de la société allemande Weyermann, la « Rolls Royce » des malts, des **houblons** en pellets pour un meilleur rendement importés des USA ou de GB avec de nombreux arômes, de l'**eau de source** de Valbelle et des **levures**. Une autre spécificité propre à lui : Frank garde le gaz carbonique dans sa cuve en pression, le réutilise et du coup n'a pas besoin de re-sucre sa bière à l'embouteillage. C'est aussi un projet de reconversion professionnelle pour Frank qui travaillait au SMADESEP. En 2015, il fait une formation à l'**Institut de Formation des Brasseurs et Malteurs à Nancy** et joue à l'apprenti sorcier dans son garage avant de s'installer en 2019 dans un local de 160m² à Saint d'André d'Embrun, faute de trouver du foncier disponible à Saint Apollinaire. Dans ce local, Frank a investi dans 3 cuves de fabrication et 5 cuves de fermentation (500 litres volumes utiles). La production annuelle s'approche des 250 hectolitres annuels environ (à raison d'un fermenteur de 5 hectolitres remplis par semaine). Il possède aussi une embouteilleuse et une étiqueteuse. La commercialisation de ses bières se fait dans toute les Hautes-Alpes : vente directe, bars, restaurants, cavistes, supérettes et réseau de magasins biologiques type Biocoop et Court Jus. Son projet à terme : créer un **brewpub**, un pub où la bière est brassée (to brew) sur place, de préférence à Saint Apollinaire. Il ne manque que l'emplacement... **Frank GLEIZE**, "La Cuche", le Village – 05160 Saint-Apollinaire, **Contacts** : microbrasserie.lachuche@gmail.com, 06 28 33 04 25.



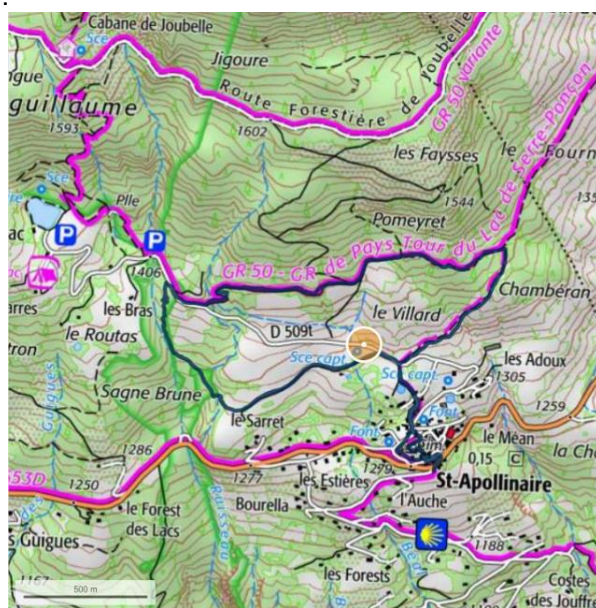
Un projet en construction : le traçage, balisage et cartographie de sentiers de randonnée à Saint Apollinaire

Le projet consiste à **tracer, baliser et cartographier les sentiers de randonnée pédestre** pour les habitants de Saint Apollinaire et les touristes qui souhaitent pouvoir s'adonner à cette passion en toute sécurité.

