

MALBOSC



Les reconnaissez vous ?...

Informations Municipales

n° 59 - Février 1994

SOMMAIRE

- P. 2 Le mot du Maire
- P. 3 Conseil Municipal : séance du 9/11/93
 Alice Icard
- P. 4 Budget supplémentaire 1993
- P. 5 Conseil municipal : séance du 31/01/94
 C. Brion
- P. 6 C.C.A.S. le repas de Noël : Marinette Pialet
 Dons
 Etat Civil
- P. 7 }
P. 8 } Le Compoix de Malbosc (suite)
P. 9 }
P. 10 }
- P. 11 } Pages des Enfants de l'école
P. 12 }
- P. 13 Comptes Informations municipales 1993
 Les festivités à venir
- P. 14 Brèves... (C. Brion)
- P. 15 } Le Miel,
P. 16 } le meilleur aliment sucré (A. Icard)

⇒ LE MOT DU MAIRE

Chers amis

Ce numéro d'Informations municipales étant le premier de l'année, je vous souhaite à tous une bonne et heureuse année. Bien sincèrement, tous mes voeux de bonne santé et de bonheur à vous tous et à vos familles.

Certes les perspectives sont bien sombres, avec le spectre du chômage qui ne cesse de s'accroître. Les jeunes étant le plus touchés, eux qui portent pourtant l'avenir sur leurs épaules et sont l'espoir de demain, on peut très bien comprendre qu'ils soient déboussolés, sombrant dans la drogue et la délinquance.

Je voudrais de tout coeur être optimiste mais les faits sont là et rien n'apparaît qui puisse nous faire croire à un avenir meilleur. Il nous reste le rêve pour nous évader de la noirceur quotidienne.

Rêver que les millions de chômeurs ont retrouvé du travail.
Rêver que les milliers d'esclaves ont trouvé enfin la liberté.
Rêver que les millions d'enfants martyrisés, violés, exploités ont enfin retrouvé le bonheur.
Rêver que le bon sens est enfin revenu et la paix enfin retrouvée en Bosnie.
Rêver que le cancer est enfin vaincu, de même que le sida, cet assassin de l'amour.
Rêver que l'amour et l'amitié ont enfin gagné le coeur des hommes et que la vie de chacun s'écoule enfin de façon harmonieuse.

Eh bien, même si ce n'est qu'un rêve, c'est ce que je souhaite de tout coeur pour notre bonheur à tous.

Votre Maire
Noel Garidel



CONSEIL MUNICIPAL : séance du 9 novembre 1993

Absents : J.M. TILLY, J.M. KIEKEN

BUDGET SUPPLEMENTAIRE DU C.C.A.S.

Recettes : 8 958 F (Excédent de Fonctionnement reporté)
Dépenses : 8 958 F (Repas personnes âgées)

Adopté à l'unanimité des présents.

BUDGET SUPPLEMENTAIRE COMMUNAL

(Voir détail page suivante).

L'emprunt envisagé au budget primitif ne sera pas nécessaire pour terminer l'année.

Adopté à l'unanimité des présents.

DIVERS :

* Une délibération est prise pour l'utilisation de la dotation scolaire versée par le département (10 F par élève) soit 180 F.

* Le matériel existant étant très usagé, un devis sera demandé pour l'achat d'une photocopieuse destinée à l'école sous réserve qu'une subvention soit accordée par le conseil général.

* Le maire demande au conseil municipal des propositions pour les travaux à inscrire au budget de 1994 :

- renforcement du réseau d'eau de Malbosc
- portion de voirie
- normaliser l'écoulement des eaux usées du presbytère en vue d'une proposition de location.

INTERCOMMUNALITE

Après lecture du projet de statut A.V.A.N.S. concernant la création d'une éventuelle communauté de communes, aucune proposition nouvelle portant sur les compétences ne vient s'ajouter à celles du projet.

ACCUEIL des Sans Domicile Fixe (S.D.F.)

Madame Piolet, conseillère municipale, fait part à l'assemblée de la demande reçue sur la possibilité d'accueil pour une ou plusieurs nuits d'une personne S.D.F.

Après débat et pour répondre à une urgence éventuelle, le C.M. envisage de mettre à disposition des personnes démunies, de passage dans la commune, l'ancien local PTT équipé d'un simple couchage et éventuellement d'un chauffage d'appoint.

Le C.E.S. sera chargé de mettre le local en état et le matériel appartenant au comité des fêtes sera entreposé dans l'entrée de la bibliothèque.

Séance levée à 22 h 30.

Alice ICARD-DUGAS

BUDGET SUPPLEMENTAIRE 1993

FONCTIONNEMENT			
DEPENSES		RECETTES	
TOTAL	117.733,00	TOTAL	117.733,00
FOURNITURES		PRODUITS DOMANIAUX	
. Fournitures de bureau	2.000,00	. Location camping	10.000,00
FRAIS DE PERSONNEL		PRODUITS FINANCIERS	
. Personnel titulaire	3.000,00	. Intérêts prêts & créances	373,00
. Personnel non titulaire	3.000,00		
. Charges sociales 1	4.000,00	RECouvreMENTS / SUBVENTIONS	
TRAVAUX ET SERVICES EXTERIEURS		. Recouvrements divers	8.005,00
. Entretien bâtiments	10.000,00	. Participation Département	1.668,00
. Entretien voirie & réseaux	50.000,00	PRODUITS ANTERIEURS	
. Acquisition matériel	5.733,00	. Excédent de fonctionnement	97.687,00
. E.D.F.	20.000,00		
. Primes assurance	10.000,00		
FRAIS DE GESTION GENERALE			
. Documentation générale	2.000,00		
. Dépenses imprévues	8.000,00		
INVESTISSEMENT			
DEPENSES		RECETTES	
TOTAL	977.414,00	TOTAL	977.414,00
. Opérations non affectées	36.414,00	Excédent d'investissement reporté	250.416,00
. Batiments	10.000,00	Subventions Etat Voirie	11.781,00
. Matériel	11.000,00	Subvention Etat Piste Lafermigère	236.250,00
. Voirie	160.000,00	Subvention Départ. AEP Chabannes	48.000,00
. AEP Escous.	280.000,00	Subvention Départ. Piste Lafermigère	236.250,00
. Pistes Forestières	480.000,00	Subvention Départ. Matériel	5.482,00
		Subvention Départ. Voirie Trimestr.	2.735,00
		D.G.E. 2è part AEP Escoussous	184.000,00
		Vente Terrain	2.500,00

