


ROUDOULE

écomusée en terre gavotte  *le journal*



DES HOMMES ET UN FLEUVE : LE VAR
LA TRUFFE
TOUËT-SUR-VAR : LE VER À SOIE
VILLARS-SUR-VAR : LA VIGNE
GUILLAUMES : LES FOIRES AU XIX^E S.
LES BATAILLONS MARALPINS

SOMMAIRE

à l'Ecomusée

p. 2 Une nouvelle exposition : Des hommes et un fleuve : le Var

recherches

p. 3 La Truffe. *Alain Depresle*

p. Touët-sur-Var : le ver à soie au quartier de Gamagnan. *Annick Depresle*

p. Villars-sur-Var : la taille de la vigne et le Clos Saint-Joseph. *Alain Depresle*

p. Guillaumes : les foires au XIX^e siècle. *Philippe Thomassin*

p. Les bataillons maralpins de chasseurs alpins. *Christian Graille*

vie de l'association

p. Roudoule : panorama 2015.

p. Bilan financier.

p. Des projets pour 2016

agenda

livres

adhérer à l'écomusée



Du 1er MAI au 1er MAIS !

Cette année encore, l'Ecomusée a tenu sa fête annuelle le 1er MAI et nous y avons inauguré la très belle exposition sur « Des hommes et un fleuve : le Var » qui mérite votre visite !

Ne croyez pas que le choix du 1er MAI est uniquement commandé par l'opportunité d'occuper une date qui est généralement libre puisque, qu'on le veuille ou non, les défilés se raréfient !

Non, il y a des liens étroits entre l'Ecomusée et le 1er MAI. D'abord parce que c'est la fête des travailleurs et que des travailleurs, nous n'en manquons pas à l'Ecomusée, à commencer par nos deux salariés : Philippe que vous connaissez depuis longtemps et Pauline qui nous a rejoint il y a quelques semaines et que vous apprécierez très vite, j'en suis certain. Tous deux sont compétents et enthousiastes, ce sont eux qui font vivre au quotidien l'écomusée.

Donc le 1er MAI, c'est déjà le symbole du travail effectué pour faire vivre l'écomusée, et pour concrétiser cette utopie – car c'en est une quand même ! – de créer un équipement culturel en plein cœur de la Roudoule et de le faire vivre pendant, déjà 30 ans...

Un peu d'attention maintenant, car, l'écomusée c'est aussi le 1er MAIS !

Le 1er MAIS nous fait remonter à l'origine de notre projet, au moment où Ange Maurin et ses frères se sont dits... « Le village se meurt, MAIS il y a peut-être quelque chose à faire ! »

Ce 1er MAIS fondateur est bien un symbole de ce que nous voulons être et faire....

C'est, comme vous le savez, une conjonction de coordination. Prenez le temps de lire : Une **CONJONCTION** de **COORDINATION** ! Quoi de plus parlant pour l'Ecomusée ? C'est exactement ce que nous faisons : une conjonction et une coordination.

Il n'y a qu'à voir la conjonction des efforts, des engagements, des bonnes volontés et la coordination qu'il a fallu engager pour concrétiser notre dernière exposition, et plus généralement tout le travail que nous menons.

Patrice Deméocq
Président de l'Ecomusée

L'EXPOSITION «DES HOMMES ET UN FLEUVE : LE VAR»

C'est avec un regard naturaliste que l'on découvre ce « *grand fou* » comme le qualifier Vauban. S'étirant sur 114 km, de sa source à Estenc au rivage de la Méditerranée, le Var traverse 280 millions d'années. Le fleuve trace son sillon dans les couches géologiques laissées par plusieurs phases marines alternant des mers de faibles profondeurs marquées par des bancs calcaires et des mers profondes signalées par des bancs marneux. Les fossiles présentés en préambule rappellent un milieu marin tropical où évoluaient des squales, des ichtyosaures (lointains ancêtres des dauphins), et des raies... Le fond de l'océan est tapissé de récifs coralliens, d'éponges, d'huîtres et d'oursins... Dans cet environnement géologique très friable, fragilisé par la poussée du massif des Alpes (entre 50 et 30 millions d'années), le fleuve a pu s'élargir et prendre sa morphologie en tresse au gré des crues. Le Var charrie 30 000 m³ de matériaux par an et il y a 5 millions d'années, il a déposé une épaisse couche de poudingue dans la basse vallée. Ces poudingues érodés par une dernière phase marine deviendront les vallons obscurs que nous connaissons aujourd'hui. Dans les pétilles des gorges de Daluis, le fleuve s'est frayé un passage, et les premiers hommes qui l'ont emprunté ont ainsi pu découvrir du cuivre natif, qu'ils ont exploité, il y a 4500 ans. Plus tard, les riverains ont cultivé ses coteaux (seigle dans les hautes vallées, vigne à Guillaumes). À cette période quelques ponts, sont construits sur le fleuve, mais dans la basse vallée la largeur de son lit (plus de sept stades soit 1295 m, selon le géographe grec Strabon) favorise la mise en place d'une barque et l'assistance de la traversée par des gueyeurs dont

certains furent peu recommandables. L'abbé Papon, originaire de Puget-Théniers, se souvient de son passage : « on s'assied sur l'épaule de deux hommes, qui se tiennent serrés l'un contre l'autre, en prenant réciproquement avec la main le haut de leur veste au-dessus du cou, de manière que l'un pose son bras droit sur le gauche de l'autre ; il faut avoir soin de ne pas regarder l'eau : elle est si rapide que la tête tournerait et l'on risquerait de tomber. » (Voyage en Provence, 1780) Au Moyen Âge, en l'absence de voie carrossable, le fleuve est utilisé pour le flottage du bois. Louis XIV, ne se gêne pas pour le désenclaver en aval de Puget-Théniers pour assurer le transit de bois abattus dans la forêt aux environs d'Annot afin de construire sa flotte. Le souverain ne se préoccupe d'ailleurs nullement du duc de Savoie, dont les troupes ont impunément franchi la frontière de son comté. Les querelles ne se limitent pas aux seuls souverains et pendant longtemps le lit du fleuve et ses rivages, communément appelés les iscles, seront revendiqués par les Laurentins et les Niçois. La mise en place d'une frontière reconnue en 1760, favorisera la contrebande des denrées coloniales entrant dans le port franc de Nice. Une page ne suffit pas pour vous raconter cette exposition éclectique et documentée, mêlant la science et l'anecdote, selon Jean Prève aussi nous vous invitons à la découvrir tout en remerciant : la LPO PACA, l'ONEMA, le Muséum d'Histoire naturelle de la ville de Nice, France Nature Environnement, les Archives Départementales des Alpes-Maritimes, la Bibliothèque de Cessole et les adhérents (chercheurs, donateurs de collections, aidants...), tous indispensables



LA TRUFFE, LE DIAMANT NOIR QUE LES SPÉCIALISTES APPELLENT TUBER MELANOSPORUM ET LES PROVENÇAUX, RABASSE, UN TRÉSOR ENSELEVI DES ALPES-MARITIMES.

Le département est un producteur important de truffes. Ce champignon à la qualité gustative incomparable est vendu à prix d'or (900 € le kilo sur le marché aux truffes de Puget-Théniers en février 2016).

La truffe noire se fait rare

Selon Jean-Claude Authier membre du syndicat des trufficulteurs du département, également président du Syndicat agricole de la Haute Vallée du Var, les sols calcaires de près de la moitié du département sont favorables à la naissance et à la récolte de truffes.



Dans les Alpes-Maritimes, entre moyen et haut pays, à l'ombre des chênes truffiers, elle est une star discrète ; elle est peut-être plus discrète que dans le Var, les Alpes-de-Haute-Provence ou le Vaucluse, mais elle existe bel et bien, entre collines et forêts des pays de Grasse, Vence, Puget-Théniers, moyenne Tinée...

De décembre à février, les rabassiers amateurs partent régulièrement en vadrouille pour récolter les truffes noires. Cette année, la tâche n'a pas été aisée pour les passionnés... La production n'a pas été bonne, cause d'un été 2015 trop chaud, un hiver trop doux et le manque de pluie.

En année normale, 500 Kgs environ y sont récoltés dont à peu près 1/3 dans le périmètre de la communauté de communes Alpes d'Azur ; or en 2015, seulement 100 Kgs ont été produits.

La truffe noire se fait rare, poursuit Jean-Claude Authier : Il y a une vingtaine d'années encore, la truffe noire se récoltait par kilos, il y en avait partout dans les villages aux alentours...

recherches

Avec le temps, terres agricoles ont beaucoup disparu ; de ce fait les forêts ont envahi les champs autrefois entretenus par des petits troupeaux. Or la truffe ne peut se développer que sur des surfaces très ouvertes, des clairières ensoleillées en bordure de forêt.

Max George, *rabassier* à La Penne et membre du syndicat confirme ; selon lui, de 1960 à 1980, 80% des truffières ont disparu, car avec la disparition des terres agricoles, les forêts de pins se sont développées à la place des chênes. *En 1900 notamment à La Penne il n'y avait que des chênes ; mais là comme ailleurs beaucoup cherchaient en piochant et détruisaient les racines, ce qui explique également la disparition des truffières sauvages* souligne t-il.

Petite histoire de la truffe

La truffe est un champignon connu depuis des temps immémoriaux ; elle a toujours existé à l'état naturel dans les bois et leurs bordures, cependant personne n'avait su faire la relation entre le champignon et ses arbres hôtes. C'est un simple paysan du Vaucluse, Joseph Talon qui en 1810, à Saint-Saturnin les Apt, découvrit d'une manière fortuite, la secrète association entre l'arbre et la truffe.

Cette découverte fut à l'origine de la trufficulture, Messieurs Rousseau dans le Vaucluse, Martin Ravel dans les Basses-Alpes et Bosredon dans le Périgord furent les promoteurs de cette nouvelle culture. Ce fut l'âge d'or de la trufficulture, de vastes espaces se couvrirent de chênes truffiers et la production annuelle française oscilla entre 1 500 et 2 000 tonnes.



A cette époque, seules les truies étaient utilisées pour chercher les truffes. Aujourd'hui, ce sont les chiens moins encombrants, qui les ont remplacées dans la grande majorité des cas.

Hélas cette abondance ne dura pas. L'exode rural, les sécheresses d'été, la très longue attente entre la plantation et la récolte (10 à 12 ans) et la mécanisation de l'agriculture, mirent fin à cette extraordinaire prospérité trufficole. Actuellement la production n'est plus que de 15 à 20 tonnes par an, malgré les plants mycorhizés et l'irrigation des truffières,

Ses caractéristiques

De forme plus ou moins arrondie, elle peut atteindre la taille d'une pomme, mais le plus souvent pèse autour de 60 g. Sa peau (peridium) présente des écailles pyramidales qui passent du rougeâtre au noir, à maturité. Sa chair (*gleba*) de consistance ferme, est noire violacée à maturité, marbrée de fines veines blanches, très ramifiées, qui rougissent à l'air et noircissent à la cuisson.