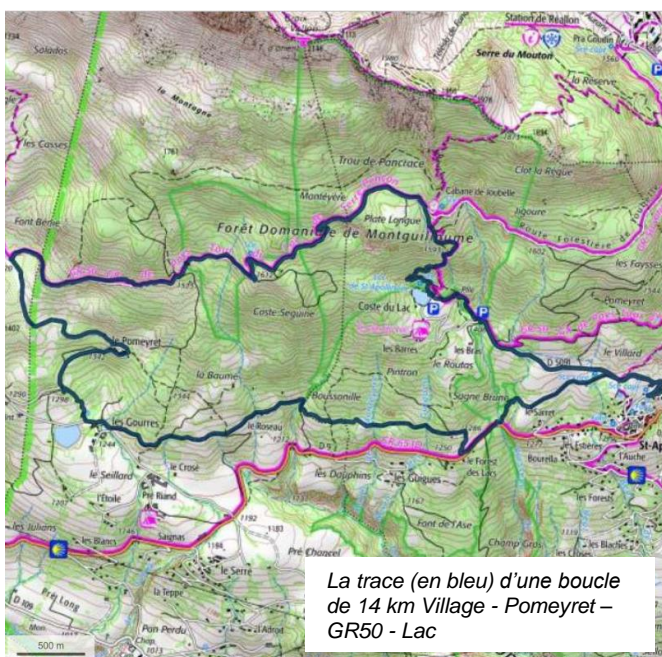
L'idée est de faire découvrir le **patrimoine naturel et culturel** de la commune, avec en particulier ses points de vue remarquables, en valorisant toute une variété de randonnées pédestres **de 4 à 13 km**, pour tous les niveaux. Les sentiers de randonnée concernés permettront de faire diverses boucles à partir des deux belvédères situés au cœur du village, belvédères bas et haut près de l'église, jusqu'au centre de vacances du Pigneroux, à Picoune (Savines le lac), au Pomeyret (sur les hauteurs de Prunières), vers les Aiguilles de Chabrières et la station de Réallon. Ces randonnées permettront aussi de faire la liaison avec les sentiers des communes environnantes. Elles seront également connectées au GR50 et au chemin de Compostelle, ainsi qu'au GRP du tour du lac de Serre-Ponçon.

Les équipements projetés pour informer les randonneurs vont consister en :

- ✓ La réalisation de **travaux de sécurisation**,
- ✓ La mise en place de **poteaux de direction** comportant les informations suivantes :
 - Altitude
 - Direction
 - Distance
 - Temps à prévoir
- ✓ L'installation de **bancs et tables de pique-nique** à des endroits stratégiques identifiés,
- ✓ L'installation de **deux panneaux où figureront tous les tracés des randonnées**, installés à des endroits stratégiques à définir (belvédères, lac, place des aires, ...)
- ✓ La création de supports de communication avec :
 - Des **fiches randos avec cartes**,
 - Une **carte** grand format avec tous les sentiers format papier et numérique dont les traces GPX en téléchargement pour publication sur le site internet de la commune, de l'office de tourisme intercommunal, ...
 - un **guide** avec la compilation de toutes les cartes et des explications sur les éléments du paysage et du patrimoine.



La trace (en bleu) d'une boucle : belvédère bas - chemin de Prunières - ruisseau de Rimonart - GRP tour du lac de serre Ponçon - Chambéran



La trace (en bleu) d'une boucle de 14 km Village - Pomeyret - GR50 - Lac

Ce projet est en cours de chiffrage avec des financements à hauteur de 80% espérés dans le cadre du programme « Espace Valléen » 2021-2027 porté par la communauté de Communes de Serre Ponçon. Réalisation prévue avant l'été 2022.

Et pour vous donner envie de découvrir notre commune, quelques exemples de randonnées :

RANDO_1 : Une boucle du belvédère bas, vers le belvédère haut, puis le chemin de Prunières jusqu'au ruisseau de Rimonart et retour par le GR50 et la descente de Chambéran.

RANDO_2 : Une boucle qui démarre du parking bas de lac, qui remonte à la cabane de Joubelle, puis retour par le chemin de Joubelle et descente vers le chemin des Faysses pour revenir au départ.

RANDO_3 : Une boucle qui part du parking bas du lac, vers le chemin des Faysses, puis montée sur la route de Joubelle jusqu'à la station de Réallon, et retour par le GRP Tour du Lac.

Etc ...

Alors, à vos bâtons...

Des nouvelles du chantier Centre-Bourg



Après une petite pause forcée en juin liée au retard d'une intervention prévue d'Enedis sur le chantier, les travaux du projet Centre-Bourg ont repris début juillet (en principe le 5 ou le 6 juillet).

Pour rattraper le temps perdu ces dernières semaines du fait d'Enedis, les entreprises vont mettre les bouchées doubles cet été, et la pause estivale des travaux initialement prévue pendant le mois d'août a donc été supprimée.