CONSEIL MUNICIPAL : séance du 31 janvier 1994

Absents : J.M. TILLY, J.M. KIEKEN

Absents excusés : Mme PIALET, M. CHAMBOREDON

(Ce compte rendu n'a pas été lu au conseil. Nous le publions pour vous tenir informés. Il est donc susceptible d'être modifié pour des raisons d'interprétation ou d'omission. Dans tous les cas, vous en serez informés).

LOCAL D'ACCUEIL SDF

comme prévu lors de la séance précédente, ce local a été nettoyé et équipé d'un couchage.

TRAVAUX AEP MALBOSC

Non réalisables avant 1995, le renforcement de ce réseau d'eau pourrait se faire en utilisant le trop plein de l'adduction desservant le hameau des Escoussous.

LOGEMENTS

Le logement du presbytère est loué depuis le 1er janvier. La demande de révision à la baisse du loyer du gîte de la cure n'est pas retenue à l'unanimité. Il est rappelé que les travaux d'assainissement sont prévus pour cette année.

CHEMINS COMMUNAUX

Le maire informe qu'il a reçu une demande de goudronnage sur un chemin de terre à Mourèdes (M. Garnier). Ce chemin étant privé aucune intervention communale ne peut, en l'état, être envisagée.

DEMANDES D'ACHAT DE TERRAIN COMMUNAL

Le CM ayant donné une suite favorable à la demande présentée par Michel Manificier et vu les résultats de l'enquête publique, fixe le prix de vente d'une parcelle de 3 M² (rue de la Mairie, en vue de la construction d'un escalier extérieur), à 250 F le M², les frais de notaire et de géomètre étant à la charge de l'acquéreur.

Pour la seconde demande concernant une parcelle de terrain à Sabuscles, il est proposé que 2 membres du C.M. se rendent sur place afin de déterminer si cette partie en bordure de route fait ou non partie du domaine communal.

REVISION TARIFS CONCESSIONS AU CIMETIERE

trentenaire à 350 F le M²

cinquantenaire à 500 F le M².

URBANISME

Certificat d'urbanisme négatif au lieu dit "Le collet". Le Maire informe que cette décision se fonde sur l'application de la loi dite "Loi Montagne", qui, pour les communes non dotées de Plan d'Occupation des Sols (P.O.S.), définit les zones (constructibles, agricoles, industrielles etc...) en fonction du règlement national d'urbanisme et, dans le cas présent, afin d'éviter l'habitat dispersé.

TRAVAUX ECOLE

L'association des parents d'élèves, consciente du peu de moyens financiers dont dispose la commune, apporte son soutien à la demande de subvention qui sera prochainement présentée au Département, en rappelant, dans son courrier, les conditions d'accueil à l'école fort dommageables pour les enfants (isolation défectueuse de la salle de classe, température maximum de 15°, fuites en cas de fortes pluies) et pour l'instituteur, dont le logement de fonction qui est difficilement chauffable, l'a conduit par grand froid à dormir dans la salle de classe.

Le Maire précise qu'un devis a été demandé aux Services de la D.D.E. pour ces travaux.

INTERCOMMUNALITE :

Le Maire fait part au CM du schéma proposé par la commission départementale en précisant que le délai pour se prononcer sur ce projet est de 3 à 6 mois.

Pour la commission informations : C. Brion

C.C.A.S. LE REPAS DE NOEL

C'est le dimanche 12 décembre 1993 qu'a eu lieu le repas des plus de 60 ans offert par la mairie et le C.C.A.S. à l'occasion de Noël.

Nous avons accueilli trois nouveaux qui viennent grossir le clan des plus de 60 ans. Ce sont Mme Oziol, Mme Vejux et Gérard Bastide. Qu'ils soient les bienvenus et pour longtemps car la vie commence à 60 ans chante Tino Rossi.

Dans la salle des fêtes parée pour la circonstance, une grande table était dressée, 34 personnes ont pris place autour. Un apéritif a d'abord été servi, il fallait bien ouvrir l'appétit pour pouvoir faire honneur au repas. Aussi, lorsque sont arrivées les entrées, tout le monde avait sa petite faim et puis le plat du jour étant du chevreuil, fort bien accommodé avec sa garniture de riz (Bravo au cuisinier), il fallait pouvoir apprécier. Merci aux chasseurs qui avaient offert gracieusement le chevreuil.

Pour faire glisser le dessert, le comité des fêtes avait offert le champagne. Nous avons été vraiment gâtés. Merci à tous.

Le maire a profité de la petite pause après le dessert pour nous parler de la marche de la commune, des travaux exécutés et de tout ce qu'il faudrait faire mais hélas, les moyens côté argent sont très limités.

Un accordéoniste est venu nous jouer quelques airs anciens que nous avons repris en chœur, puis la radio cassette a pris le relais. Valses et tangos se sont succédés et les danseurs ont pu se livrer à leurs ébats favoris. L'après midi a passé très vite, il faisait nuit lorsque nous nous sommes séparés.

Que 1994 vous garde tous en bonne santé et que le prochain Noël nous réunisse tous autour d'une bonne table.

Pour le C.C.A.S. Marinette Piolet.

DONS au C.C.A.S.

