

RECETTES DE CUISINE D'AUTOMNE

## POTIMARRON SAUTÉ AUX AMANDES

### Ingrédients

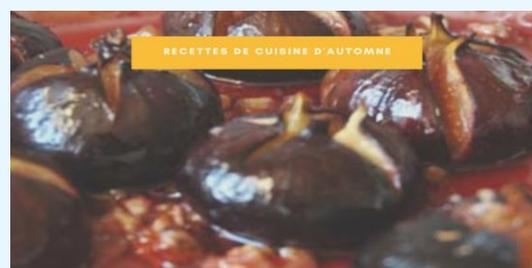
- 300 g de potimarron
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'amandes effilées
- 1 cuillère à café d'herbes de provence
- 1 cuillère à café de romarin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

POUR 2 PERSONNES  
PRÉPARATION : 10 MIN  
CUISSON : 30 MIN  
PRÊT EN : 40 MIN

### Préparation

1. Pelez le potimarron et coupez la chair en gros dés. Pelez et hachez l'ail.
2. Dans une poêle anti-adhésive, faite chauffer l'huile, ajouter l'ail, le potimarron et les herbes. Couvrez et laissez cuire à feu doux 15/20 minutes (jusqu'à ce que les légumes soient tendres) en remuant de temps en temps.
3. Découvrez et montez à feu vif. Laissez cuire en remuant sans cesse jusqu'à ce que le liquide soit évaporé et les légumes dorés.
4. Ajoutez les amandes effilées. Laissez dorer 2 minutes. Servez chaud et régalez vous !

**Pour vos accompagnements, avec un rôti au jus, à ajouter dans vos salades ou bouddha bowl... un vrai régal en automne !**



RECETTES DE CUISINE D'AUTOMNE

## FIGES ROTIES

### Ingrédients

- 4 figes violettes
- 1 cuillère à soupe d'amande effilées

POUR 4 PERSONNES  
PRÉPARATION : 5 MIN  
CUISSON : 10 MIN  
PRÊT EN : 15 MIN

### Préparation

1. Préchauffez votre four à 200°C. Lavez les figes et séchez-les.
2. Coupez très légèrement les extrémités des fruits. Coupez les figes en croix au 2/3 du fruit.
3. Mettez les figes dans un plat rôtir et disposez les amandes au-dessus. Enfournez 10 minutes à 200°C.

**A déguster tiède en dessert ou au goûter avec un thé d'automne ou un roobois pomme canelle !**

Et en dessert ...

Bulletin crée et édité par la commune de BEAUJEU  
Ne pas jeter sur la voie publique



Octobre 2021

# Le Petit Journal de Beaujeu

Bulletin municipal



Chers Concitoyens et chères Concitoyennes de Beaujeu,

Tout d'abord, je voudrais vous informer du changement provisoire de notre secrétaire de mairie, en congé maternité. La nouvelle secrétaire s'appelle Colette Thirion. Elle sera parmi nous pour 6 mois. Les nouveaux horaires d'ouverture sont les mardis et vendredis de 8h00 à 12h00 et de 13h00 à 16h00. Par rapport aux travaux, l'appel d'offre pour la salle polyvalente pour les menuiseries et l'isolation a été attribué à l'entreprise AB LAISSUS. Les travaux se feront fin 2021 ou début 2022.

Pour l'ancienne école du Clucheret, on attend la réponse à notre demande de subvention auprès de la région (frat) 30%, la commission va statuer d'ici fin octobre.

Au mois de novembre, il y aura 2 séances avec le cinéma de pays. ET en fin d'année, sera organisée une animation de Noël pour les enfants.

Les dates des séances de cinéma et de la Noël des enfants vous seront données dans ce petit journal.

Je vous souhaite un bel automne.

Bien à vous.

Le Maire de Beaujeu, Patrick Bernardini.