Habitat

Elle affectionne les zones calcaires aux étés chauds. En France, la région la plus productive est le Sud-Est juste devant le Sud-Ouest. On trouve également la *mélano* en Charente, dans le centre du pays et sur les espaces les mieux ensoleillés de la Bourgogne et de la Lorraine. Elle existe aussi en Espagne et en Italie.

Saison

La période normale de maturité va du 1^{er} décembre au 31 mars.

recherches

La production française de truffes

Alors que la France de la fin du XIX^e siècle pouvait se régaler de truffes, en récoltant 1 000 à 2 000 tonnes de ce précieux champignon que notre célèbre gastronome Brillat-Savarin pouvait qualifier dans son essai sur la physiologie du goût (1826) de « diamant noir de la cuisine française », nous sommes contraints aujourd'hui, avec une production de 20 à 50 tonnes, de déguster un mets devenu si rare qu'il risque l'oubli...

Les régions productrices

Il y a un siècle (1880), une statistique établissait la production française à 1 320 tonnes de truffes noires *Tuber melanosporum*. Le Sud-Est en produisait 785 tonnes soit 60 % avec comme principaux départements de production le Vaucluse, la Drôme, et les Alpes-de-Haute-Provence. Le Sud-Ouest en produisait 445 tonnes soit 33.5 % avec comme départements producteurs le Lot et la Dordogne. Le Centre-Ouest produisait le solde, soit 6.5 %, essentiellement en Charente.

L'âge d'or de la truffe en France correspond aux trente dernières années du XIX^e siècle. Il fut le résultat d'une déforestation suivie de la mise en culture des essarts après la Révolution. Les truffières profitèrent de la reforestation à l'exemple de celles du Mont Ventoux. Un peu plus tard, dans les régions viticoles, la crise du phylloxéra permit une nouvelle extension des truffières sur les vignes abandonnées.

Au début du XX^e siècle la production en France dépassait 1 000 tonnes chaque année et plus de la moitié des départements étaient producteurs. Puis, tout au long du XX^e siècle, la production chuta, notamment à cause de la diminution de la population rurale, après la Première Guerre Mondiale, suivie des changements culturels avec la mécanisation. Les truffières se raréfièrent et disparurent dans beaucoup de régions.



La relance se fit au cours des années 1960 avec des programmes de plantations. La crise n'étant pas seulement française, il se tint à Souillac le premier congrès international de la trufficulture, organisé par la Fédération Nationale de Producteurs de Truffes (FNPT).

L'espoir d'une forte reprise fut conforté par la mise en marché des plants mycorhizés au début des années 1970. Mais ceux-ci furent plantés avec un manque de rigueur et une approche trop strictement agricole et productiviste de la part des trufficulteurs. Les mycorhizes permettent aux plantes de mieux absorber l'eau et les minéraux du sol, et de résister aux champignons pathogènes.

Aujourd'hui les régions productrices de truffes ont légèrement évolué, et la production trufficole a fortement diminué. Selon les années, la moyenne de production annuelle est de l'ordre de 20 tonnes avec des pointes pouvant aller jusqu'à 50 tonnes.

La production se fait essentiellement dans le Sud-Est pour près de 80 %, la Drôme, le Vaucluse, et les Alpes-de-Haute-Provence étant les trois principaux départements producteurs.

Dans les Alpes-Maritimes

Le syndicat des trufficulteurs compte 100 adhérents en 2015 dont une dizaine à Puget-Théniers, mais on peut considérer qu'avec les producteurs non officiels, 500 *rabassiers* cherchent la pépite noire. Créé en 1995 avec seulement 10 adhérents, le syndicat a connu un grand essor et il a permis la plantation de 300 hectares de chênes truffiers.

La truffe à travers le monde

La production mondiale s'établit actuellement autour de 100 tonnes par an. France, Italie et Espagne en fournissent à elles seules 99 %. Mais il ne faut pas pour autant sous-estimer la truffe australienne. La France produit, bon an mal an, la moitié de la production mondiale de truffes nobles et les besoins des conserveries françaises sont évalués à 250 tonnes...

Il y aurait environ 20 000 trufficulteurs en France. Ils regroupent des producteurs qui plantent, avec un succès inégal, et avec un appui scientifique (de l'INRA notamment) qui prépare aussi l'exportation de la culture de la truffe en Nouvelle-Zélande, et des caveurs (ou rabassiers) qui ramassent le champignon.

Alain Depresle

TOUËT-SUR-VAR : LE VER À SOIE AU QUARTIER DE GAMAGNAN

Dans une conversation à bâtons rompus, **le quartier de Gamagnan** a été de nombreuses fois cité.

Mais, au fait, que signifie « Gamagnan » ?

Silence dans les rangs...

Qu'à cela ne tienne, il suffit de chercher...

«Magnan» en occitan, est le ver à soie (le mangeur).

« **Gamagnan** » se traduit par le lieu des vers à soie, ce qui, en français, se dit magnanerie.

Il y avait donc à Touët, des élevages de vers à soie.

Un peu d'histoire et quelques précisions

L'élevage des vers à soie s'appelle la sériciculture.

Le ver à soie n'est pas un ver, mais la chenille du papillon nommé Bombyx du mûrier. Pour former son cocon, la chenille fabrique un fil de très bonne qualité, elle ne mange que des feuilles de mûrier et au cours de sa vie (40 jours) son poids est multiplié par 10 000 (pour un bébé, cela donnerait 30 tonnes...).

Le mûrier est originaire d'Asie et vit dans les régions tempérées et ensoleillées, ce qui explique son essor en Provence, et dans tout le midi, il est appelé *L'Arbre d'Or*, non pas pour la couleur de son feuillage mais parce que l'élevage du ver à soie permit une amélioration des conditions de vie des paysans à la fin du XIX^e siècle.

L'élevage des vers à soie se pratique depuis bientôt 5 000 ans en Chine, mais ce n'est qu'au XIII^e et XIV^e siècle que le ver à soie arrive en France. L'industrie de la soie connaît son plein essor sous Henri IV, tombe dans l'oubli, puis est relancée par Colbert au XVII^e siècle.

Un kilo de cocons donne 200 grammes de fil.



L'apparition des fibres synthétiques, la rareté et le coût de la main d'œuvre ont entraîné la disparition de cet élevage à la fin de la Seconde Guerre Mondiale.

Dans la région la culture du ver à soie faisait recette...



Quelques mûriers survivent encore, témoignant de la présence de cet élevage.

Très implanté au début du XIX^e siècle, il tend à s'étioler vers 1850. Un essai d'implantation du tabac, en remplacement, ne donne aucun résultat, et disparaît vite du paysage agricole.

En 1929, le Ministère de l'Agriculture adresse à chaque commune un questionnaire statistique sur l'agriculture et le bétail.

Ce recensement, signé par Léopold Perdigon, maire de Touët en ces temps-là, donne quelques précisions, en date du 23 décembre 1929.

Chapitre 1er : «Ver à Soie»

Nombre de Magnaneries : 29

Poids total de mise en éclosion : 686 grammes.

Poids total de cocon frais recueillis dans l'année : 1 570 kg.

Les archives municipales ne sont pas très riches en documents. Cette culture tenait plus d'un complément financier que d'un travail rentable et nourrissant.

Dans le registre Prime à la Sériciculture du Ministère de l'Agriculture, en date du 20 juin 1940, on trouve quelques indications.

Listes des éleveurs et poids récoltés :

Michelis Michelle : 35 kilos - Perdigon Maurice : 46 Kilos

- Maynard Marie Jeanne : 45 kilos - Occelli Jean : 62 kilos

- Blanqui Marie : 71 kilos - Michelis Marius : 51 kilos

Pour Touët-sur-Var, il semble que la culture s'arrête là.

recherches

Par contre, ce même registre donne quelques renseignements intitulés : « Conseils aux éducateurs de Vers à Soie ».

En voici quelques extraits qui permettent de comprendre pourquoi cet élevage à grande échelle a été abandonné.

Conservation de la graine

A partir de février, conserver la graine dans un local exposé au nord, bien aéré, sec, et dans lequel la température ne dépasse jamais 8° réaumur (10° centigrades). Eviter qu'une trop grande humidité du local ne favorise le développement des moisissures, se servir d'un hygromètre à cheveux et maintenir l'aiguille de cet instrument entre 70 et 76°.

Incubation

Elever régulièrement la température de 11° par jour jusqu'à 17° Réaumur. Ne pas laisser le thermomètre revenir en arrière, aérer constamment et maintenir une légère humidité, par quelques arrosages du sol du local.

Alimentation



Pour 30 grammes de graines, il faut disposer d'environ 1100 kilos de feuilles adultes de mûrier.

Eviter de nourrir les jeunes vers avec parcimonie. Pendant les deux premiers âges, donner aux vers des repas toutes les trois heures. Plus tard leur donner 4 repas par jour. Ne jamais donner de feuilles flétries, poussiéreuses ou humides, même de rosée. Plus il fait chaud, plus les vers ont faim, et plus il faut leur donner de feuilles. Balayer, sans soulever de poussières, qui saliraient la feuille, l'étendre dans un local frais, en couches qui ne dépassent pas 35 centimètres et remuer souvent pour aérer.

Mues

Eviter avec soin de déranger les vers, en réduisant progressivement les repas, les suspendre s'il est nécessaire, jusqu'à ce que les vers soient presque tous sortis des mues. Abaisser la température de 1 ou 2 degrés et éviter les variations de température.

Il faut dire que la culture du vers à soie était très

réglementée, pour preuve les nombreuses lettres de recommandations transmises aux maires.

Le 20 avril 1892, le Préfet des Alpes-Maritimes, monsieur A. Henry précise :

L'éducateur a l'obligation de présenter les cocons qu'il a produit aux lieux, jours et heures fixés par vous pour que le pesage en soit effectué ; les cocons finis, c'est-à-dire ceux qui renferment l'insecte séricine à l'état chrysalide, sont seuls admis à la pesée.

Pour éviter les fraudes qui pourraient se produire, une des dispositions est l'affichage à la porte de la mairie des déclarations et du résultat définitif de la pesée des cocons par chaque éducateur.

Il serait désirable que le soin de la pesée fût confié à des peseurs assermentés, mais la chose ne paraît réalisable que dans les communes où se tiennent les marchés aux cocons. En l'absence de peseur assermenté, vous devez confier le soin des pesées à une personne sûre. L'instituteur, déjà chargé de l'expertise, paraît tout désigné pour remplir ces fonctions, mais en cas d'empêchement de sa part, vous pourrez désigner le garde champêtre ou le secrétaire de mairie.