M. Maistre Raoul : 100 F

Mariage Louche Hélène : 443 F

ETAT CIVIL

Décès :

M. Balme Hermand le 12/12/1993 à Alès

Mme Mazzei Marie Rose le 4/02/94 à son domicile de Mourèdes.

Mariage :

Le 20/11/93 de Hélène Louche avec Roland Débroas.



LE COMPOIX DE MALBOSC (Suite)

AUBRIAS/BEDOUSSES

Jean LAGANIER

4 pièces de terre : les Pèges,
l'Elzède, le Vignal Total : 1s 3d

Jacques POLGE

Maison, labour, fruitiers, jardins
et châtaigniers. Du pied, le chemin
ferré, du chef en pointe et d'un
côté Louis Courbe, de l'autre
Balthezard Borne. 1 s.

Claude BORNE

Une pièce terres. Terroir de
l'Elzède. Du pied le chemin du
Vignal, du chef le Serre du Goulet,
d'un côté Jean Laganier, d'autre les
terres hermes. 4d.

Mouyze PEYRIC

Terres : châtaigniers et pré
"Patrigalet", du pied hoirs de Jean
Mourier et Marguerite Pageze, du
chef et d'un côté Louis Pagès,
d'autre côté Jean Laganier et hoirs
de Jean Mourier. 9d. Autre pièce "la
Rouvière". 4d. Total : 1s 1d.

Noël PEYRIC

3 pièces terre Vignal, Moulles,
Elzède. Total 1s.

Jean MARTIN

4 pièces Elzède, la Rouvière, Vignal
Total 1s 1d.

Louis PAGES

Pièce "Patrigalet et Las Pegès" 7d.

Jean PERTUS

4 pièces Patrigalet, Elzède, Vignal.
3s 2d.

Jean PEYRIC

4 pièces Patrigalet, la Rouvière, le
Vignal, l'Elzède. 1s 7d.

Pierre BORNE

4 pièces tras Labidouze, las Pegès,
le Vignal, l'Elzède. 2s 6d.

Hoirs d'Antoine CHAZAL

2 pièces Labouscharade, le Crouzas.
2d.

Claude MARTIN

Ses maisons, vigne, labour, jardin
et châtaigniers. L'Elzède et la
Fumade. Du pied, Jean Domergue, du
chef le chemin ferré, d'un côté Jean
Laganier, d'autre le vallat de la
fumade. 3s 8d. 2 autres pièces au
Vignal : 3d et 2d.

Claude DURAND

2 pièces au Vignal, 1 pièce à
l'Elzède : 5d

Jean DUMAS

1 pré au terroir d'Aubrias "la
Combe" : 7d.

Jeanne DURANTE

1 pièce terroir d'Aubrias "la Combe"
1s 4d.

Guillaume COUBE

1 pièce terroir de la Molle
(châtaigniers) 5d.

Estienne PIALET

4 pièces les Peges et Patrigalet,
les Plansounedes, Chananiac, la
Devèze. 1s 4d.

Jean BRUGEDES dit Pigeres

3 pièces la Pradasse, Pessebouf, le
Clause 9d.

FOURNIELS

Claude PAGES, seigneur de la Vernède

Maison, cour, courtil, four, labour,
châtaigniers, jardin. Du pied valat
des Abouradous, d'autre pied le
chemin allant de Fourniels à
Malbosc, côté André Pagès et J.
Maistre. Total 31 16s 6d.

André PAGES

Maison, cour, courtil pré, jardin.
Pied formant limite les vallats,
chef le serre, d'un côté le Sr de la
Vernède et A. Maurin, d'autre David
Pessoul. 11 8s 11d.

Antoine MAURIN

Pièce pied, chef et d'un côté le Sr
de la Vernède, d'autre G. Lambert et
D. Pussol et Sr de la Vernède : 11
3s 2d.

Hoirs de Jean MAISTRE

Maison, cour, courtil, grande
chênevière, pré. Pied le chemin de
l'église, du chef le Sr de la
Vernède et A. Maurin, d'un côté le Sr
de la Vernède, d'autre André Pagès.

Maître Noël PAGES

Une pièce contenant maison, pré,
vigne et châtaigniers, labours. Du
pied en faisant pointe Claude Rieu,
du chef le Serre, d'un côté le
vallat David Peyssoul et Jean
Evesque en faisant escalier, le
chemin qui va d'Aubrias à Malbosc,
de l'autre Antoine Chaulier, Jacques
Durand, Antoine Maurin et Jean
Maistre. 17s 5 d.

David PEYSSOUL

Pied Sr de la Vernède, chef d'André
Pagès, d'un côté et de l'autre G.
Lambert. 6s 2d.

Guillaume LAMBERT

Maison, cour, courtil, pré, four.
Pied Sr de la Vernède, chef A.
Maurin, côté D.
Peyssoul d'autre le dit Maurin.
7s.

David PEYSSOUL
Pied escaliers le chemin et G.
Lambert, chef faisant pointe Sr de
la Vernède, côté A. Pagès, d'autre
Sr de la Vernède : 5s 8d.

Jean DURAND de la Draye
Pied valat de la cousine et
J. Maistre, côté de Chassaleyre le
dit maistre et d'autre Sr de la
Vernède. 11s 4d.

Cath. CHAMBON 4 d.

PLAISSE (*)

Sr DURAND
Maison, cour, courtil, labour,
fruitiers. Du pied le chemin, du
chef Jean Pierre et d'autre
Marguerite Pageze. 2s 7d.

Guillaume TRIAL
Maison, cour, courtil, pré. Du pied
vallat de la saume, d'autre pied
vallat de Chabanes, côté P. Trial et
Louise Chambonne, d'autre J. Trial,
M. Nadal, J. Chastanier. 9s 6d.

Louise CHAMBONNE
Ses maisons, cour, courtil, vigne,
jardin, pré, labour, chataignier. Du
pied le vallat de Chabanes, d'autre
pied le vallat de la Saume, d'un
côté Jacques Castanier et Guillaume
Trial, d'autre le dit Guillaume,
Pierre Trial. 2 3s 4d.