## Transports scolaires

Monsieur le maire propose au conseil municipal de maintenir une participation à l'abonnement, à hauteur de 50% du tarif que les parents payeront auprès de PAA. Celle-ci devra s'effectuer directement auprès des familles qui devront présenter en mairie un justificatif de scolarité avec le montant payé à PAA, un RIB et la copie du livret de famille si le nom de l'enfant est différent de celui des parents.

## Rectification du compte rendu du 22/02/21 pour le GP Ovin de Blayeul

Il convient de rectifier le compte rendu du 22 février 2021 concernant le projet du Groupement Pastoral Ovin de Blayeul. En effet lors du conseil municipal du mois de février Le Groupement a fait part de son souhait de construire un nouvel impluvium sur les terrains communaux. La commune s'engage de son côté à rénover une partie de la cabane communale de Blayeul.

Au mois de février il était d'actualité que ce soit la CERPAM qui finance en partie ce projet, or le projet sera financé par la Région et par L'Europe. Nous rappelons que l'ensemble des investissements sont évalués à 54 934.09 TTC, que le montant des aides représente 41 200.56 € TTC.

Concernant le projet communal pour la rénovation de la cabane de Blayeul pas de changement, la commune financera la moitié des travaux de la cabane qui représente 12.5 % du projet global pour un montant de 6 750.00 € à prévoir au budget 2022.

Une convention transmise par la CERPAM porteuse du projet, sera signée entre le Groupement Pastoral Ovin de Blayeul et la commune.

## Gestion des eaux pluviales urbaines

Une convention a été signée par la commune auprès de PAA concernant le transfert de la compétence de Gestion des Eaux Pluviales et Urbaines qui revient de plein droit à PAA depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020.

Suite à la conférence des maires du 23 juin 2021 le sujet concernant le transfert de la compétence GEPU (Gestion des Eaux Pluviales et Urbaines) a été évoqué longuement. En effet les communes perçoivent chaque année des Attributions de Compensations (AC).

Les Attributions de Compensations (AC) proposées sur le fonctionnement semble ne pas poser souci pour l'ensemble des communes, en revanche les AC d'investissement semblent poser 2 problèmes :

Un montant annuel considéré trop élevé pour certaines communes

Une difficulté technique d'inscrire de tels crédits sur l'exercice 2021.

Après prise en compte des remarques des communes il est proposé que PAA fasse un effort supplémentaire :

Un versement des attributions de compensation provisoires à compter de 2022

Un niveau d'AC provisoire en matière d'investissement revu à la baisse (environ - 1200 € sur 8 230.64 €).

Le 8 juillet 2021 il y aura un rapport des charges transférées par la CLECT, son adoption définitive se fera à l'automne

## Délibération de principe autorisant le recrutement d'agents contractuels de remplacement (DE 2021 016)

En application de l'article 3-1 de la loi n° 84-53 du 26/01/1984, Le Conseil Municipal,

Vu la loi n°83-634 du 13 juillet 1983 modifiée portant droits et obligations des fonctionnaires ;

Vu la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 modifiée portant dispositions statutaires relatives à la Fonction Publique Territoriale, notamment son article 3-1 ;

Considérant que les besoins du service peuvent justifier le remplacement rapide de fonctionnaires territoriaux ou d'agents contractuels indisponibles ;

Sur le rapport de Monsieur le Maire et après en avoir délibéré à l'unanimité ; **DECIDE**

- D'autoriser Monsieur le Maire à recruter des agents contractuels dans les conditions fixées par l'article 3-1 de la loi du 26 janvier 1984 précitée pour remplacer des fonctionnaires ou des agents contractuels momentanément indisponibles.

- Il sera chargé de la détermination des niveaux de recrutement et de rémunération des candidats retenus selon la nature des fonctions concernées, leur expérience et leur profil.

- De prévoir à cette fin une enveloppe de crédits au budget.