Pour finaliser cette pesée et lui donner un caractère très officiel et transparent, un état est établi et transmis en mairie pour être affiché. Les informations précises donnent aussi une idée de l'atmosphère.

Ainsi concernant Villars-sur-Var on note dans l'état récapitulatif du ministre de l'agriculture les répercussions de la guerre de 1914 / 1918 sur cette culture.

En 1912 pour 41 producteurs 2 078 kg sont pesés pour 1246 francs de prime,

en 1913 pour 38 producteurs 1 859 kilos pour 1115 francs de prime

en 1914 les chiffres sont identiques.

Mais dès 1915 il ne reste que 20 producteurs,

en 1916, 19 producteurs

en 1929, 13 pour 750 Kilos.

La guerre a eu raisons aussi de la culture des vers à soie

Pendant cette période douloureuse où tout approvisionnement était difficile, une solution intermédiaire au paiement des cocons avait été mise en œuvre. Ainsi par lettre du 29 décembre 1943, le Comité d'organisation de l'industrie textile, section sériciculture à Marseille informe le maire de Villars-sur-Var dans ces termes :

Nous avons l'avantage de vous informer que nous vous faisons adresser par la maison Chabrières et cie de notre ville : Un paquet contenant la laine à tricoter qui est attribué par le comité d'organisation de l'industrie textile

recherches

blanche soie à tous les sériciculteurs de votre commune qui ont produit en 1943 la quantité de 5 kilos et plus de cocons frais et qui ont manifesté le désir de recevoir cette contribution contre paiement.

Mais la production diminue d'année en année même si une tentative pour relancer cette production a été menée dans les années 1946/1947 comme l'indique cette lettre adressée par l'ingénieur en chef de la Direction des services agricoles des Alpes-Maritimes en date du 21 Février 1947 avec quelques mois plus tard, un avis tout-à-fait différent !

J'ai l'honneur de vous faire connaître que le prix des cocons frais de la récolte 1947 est fixé à 275 francs le kilo. Le prix des cocons percés sera fixé ultérieurement.

La sensible amélioration du coût par rapport aux années précédentes doit inciter tous les agriculteurs disposant de feuilles de mûriers d'envisager d'ores et déjà leur utilisation intégrale à l'élevage des vers à soie. A cet effet, ils devront prendre toutes dispositions utiles pour la préparation des locaux, du matériel nécessaire et la commande de la quantité de graines correspondantes.

Evolution des sériciculteurs du département

sources Archives départementales des Alpes-Maritimes
Pourtant dès le 11 mars de la même année et par le même organisme, il était précisé :

En application des prescriptions gouvernementales relatives à la baisse des prix des cocons frais de vers à soie produits en 1947, le taux est fixé à 256 francs le kilo.

Concernant Puget-Rostang, un seul éleveur est répertorié, Monsieur Séraphin Feraud. Il apparaît sur quelques années :

Dans l'état « prime à la sériciculture », pour l'année 1872, le 7 juillet, le verdict tombe : le mois de mai ayant été très pluvieux, on note l'insuccès dans l'éducation des vers à soie. Les résultats obtenus sont-ils de nature à encourager dans la commune l'industrie séricicole : la réponse est sans appel « non » ...

Pourtant la persévérance finit par donner quelques résultats, et en 1892 la prime allouée est de 21 francs 50. L'année 1894 porte encore trace de cette activité, avec quelques détails :

Pour le même éducateur il est noté :

Quantité de graines déclarées pour la mise en incubation : 15 grammes ;

Poids des cocons : 21 kilos

Prime allouées : 10 francs 50.

Pour certains, la culture du ver à soie était avant tout un amusement de gamin, pratiquée dans des boîtes à chaussures. Mais tous sont unanimes : quand les vers à soie sont à table, et grignotent leur pitance, c'est-à-dire 24 heures sur 24, cela fait un bruit... assourdissant... Mais si vous y tenez, essayez donc... et bon courage.

Annick Depresle

	1890	1912	1913 1914	1915	1916	1919	1920	1923	1929	1940
Arrondt de Nice	140							3		
Arrondt de Grasse	67							4		
Arrondt. Puget-Théniers										
Villars-sur-Var	42	41	38	20	19	25		40	13	
Tournefort	7									
Rigaud	2									
Malaussène	43									
Puget-Théniers	1					11		13		
Touët de Beuil	24					33		2		
La Tour	5							31	29	
Massoins	N.C					1		8		
Autres								7		
Total Arrondt. Puget-Théniers	124					70	94	101	42	7
Total Département	331					70	94	108	42	7

VILLARS-SUR-VAR : LA TAILLE DE LA VIGNE ET LE CLOS ST JOSEPH

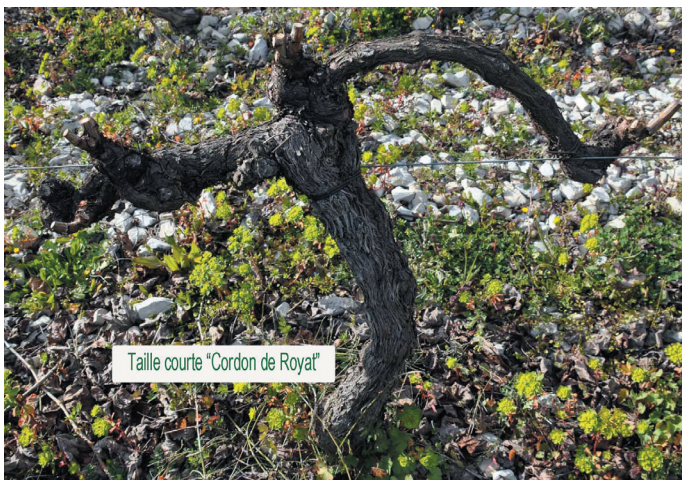
Taille tôt...Taille tard...Rien ne vaut la taille de Mars...

La taille de la vigne est une des périodes les plus importantes pour les viticulteurs ; il s'agit d'un élément primordial, car elle permet de déterminer le rendement du vignoble.

En France les deux plus importantes méthodes de taille sont la *taille courte en Cordon de Royat* utilisée principalement dans le sud du pays et la taille longue ou *taille Guyot* plus utilisée en Bourgogne notamment.

La **taille en Cordon de Royat** est une taille courte sur une charpente longue, caractérisée par 2 bras horizontaux de 40 à 50 cm environ, portant 4 coursons ou chandelles de 2 yeux, installés dans le sens du palissage sur le fil porteur, au minimum à 60 cm du sol ; cette taille donnera de 8 à 10 grappes selon la variété des cépages.

Les avantages du Cordon de Royat sont de deux ordres ; les grappes sont étalées et profitent de l'aération, et de l'ensoleillement et par ailleurs cette taille est une **taille qualitative** par limitation du rendement et de la vigueur. (Cf. photos ci-dessous).



Taille courte en Cordon de Royat

Pour la taille longue ou taille Guyot, sur le pied, le vigneron conserve une baguette longue ou « archer ».

Ce sarment comprend huit yeux et sera ensuite rattaché au fil de fer du bas. Ce mode de taille porte le nom du docteur Guyot, son inventeur. Un *courson* de rappel avec deux yeux est laissé en dessous de la baguette longue afin de produire cette dernière pour l'année suivante (CF 2 photos page suivante).

Ces deux procédés sont utilisés sur des parcelles différentes et en fonction des cépages, sur le domaine du Clos Saint Joseph, propriété de la famille Sassi.

Après la taille de mars, un *débourgeonnage* est effectué dans le courant du printemps afin d'enlever les *gourmands* qui poussent sur les pieds ou les bras.

Depuis 4 générations, la famille Sassi a planté, acheté, des parcelles et fait progresser la notoriété de ses vins. En 1987, Antoine, le père de l'actuel propriétaire, crée la cave qu'il baptise Clos Saint-Joseph en l'honneur de l'audacieux pionnier.

Aujourd'hui, Roch Sassi conduit le domaine avec sa compagne Constance Malengé. Les deux œnologues poursuivent cette philosophie des anciens tout en s'orientant vers une viticulture moderne respectueuse de l'environnement.

Le domaine d'une superficie de 6 hectares dont 4,5 en production s'est agrandi au fil des générations ; il compte désormais une plantation de 5 000 pieds à l'hectare pour un rendement variant entre 32 et 40 hectolitres à l'hectare selon les années (compter environ 1 bouteille par pied de vigne selon les cépages).

Le domaine compte 17 000 pieds sur 3,5 hectares au quartier Lunel (dont 3 000 plantés en 2015 qui ne produiront que dans 4 ans) et 5 000 pieds sur 1 hectare au quartier de La Gardivole (La Source) plus récent.

Les deux œnologues se sont orientés vers une viticulture raisonnée, moderne et respectueuse de l'environnement ; aucun produit chimique de synthèse n'est utilisé pour le traitement. Ils sont remplacés par des tisanes de prêle, d'osier et d'ortie. Tout le travail de la vigne (effeuillage, vendanges, ...) est effectué à la main, ce qui permet

recherches

de respecter au mieux les grappes jusqu'à leur pleine maturité et de produire des vins d'excellente qualité avec un rendement faible (35 hl à l'ha).

Villars-sur-Var est la seule AOC Côtes de Provence des Alpes Maritimes, et le Clos St Joseph est le seul producteur professionnel sur le territoire.

Clos St Joseph produit des vins blanc, rosé et rouge.

En 2015, la récolte est estimée à **7 000 bouteilles de blanc** (avec des cépages 40% Rolle, 30% Sémillon, 25% Ugni-blanc, 5% Clairette), 11 000 à 14 000 bouteilles de

vin rouge (avec des cépages 50% Syrah, 20% Grenache, 10% Cabernet-Sauvignon, 10% Mourvèdre, un petit peu de Carignan, Cinsault et Barbaroux) et 600 bouteilles de cuvée Syrah (réalisée avec 90% de syrah et 10% de Cabernet-sauvignon et mourvèdre).

Enfin, 1 500 bouteilles de rosé (avec des cépages 50% Mourvèdre, 30% Grenache, 20% vieux Cinsault).

Une nouvelle cave, avec un caveau de dégustation, améliorent les conditions de travail et permettent d'absorber les quantités plus importantes induites par l'extension des terres cultivées.



Roch Sassi dans une parcelle en taille Cordon de Royat

Alain Depresle. (texte et photos)

Clos Saint Joseph - Fiche technique

Le vignoble

- > Exposition sud-sud-est en coteaux.
- > Taille : cordon de Royat, Guyot pour le Cabernet-Sauvignon.
- > Age : 1,5 Ha de plantier (4 ans), 2,5 Ha de vignes d'âge moyen de 30 ans ; 0,5 Ha de vieilles vignes, âge moyen 90 ans.
- > Travail du sol entièrement mécanique.
- > Lutte raisonnée contre les maladies, pas d'utilisation de produits chimique de synthèse, application des principes biodynamiques.
- > Palissage 3 fils.
- > Effeillage autour des grappes en deux temps, face nord en juillet puis face sud en août.
- > Vendanges manuelles en caisses de 30 kilos.