Maître A. PAGES baille
Maison, cour, courtil, four, verger,
fruitiers, châtaigniers. Pied Jeanne
Tessier, Sr Pagès, chef Messire
Chambon et 1/2 chemin allant à
l'église, côté J. Chastanier, Sr de
la Vernède, J. Pagès baille et P.
Lichère, J. Nadal, d'autre le dit
Pagès, J. Peyssoul, Nadal, Lichère.
19s 3d.

Maître J. PAGES baille de Tarabias
Pied Margte Pageze, Sr de la
Vernède, messire J. Pelecuer prêtre,
G. Trial, chef les dit Pagès, M.
Nadal, A. Pagès, ledit Pelecuer, P.
Lichère, côté ledit Lichère, Nadal.
19s 7d.

P. LICHÈRE
Maison, cour, courtil pré fruitiers.
Du pied Jacques Nadal, du chef A.
Pagès, des deux côté Jean Pagès. 4s
2d.

Marguerite PAGES
Maison, du pied Benoit Chanallier et
d'autre part le chemin. 2s 9d.

Marguerite NADAL
Maison cour et courtil, pré du pied
Margte Pageze, du chef le chemin
public, d'un côté Jean Pagès,
d'autre Jean Trial. 1s 5d.

Jean TRIAL fils de Pierre
Maison, cour, courtil, terres du
pied en pointe le chemin, du chef
Jacques Nadal, du côté Pierre Borne.

Margte Pageze et Benoit Chanallier.
9s 3d.

Messire J. PELECUER prêtre.
Maison, courtil. Pied le chemin,
chef l'église et le cimetièrre, côté
maison de charité (?), d'autre le
chemin. 1s 6d.

Jacques NADAL
Maison, cour, courtil, labour,
fruitiers, pré, du pied J. Pagès et
le cimetièrre, du chef le serre et

Messire Pelecuer prêtre et Jacques

Castanier. 16s 7d.

Jacques CHASTANIER
Maisons, cour, courtil. Du pied
Antoine Pagès, du chef le chemin et
J. Trial et Sr de la Vernède. 9s 5d.

Benoit CHANALLIER
Maison, petite place. De trois parts
Jean Trial d'autre Margte Pageze. 1s
5d.

LE MAS

Cath. NADAL
Maison, cour, courtil. Du pied
Pierre Nadal et Cath. Nadal, du chef
Jacques Pagès, de côté Jean Vinissac
et Guil. Guiraud. 1s 6d.

G. CHAMBOREDON
Une maison, du pied et du chef
Guill. Guiraud, de côtés J. Pagès et
Antoine Dumas. 6s 3d.

Pierre NADAL dit Gervais
Maison, cour. du pied Pierre Borne,
du chef autre Pierre Nadal et de
coté Guill. Chambon. 3s 9d.

Anne DURAND
Maison, cour. Du pied Pierre Nadal,
du chef autre Pierre Nadal, de côtés
Guillaume Guiraud et Cath. Nadal. 3s
2d.

Hoirs de Guillaume CHAMBON
Maison, cour. Du pied le chemin, du
chef Antoine Pagès, de côtés Jean
Chamboredon et Pierre Borne. 8s 5d.

Pierre BORNE
Maison, cour, courtil. Du pied Jean
Vinissac, du chef Pierre Nadal et de
côtés Guill. Chambon et Antoine
Dumas. 4s 8d.

Sr PAGES Capitaine (Tt. Jean Nadal)
Ses maisons, terres. Du pied Guill.
Chambon, du chef Antoine Dumas, des
côtés ladite Dumas, Jean
Chamboredon, Catherine Nadal et
Guillaume Guiraud. 19s 3d.

Pierre NADAL (au nom de sa femme)
Du pied et du chef Anne Durand, de
côtés Jacques Pagès et Guillaume
Chambon. 6s 6d.

(*) PLAISSE est l'ancien nom de la partie haute du village de MALBOSC chef lieu

Antoine DUMAS

Ses maisons, terres. Du pied Jean Chamboredon, du chef Guillaume Guiraud, de côté ledit Chamboredon. 9s.

Jean VINISSAC

Maisons et terres. Du pied et du chef Pierre Borne, de côtés Guillaume Chambon et le chemin. 8s 3d.

J. PAGES (au nom de sa femme)

1 pré, jardin "le Trelhias", du pied Jean Chamboredon, du chef Jeanne Teissier, de côté Jaques Pagès et Pierre Nadal. 2s 6d.

Jeanne TEISSIER

Maison, cour, terre. Du pied le chemin et Anne Durand, d'autre Jacques Pagès, de côtés Antoine Dumas et ledit Pagès.

P. MATHIEU

Ses maison, du pied et d'un côté Pierre Nadal, du chef Antoine Pagès et d'autre côté le chemin. 1s 9d.

Pierre NADAL fils de Louis.

2 pièces : Darbousset et les Eschaliers. 1s 6d.

Sr PAGES de Chambonalès

Moulin. Pied rivièrre, chef P. Borne et Guill. Chambon, a devers Jeanne Tessier, Sr Durand et d'autre, Sr de la Vernède et le Valat de Chabanes. 1l 3s.

CHABANES**Guillaume THOMAS**

Ses maisons, cours, coustil, labours, du pied Jacques Nadal et Bathélémy Allegre, du chef Jean Piolet, d'un côté Bathézaré Nadal, d'autre Margte Pageze. 17s 5d.

Autre pièce avec maison vigne, pré, chataigniers, jardin, pièce appelée le Serret. Du pied le Vallat, du chef et d'un côté Guill. Couzin, d'autre Pierre Trial.

Maison du pied le chemin, du chef et d'un côté Jean Piolet, d'autre Margte Pageze, chemin entre deux.