Le Maire, certifié sous sa responsabilité le caractère exécutoire de cet acte, informe que la présente délibération peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le Tribunal Administratif de Marseille (par voie postale au 24 Rue Breteuil 13006 Marseille ou par voie dématérialisée via l'application « Télérecours citoyens » sur le site [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr)) dans un délai de 2 mois à compter de sa publication.

## Quand l'Agriculture et les Arts ne faisaient qu'un...



Elle s'occupe en ce moment de la construction de machines les plus utiles pour y parvenir.

Tout particulier peut ramasser la faîne, à la charge de ne point détériorer les forêts : ainsi le porte le décret du 12 fructidor. Cette faculté de ramasser, ou non, la faîne, et son emploi sont subordonnés à l'intérêt public qui veut que ce soit pour en extraire l'huile.

Si les particuliers ne ramassent point la faîne, les autorités constituées sont tenues de le faire. Elles le feront avec l'économie d'administrations républicaines, avec le zèle qu'elles doivent mettre à conserver une substance aussi utile. Elles appliqueront à cette récolte tous les moyens que les lois sur les récoltes et les salaires leur donnent. Elles paieront le prix de la faîne qu'elles feront ramasser, à raison du poids. La faîne ne sera pesée qu'étant nettoyée.

Pour rapporter au poids le prix de la journée, d'après la base du comité de Salut Public du 11 prairial, elles feront constater ce qu'un homme, une femme, un enfant peuvent ramasser de la faîne nettoyée dans un jour, soit à la main, soit au moyen de crible ou passoir.

Alors si une femme, par exemple, peut ramasser 25 livres de faîne dans un jour et que le prix de la journée soit de 25 sols, la faîne nettoyée, la faîne nettoyée sera payée à raison d'1 sol la livre, rendue dans le lieu prochain qui lui sera indiqué. Ce dépôt pourra n'être que provisoire et la faîne pourra être transportée ensuite par des voitures, dans un lieu plus à la portée des endroits où l'huile en sera extraite.

Dans l'évaluation de ce prix, elles feront entrer les exceptions qui pourraient devoir en changer la fixation de manière que, dans tous les cas, celui qui travaillera soit toujours sûr de trouver un salaire uniforme.

### Conseils précis pour la récolte

On doit récolter la faîne quand elle commence à tomber d'elle-même. Il faut profiter de l'instant car les pluies peuvent en faire perdre beaucoup. On récolte la faîne en la ramassant grain à grain ou avec le secours d'un balai ; celui fait avec des branches de houx est préférable, et le moyen est plus expéditif. On se munit donc de balais, de cribles ou de passoirs d'osier, de râtaux et de pelles, en proportion du nombre d'ouvriers. Ces cribles ou passoirs doivent être à voie assez claire pour faciliter la sortie de toutes les petites ordures ; mais aucun grain de faîne ne doit s'échapper ; nous prévenons même que les plus petits sont ordinairement les meilleurs.

Arrivé sous l'arbre, si c'est un homme agile, il peut monter dessus et secouer les branches pour provoquer la chute des semences mûres. On peut l'occasionner aussi à l'aide d'un grand crochet et sans mouvements forcés ; car, nous le répétons, la graine non mûre donne un moindre produit, et le fruit doit être dans sa parfaite maturité, pour les principes qui forment l'huile soient dans leur perfection. Il faut donc éviter les violentes secousses, et surtout de gauler les arbres pour en faire tomber les fruits, mieux vaut revenir à une seconde récolte.

On ne doit point souffrir surtout que les arbres soient battus fortement avec des gaules, parce que alors on détruit les jeunes pousses qui contiennent le fruit pour l'année suivante.

Dans quelques pays, au lieu de retirer les grosses ordures au râteau, on passe les faînes à la claie au lieu de les nettoyer à la passoire.