Vinification en blanc

- > Cépages en proportion décroissante : 40% Rolle, 30% Sémillon, 25% Ugni-blanc, 5% Clairette.
- > Pressurage dans un pressoir à plateaux.
- > Débourbage à froid en cuve inox.
- > Fermentation en cuve thermorégulée jusqu'à une densité de 1050 ; température de fermentation autour de 18°C.
- > Mise en fûts à 1050 avec élimination des lies grossières, température de fermentation autour de 21°C.
- > Fermentation malo-lactique en fonction des années (non réalisée en 2013).
- > Elevage sur lies fines avec bâtonnage régulier pendant 4 mois.
- > Mise en bouteille après 6 mois d'élevage en fûts.
- > **Production d'environ 7000 bouteilles.**

Vinification en rouge

- > Cépages en proportion décroissante : 50% Syrah, 20% Grenache, 10% Cabernet-Sauvignon, 10% Mourvèdre, un petit peu de Carignan, Cinsault et Barbaroux.
- > Eraflage (on enlève la grappe et on ne garde que les grains).
- > Fermentation en cuve thermorégulée autour de 24-25°C. Fin de fermentation autour de 28°C.
- > Remontages légers (pour mélanger le jus et les peaux).
- > Cuvaison variable, 26 jours en 2010, 35 en 2011... en fonction de la dégustation.
- > Décuvage. Fermentation malo-lactique.
- > Mise en fûts vers le mois de janvier pour environ 12 mois.
- > Mise en bouteille et vieillissement de 6 à 8 mois avant commercialisation.
- > **Production de 11 000 à 14 000 bouteilles.**

- > La cuvée Syrah est réalisée avec 90% de syrah et 10% de Cabernet-sauvignon et mourvèdre.
- > Elevage 18 mois en fûts neufs.
- > **Production de 600 bouteilles.**

Vinification en rosé

- > Cépages : 50% Mourvèdre, 30% Grenache, 20% vieux Cinsault.
- > Saignée. Débourbage à froid en cuve inox.
- > Fermentation en cuve thermorégulée autour de 16-17°C.
- > Elevage en cuve pour 6 mois.
- > **Production d'environ 1500 bouteilles**

Informations

Clos Saint Joseph
Roch Sassi et Constance Malengé
168, route du Savel - 06710 Villars-sur-Var
Tél - Fax : 04 93 05 73 29
Portable : 06 87 23 47 92



Taille longue de Guyot

GUILLAUMES : LES FOIRES AU XIX^E SIECLE

Au XIX^e siècle, Les principales foires de Guillaumes ont lieu le 26 mars, le 16 août, le 9 octobre et le 11 et 12 novembre. La foire du 16 septembre dite aux « tardons » n'existe pas encore. La foire du 11 et 12 novembre est la plus importante. Comme le souligne Blandine Maurel : Elle marque la fin des grands travaux agricoles et le début de l'hiver. C'est aussi à cette période que l'on commence à sortir le vin nouveau des caves¹.

Le calendrier des foires est diffusé dans chaque commune. Tout changement de date, inhérent aux intempéries ou à une fête religieuse est annoncé par voie d'affichage et courriers aux élus des communes environnantes². Le calendrier des foires est soumis à règlement. La règle veut que l'on interdise l'établissement d'une foire le même jour dans les communes dont la distance est inférieure ou égale à vingt lieux. L'intervalle minimum autorisé doit être de trois jours. La foire établie le 16 août 1806 à Briançonnet, distant de 9 lieux, suscite la vive réaction du Maire de Guillaumes qui en appelle à l'arbitrage du sous-Préfet³. En 1858, quand le conseiller Joseph Emmanuel Lance propose le rétablissement de la foire dite de St Louis⁴ le 21 juin, les autres membres du conseil lui rétorquent que se tiennent déjà au mois de juin des foires à St Martin d'Entraunes, Villeneuve, St-Etienne et Entrevaux. Après

délibération, ils retiennent la date du premier mercredi du mois de mai et décident que les marchés fixés au samedi de chaque semaine soient remplacés par un seul marché par mois, dont la date devra être fixée le premier lundi de chaque mois⁵. Au travers de ces foires, la commune trouve le moyen d'augmenter ses recettes, notamment en affermant la location des bancs et la vente du fumier produit sur place.

Les habitants de la commune fournissent à ces foires du gros et du menu bétail tels que mules, mulets, ânes, bœufs, vaches, moutons, brebis et chèvres. L'offre fluctue en fonction de la quantité de fourrage produite chaque année. Une estimation du cours du bétail se communique au préalable entre les maires par échange de courriers, afin qu'ils puissent fixer avec plus de justesse la taxe sur la boucherie⁶. En 1822, il se consomme à la boucherie de Guillaumes environ 216 moutons ou brebis et 50 veaux⁷. Le restant des bêtes pour la boucherie, se vend aux bouchers des communes avoisinantes et notamment ceux de Puget-Théniers⁸. La laine qui n'est pas employée pour la confection de vêtements est vendue brute aux négociants (14,28 % en 1819). Les draps (120 pièces en 1819), quand ils ne sont pas utilisés par les familles, sont également vendus⁹.

Guillaumes, 1/4 XX^e siècle, coll. G. et R. Boulay.



recherches

Le vin se vend principalement aux habitants du canton de St-Etienne. Il a l'avantage de se conserver une année¹⁰. Il subit toutefois la concurrence des vignobles de Puget-Thénières et de Villars. Cette liste est loin d'être exhaustive, pour exemple cet habitant de Bouchannières qui souhaite vendre des graines de mélèze à la foire d'août¹¹.

Les habitants des communes environnantes y amènent du bétail de même nature. On y trouve également de la « forramente », du cordage de chanvre, du cuir de vache, des souliers faits, des outils de campagne, des clous... Les marchands colporteurs y apportent de la mercerie, des étoffes, des mousselines, des toiles fines, des dentelles. Ils viennent de tous les horizons, du canton de Colmars, d'Annot, d'Entrevaux, de Castellane, de Roquesteron, de Puget-Thénières, de Villars, de Beuil, de Saint-Etienne, des frontières du Piémont. L'huile d'olive provient tantôt d'Entrevaux, tantôt de Puget-Thénières, ou encore de Roquesteron et de Gilette. Le riz est acheminé du Piémont. Le grain, lorsque que la communauté en manque, provient des communes environnantes et parfois même de Nice. Les acheteurs viennent des cantons de Puget-Thénières, Guillaumes, Saint-Etienne et Colmars¹³. Les bouchers de Puget-Thénières ont coutume de s'y approvisionner. Les foires permettent de conclure des marchés, verser des acomptes, payer des échéances, prendre des commandes... A l'exemple de cette promesse de vente de peaux, livrables le 11 novembre suivant, entre un aubergiste de Beuil et un aubergiste de Beauvezer, lors de la foire du 9 et 10 septembre de Beuil¹⁴.

Philippe Thomassin

1. MAUREL B.- La vie à Guillaumes pendant la Révolution et L'Empire, thèse de doctorat d'état en droit, Université de Nice, 1974 p. 608.
2. ADAM E007/082/5F2 - Avis au public, Guillaumes le 8 mars 1831.
3. ADAM E007/082/5F2 - Lettre du maire de Guillaumes le 8 septembre 1806.
4. Foires accordées par lettres patentes de S. M. Henri II en 1547.
5. ADAM E007/069/1D13 - Délibération communale séance du 28 mai 1858.
- ADAM E007/082/5F2 - lettre du 13 novembre 1808 adressé par le Maire Ribotty de Puget-Thénières au Maire de Guillaumes.
6. ADAM E007/082 5F2 - Nizza, il 25 aprile 1822. Intendenza générale di Nizza Divisione de pubblici n° 6093 - Circulara ai signori consoli, sindica, consiglierie e secretari civici e comunitativi sulla statistica della provincia.
7. ADAM E007/082/4F1 Foire de Guillaumes - Lettre du maire de Puget-Thénières au maire de Guillaumes le 13 novembre 1808
8. ADAM E007/082/4F1- Etat du produit annuel des laines, des troupeaux de la commune de Guillaumes, le 22 août 1819.
9. ADAM E007/082 5F2 - Nizza, il 25 aprile 1822. Intendenza générale di Nizza Divisione de pubblici n° 6093 - Circulara ai signori consoli, sindica, consiglierie e secretari civici e comunitativi sulla statistica della provincia.
10. ADAM 4U20/001 Justice de paix - f° 45 - 1er juin 1869.
- 11..ADAM E007/082/4F1- Tableau des foires existant en la commune de Guillaumes avec la réponse aux questions formées à deux sujets, par monsieur le préfet dans la circulaire du 15 juillet 1866.
12. ADAM 4U20/004- Justice de paix - f° 32 - 26 mai 1884.

*Guillaumes, foire aux tardons, vers 1970.
Coll. G.et R. Boulay.*



LES BATAILLONS MARALPINS DE CHASSEURS ALPINS

Le mot chasseur apparaît pour la première fois dans la terminologie militaire en 1743 avec la création des *chasseurs de Fischer*, troupe composée de quatre cents fantassins et de deux cents cavaliers. Le terme de chasseurs à pieds est employé au moment de la réforme mise en place par le comte Louis de Saint-Germain ministre de Louis XVI. En 1837 le duc d'Orléans, fils de Louis-Philippe crée une troupe chargée d'expérimenter la carabine Delvigne-Pontcharra qui prend le nom de *compagnie de chasseurs d'essai*. Le succès de cette troupe est tel que le roi fait voter en 1840 une loi portant création de dix bataillons de chasseurs à pied. Le nombre de bataillon passe à vingt en novembre 1853 puis à trente en 1871. En 1872 après la chute du Second Empire les relations entre la France et l'Italie se durcissent et le royaume italien crée le corps des « Alpini », troupe d'élite qui surveille la frontière entre les deux nations. En 1888, pour répondre à une éventuelle menace du royaume transalpin, douze bataillons de chasseurs à pieds sont transformés en Bataillon Alpins de Chasseurs à Pieds (BACP) spécialisés dans le combat en régions montagneuses. En 1916 ces bataillons prennent la dénomination de Bataillons de Chasseurs Alpins.