Simon MATHIEU

Ses maisons et place, du pied Pierre Trial et de toutes autres parts Martin Bauzon. 1s 7d.

Balthezard DURAND

Ses maisons, cours et courtil, du pied et d'un coté Jean Piolet partie Jean Roux, du chef Pierre Trial, d'un côté Guillaume Couzin. 13s 8d.

Jean PIALET

Ses maisons, cour, courtil, pré fruitiers et chataigniers, du pied faisant plusieurs escaliers Guillaume Thomas et Guillaume Couzin, jacques Nadal, Pierre Trial et le dit Couzin, du chef Jean Roux et B. Durand, d'un côté M. Bauzon et

ledit Durand, d'autre J. nadal, P. Trial. 1l 2s 8d.

Guillaume COUZIN

Ses maisons, cour courtil, labour, fruitiers. Du pied B. Durand, du chef G. Thomas, d'un côté Jean Piolet. 8s 4d.

Barthelemy ALLEGRE

Ses maisons, petit courtil, du pied Martin Bauzon, du chef Guillaume Thomas, d'un côté Jacques Nadal et Guillaume Thomas, d'autre côté B. Nadal. 6s 5d.

Maître Martin BAUZON (Tt Francois Mathieu - Jean Mathieu)

Ses maisons, cour, courtil, labour, fruitiers, du pied Guillaume Thomas et Simon Mathieu, Pierre Trial et Jean Roux, du chef le chemin et B. Nadal et B. Allegre, d'un côté J. Nadal, d'autre le chemin du four. 19s.

Maître Jean BAUZON notaire royal (Tt Jean Pierre)

Uniquement des propriétés "terrains" 4s 2d.

Marguerite PAGERE Veuve de Jean Jaussal.

Ses maisons, cour, courtil, labour, vigne, fruitiers et chataigniers. Du pied le chemin, Jean Piolet, Martin Bauzon et Guill. Thomas, du chef faisant pointe et d'un côté le chemin et Jacques Nadal et le four, d'autre côté Guillaume Couzin et Martin Bauzon. 8s 6d.

Pierre TRIAL

Ses maisons, cour, courtil, du pied Jean Rous et B. Durand, du chef Martin Bauzon, d'un côté Jean Roux d'autre, G. Couzin. 13s 6d. autre pièce avec maison, cour et courtil, du pied le vallat, du chef Guillaume Trial, ensemble des 2 côtés.

Au Chastel, un maison avec petit jardin, du pied le 1/2 chemin, du chef Pierre Perrier, de côtés Jean Dumaze et Estienne Perrier.

Jacques NADAL

Ses maisons, cour, courtil et petit labour, du pied Jean Roux, du chef et d'un côté Margte Pageze, d'autre le chemin et Jean Roux. 14s 6d.

Jean ROUX

Ses maisons et chazal, du pied Jean Piolet, Jacques Nadal, du chef Pierre Trial, de côtés ledit Nadal et ledit Trial. 9s 10d.

Balthezard NADAL

(Tt Jean Pierre)
Ses maisons, cour, courtil, du pied Martin Bauzon, du chef Pierre Compatrich, de côté Marg. Pageze, Barthelemy Allegre et G. Thomas. 15s 10d.

Hoirs de Jean JAUSSAL

3 pièces terre. 1s.

ESCOUSSOUS

Antoine PERRIER

Ses maisons, cour, courtil, du pied Jean Pagès, du chef Pierre Cousin et Claude Nadal, de côtés Louis Durand et le chemin. 19s 10d.

Autre pièce avec maison, vigne, labour "Lou Mas Souteyre", du pied en faisant plusieurs escaliers Jean Brugèdes, Louis Durand et Jeanne Brugèdes, du chef le serre de la Journache et terre du Sr Robert, de côtés Antoine Mourier, Jean Brugèdes, vallat entre deux et Claude Nadal. 6s 6d.

Louis DURAND

(Tt Jean Perier)

Ses maisons, cour, courtil, terre, lab. fruitiers, chenevière, jardin, du pied le chemin, du chef en faisant escaliers Jean Brugèdes, guillaume Jaussal, des deux côtés le chemin. 12s 5d.

Jean BRUGEDES

Ses maisons, cour, courtil, du pied Guillaume Jaussal et Louis durand. De toutes autres parts, le chemin. 9s.

Barthélémy GEBELIN

Pas de maison, plusieurs terres chataigniers, pré, jardin. 1s 9d.

Jacques BRAYC

(au nom de sa femme)

Ses maisons, cour, courtil, pré, fruitiers, du pied François Mathieu, Pierre Mathieu, du chef le dit François Mathieu, des deux côtés le dit Perier. 2s 10d.

Antoine MOURIER

Ses maisons, cour, courtil. De toutes parts Jean Pagès de Tarabias. 11s 8d.

Suzanne COUSINE

Ses maisons, cour, courtil et petit labour, du pied Louis Durand, du chef Jean Pagès, des 2 côtés hoirs de Cath Cousine. 2s 5d.

Pierre COUZIN

Ses maisons, cour, courtil, du pied François Perier et Claude Nadal, du chef Suzanne Cousine, de côtés le chemin et Louis Durand. 6s 8d.

Louis CORDIER

Ses maisons, petit jardin, du pied le chemin, du chef autre chemin, de côtés Jean Brugèdes et Claude Nadal. 1s 9d.

Hoirs de Maître Antoine NADAL

Notaire. 3 pièces 1s 10d.

Jean PAGES

Ses maisons, cour, courtil, terre, labour, chataignier (Chatanet) du pied le chemin et hoirs de Cath Cousine, du chef Pierre Mathieu en faisant escaliers Suzanne Cousine et autres. D'un côté Jean Pagès baille, d'autre Louis Durand. 6s.

Pierre MATHIEU

Ses maisons, cour, courtil, pré, fruitiers, jardin, du pied en faisant escaliers François Mathieu, du chef ledit Mathieu. 10s.