Nous espérons toujours avoir achevé le gros-œuvre d'ici la fin de l'été, et avoir mis le nouveau bâtiment "hors d'eau et hors d'air" avant l'hiver -si toutefois les entreprises ne sont pas confrontées à des pénuries de matériaux qui se multiplient actuellement.

Nous continuerons bien sûr à vous tenir régulièrement informés de l'avancée des travaux de notre beau projet, et nous vous souhaitons en attendant un bel été !

« L'eau précieuse » Comment mieux comprendre la vie de nos canaux d'irrigation

Plus de 2000 ans de savoir-faire ont tissé dans les Hautes-Alpes un réseau de canaux d'irrigation parcourant pour certains plus de 15 km à des altitudes dépassant 1500 m. La préservation de cet admirable réseau semble plus que jamais d'actualité.

Les canaux d'irrigation gravitaire, spécificité Montagnarde, jouent un rôle essentiel dans la protection de la nature :

- Ils permettent de remplir les nappes phréatiques, d'irriguer la montagne, empêchant ainsi les risques de ravinement et de protéger des inondations en canalisant les eaux de pluie.
- Ils font partie du patrimoine avec de nombreux ouvrages d'art, certains datant de plusieurs siècles.



© J. Beraud. Les martelières



Le rôle de l'Association Syndicale Libre, l'ASL « Petit Lac »

Depuis le 1er janvier 2007, la loi sur l'eau interdit tout prélèvement d'eau dans le milieu naturel. C'est pour cette raison que l'ASL a été créée. **L'ASL gère l'eau d'arrosage des prairies naturelles arrosables cultivées, et des jardins potagers.** La priorité étant aux prairies naturelles. Un rôle d'eau est établi du 1er mai au 30 septembre.

L'entretien des canaux « La Corvée » se fait manuellement par les adhérents bénévoles (voir photo ci-contre) le dernier samedi d'avril, complété par un écobuage, indispensable, déclaré en mairie ainsi qu'au SDIS. L'ASL « Petit Lac » est adhérente de la FDSIGE, Fédération Départementale des

Structures d'Irrigation et de Gestion de l'Eau. Créée en 2004 à la demande des irrigants, avec la participation de la chambre d'Agriculture et du Conseil Départemental des Hautes-Alpes, la FDSIGE a pour mission première de défendre les intérêts des irrigants. Elle compte environ 12 000 adhérents ASA et ASL : la plupart de ces structures ont un fonctionnement bénévole et très peu de moyens.

Avec les changements de population, la tradition d'entretien des canaux se perd et il est urgent de communiquer pour informer la population et les élus de l'intérêt des canaux, qu'il faut continuer à faire vivre en gardant les ASA et les ASL le plus longtemps possible.

Pour toute information, contactez la Présidente, Josiane BERAUD : 06 81 07 94 88.

LES MEMBRES DU BUREAU DE L'ASL « PETIT LAC »

Josiane BERAUD, Présidente
Christelle MAZOYER, Trésorière
Claude TRIQUET, Secrétaire
Autres membres :
Thierry FAURE – GRIGNOUX
Philippe MARSEILLE
Bernard STOUPEY
23 adhérents

Cotisation : 25€ pour jardins (12€ si participation au nettoyage des canaux), 12€+5€/ha pour prairies

L'Office de Tourisme de Serre-Ponçon, mode d'emploi

L'Office de Tourisme Intercommunal de Serre-Ponçon (OTISP), association loi 1901, est une jeune structure née en 2017 de la fusion des anciens organismes communaux et du comité de promotion de Serre-Ponçon. Aujourd'hui il couvre le même territoire que la Communauté de Communes hormis la station des Orres qui est, elle, intégrée à la SEMLORE.

Qui travaille à l'Office de tourisme ?

