Le mot du Maire

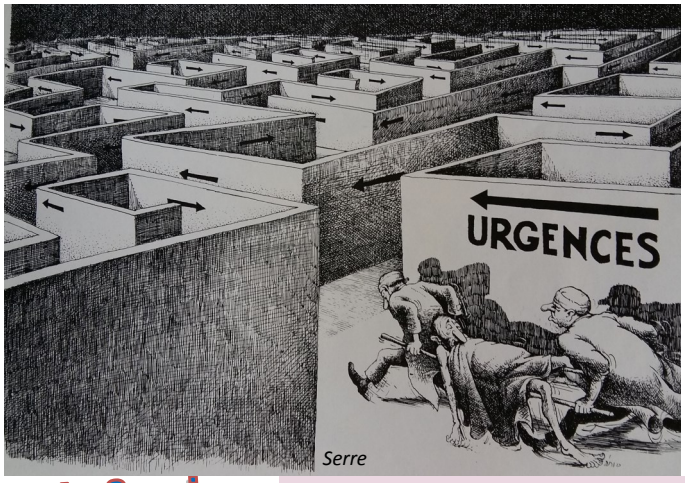
Bonjour à tous,

Printemps 2020

En janvier dernier, dans ce même bulletin, j'annonçais une année 2020 avec de grands changements.
Mais j'étais évidemment loin de penser à ce que nous vivons actuellement.
Cette pandémie mondiale qui nous oblige à rester confinés chez soi, est un événement qui nous marquera très longtemps. Les conséquences qu'elles soient économiques ou sociétales affecteront notre vie future. Notre quotidien en sera bouleversé.
Sur la commune nous avons mis en place quelques mesures.
La première est la fermeture au public de la mairie, mais le service est assuré tous les mardis par notre nouvelle secrétaire Lætitia qui a remplacé Benjamin fin février.
Notre nouvel employé communal, Éric, a également pris ses fonctions en janvier et travaille en partenariat avec son prédécesseur Titi. Les travaux de la tour et du four communal ont bien avancé et nous espérons, lorsque le confinement sera terminé, pouvoir l'inaugurer par une journée pizza.
La solidarité entre habitants fonctionne bien puisqu'il a été mis en place, au village, une livraison hebdomadaire de certains produits de première nécessité.

Le 15 mars, les citoyens de Montaulieu ont élu un nouveau conseil municipal, avec un renouvellement de 4 nouveaux conseillers.
Mais, avec le confinement obligatoire à partir du 17 mars, le nouveau conseil n'a pu désigner le maire et les adjoints. Donc, c'est l'ancien conseil qui continue de diriger les affaires courantes de la commune jusqu'à cette élection qui devrait pouvoir se dérouler fin mai ou début juin.
Le budget, toujours excédentaire, avait été voté avant le confinement (en février) et donc la commune peut fonctionner normalement.
Par décret ministériel, le maire peut accomplir certaines tâches. C'est ainsi que les subventions aux associations ont pu être versées sans avoir à prendre de délibération.
Nous avons ainsi versé notre quote-part au Pôle sanitaire et social de Curnier, qui est, en ce moment, d'une grande importance.
Des festivités avaient été programmes pour ce printemps et été. Malheureusement rien ne pourra avoir lieu avant mi-juillet si nous arrivons à la fin de cette épidémie.
Pour l'instant il y a uniquement la chorale du Delta de Coline Serreau qui a programmé sa venue le 7 août à 21h. Espérons que nous pourrons l'accueillir convenablement comme nous le faisons depuis plusieurs années.
Pour terminer, je tiens à remercier les nouveaux conseillers en charge de la communication qui, nous l'espérons, pourront assurer ce bulletin trimestriel pour les 6 ans à venir.
A bientôt et en attendant restez chez vous.

Le Maire.



Petit proverbe provençal
de Paul Farnoux

« A la Dimenche dei Ramèus,
se branta lo ramèu,
branterà fins Sant Michèu »

Traduction : Au Dimanche des Rameaux,
si le rameau bouge,
il bougera jusqu'à la Saint Michel
(29 septembre)

Coin Sourire

Nous naissons philosophes, certains le demeurent. Michel ONFRAY

BESTIAIRE de MONTEOLIVO : Le Circaète Jean le Blanc

Une rubrique à propos du vivant, de la Faune et de la Flore de Montaulieu, la « Biodiversité » pour employer un terme à la mode. Une contraction née chez les Anglo-Saxons de « Biological diversity » (ou diversité biologique). Ce concept apparu au siècle dernier (dans les années 80) n'a pas d'histoire, il traite des espèces qui composent un écosystème ou un territoire, parcelles terrestres fortes anciennes nées de nombreux facteurs se succédant les siècles (géologie, climat...) et bien entendu depuis peu l'Humain qu'il convient à présent d'incorporer à cette grande matrice.
Il y a un siècle, en 1920, le paysage de notre commune était bien différent, les espèces qui peuplaient cet espace également. Si certaines ont disparu ou vu leur densité chuter massivement comme les passereaux, d'autres sont revenues comme le Chamois ou le Vautour fauve.
Les espèces montéoliviennes de notre époque, les années 20 de notre siècle, sont innombrables : probablement plus de 150 sortes d'invertébrés (oiseaux, reptiles, amphibiens et mammifères) et si nous rentrons dans le monde de la Flore et de l'entomologie, il n'y aurait pas assez de rubriques sur la biodiversité communale jusqu'au moins la fin du siècle prochain (et ne parlons pas de nos amis les bactéries et les virus…).