Et dans les patries où l'on sait ce que vaut la faîne, on en soigne la récolte, on tend des toiles sous les arbres et l'on secoue, par les moyens indiqués ci-dessus. Cette faîne qui tombe sur les toiles est presque tout épluchée. Le vent suffit ordinairement pour la nettoyer. On peut concevoir que ces moyens soient plus prompts que de ramasser la faîne grain à grain, et cependant c'est ainsi que doivent la recueillir les enfants, les personnes faibles et âgées.

Lorsque la récolte est terminée, on s'occupe à vanner, à nettoyer parfaitement les faînes, pour les porter à volonté au moulin.



Pass sanitaire et port du masque OBLIGATOIRE. Le cinéma ne fourni pas de masque, pensez à venir équipé.

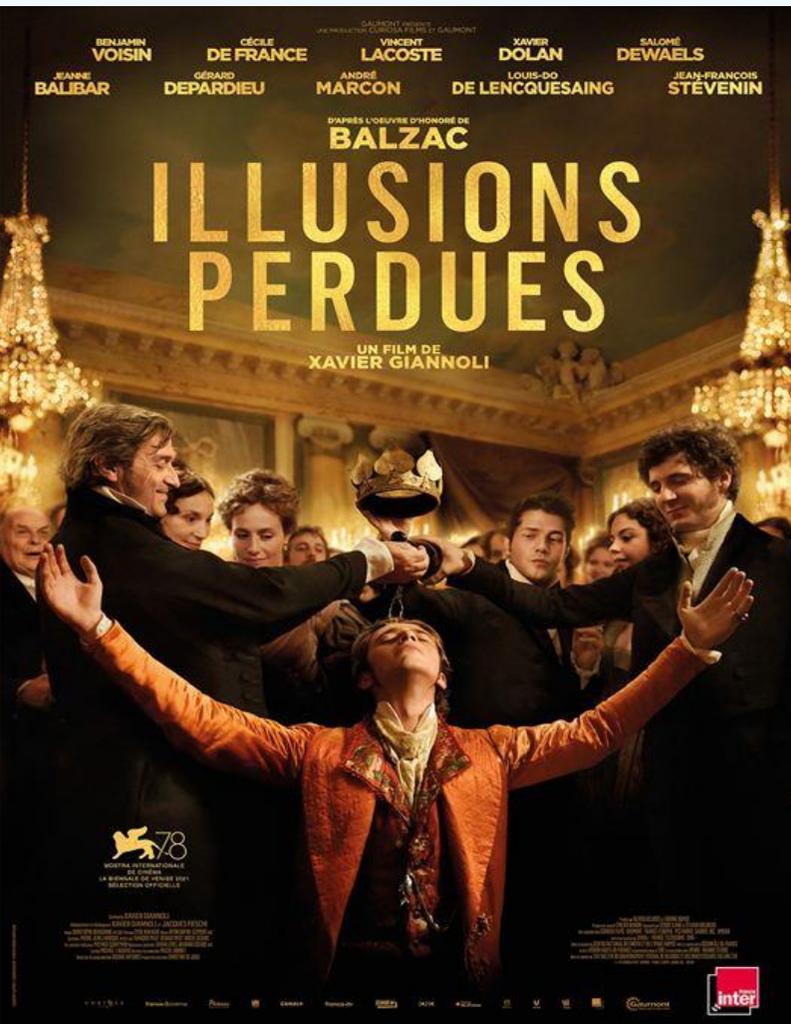
# MERCREDI 10 NOVEMBRE

## Salle des fêtes de Beaujeu

### FILM ANIMATION FAMILLE 18H

(TITRE A DETERMINER)

### FILM GRAND PUBLIC 20H30



Lucien est un jeune poète inconnu dans la France du XIXème siècle. Il a de grandes espérances et veut se forger un destin. Il quitte l'imprimerie familiale de sa province natale pour tenter sa chance à Paris, au bras de sa protectrice. Bientôt livré à lui-même dans la ville fabuleuse, le jeune homme va découvrir les coulisses d'un monde voué à la loi du profit et des faux-semblants. Une comédie humaine où tout s'achète et se vend, la littérature comme la presse, la politique comme les sentiments, les réputations comme les âmes. Il va aimer, il va souffrir, et survivre à ses illusions