En 1914 quatre bataillons alpins de chasseurs à pieds d'active étaient en garnison dans les Alpes Maritimes: le 6^{ème} BACP à Nice, le 23^{ème} à Grasse, le 24^{ème} à Villefranche sur Mer et le 27^{ème} à Menton. Les bataillons de réserve, 46^{ème}, 47^{ème}, 63^{ème}, 64^{ème} et 67^{ème} se forment à la mobilisation de même que les 5^{ème}, 6^{ème} et 7^{ème} bataillons territoriaux.

Lors de la mobilisation les bataillons d'active étaient en manœuvre dans les montagnes : Le 6^{ème} bataillon de chasseurs, parti aux manœuvres alpines dans la première quinzaine de juin rentre à Nice le 2 août. Il part en chemin de fer à Vézelize (Meurthe-et-Moselle), où il débarque le 10 août 1914. Le 24^{ème} bataillon qui était en manœuvre dans les Alpes, est dirigé sur la frontière de l'Est le 8 août. Le 27^{ème} était dans la région de Saint-Martin-Vésubie, il regagne ses garnisons de Menton, Sospel et Breil et embarque le 10 août 1914. Le 23^{ème} qui venait de rentrer à Grasse après plusieurs semaines de marches et de manœuvres dans les vallées

du Verdon et de la Durance est le dernier à partir. Il avait été affecté à la surveillance de la frontière dans la région Touët et de Beuil et de la Vésubie mais *devant l'attitude amicale de l'Italie il redescend par étapes sur Nice où il embarque le 12 Août 1914.*

Il faut quelques jours supplémentaires pour mettre en ordre de marche les bataillons de réservistes qui ne quittent la région qu'à la fin août : le 64^{ème} embarque le 21, le 63^{ème} et le 67^{ème} le 22, quant au 46^{ème} (qui sera dissous le 15/11/1917), il quitte la Côte d'Azur le 23 août. La mise en place des bataillons territoriaux est plus longue encore. Le 5^{ème} bataillon territorial concentré à Nice, et complété par des détachements venus de Grasse et de Draguignan embarque en novembre, de même que le 7^{ème} brusquement transplanté, en novembre 1914, du pays des orangers en Alsace, aux neiges de Boussat, de Markstein, du Grand Ballon. Le 6^{ème} BTCA quitte Saint-Laurent-du-Var en chemin de fer le 15 février 1915 et débarque à Bussang (Vosges) le 17 février.

Les hommes incorporés dans ces bataillons de chasseurs alpins étaient surtout des méridionaux. L'historique du 23^{ème} précise que l'effectif est recruté *tant dans son contingent de l'active que dans ses réservistes, presque exclusivement dans les diverses régions du Sud de la France.* Celui du 27^{ème} ajoute que le bataillon : *est composé d'Ardéchois, de Provençaux et de Pyrénéens qui rivalisent d'énergie, d'endurance et d'esprit de discipline.* Mais les hommes du Sud n'ont pas la réputation d'être de farouches guerriers et l'historique du 24^{ème} croit nécessaire d'ajouter : *Méridionaux, certes, ils le sont, les « diables bleus » du 24^{ème}, mais des Méridionaux qui parlent peu et agissent : l'espèce en est beaucoup moins rare qu'on le croit communément. Du Méridional ils ont la spontanéité du geste, le regard clair, la franche poignée de mains, l'enthousiasme facile, l'élan pour le sacrifice, la confiance dans l'effort tenace.* Pourquoi cette méfiance ? Si on ne prêtait pas aux hommes du Sud une réputation de bons guerriers on leur accordait des qualités morphologiques (taille, poids, vivacité) utiles à la constitution de troupes mobiles, rapides et réactives.

Au départ des Alpes-Maritimes les effectifs indiqués par les Journaux de marche et d'opérations sont les suivants :

recherches

Bataillons	Officiers	Gradés et chasseurs	chevaux et mulets
6 ^{ème}	27	1690	139
7 ^{ème}	26	1683	
23 ^{ème}	28	1687	
24 ^{ème}	25	1189	
27 ^{ème}	29	1674	138
46 ^{ème}	19	1153	
63 ^{ème}	19	1149	
67 ^{ème}	18	1152	88
5 ^{ème} Territorial	17	1009	
6 ^{ème} Territorial	17	843	
7 ^{ème} Territorial	16	678	

En août 1914 les 6^{ème}, 23^{ème}, 24^{ème} et 27^{ème} BACP sont mis à la disposition du général commandant la II^e armée et participent aux premières batailles qui se déroulent autour de Dieuze et de Lunéville. Les quatre bataillons de réserve montent au front quelques jours plus tard et l'ensemble des bataillons maralpains participent aux batailles de la Marne et de la Woëvre. En novembre et décembre 1914, les bataillons d'active sont dirigés vers la frontière belge car *La situation est critique, et de nombreux bataillons d'alpins sont appelés en Belgique pour venir arrêter le flot sans cesse grandissant des assaillants*. En 1915 tous les bataillons maralpains de chasseurs sont affectés en Alsace et dans les Vosges où ils s'illustrent jusqu'à l'été 1916 sur les pentes des sommets dominant la plaine, Hartmannwillerkopf (le vieil Armand ou la Mangeuse d'hommes), Lingekopf, Braunkopf...). Le 6^{ème} quitte l'Alsace fin 1915 pour une mission sur l'île de Corfou, il rejoint les Vosges en juin 1916 après un séjour à Nice pour être réorganisé. A l'automne 1916 les bataillons maralpains sont sur les champs de bataille de la Somme (Peronne, Saint Pierre de Vaast...) puis après un bref retour en Alsace ils participent en avril 1917 à l'offensive Nivelles (avril 1917) sur le chemin des Dames et se distinguent à Craonne, sur le plateau de Californie ou aux combats de la Malmaison. De novembre 1917 au printemps 1918 le 23^{ème} et le 63^{ème} servent en Italie tandis que le 6^{ème} et les réservistes retournent en Alsace. En avril les chasseurs maralpains servent sur la Somme, dans l'Aisne et participent à la poursuite de fin septembre au 11 novembre 1918.

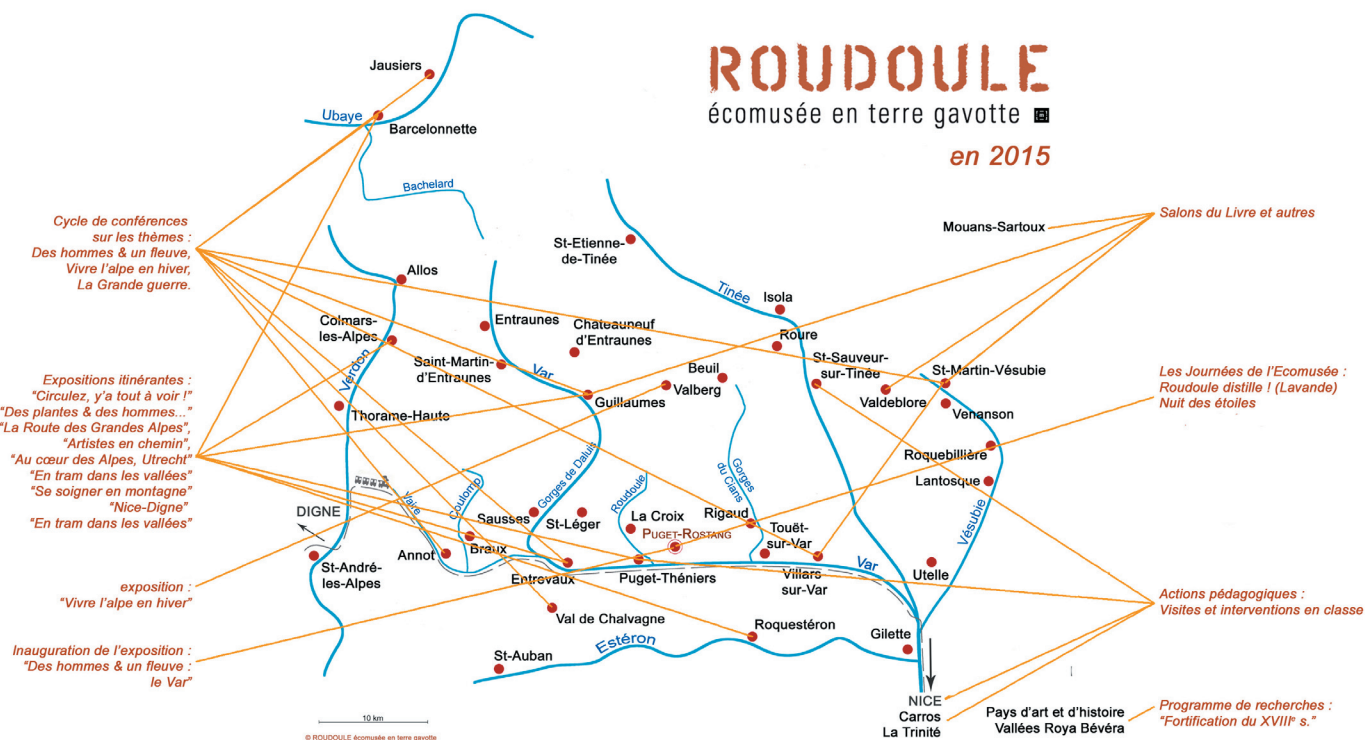
Les pertes subies par les bataillons de chasseurs au cours de la guerre sont terrifiantes. Au soir du 19 août 1914 le 6^{ème} BACP compte 30 tués, 14 disparus et 235 blessés, le 23^{ème}, après deux jours de bataille (19 et 20 août) a perdu 7 officiers et 508 gradés ou chasseurs, le 28 août le 67^{ème} ne compte plus que la moitié de ses effectifs et le 2 octobre le 63^{ème} est réduit à 9 officiers et 300 hommes. Dans ces conditions les premiers renforts arrivent au début du mois d'octobre, ainsi le 23^{ème} dont les effectifs sont réduits de près de moitié va se recompléter avec l'arrivée des premiers renforts. Fin novembre en Belgique et en Artois les pertes sont tout aussi sévères la 1^{ère} compagnie du 23^{ème} perd 80 hommes dans le bombardement de l'Eglise de Lampernisse, le 30 novembre 106 hommes appartenant à deux compagnies du 6^{ème} sont mis hors de combat, le 27 décembre le 27^{ème} laisse 500 hommes sur le champ de bataille. Les combats des années suivantes se révèlent aussi couteux en vie humaines. En 1915 le 23^{ème} perd sur les pentes du Sattel 450 hommes soit environ la moitié des effectifs engagés et le 24^{ème} déplore 80 tués et 300 blessés dans les luttes sur le Braukopf. Les combats du 6 et 16 septembre 1916 coûtent 121 tués et 369 blessés au 6^{ème}, le 64^{ème} bataillon perd, dans la conquête de Cléry-sur-Somme, plus de 400 hommes dont 12 officiers et toujours sur la Somme, le 4 septembre 1916, le 24^{ème} atteint son objectif mais *ce succès était payé par la mise hors de combat de 50 des chasseurs engagés et de 12 officiers dont 9 tués*. La même année 1916 le 67^{ème} perd 250 hommes le 3 janvier, 150 le 14 septembre et 220 en octobre à Sailly-Sallisel. En 1917 le 67^{ème} perd 50 hommes au Chemin des Dames et devant Craonne en juin le 64^{ème} est réduit à 100 fusils.