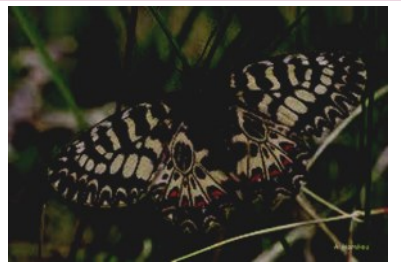
En cette période de confinement printanier, j'ai choisi de vous parler du Circaète Jean le blanc *Circaetus gallicus,* un rapace qui nous revient chaque mois de mars en ces périodes où la terre se réchauffe et les pandémies menacent. Ce n'est pas par pédantisme à la française que son nom latin succède à son nom vernaculaire, il peut permettre à chacun de faire ses recherches à propos de l'oiseau sachant qu'il change de nom en fonction des langues. Les Espagnols le nomment « Aguila Culebrera » (Aigle couleuvrier), les Allemands « Schlangenadler » et les Néerlandais « Slangenarend » (Aigle des serpents). Les Anglophones, quant à eux, le nomment Short Toed Eagle (Aigle à ongle court), un nom donné très certainement à partir d'un oiseau en main (et mort), les premiers naturalistes étant pour la plupart des chasseurs. Nos voisins Transalpins le surnomment Il Biancone (Le Blanchard).

Ces différents noms nous renseignent sur son régime alimentaire (mangeur de reptiles) et sur son appartenance à la famille des Aigles, son nom Italien nous donne une indication de son aspect, il est en effet très clair et il paraît presque blanc lorsqu'il chasse dans l'azur. C'est un oiseau de belle taille (environ 1,80 m d'envergure) qui utilise le vol stationnaire et sa vue perçante pour rechercher ses proies, principalement des serpents (cinq ou six espèces fréquentent Montaulieu). Il affectionne les pentes boisées de pins pour établir une aire de taille modeste et un couple élève un unique jeune chaque année (si tout va bien). Il niche principalement dans le tiers méridional de France et devient rare en Bourgogne et dans le Centre.

Il est possible que la commune abrite deux ou trois couples de ce rapace et il ne semble pas menacé pour l'heure, excepté si des actions de chasse devaient se poursuivre en mars, celles-ci pouvant compromettre son installation. On peut l'observer partout sur Montaulieu et dans les Baronnies de façon générale. Il est bruyant dès son arrivée, d'un cri aigu qui rappelle plutôt les oiseaux marins, ce qui lui a valu *gallicus* dans son nom scientifique, les Romains qualifiant, par un jeu de mot avec le coq, les habitants de la Gaule comme étant un peuple braillard.

Les derniers Circaètes s'observent au mois de septembre, parfois en octobre et de façon anecdotique et rarissime jusqu'en novembre. A défaut de rejoindre les plats pays plus au nord, il migre vers le sud, traverse le Sahara pour hiverner aux latitudes comprises entre le Sénégal et l'Éthiopie.
Il quitte l'Europe en toute liberté, migrant sans papiers, sans attestations ni justificatifs et sans aucun contrôle sanitaire… pourvu que ça dure et qu'il nous revienne chaque année.

Pour information, l'Aigle royal de Montaulieu a pondu autour du 20 mars et nous observons si un jeune Aigle verra le jour sur la commune. Le Rossignol (d'un chant nocturne et puissant) est arrivé le 12 avril et deux espèces de papillons plutôt rares et localisées ont été identifiées ce printemps :



Deux espèces proches mais distinctes : remarquez la présence de tâches rouges sur les ailes antérieures de la Proserpine *Zerynthia rumina* (à gauche) et leur absence sur celles de la Diane *Zerynthia polyxena* (à droite). Ces papillons ont été observés sur Coste chaude, à Freyssinas et sur le bord de route chez Paul Farnoux, ils présentent un intérêt patrimonial important.

Afin de constituer quelques connaissances sur la biodiversité communale, vos observations, questionnements ou remarques sont les bienvenues !
Et puisque l'on parle de biodiversité, des habitants de la vallée constituent des pépinières d'arbres et autres plantes aromatiques et nourricières. Multiplions les semis, les bouturages et les greffes et développons notre vallée fruitière ! (Qui l'est déjà !)