François MATHIEU

Ses maisons, cour, courtil, terre labour, vigne, fruitiers, jardin et chataigniers, du pied plusieurs escaliers, Guillaume Loubat, du chef le Chavirial, de côtés, Jacques Brayc et Pierre Mathieu. 6s 3d.

François PLAISSE Sieur de la Pauze

(Juge) 1 pièce Chatanet, maison plassage. 2d.

Guillaume JAUSSAL

Ses maisons, courtil, du pied Louis Durand, du chef Jean Brugèdes, d'un côté ledit Durand faisant escalier au courtil, d'autre le chemin. 3s 5d.

Hoirs de Catherine COUZINE

Ses maisons, cour, courtil, du pied Pierre Cousin, du chef Jean et autre Jean Pagès, de côté Pierre Plaisse et le chemin. 1s 4d.

Claude NADAL

Une maison avec sa place au devant, du pied et d'un côté François Perier, du chef et d'autre côté Pierre Cousin. 3s 7d.

GRENHOLLIES

Pierre FAGES Sieur du Curtil

Maison, mas de Grenollhies, du chef et d'un côté le Sr de Malbosquet, d'autre côté Pierre Perier, du pied Simon Mathieu. 8s 7d.

Pierre ROBERT Sieur de Malbosquet

Une maison, courtil et chazal au mas de Grinhollies, du pied Simon Mathieu, du chef et d'un côté Pierre Faget, d'autre côté Pierre Perier. 1s 7d.

A SUIVRE...



ECHOS DE L'ECOLE

Une visite chez Claude, le potier de Malbosc

FABRICATION DE LA POTERIE

(Emilie, Jérôme, Jonathan)

① **Quelles sont les étapes ?**

- * Tamiser la terre avant de la travailler.
- * Au début, faire une boule de terre et puis la centrer sur le tour.
- * Ouvrir la boule, monter la terre de bas en haut avec les doigts.
- * Galber la poterie.
- * Utiliser les languettes de plastique pour affiner la poterie.
- * Finition constitution d'un rebord.
- * Construire un bec verseur.
- * Décoller la poterie du tour avec un fil à couper le beurre.
- * Sécher et passer au papier de verre puis mettre au four.
- * Emailler la poterie avec un pinceau.
- * Deuxième passage au four, cirer la poterie à la fin.

② **Quels sont les outils utilisés ?**

- * Un tour, un four, un fil à couper le beurre et plusieurs lamelles de forme différente, les bacs à eau, le pinceau et le poinçon.

③ **Quelle est la température de cuisson ?**

Le grès cuit à 980° et la faïence à 1200°.

④ **Quelle genre de terre utilises-tu ?**

Cela dépend, du grès, de la faïence, suivant leur utilisation (four feu, décoration).

CREATION D'UNE POTERIE

(Lauréline, Nora)

① **Quelle est la première poterie que tu aies faite ?**

- Je voulais faire un pot mais ça n'allait pas, alors j'ai enlevé de la terre jusqu'à ce que cela devienne une assiette.

② **Comment obtient-on une poterie régulière ?**

- Je centre la poterie bien au milieu du tour, je me sers de petites baguettes que j'ai faites moi même.

③ **Quelles sont les poteries réalisées le plus souvent ?**

- Je fais des terrines plus souvent que d'autres poteries car c'est plus facile.

④ **Quels objets faites vous en poterie ?**

- je fais des vases, lampes, bougeoirs, pots, poêlons, jattes, tasses, assiettes, plats, bols, carafes, terrines.

- ⑤ **Travaillez-vous seul ?**
- Je travaille avec un ami (sculpteur de terre)
- ⑥ **Prenez-vous des modèles ?**
- Non, mais il m'arrive de m'inspirer de vieilles poteries.

QUESTIONS D'ORDRE PROFESSIONNEL

(Fleur, Benoit, Pablo, Shani)

- ① **Pourquoi as-tu choisi d'être potier ?**
- Je n'ai pas vraiment choisi de l'être.
- Je me suis inspiré de modèles qui appartenait à ma grand-mère.
- ② **A quel âge as-tu commencé ?**
- J'ai commencé à l'âge de 26 ans.
- ③ **Apprends-tu ton métier à d'autres gens ?**
- J'aimerais apprendre à d'autres gens, leur faire goûter la terre.
- ④ **Est-ce qu'il y aura des stages pour enfants ?**
- Il y en aura, mais pas pour l'instant.
- ⑤ **Où prends-tu la terre ?**
- Je la prends dans une maison où la terre est déjà tamisée et travaillée.
- ⑥ **Travailles-tu tous les jours ?**
- Je ne travaille pas tous les jours.
- ⑦ **Quelle est ta clientèle ?**
- Les personnes qui aiment les choses naturelles.

Un document illustré de photos sur le même thème, réalisé par les C.P. et CE1, est affiché dans la salle des fêtes de Malbosc.

" INFORMATIONS MUNICIPALES " 1993

RECETTES	4.365,42		
SOLDE 1992	2.485,42		
ABONNEMENTS	1.880,00		
M. BESSON M.	50,00	M. TILLY	150,00
M. CARDINAUX M.	50,00	M. CASTANIER F.	50,00
M. COUBES S.	50,00	M. THEURET	100,00
M. DEPAUW	150,00	M.MME PIALET M.	50,00
M. DHENIN	60,00	MME COUBES A.	50,00
M. DURAND R.	50,00	MME COUBES R.	50,00
M. GAL	50,00	MME DELGORGUE	100,00
M. MIERJEZEWSKI	100,00	MME DUTOIT	50,00
M. MME LEMAL	100,00	MME JEANMOUGIN	60,00
M. NADAL	50,00	MME LABADENS	150,00
M. OZIOL J.L.	50,00	MME MESTRE	50,00
M. ROCHE C.	100,00	MME POUDEVIGNE	60,00
		MME REY S.	100,00
DEPENSES	2.357,43		
PAPETERIE	2061,43		
ENVOIS PTT	296,00		
SOLDE AU 31/12/93		2.007,99	

Nous remercions tous les abonnés pour le soutien qu'ils apportent à ce modeste journal et, par là même, à la petite équipe de bénévoles qui le conçoit et le réalise.
N'hésitez pas à nous écrire !