Dans les rangs des territoriaux les pertes sont moindres, l'historique du 5^{ème} dénombre 148 tués pendant la durée de la guerre, les premières pertes se situant à Aspach en octobre 1914 (3 morts, 10 blessés), le JMO du 7^{ème} comptabilise 40 tués pour la durée de la guerre et celui du 6^{ème} Territorial fait état de 43 morts en fin de campagne.

Christian Graille

Sources : historiques régimentaires et Journaux de marche et d'opérations.

ROUDOULE : PANORAMA 2015



Animation culturelle du territoire

L'Ecomusée continue à jouer un rôle clé en matière de transmission des savoirs et savoir-faire relatifs au territoire, au travers d'actions de formation, de sensibilisation et d'animation.

Nous agissons pour favoriser le développement local aux plans culturels, sociaux et économiques, en interaction avec l'ensemble des forces vives du territoire. En 2015, nous avons participé à plusieurs animations culturelles en partenariat avec des collectivités, des médiathèques ou des associations littéraires. Les jeudis de l'Ecomusée, organisés dans plusieurs villages des Alpes-Maritimes et des Alpes-de-Haute-Provence ont permis l'intervention de plusieurs conférenciers selon des cycles en lien avec nos expositions temporaires et les commémorations de la Première Guerre Mondiale.

Des expositions itinérantes

Nous avons également poursuivi le prêt de nos expositions itinérantes sur l'ensemble du territoire. Plusieurs musées, salles polyvalentes ou offices de tourisme ont accueilli régulièrement nos expositions (Sigale, Puget-Théniers, Puget-Rostang, Daluis, Guillaumes, Valberg, Entrovaux, Annot, Colmars-les-Alpes, Barcelonnette...). Par exemple : à Annot *Nice Digne 100 ans*, à Barcelonnette *Des plantes et des hommes*, à Colmars *Travailler aux champs*, à Entrovaux

Se soigner en montagne, à Daluis *Histoires d'une frontière*, à Sigale *Circulez y a tout à voir*.



Des événements

Nous avons participé à plusieurs manifestations agricoles (Foire aux tardons, Foire articole) à Guillaumes ou à d'autres événements à Puget-Théniers : Journée des associations, Journée Européenne du Patrimoine (le patrimoine en sous-sol), Journée Européenne de la jeunesse organisée par le Cepage (Train des Pignes), «Blanqui, L'Enfermé» avec les éditions Armourier et le Cepage. De nombreuses conférences se sont tenues sur le territoire, ayant pour thème la Grande Guerre.

vie de l'association

Jeux roudoulencs

Roudoule a créé des copies de jeux anciens (opération initiée et pilotée par Emmanuel De Vachon), avec l'aide des bénévoles de Scènes de cirque et grâce au soutien de la Caisse locale du Crédit Agricole. Ces jeux ont contribué à animer des manifestations culturelles et festives comme :

Fête de l'Ecomusée - Scènes de Cirque à Puget-Théniers
- La foire aux Tardons et foire Article à Guillaumes
- Fête des jeux du Val de Chavagne - Fête de Noël à Puget-Théniers.



Salons du livre

Nous avons participé à plusieurs salons du livre : St Martin-Vesubie, Guillaumes, Isola, Mouans-Sartoux). un grand Merci à Georges et Thérèse Caméra et Jacqueline Drogoul.

Médias

Nous avons contribué à la valorisation patrimoniale du territoire par le biais d'émissions de télévision ou de radios auxquelles nous avons participé ou fourni de la documentation (Radio Verdon : les aménagements des voies communications stratégiques dans les Alpes du Sud à la veille de la Première Guerre Mondiale - Documentaire sur la Route des Grandes Alpes).

La fréquentation en 2015

Total estimé : 11300, ce chiffre comprend la fréquentation de toutes les manifestations organisées par l'Ecomusée et auxquelles il a participé tout au long de l'année. Le nombre de visiteurs qui viennent jusqu'à Puget-Rostang reste cependant faible, ce qui est dommage compte tenu de la qualité des expositions qui y sont présentées.

Recherches 2015-2017

Les fortifications et les retranchements de l'époque Moderne dans les Alpes-Maritimes et l'Ubaye.

Les guerres de l'époque Moderne (Ligue d'Augsbourg, Succession d'Espagne, Succession d'Autriche) et le passage des troupes pour envahir la France ou la Maison de Savoie ont nécessité l'aménagement ou le renforcement de fortifications sur le massif des Alpes entre Piémont, Comté de Nice et Provence.

Ce programme de recherche vise à étudier ces aménagements fortifiés et les archives relatives aux différents sites et conflits militaires. Il est réalisé en collaboration avec la Sabença de la Valéia et Olivier Joseph. Cette recherche a fait l'objet d'une mission au Service Historique de la Défense au début du mois de novembre 2015.

Des collections

Les collections s'acquièrent en donation. Elles reflètent l'attachement de la population locale à son identité et à sa mémoire. **9000 objets** à ce jour ont été étudiés, informatisés et numérisés. En 2015, Roudoule a bénéficié de dons provenant de familles originaires de Puget-Rostang (Famille Le Tallec), Auvare (Famille Jourdan), Saint-Benoît. 286 objets ont été inventoriés par Katy et Victor Werny.

Le fonds photographique de **2390 clichés** est virtuellement enrichi par les collectionneurs qui nous confient le temps de la numérisation leur collection de cartes postales, contribuant ainsi à l'enrichissement de notre « musée imaginaire ».

Centre de documentation

Le centre de documentation compte **11800 références** articles et ouvrages confondus. Une politique d'échange permet d'enrichir le fonds qui a bénéficié de donations de l'Académia Nissarda, des Archives départementales des Alpes-Maritimes, des associations (AMONT, Lou Savel, Musée de Contes...), des collectivités territoriales environnantes et des auteurs départementaux. A souligner, que notre Conservateur conseil Jean-loup Fontana a fait don à notre établissement d'une centaine d'ouvrages.

L'accueil des scolaires

L'Ecomusée a une vocation pédagogique évidente. Sa vocation est d'apprendre ou réapprendre à voir et à comprendre ce qu'est la vie de l'homme et ce que sont les interactions entre l'homme et le milieu naturel dans lequel il s'est installé.

Durant l'année scolaire 2014-2015 et dans le cadre du programme AcEduc'06, Roudoule est intervenu pour cette troisième année de participation auprès de **4 établissements et 353 élèves, soit 25 interventions** abordant 8 thèmes demandés par les enseignants d'histoire-géographie, de lettres, de technologie et d'arts plastiques.

vie de l'association

Le Collège Blanqui de Puget-Théniers a profité pleinement de cette politique culturelle ancrée dans les ressources locales. Ainsi, tous les élèves de 6e, 5e et 3e ont bénéficié d'une ou plusieurs interventions de l'Ecomusée avec un véritable investissement des enseignants.

Journées thématiques

Pour la Nuit des Etoiles, nous adressons nos remerciements à l'association SPICA et son président Bruno Mongellaz. Une conférence a été tenue et plusieurs télescopes ont été installés. Nous remercions également la commune de Puget-Rostang qui a soutenu financièrement cette manifestation ainsi que la commune de Rigaud qui a accueilli gracieusement les animateurs de l'Association Spica.



La Journée Lavande ne peut se faire sans l'aide des bénévoles qui contribuent aux ramassages (Ange, Robert, la famille Maurin et les amis de Philippe) et mettent à disposition leurs véhicules 4X4 pour se rendre sur le site de cueillette (David Maurin, Franck Rougeaud, Jean-Marc Dalmasso...) ou leur matériel, comme la remorque militaire de la famille Blitz.



Nous avons fait l'acquisition de l'alambic de Ange et notre établissement a obtenu l'autorisation des douanes pour procéder à des démonstrations de distillation. Nous remercions le Cepage et plus particulièrement

Jean-Marc Dalmasso qui a réalisé à cette occasion un film documentaire sur la distillation de la Lavande.

Internet et facebook

Roudoule.fr a reçu 9720 visiteurs, soit 810 par mois, avec une moyenne de 6 pages par visiteurs et un total de 10 000 téléchargements en 1 an.

A l'été 2015, Roudoule a créé une page Facebook qui compte actuellement plus de 400 amis ://www.facebook.com/ecomuseeroudoule/

Départ d'Emmanuel de Vachon et arrivée de Pauline Mayer

Emmanuel de Vachon a démissionné pour raisons personnelles. Pour le remplacer, un appel à candidature a été lancé. Plus d'un centaine de candidats ont envoyé CV et lettres de motivation et notre choix s'est porté sur Pauline Mayer, ethnologue, chargée de la médiation culturelle.

Départ de Jean-Loup Fontana, notre conservateur

Jean Loup Fontana étant parti en retraite, ne peut plus être le conservateur conseil mis à disposition par le Conseil Départemental. Après avoir étudié plusieurs hypothèses, le conseil d'administration a décidé de solliciter à nouveau le Conseil Départemental pour lui demander la nomination d'un nouveau conservateur conseil.

Rapport financier

1. Activité

1.1 Produits

- Les encaissements des Cotisations des membres de l'Ecomusée et des Communes adhérentes arrêtés à 10 260 € au 31 Décembre 2015 sont en augmentation de 971 € par rapport à 2014 ; le nombre d'adhésions est stable en 2015 mais en diminution par rapport à 2010. Le nombre d'adhérents en légère augmentation en 2015 est en forte baisse par rapport à 2010 (- 42 %).

- Le montant en valeur des Entrées à l'Ecomusée à 1 487 €, est en légère augmentation par rapport à 2014.

Les Journées à Thèmes, ont permis d'encaisser 3 380 € en 2015 soit - 8% par rapport à 2014, en raison sans doute de la suppression de la journée «salades sauvages» annulée faute de participants ; une réflexion devra être menée par le nouveau CA sur ces manifestations (thèmes...lieux...). néanmoins cette année 38 % de l'ensemble des produits d'exploitation de notre association.

Le Conseil Régional PACA a versé une subvention de 12 000 € pour soutenir la création d'un emploi en CDI.

vie de l'association

Le Programme Intégré Transfrontalier (PIT) a été provisionné en 2015 pour 3 477 €.

Cette année l'Ecomusée a bénéficié de prestations de recherche par le Parc du Mercantour, pour un montant de 6 000 €.