**NOUS PRENONS SOIN DE VOUS**

- LIMITATION À 50% DE LA CAPACITÉ DES SALLES
- RESPECT DE LA DISTANCIATION SOCIALE
- GEL HYDROALCOOLIQUE À L'ENTRÉE DU CINÉMA
- NETTOYAGE DES ESPACES D'ACCUEIL APRÈS CHAQUE SÉANCE
- PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE
- LIMITATION DES CROISEMENTS DES FLUX DE SPECTATEURS

# Projets 2021



Le mur du chemin communal du Clucheret a été sécurisé. Un grillage a été placé.



L'employé communal a fabriqué et posé un nouveau portail au cimetière de Beaujeu. Et l'étanchéité de la cheminée de la cabane de Costebelle a été refaite.



**15 H 00**

**NOËL POUR TOUS**

Venez partager un moment convivial autour d'un goûter de Noël.  
Au programme : Conte animé et maquillage pour les plus jeunes, distributions de cadeaux pour les enfants de moins de 10 ans et colis de Noël pour les plus de 65 ans, goûter partagé (chacun pourra emmener un gâteau à mettre en commun)

**DIMANCHE 12 DECEMBRE**

**SALLE DES FÊTES**



# Plantes d'Automne



## L'Alliaire Officinal

*Alliaria petiolata* (**Alliaire**) appartient à la famille *Brassicaceae* dont les membres, souvent cultivés par l'homme, se démarquent par leurs saveurs remarquables et recherchées (choux, navet, moutarde, raifort, roquette, cresson...). Les feuilles dentées et cornées à son sommet (mais rééniformes et crénelées à la base de la plante) pourraient, faute d'attention, faire penser à la piquante Ortie... Ses petites fleurs blanches à quatre pétales empêchent toute confusion, de même que l'odeur d'ail dégagée par ses feuilles lorsqu'elles sont froissées entre les doigts. En effet, **Allium en latin, c'est l'ail.**

Sa racine, optimale à l'automne, a un goût de raifort et de wazabi ... On peut utiliser ses feuilles, ses racines et ses graines. Ses petits fruits sont remplis de graines. Vous pouvez en faire une sorte de moutarde avec de l'huile en mixant les graines car elles sont très dures.

Médicinale : affection respiratoire, laryngite, gorge irritée, extinction de voix, bronchite, en sirop ou une infusion.

## Le Gland des chênes

Les glands, fruits produits par le chêne (*Quercus*), sont plutôt réputés pour être une alimentation traditionnelle des sangliers



et, par extension, des cochons, tous deux étant des animaux balanophages. Cependant, les glands ont longtemps fait partie de l'alimentation humaine, et cette utilisation est de plus en plus mise en avant aujourd'hui. Les glands sont les fruits secs du chêne, et plus précisément, ce sont des akènes d'une seule graine

Sur le dessus, une cupule le rattache à la tige, comme des bractées soudées et dures. Lorsque les glands sont arrivés à maturité, ils tombent au sol : il ne vous reste plus qu'à les ramasser. Laissez ceux qui sont encore attachés dans l'arbre, ils ne sont pas encore mûrs.

La période de récolte se situe au mois d'octobre, parfois dès fin septembre, jusqu'à la Toussaint et courant novembre.

Veillez à ne pas prendre de glands comportant un ou plusieurs petits trous : ceux-ci sont parasités par des vers et/ou des insectes. Une fois votre récolte faite, gardez-les dans une cagette ou un sac en toile le temps que les glands sèchent un peu mais ne les laissez pas trop à l'air libre, ils se conserveront alors mal. Mélangés à du sable ou des feuilles mortes, ils se conserveront dans le bas du réfrigérateur durant quelques mois.