Autour du directeur, ce sont 12 personnes à l'année et jusqu'à 26 personnes en saison estivale. Outre l'**accueil des publics** qui est visible, ce sont une **multitude de missions au service des visiteurs, des hébergeurs ou encore des prestataires de loisirs** qui font sa mission tout au long de l'année. L'Office de Tourisme pilote aussi l'image du territoire au travers de ses **services presse, internet, réseaux sociaux et marketing** : <https://www.serreponcon-tourisme.com/>

Que propose-t-il aux propriétaires de locations, d'hôtels ou encore de camping ?



Pour les locations de meublés, l'Office de Tourisme propose de réaliser **leur classement**, qui permet notamment de bénéficier de meilleures conditions fiscales sur les revenus générés. Ce n'est pas tout : il y a un contrat qui permet de réaliser **des photos professionnelles** pour 50€, **un site internet dédié** pour 100€ par an, un **outil de réservation en ligne** totalement gratuit et sans commission. Ces services sont réservés aux adhérents, qui peuvent en plus bénéficier de la **photothèque** de l'Office de Tourisme pour alimenter leurs supports de communication.

Et pour les professionnels des loisirs ?

Un système commercial a été mis en place : il s'appelle **Explore Serre-Ponçon**. Il permet de réserver de chez soi ou de son téléphone ses activités, le petit plus étant le tarif négocié pour certaines d'entre elles. Surtout, dès le mois d'octobre et pendant 6 mois, **les professionnels bénéficieront d'un accompagnement** pour devenir incontournables sur le volet « digital » de leur mission : notoriété, marketing, commerce, avis clients etc...

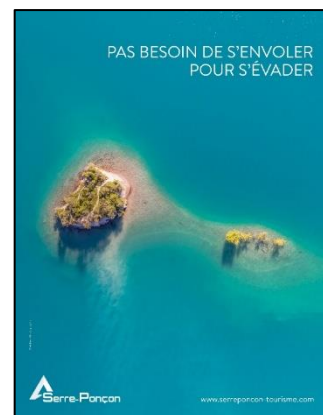
Est-ce que l'Office de Tourisme est utile pour les locaux ?

Oui et à plus d'un titre. Outre les **programmes d'animations** (papiers ou en ligne), c'est tout le système de **cartographie VTT et randonnée** que l'on retrouve à l'Office de Tourisme à travers, notamment, le site Internet www.rando-serreponcon.com, alimenté en collaboration avec la communauté de communes. Mais la liste est longue : on y retrouve les **billetteries** de spectacles et repas, programmes de cinéma, cartes de pêche, menus des fêtes, magazines touristiques, documentations et « flyers » des offres locales...

On parle d'un camion et d'un bateau qui vont désormais à la rencontre des publics ?



Oui, être itinérant et hospitalier est dans l'ADN de l'Office de Tourisme. Le camion permet de rejoindre des spots incontournables du territoire et d'informer les publics nombreux en ces lieux (comme le lac de Saint-Apollinaire). Le bateau, quant à lui, a des usages plus larges : il permet d'accueillir la presse, réaliser les vidéos de promotions, aller à la rencontre des publics, suivre les événements sur l'eau ou encore participer à des accueils d'investisseurs et autres VIP qui font grandir la destination Serre-Ponçon à travers de leur influence et leur réseau. Concernant les accueils presse, le bateau a déjà accueilli les équipes de France 3 et TF1 en 2020 pour des reportages qui ont généré plus de 5 millions de téléspectateurs. La retombée médiatique 2020 dans son ensemble a même été calculée à 2,5 millions d'euros (source KANTAR média).



Rappel pour les hébergeurs – Taxe de séjour

En tant qu'hébergeur, vous devez :

- Déclarer votre hébergement auprès de la mairie.
- Collecter la taxe de séjour auprès de vos clients. Si vous commercialisez par l'intermédiaire d'un opérateur numérique tel que Airbnb ou Abritel, la collecte de la taxe de séjour est faite par l'opérateur mais renseignez-vous si l'opérateur collecte bien la taxe de séjour.
- Reverser le produit de la taxe de séjour auprès de la Communauté de Communes de Serre-Ponçon (CCSP).