Joli mois de mai à tous,

Olivier Lannes (0618204899 /lannes.baronnies@gmail.com

RECETTE : PAIN SANS LEVURE

INGREDIENTS :

1 TASSE DE FARINE 1/2 COMPLETE

1/2 TASSE DE LAIT

20 GOUTTES DE CITRON

1/2 CUILLEREE A CAFE DE SEL

1/2 CUILLEREE A CAFE DE BICARBONATE DE SOUDE

VERSER LE CITRON DANS LE LAIT ET REMUER 5 MINUTES.

METTRE SEL ET BICARBONATE DANS LA FARINE.

Y AJOUTER LE LAIT.

PETRIR (SI CA COLLE RAJOUTER DE LA FARINE)

ETALER AU ROULEAU ET CUIRE A LA POELE 2 MINUTES DE CHAQUE COTE

Cueillettes sauvages comestibles à Montaulieu

Un fil conducteur lors des promenades dans la vallée, un peu d'originalité dans notre cuisine, un retour aux goûts simples que la nature nous offre en ce début de printemps…

Voici quelques idées de cueillettes sauvages de plantes comestibles à réaliser en ce moment:

La ronce (Rubus fruticosus): On connaît bien ses fruits qui nous régalent en fin d'été. On connaît moins l'usage de ses jeunes feuilles et pousses de l'année, appelées turions. Les turions, soigneusement épluchés comme les pousses d'asperge, peuvent se manger crus, en salades, ou bien cuits, et servent d'accompagnement. Les jeunes feuilles, quant à elles, permettent de faire une infusion qui a longtemps substitué le thé. En effet, riches en tanin, elles rappellent l'astringence de celui-ci. On peut les faire légèrement fermenter afin d'en accroître la saveur, en laissant flétrir quelques heures, empilées dans un endroit chaud et sec. Une fois que les feuilles ont pris une couleur foncée, les faire sécher dans un endroit aéré en prenant soin de les détacher.

Le tilleul (Tilia platyphyllos): Emblème des baronnies et réputé pour les vertus médicinales calmantes et légèrement sédatives de ses fleurs et bractées, le tilleul nous offre également ses jeunes feuilles comestibles et savoureuses. Celles-ci doivent être récoltées encore luisantes et vert tendre, on peut les manger crues en salades ou en pesto, mais aussi cuites en poêlées, comme les épinards.

Le plantain: Il existe différentes variétés de plantain, toutes sont comestibles. Le plantain lancéolé (Plantago lanceolata) est gustativement parlant le plus intéressant. Comme son nom l'indique, sa feuille est en forme de lance, et est 5 fois plus longue que large et se termine en pointe. Son goût rappelle le goût du champignon, du bolet notamment! Les jeunes feuilles et les bourgeons peuvent être mangés en salade, et on peut aussi faire cuire les feuilles et les intégrer aux fricassées, aux gratin de légumes…

Le poireau des vignes (Allium polyanthum): Ce petit poireau, également appelé aillet, est une plante herbacée vivace. Il ressemble énormément par l'aspect et l'odeur à un poireau cultivé. Il est cependant plus frêle. Son odeur, après cuisson, est très différente, beaucoup plus douce et sucrée, entre l'asperge et le poireau nouveau.

Plantin

Poireau

Thym

Aphyllante

Le thym (Thymus vulgaris): Le thym est en fleur, c'est le moment de le récolter! Il existe de nombreuses recettes pour faire la farigoule, la liqueur de thym aux vertus digestives, en voici une toute simple: 500 gr d'eau de vie pour fruit, 40 brins de thym en fleurs, 40 sucres en morceaux, laisser macérer en bocal d'un litre durant 40 jours en remuant le bocal de temps en temps. Filtrer, se régaler…

Le pissenlit (Taraxacum officinalis): On connaît le goût de ses feuilles légèrement amères en salades, saviez-vous que l'on peut faire de délicieux condiments, les câpres de pissenlit? Cueillez les inflorescences lorsque celles-ci sont encore en boutons. Placez-les dans un bocal lavé et ébouillanté, avec de l'ail et les aromates de votre choix (graines de moutarde, baies de genévrier…) Recouvrez-les de vinaigre d'alcool chauffé avec un peu de sel. Fermez le pot et retournez-le pour le conserver.

L'aphyllante de Montpellier (Aphyllanthes monspeliensis) : les fleurs d'aphyllante, ou oeillet bleu de Montpellier, sont comestibles, elles ont une saveur subtilement sucrées, elles égayeront avec grâce vos salades, tartes, gâteaux… A récolter peu de temps avant consommation, car elles se flétrissent rapidement.

Belles balades, bonnes cueillette ! ***Laure Jacquelin***

Composition: Corinne Isoardi