Festivités à venir !

En mai : Concours de pétanque (Comité des Fêtes)

En juin : Journée "vers à soie" d'hier à aujourd'hui, vos témoignages et les nouvelles techniques de sériciculture (C. M. Brion)

En Juillet : 1ers samedi et dimanche : Fête Champêtre (Comité des Fêtes)

(Les dates et programmes précis vous seront communiqués ultérieurement)

BREVES ...

ECOBUAGE : une longueur d'avance pour votre sécurité

N'offrez rien au feu, débroussailliez !

Les mesures obligatoires :

Débroussailliez dans un rayon de 50 m autour de votre maison et autour de vos installations (Code forestier Art. L 322-3)

Nettoyez autour des récipients de gaz et des dépôts de fuel domestique.

Nous vous rappelons que la pratique de l'écobuage est soumise à déclaration à faire en mairie.

RAMASSAGE DU VERRE

Un conteneur est en place depuis mars 1993 au chef lieu, sous l'école et pour preuve de son utilité, la société Solover a récupéré entre avril et décembre 1993 **3 T 100 de verre...**

De quoi décharger quelque peu les conteneurs d'ordures ménagères !

ENLEVEMENT DES "MONSTRES"

Les personnes désireuses de se débarrasser d'objets encombrants (tels cuisinière, ferraille, téléviseur, sommier etc, etc...) doivent s'adresser à la mairie qui se chargera de demander l'enlèvement de ces "monstres" auprès du SICTOBA.

BIBLIOTHEQUE : lire, lire...

Le bibliobus vient de passer et un grand choix de livres (plus de 600 !) est à votre disposition à la bibliothèque, située au dessus de l'école.

N'hésitez pas à venir les découvrir : documentaires, histoire, livres pour enfants, géographie, cuisine, voyages, romans, philosophie, bandes dessinées, régionalisme, bibliographie, poésie etc.. de quoi satisfaire toutes les curiosités !

Ouverture les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 12 h à 13 h 30. (Vous renseigner auprès de Framboise Aubier au 75 36 93 34 si ces horaires ne vous conviennent pas).

REMERCIEMENTS

M. et Mme Henne Florence et Frank remercient M. et Mme Icard pour le service qu'ils leurs ont rendu et pour leur gentillesse.

Le miel, le meilleur aliment sucré naturel

Cet article a été relevé dans le livre *Mal au dos* de Joseph-Edouard Pallardy de l'Etang, docteur en chiropractie, lauréat de la faculté de chiropractie de Chicago, ancien interne de la clinique privée du docteur Oliver à Marion Indiana (USA), professeur de yoga MKDE.

L.S.

Chacun sait que le miel provient du nectar des fleurs recueilli par les abeilles, transporté par elles à la ruche, puis concentré et mûri dans les alvéoles qui constituent les rayons de la ruche.

Tous les miels sont bons

Il existe un très grand nombre de variétés de miels, selon les régions et les fleurs dont ils proviennent. Mais que le miel soit blanc ou plus ou moins coloré, liquide ou solide, il a toujours une composition à peu près identique et il est surtout riche en sucres assimilables, qui constituent environ trois quarts de son poids. C'est sous un petit volume un aliment extrêmement concentré et la seule matière sucrée vivante, parce qu'elle contient des diastases et des vitamines dont sont dépourvus les sucres industriels que l'on peut appeler par contraste des éléments morts.

En effet, dès 1914, Mme Lucie Brandoin, la diététicienne bien connue, membre de l'Académie de médecine, démontrait que pour être utilisé par l'organisme, le sucre doit être consommé en même temps que les vitamines hydrosolubles du groupe B. Rien de semblable pour le miel qui les contient à peu près toutes et que notre organisme peut assimiler sans aucune transformation ultérieure et sans fatigue.

Ce qui compte dans une ration alimentaire, ce n'est pas la quantité, mais la qualité de cette ration. Un excès de sucre est toujours nuisible, un excès de miel ne l'est jamais, car les substances catalytiques qu'il contient entrent aussitôt en jeu ; elles excitent les organes à absorber une plus grande quantité de sucre (miel), d'où augmentation de l'énergie produite.

On fait sur le cœur d'une grenouille des expériences impressionnantes. L'animal étant insensibilisé, le cœur

continue à battre en dehors de l'organisme et cela pendant un certain temps. Si, au moment où les battements deviennent faibles, on injecte dans les vaisseaux sanguins une solution de sucre raffiné, rien n'est changé ; mais si on injecte la même quantité de miel, on obtient un effet qui touche presque au miracle ; le cœur se remet à battre, les pulsations s'amplifient et redeviennent normales. L'intensité des contractions cardiaques est dix fois plus forte qu'au début. Par conséquent, et de nombreuses expériences faites sur les humains, le miel augmente la puissance du cœur sain et fortifie le cœur malade.

Mais le miel contient encore bien d'autres substances remarquables qui manquent maintenant, pour la plupart, dans nos aliments si purifiés, si travaillés et si transformés qu'ils ont perdu la plus grande partie de leur valeur biologique.

Les matières minérales du miel sont riches, en effet, en oligo-éléments naturels, provenant du sol par l'intermédiaire de la sève élaborée qui transmet du nectar et qui sont indispensables à la vie. Ces oligo-éléments comprennent des acides phosphoriques : du fer, du potassium, du calcium, du sodium, du magnésium, du manganèse, du cuivre, etc. Ils n'ont subi aucune transformation, aucun raffinage, ils sont purs et naturels, et comme tels constituent un véritable bienfait pour les consommateurs de miel.