Depuis le 1^{er} Janvier 2017, la CCSP a la compétence « Promotion du tourisme », déléguée à l'OTISP. A ce titre, la CCSP siège avec 17 membres (chaque commune représentée) au Conseil d'Administration de l'Office de Tourisme. L'ensemble du produit de la taxe de séjour est reversé à l'Office de Tourisme, soit 60% de la subvention versée par la CCSP, afin de lui donner les moyens de promouvoir notre territoire.

Contact : Clara AUBESPIN, Gestionnaire de la Taxe de Séjour, CCSP, 04.92.23.25.19, serreponcon@taxesejour.fr.



2021, enfin la vie reprend peu à peu, le Comité des Fêtes de Saint Apollinaire (CDF) a déjà repris depuis quelques temps, depuis les élections du Bureau où les « 3 drôles de dames » ont été réélues :

- **Bérengère, trésorière,**
- **Aude secrétaire**
- **Et Hélène, Présidente.**



Le seul homme qui était avec nous, Freddy, a dû quitter le village. Encore merci à lui pour son engagement et son humour.

Un programme d'animations tout en partage et convivialité

Les festivités 2021 ont commencé ! Les membres du Bureau vous ont préparé quelques animations qui, ils espèrent, vous conviendront en espérant vous y croiser nombreux, tout en respectant les gestes barrières obligatoires (et sous réserve de l'évolution de la situation sanitaire). Pour que ces festivités se passent au mieux, le CDF a toujours besoin de vous, les bénévoles et habitants de notre village, alors n'hésitez pas à les contacter pour leur proposer votre aide, un grand merci par avance.

Le retour du RoCafé et de la Fête du lac !



Le RoCaFé a réouvert et fêté ses 2 ans le 12 juin dernier pour le +grand plaisir de tous, géré par Michèle et Valérie. Merci à elles et à tous les bénévoles pour les ouvertures.

Le samedi 10 juillet, c'était la « **FETE DU LAC** » toute la journée avec un apéro offert par le CDF, des jeux gonflables, des jeux de kermesse, des balades à poney, des ventes de tickets « la pesée du panier »...et un Pique-Nique tiré du sac autour du lac pour un moment convivial et de partage !!



Les dates à venir sur les mois prochains

Du 1er au 31 juillet aux heures d'ouverture de la mairie : **exposition des photos du concours photos "Saint Apollinaire, notre village sous tous ses angles" et vote pour vos clichés préférés** dans la salle de réunion de la mairie de Saint Apollinaire (urne à disposition) ou sur le site dédié suivant: <https://jofischer05.wordpress.com/concoursphoto/> .Clôture des votes "Coup de coeur du public" et "Jeune talent - 18 ans" le 31 juillet 2021, minuit.

JUILLET

AOÛT

Dimanche 8/08 à 11h30 « **résultat et remise des prix du concours photos** » : RDV au RoCaFé, verre de l'amitié offert.

Vendredi 13/08 à 20h30 au lac : « **Romance Musicale contée** » sur l'eau (flûte traversière et violon). Tarif libre.

Dimanche 15/08 à 13h30 : **Tournoi Amical de Pétanque**. RDV au RoCaFé en soirée. Petite restauration payante sur place.

SAMEDI 16/10 à 18h à l'église de St Apollinaire : **spectacle musical tout public « le chant du Meltem** », voyage en Grèce vers la Mer Egée. Tarif libre à l'entrée de l'église, suivi d'un apéritif grec.

OCTOBRE

DECEMBRE

DIMANCHE 5/12 à 10h au belvédère : **Décoration de Noël de notre village**.

RAPPEL - ADHESION AU COMITE DES FETES

Comme tous les ans, pensez à prendre l'adhésion à l'Association du CDF (5€/adulte) : cdfsaintapollinaire05@gmail.com. Le CDF vous remercie par avance du soutien que vous leur apportez et de la confiance donnée pour gérer le CDF et le Café associatif. Le CDF remercie également l'ensemble du Conseil Municipal, la CCSP pour les aides financières, matérielles et autorisations.



NOUVEAU A SAINT APOLLINAIRE !!