Le produit Mécénat dons (nouveau en 2015) correspond aux abandons de frais des bénévoles qui font l'objet de reçus fiscaux et portés en charges à la ligne déplacements .

Avec un total de produits d'exploitation courante 86 972 €, les recettes de l'année 2015 sont en diminution par rapport à 2014 (97 877 €), de 11 %.

1.2 Dépenses et charges

Les Achats boutique et Frais d'édition de livres représentent un total de 1 850 €.

Les autres charges courantes, à 30 052 € sont en diminution de 5.48 % par rapport à 2014, et marque nettement la volonté de l'équipe écomusée de maîtriser encore plus les frais généraux.

Les frais de personnel (Salaires et Charges sociales) à 52 849 €, sont en diminution de 11% par rapport à l'exercice précédent.

Cette diminution s'explique par le départ d'Emmanuel de Vachon au mois d'Octobre 2015.

La dotation aux amortissements du matériel et du véhicule est de 3 139 €.

A noter la forte augmentation du compte entretien/réparation, 7 485 € due à des travaux d'électricité et de réfection de la toiture pour 7 244 € ; une partie de ces frais a été remboursée par la mairie de Puget-Rostang (située dans le même bâtiment) et Philippe Thomassin (propriétaire), et portée en produits.

Le total des charges d'exploitation s'élève à 93 696 € soit une diminution de 16 % par rapport à 2014.

2- Actifs - réserves - comptes financiers

2.1 Réserves

Les réserves financières constituées au fil des années permettaient aux dirigeants et responsables de gérer avec une certaine sérénité l'activité de notre association. Ces réserves se révèlent particulièrement utiles dans la conjoncture actuelle, notamment de baisse des dotations de l'état aux collectivités.

2.2 Trésorerie

Au 31 Décembre 2015 la trésorerie courante est représentée par les comptes ouverts dans les organismes financiers suivants : Crédit Agricole et Crédit Coopératif .

Au 1er janvier l'ensemble de la trésorerie s'élevait à 32 292 €, au 31 décembre à 33 315 € soit +1 023 €, montant duquel il convient de retrancher le salaire de décembre de Philippe, débité en janvier 2016, ce qui

fait que la trésorerie courante ainsi que les réserves ont diminué de 1 520 €.

3. Résultat

Avec une activité interne en légère diminution, et des dépenses diminuées, l'exercice 2015 présente, un déficit maîtrisé de 6 540 €.

Comme nous l'évoquons régulièrement, l'ensemble de ces chiffres met en évidence la partie purement financière de l'activité de l'Ecomusée. Pour décrire le volume global réel d'activité de l'Ecomusée, il conviendrait de prendre en compte, les missions effectuées par notre Conservateur-conseil, Monsieur Jean-Loup Fontana, ainsi que l'activité de l'ensemble des membres bénévoles de notre association.

Je tiens en outre à souligner l'importance de l'investissement de Philippe Thomassin dans ses activités et sa part prépondérante dans nos résultats et plus personnellement l'aide qu'il m'apporte pour la trésorerie.

Je remercie tous les adhérents comme l'ensemble des collectivités et associations qui nous renouvellent chaque année leur soutien, le Conseil d'administration pour la confiance qu'il me témoigne, et notre Président Patrice Deméocq pour l'intérêt très soutenu qu'il porte à la gestion financière de notre association.

En tant que trésorier je conclurai en parlant de l'avenir de l'Ecomusée et en disant que sa situation financière reste à mes yeux fragile et très dépendante des subventions des collectivités dont on ne peut présager ce qu'elles seront dans le futur face à la baisse des dotations de l'état à ces dernières. Il importera, à mon avis, au nouveau Conseil d'administration, de rechercher du mécénat d'entreprises, et d'envisager une solution pour une meilleure visibilité géographique de l'Ecomusée. Le développement des adhésions et une meilleure fréquentation de l'Ecomusée seront d'autres points à étudier.

Enfin, une nouvelle diminution des charges d'exploitation devra également être recherchée notamment dans l'utilisation de nos différents sites pour les journées à thèmes.

Alain Depresle (Trésorier)

Renouvellement du Conseil d'Administration

Aux 12 membres qui se sont représentés

A. Albano, G. Caméra, D. Dao-Lena, P. David, P. Deméocq (Président), A. Depresle, A. Depresle (Trésorier), J. Drogoul, Ch. Graille, M. Mazella, K. & V. Werny (Secrétaire).

s'est ajouté 6 nouveaux membres

E. Berille, E. Berruer, A. Brouant, N. Grilli, S. Goracci, M. Tescher.

ROUDOULE : DES PROJETS POUR 2016

Valberg : une exposition pour célébrer 80 ans d'histoire

En 1936 naissait la station de ski alpin de Valberg, dont le nom à résonance nordique est la contraction verbale du toponyme « *valloun des bergians* », où pâturaient les troupeaux. C'est là que fut édifée la première remontée mécanique des Alpes-Maritimes : le téléluge du Cloutas qui tractait les skieurs à la tête du Sapet. Le succès n'a depuis jamais quitté Valberg. La station a toujours su se renouveler pour séduire, hiver comme été, les amoureux de ce domaine boisé. Dans le cadre des événements qui ponctueront son anniversaire entre l'été 2016 et 2017, le syndicat intercommunal de Valberg a reconnu notre compétence pour réaliser la scénographie d'une exposition retraçant l'histoire de la station. Si vous possédez de vieux (ou récemment obsolètes) équipements de ski, n'hésitez pas à nous les donner, nous pourrions les (ré)utiliser en les incluant dans notre scénographie.



Saint-Sauveur-sur-Tinée : un patrimoine à révéler

Roudoule a été sollicité par la commune de Saint-Sauveur-sur-Tinée pour concevoir un parcours de découverte. Il est destiné à valoriser son riche patrimoine, qui échappe à la plupart des voyageurs traversant le village. Ce parcours multimédia intégrera des vidéos dans lesquelles interviendront médiateurs, spécialistes ou villageois. Ils commenteront son patrimoine bâti et évoqueront la vie sociale du village. Un jeu de piste stimulera les plus jeunes et un livret complétera la visite. En bordure de la Tinée, des panneaux d'interprétation révéleront l'histoire de cette fougueuse rivière au patrimoine naturel remarquable. Saint-Sauveur est un haut lieu de la pêche en montagne et l'administration des eaux et de forêts ne s'était pas trompée en choisissant d'y établir au début du XX^e siècle une activité de pisciculture. Un bâtiment remarquable,

à la frise inspirée, abritait des bassins pour l'élevage de truites destinées à peupler les cours d'eau des Alpes-Maritimes.

Roubion : un musée dans la vacherie de Vignols

Si vous ne connaissez pas le superbe hameau de Vignols, au cœur du Parc National du Mercantour, imaginez un village alpin surplombé par une balme majestueuse dans laquelle ovins et bovins sont parqués. Sur les terrasses talutées bordant le hameau poussaient du seigle et de l'orge, avant que l'élevage ne prenne le dessus sur l'agriculture et que les céréales laissent la place aux prés de fauche. Au pied du mont Mounier, à Longon, les prairies alpines assurent une pâture riche et abondante aux troupeaux venant en estive. Au début du XX^e siècle, l'élevage bovin est privilégié dans tout le département. Plusieurs laiteries coopératives et des vacheries sont construites. C'est dans cette dynamique, insufflée par le Ministère de l'Agriculture, que naît la vacherie de Vignols, abritant une étable et une fruitière. Toujours en activité, la vacherie accueillera un espace muséographique en complément du sentier de découverte aménagé par le Parc national du Mercantour. En 1993, le site de Vignols fut choisi comme lieu de réintroduction du gypaète barbu. Plusieurs lâchers de jeunes oiseaux y ont été effectués depuis avec succès.



Le musée imaginaire de l'Académie du Val d'Entraunes et de Roudoule

Dans le cadre du Programme européen Leader porté par la Communauté de Communes Alpes et Azur et le Parc Naturel Régional des Préalpes d'Azur, l'Association 1732 Arts et Musique des Sommets et Roudoule vont développer en partenariat une base de données interactive et évolutive d'interprétation et de mise en valeur des patrimoines culturel et naturel (matériel, immatériel, linguistique, artisanal, agricole, paysager, etc.) sur un site internet commun.

agenda

NOS JOURNÉES

« *Nuit des étoiles* », avec L'association Spica

Vendredi 5 août à 17h

> Plateau de Dina (accès par Rigaud)

« *Roudoule distille !* », distillation de la lavande et conférence du pharmacien Claude Immordino

« *La santé par les plantes* »

Mercredi 10 août à partir de 10h

> Puget-Rostang, ferme de Bertrik

« *Roudoule fête ses 30 ans* »

Dimanche 2 octobre

> Puget-Rostang, ferme de Bertrik

NOS VISITES

« *Journée du Patrimoine de Pays* »

Les gorges de Daluis

Samedi 18 juin

> Entrevaux place Vauban, 9h30

« *Journées européennes du patrimoine* »

Patrimoine et citoyenneté

Samedi 17 septembre

NOS CONFÉRENCES (d'autres dates fixées dans l'année)

« *Le train des Pignes* » par Philippe Thomassin

Jeudi 23 juin à 18h

> Veynes, écomusée du Train

« *Les fortifications dans les Alpes au temps de Vauban* »

par Philippe Thomassin

mercredi 29 juin à 18h

> Sospel

« *Le fleuve Var* »

par Philippe Thomassin

mardi 12 juillet à 21h

> Entrevaux, parvis de la Cathédrale

« *La cueillette dans les sociétés rurales* »

par Pauline Mayer

mercredi 20 juillet à 21h

> Annot, place de la Mairie

« *Le fleuve Var* »

par Philippe Thomassin

mercredi 27 juillet à 18h

> Guillaumes, EPI

« *Les officiers cartographes du XVIII^e et XIX^e siècle ont-ils gravi les sommets avant les alpinistes ?* »

par Olivier Joseph, Paul Billon-Grand, Alexandre Nicolas

Mardi 2 août à 21h

> Entraunes, salle polyvalente

« *De la civitas Glannatina à Entrevaux* »

par Matthias Dupuis, archéologue

Jeudi 4 août à 18h30

> Entrevaux, salle polyvalente

« *Les fortifications dans les Alpes au temps de Vauban* »

par Philippe Thomassin

Jeudi 24 août à 21h

> Annot, place de la Mairie

NOS EXPOSITIONS ITINÉRANTES

« *Des plantes et des hommes dans le Mercantour* »

mai – 1^{er} novembre

> Entrevaux, Office du tourisme

« *Circulez y a tout à voir* »

1^{er} Juillet – 31 août

> Colmars-les-Alpes, fort de Savoie

VIVRE LA MONTAGNE EN HIVER

On croyait l'hiver saison morte mais ce livre prouve le contraire ! « Huit mois d'hiver, quatre mois d'enfer ! » clamait un vieil adage alpin. Chaque année à l'alternance des saisons s'organisent les courants d'échange entre monts et plaines. Au début XX^e s. Les installations militaires alpines profitent au développement des stations de ski.