Les praticiens de 75 à 80 ans ne sont pas rares, et fait à noter, chez eux les cas de cancer sont rarissimes, parce que, comme la plupart de nos contemporains, trompés souvent par des réclames fallacieuses, ils ne sont pas écartés de l'alimentation naturelle, dont l'absence provoque toutes ces maladies, ces malaises dont il ne faut pas chercher autre part la cause. ■

Joseph-Edouard
PALLARDY DE L'ÉTANG

La maison aux abeilles

**« La maison des abeilles »,
parue dans la Gazette
apicole d'octobre 1936 :
est-ce un conte, une
légende, un récit
poétique ? Qu'importe...
c'est un moment de plaisir
que nous vous faisons
partager.**

**Merci à M. Guglielmi qui
nous a adressé ce texte.**

L.S.

On l'appelait la maison aux abeilles. Il y a quelque cinquante ans – dit la chronique – un homme de la ville était venu l'habiter. Il atteignait alors la soixantaine. Sans embonpoint et sans rides, très grand, très droit, il eût paru beaucoup moins n'eût été l'aveu de sa barbiche blanche.

D'abord, on se méfia. Qui était-il ? Quel mobile l'avait poussé, hors de son clan, jusqu'en ce village abrupt de Savoie ? Curiosité qui fit place, très vite, à une autre... Le Parisien (on le nommait ainsi, peut-être à tort) disposa des ruches autour de sa maison. Ce qui était conforme à l'industrie locale.

Mais la mère Anthelmette – qu'il employait plusieurs heures par jour à son ménage de célibataire – rapporta d'étranges choses... Elle avait assisté à la réception des abeilles. A l'en croire, ayant ouvert les délicats colis, il avait pu se saisir des reines et de leurs suites, les tenir sur sa paume, caresser leurs corselets lisses, enfin placer chaque maison royale dans chaque ruche sans que les bourdonnantes bestioles se fussent, un instant, révoltées.

Plus tard, elle affirma qu'il ne revêtait ni masque, ni bottes, ni gants lorsqu'il allait décharger les cadres.

Peureusement, la bonne femme prétendait : « Ils se parlent ».

Les autres éleveurs du village, et parmi eux *Monchu le Mare*, comme on prononce là-bas, et M. le curé, voulurent en avoir le cœur net.

Or, il leur fallut bien se rendre à l'évidence : le « charmeur d'abeilles » opérait visage et mains nues mais en fredonnant une singulière mélodie sur deux notes.

« De quoi que vous leur chantez là ? interrogea un paysan. »

Mais l'autre ne répondit pas.

Aussi, quand ils l'eurent quitté, l'un des visiteurs s'enquit-il auprès de M. le curé :

« Qu'en dites-vous, not'doyen ? »

– Saint François d'Assise ne parlait-il pas avec les oiseaux ? répartit l'homme d'église. »

A quelque temps de là, un apiculteur fut victime d'une mésaventure courante : l'envol d'un essaim. Pour ramener les fugitives, il recourut au traditionnel tam-tam des casseroles.

Hélas ! il eut beau taper, taper, vigoureusement soutenu par une bande de garnements, les abeilles ne revinrent pas.

« Voulez-vous que j'essaie ? proposa le charmeur, mis au fait. »

Et il entonna son étrange murmure à deux notes.

Comme un vent qui s'élève, l'incantation s'enfla. Les feuilles des arbres s'agitèrent. Les herbes des prés se couchèrent en sifflant. Les nuages même semblèrent glisser plus vite. Alors, de la forêt proche se détacha la grappe mouvante des évadées. A mesure qu'elle approchait, le souffle cadencé de l'homme diminuait d'ampleur. Les feuilles n'eurent plus qu'un balancement doux. Les herbes des prés, une moire légère...

Puis, tout s'apaisa.

La dernière du bataillon déserteur avait réintégré son poste.

Notre homme avait bien 80 ans – dit-on – lorsqu'il mourut. Comme elle

eut accompagné un héros, une foule, grossie de tous les villages environnants, suivit sa dépouille.

N'affirme-t-on pas que le curé – aussi vieux que le défunt – donna l'absoute au-dessus d'un catafalque recouvert d'un vivant drap d'or ? Les abeilles n'auraient regagné leurs ruches qu'une fois la cérémonie terminée...

« Je lègue à la commune ma maison, mes terres et tout ce qu'elles contiennent – disait le testament du disparu – à charge, pour elle, d'entretenir avec soin les petites compagnes de mes dernières années... »

Avait-il cru que la vie, derrière lui, resterait immuable ?

Le vénérable doyen, puis *Monchu le Mare*, puis d'autres le suivirent. Hélas ! une jeune municipalité prit en mains les destinées de la commune.

On traça des routes. Des fontaines jaillirent. On put s'éclairer à l'électricité. Le progrès s'installait. Il arriva que la « Maison aux abeilles » s'avéra gênante. Sur son emplacement, on devait construire la Poste.

Quant aux ruches, le nouveau maire déclara, simplement, qu'il les mettrait aux enchères.

Il n'eut pas cette peine.

Le lendemain même de cet arrêté municipal, chacun s'éveilla avec le sentiment vague que quelque chose, dans l'air, avait changé.

Et ce n'était pas une illusion.

Non seulement les abeilles promises à la vente publique avaient disparu, mais avec elles toutes celles de la commune.

Or, plus d'un habitant prétendit avoir, bien avant l'aube, surpris un rumeur indéfinissable et qui se prolongea longtemps : une sorte de mélodie sur deux notes.

Du moins, voilà l'histoire, telle qu'elle me fut contée, en ce village de Savoie, où nul n'a plus réussi jamais – paraît-il – à acclimater les chantantes fileuses de miel.

Jean PORTAIL
du Petit Journal