Des œufs et des légumes de saison Bio au belvédère



Tous les mercredis entre 17h et 19h depuis le 2 juin, Céline et Thibaut de la ferme de Côtes Clavelles située à Puy-Sanières, vous proposent désormais des œufs et des légumes bio de saison au belvédère. Thibaut Linares est un « enfant du pays », fils de Véronique Dubourg, bien connue par nombre d'entre nous pour ses fameux fromages de chèvre même si elle produit désormais de la viande de brebis. Thibaut a grandi à Puy Sanières, est

parti pour faire des études en agronomie et a rencontré Céline Caruana -Solum, originaire des Alpes Maritimes et formée en Biologie et Ecologie. Ils sont revenus pour reprendre la ferme familiale, en commençant par exploiter 3000m² depuis 2018. Leur objectif à terme est de récupérer les brebis pour produire de la viande d'agneau mais aussi de faire des conserves végétales. Ils vendent aussi leurs productions en libre-service à Puy Sanières, car la confiance règne encore dans nos villages. Leur maître mot : la diversification, une condition pour s'adapter au changement climatique. Nous leur souhaitons pleine réussite pour ce premier projet professionnel.

Contact : 06 45 41 98 08. Facebook : la ferme de Côtes Clavelles



Survol de drones

Depuis quelques temps, l'utilisation d'appareils volants de type "drone" est devenue une activité ludique à la mode.



Hormis le fait que le survol, la vue aérienne ainsi que la prise d'images de la propriété d'autrui soient interdits et réprimés par la loi ; la courtoisie, le respect et le bon vivre ensemble devraient empêcher ce type de nuisance. La tranquillité de la population ne doit pas être sacrifiée pour le plaisir égoïste de quelques-uns. Nous comptons donc sur vous tous pour faire en sorte que notre beau village demeure un lieu paisible et privilégié.

Traversée des champs

Le travail de nos agriculteurs est intense à cette période de l'année avec les moissons et la récolte du foin, la fenaison. Aussi, nous demandons aux promeneurs de ne pas traverser les champs afin de ne pas coucher l'herbe et empêcher le fauchage et la formation des bottes.



© Jacqueline GUIEU. Moissons des gerbiers dressés à Ochette derrière chez Charly.

Extinction éclairage public

Après une période de test et avec une adhésion majoritaire de la population, il a été décidé en conseil municipal d'entériner le dispositif actuel d'éclairage public, validant ainsi un geste écologique et économique. **Extinction toute l'année de 23h00 à 06h00.**

Nos commerçants et autres services de proximité

Un petit rappel des commerçants et autres services de première nécessité qui sont ou arrivent jusqu'à notre village avec :

Restaurant du lac « BISTROT St ANDRE » : ouvert de 10h à 19h. Repas du midi seulement. Résa conseillée : 07 81 68 58 88. Mini-golf. Location barque.

L'EPICIER : commande par SMS au 06 45 47 76 22. Passage le jeudi vers 10h - 10h30.

LE BOULANGER : commande au 04 92 44 30 00. Passage le mardi et le samedi vers 10h.

LA BOUCHERIE SAVINOISE : commande au 06 70 01 92 98. Passage le mercredi fin d'apm.

PROXI de Savines le Lac : commandes au 04 92 44 27 26. Livraison gratuite.

Les agrumes de Sicile grâce à **Court Jus 05**. Prochaines adhésions rentrée 2021. En attendant : <https://court-jus.jimdofree.com/>, une mine d'informations pour consommer local

ETAT CIVIL

Décès

Ils nous ont quitté :

- ❖ Mme Hélène PEYRON née BOSQ décédée le 25 05 2021
- ❖ Monsieur Maurice MICHEL décédé le 16 04 2021
- ❖ Monsieur Julien DECHELETTE décédé le 08 02 2021
- ❖ Mme Marie-Rose BERAUD née MARSEILLE décédée le 08 07 2021

Naissances

Ils sont nés :

- ❖ Elias PEYRON CAPELLE né le 15 février 2021
- ❖ Nina REYNAUD née le 11 avril 2021