Jean-Loup Fontana, Philippe Thomassin, édition, Roudoule

Juin 2015

68 p., illus. coul. 21x21 cm, 10 €.



A PARAÎTRE prochainement !

DES HOMMES ET UN FLEUVE LE VAR :

Catalogue de l'exposition.

ENTREVAUX & GUILLAUMES AU TEMPS DE VAUBAN

Fin XVI^e et début XVII^e siècle, le *commissaire général des fortifications* Vaubans s'intéresse aux cas de Guillaumes et d'Entrevaux afin d'opposer au duc de Savoie une ligne fortifiée efficace.

P. Thomassin, ouverture J.-L. Fontana, Edition Roudoule, écomusée en terre gavotte, juillet 2014.

68 p., illustrations couleurs, 21x21 cm. 10 €.

PUGET SE RACONTE

Parcours pédestre de visite en 18 étapes.

Coédition Roudoule / Association Culturelle du Pays Pugétois, août 2014.

32 p., illustrations couleurs, A5, 5 €.

DES PLANTES & DES HOMMES DANS LE MERCANTOUR

Enquête sur les connaissances et usages des plantes.

E. Bain & P. Thomassin, Roudoule, écomusée en terre gavotte, Puget-Rostang, juin 2013.

216 p., illustrations couleurs, 21x21 cm. 25 €.

AU CŒUR DES ALPES : UTRECHT

Tricentenaire du *Traité d'Utrecht*. 1713-2013.

Actes du colloque de septembre 2013.

Coédition Roudoule, Sabença de la Valeia, janvier 2013.

248 p., 47 illustrations couleurs, 21x21 cm. 22 €.

NICE-DIGNE, 100 ANS DU TRAIN DES PIGNES

L'histoire de la ligne de sa construction à nos jours.

Roudoule, écomusée en terre gavotte, Puget-Rostang, juin 2011.

80 p., 40 illustrations N&B, 21x21 cm. 15 €.

HISTOIRES D'UNE FRONTIÈRE

150 ans de l'annexion du comté de Nice à la France.

Actes du Colloque de Puget-Théniers 2009.

Coédition ROUDOULE, AMONT, ADTRB, mai 2010.

207 p., 29 illustrations N&B, 24x16 cm. 18 €.

ARTISTES EN CHEMIN

Les artistes de passage qui ont empreint notre région.

Roudoule, écomusée en terre gavotte, mai 2009.

96 p., 50 photos couleurs, 21x21 cm. 18 €.

LA ROUTE DES GRANDES ALPES

Stratégie et tourisme, l'automobile à la conquête des Alpes.

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 2008.

156 p., 90 illustrations en N&B dont 25 en pleine page et 8 en couleurs, 21x21 cm. 18 €.

20 ANS ET MAINTENANT

L'avenir de l'Ecomusée ; l'exode rural, la réappropriation d'un pays, le passage et la migration.

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 2006,

89 p., bi-couleur, 21x21 cm. 15 €

AU FIL DE L'EAU

Notre relation à l'eau : « eau et vie ».

Serre Editeur / Ecomusée du Pays de la Roudoule. Mai 2001, 21x21 cm. 15 €.

HISTOIRE DU PAYS DE LA ROUDOULE

Histoire d'un pays frontière partagé entre la Provence et le Comté de Nice.

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mars 1994.

71 pages, 40 illustrations N&B, 21x21 cm. 9 €.

LE FACTEUR RURAL DU PAYS DE LA ROUDOULE

La mémoire d'un pays où l'échange avait tout son sens.

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mars 1993.

62 pages, 41 illustrations N&B, A4. 5 €.

LES PEINTRES PRIMITIFS NIÇOIS

Guide de visite des peintures des XV^e et XVI^e siècles dans l'arrière-pays niçois et en Ligurie occidentale.

Paul ROQUE, Serre Editeur / Ecomusée du Pays de la Roudoule, juillet 2001 rééd. 2007

287 p, illustrations couleurs, format 13,5x24 cm. 30 €.

LE SENTIER DES SENTEURS, SECRETS DE LA NATURE

Ferme de Bertrik. Parcours entre nature et poésie.

Ecomusée du Pays de la Roudoule, 32 p. couleur, 29,7x10 cm. 5 €.

SENTIER DE DÉCOUVERTE SAINTE-CATHERINE,

L'ÉCOLE BUISSONNIÈRE DU MARCHEUR PENSANT

Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 2000.

96 pages, 60 illustrations N&B, 15x21cm. 4,75 €.

ETUDE LINGUISTIQUE : LA TOPONYMIE DU PAYS DE LA ROUDOULE

André COMPAN. Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 1997.

Tiré à part, 36 pages, A4. 2 €.

LE TEMPS GÉOLOGIQUE ET L'HOMME À L'ÉCHELLE DU PAYS DE LA ROUDOULE

Gérard THOMEL. Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 1997.

Tiré à part, 33 pages, A4. 2 €.

LES NOMS DE FAMILLES DE LA BAILLIE DE PUGET-THÉNIERS DANS

LE RATIONNAIRE DU COMTE CHARLES II DE PROVENCE, 1296-1297

André COMPAN. Ecomusée du Pays de la Roudoule, mai 1997.

Tiré à part, 33 pages, A4. 2 €.

LES RECETTES DE TANTE FINE

Suite de six livrets de recettes.

Ecomusée du Pays de la Roudoule. Prix unitaire : 5 €

LE JOURNAL DE L'ECOMUSÉE

35 numéros consacrés à la vie de l'Ecomusée et au patrimoine local. Prix unitaire : 5 €.

> Retrouvez le bon de commande et les sommaires détaillés sur notre site internet www.roudoule.fr/editions

LA FORCE DE L'ECOMUSÉE, C'EST LE NOMBRE, LA QUALITÉ ET LA FIDÉLITÉ DE SES ADHÉRENTS.

ROUDOULE, écomusée en terre gavotte est un équipement culturel essentiel sur le territoire des Alpes-Maritimes.

Seul Musée de France implanté dans le haut pays, il se consacre à valoriser l'ensemble de ce patrimoine des Alpes du Sud à travers des expositions, des publications, des conférences, des animations, des visites guidées et des interventions en milieu scolaire.

Roudoule intervient aussi auprès des collectivités locales pour concevoir et accompagner leurs projets de mise en valeur du patrimoine.

Pour maintenir ces missions indispensables dans le haut pays, l'Ecomusée a besoin de votre soutien car en adhérant à l'Ecomusée :

- vous apportez les ressources complémentaires nécessaires à la pleine réalisation de notre action culturelle auprès des écoles et des villages de nos montagnes ;
- vous témoignez de votre attachement au développement culturel du territoire ;
- vous confirmez qu'il est possible de faire vivre un établissement culturel de qualité en terre gavotte.

En rejoignant l'Ecomusée, labellisé Musée de France et déclaré d'intérêt général,

- 66 % de votre cotisation est déductible de vos impôts selon l'article 200 du Code Général des Impôts après remise d'un reçu fiscal en début 2015 (déduction limitée à 20% de vos revenus imposables) ;
- vous bénéficiez de l'entrée gratuite à la Maison de l'Ecomusée et de tarifs préférentiels à certaines de nos manifestations, de 15% de réduction sur les éditions de l'Ecomusée, du journal annuel et de deux entrées gratuites à l'Ecomusée à faire profiter à vos amis ou votre famille (ci-dessous).

Vous êtes chef d'entreprise ?

Avez-vous pensé au mécénat ? Dans un partenariat privilégié avec l'Ecomusée, 60% de la valeur de vos dons en nature: en compétence ou financiers sont déductibles (art. 238 b du CGI). N'hésitez pas à nous contacter pour mettre au point cette collaboration.

J'adhère ou je renouvelle mon adhésion à l'Ecomusée en 2016

Coupon détachable à nous retourner

ROUDOULE
écomusée en terre gavotte

MONTANT DES COTISATIONS

	en nous versant...	Vous déduisez...	Cela vous coûte...
<input type="checkbox"/> une personne : 25€ ou 70 € avec crédit d'impôt:	70 €	46,20 €	23,80 €
<input type="checkbox"/> couple : 35 € ou 100 € avec crédit d'impôt	100 €	66 €	34 €
<input type="checkbox"/> famille : 45€ ou 130 € avec crédit d'impôt	130 €	85,80 €	44,20 €
<input type="checkbox"/> bienfaiteur : 55€ ou 160 € avec crédit d'impôt	160 €	105,60 €	54,40 €
<input type="checkbox"/> donateur : je fais un don global de €			

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville : Pays :

E-mail : Tél./Mobile :

Profession (facultatif) :

Coupon à nous retourner complété et signé avec le règlement établi à l'ordre de l'Ecomusée de la Roudoule.

Date

Signature

Coupon détachable à conserver

Contremarque valable pour
2 ENTRÉES GRATUITES
aux expositions de l'Ecomusée à Puget-Rostang

Fin de validité : mars 2017
Journal de l'Ecomusée n° 35-2016

adhérer à l'écomusée



Votre avis nous intéresse

- Lisez-vous le journal de l'Ecomusée ? oui non
- Si oui : quelle est votre rubrique préférée
- Si non : pourquoi ?
- Attachez-vous de l'importance au journal de l'Ecomusée ? oui non ne se prononce pas
- Quel serait votre format préféré pour le journal ? 4 pages 8 p. 12 p. format actuel
- Quelle serait votre périodicité préférée ? Trimestriel Semestriel Annuel
- Préférez-vous un format numérique (à lire sur le site Internet de l'Ecomusée) ? oui non Oui en complément du journal papier
- Quelles rubriques aimeriez-vous trouver dans le journal ?
- Autres suggestions

Nous vous remercions d'avoir pris de votre temps pour répondre à ce questionnaire destiné à mieux répondre aux attentes de nos adhérents, et nous vous invitons à nous le retourner par courrier ou par courriel (roudoule@orange.fr)



ROUDOULE

écomusée en terre gavotte 

Journal de l'Ecomusée n° 35 – juin 2016
Edition de l'Ecomusée du Pays de la Roudoule
Musée associatif loi 1901 créé en 1986
et déclaré d'intérêt général.

Placette de l'Europe – 06260 PUGET-ROSTANG
04 93 05 13 25 – roudoule@orange.fr

www.roudoule.fr

Directeur de la publication : Patrice Deméocq
ISSN 1246 - 1938 – Prix : 5 €

ROUDOULE écomusée en terre gavotte
est un musée contrôlé labellisé :



est financé par :



est membre de :