Si les glands ont été utilisés pour survivre aux périodes de disette, cela s'explique aisément compte tenu notamment de leur niveau calorique (390kcal/100 g). Ils sont surtout riches en glucides (amidon) à près de 50%, ainsi qu'en lipides (24 à 30%) et pauvres en protéines (6 à 7%). Ils apportent beaucoup de calcium, du potassium, du phosphore, du magnésium, des vitamines du groupe B (particulièrement B3 ou PP). Mais les glands contiennent aussi des tanins qui les rendent amers et astringents, ce qui nécessite un traitement par lixiviation permettant de les débarrasser de ces tanins : trempage ou cuisson dans plusieurs eaux ou utilisation d'argile ou encore d'un solvant. On distingue les glands "doux", poussant plutôt dans le sud, à faible teneur en tanins comme ceux du chêne blanc (*Quercus alba*), du chêne vert (*Quercus ilex*), du chêne bicolor (*Quercus bicolor*), du chêne liège (*Quercus suber*) ou du chêne à gros fruits (*Quercus macrocarpa*) et les glands que l'on trouve dans les régions plus froides, contenant beaucoup de tanins, comme ceux du chêne rouge (*Quercus rubra*), qui sont amers et toxique si on ne les débarrasse pas de leurs tanins.

Autrefois, la farine faite à partir de glands était appelée "racahout des arabes" : elle servait à donner de l'embonpoint aux femmes et permettre une bonne croissance aux enfants. Aujourd'hui, les glands sont encore utilisés en farine pour faire du pain. Ils se rapprochent des châtaignes mais peuvent avoir aussi un goût de noisettes.

Torrifiés, on peut en faire un "café" qui n'excite pas. Cette boisson comme l'infusion (30g/litre d'eau) à raison d'une tasse (150ml) par jour, peut servir à traiter les brûlures d'estomac, les hémorragies, la diarrhée, l'incontinence urinaire, les pertes blanches, la tuberculose...

**Pour débarrasser les glands de leur tanin** procédez un peu comme pour les châtaignes : entaillez l'enveloppe extérieure des glands et faites-les cuire dans l'eau durant 15 mn. Ensuite, enlevez l'écorce extérieure puis celle qui est plus fine, en dessous. Refaites cuire les glands encore ¼ d'heure après les avoir concassés, changez l'eau et remettez-les à cuire. Lorsque l'eau est claire (généralement après deux cuissons), c'est signe que les tanins ont été extraits.

Si vous avez de l'argile, ajoutez-en à l'eau de cuisson, elle capte les tanins : vous accélérerez le processus.

### Recettes à base de glands

**Farine de glands** : Pour en faire de la farine, vous n'avez plus qu'à les laisser sécher (four très doux durant un long moment) avant de les broyer.

**Pâté de glands** : faites une purée à partir des glands cuits, et ajoutez poireaux, oignons et ail hachés, sel, poivre, un filet d'huile d'olive et un peu de genièvre écrasé. Faites cuire, dans un plat beurré à Th° durant 30 mn. Dégustez froid avec une salade verte.

**Gâteau aux glands** : mixez les glands cuits pour en faire une purée, et ajoutez un yaourt, une cuillère à soupe de crème fraîche, du miel, des fruits secs (abricots, raisin, figes, pruneaux...), deux œufs dont vous monterez les blancs en neige, un peu de cannelle et de vanille ainsi que du lait pour rendre la pâte plus fluide. Versez la pâte dans un moule à cake beurré et mettez au four Th° durant 40 mn.



Et pour finir... une jolie plante mais dangereuse : La colchique d'automne.

A ne surtout pas récolter soi-même !

Elle ne peut être consommée qu'après un processus industriel afin d'en extraire la colchicine. La floraison a lieu en Europe d'août à novembre, c'est-à-dire une floraison tardive (d'où son nom). Ses fleurs sont de couleur rose-mauve. Toute la plante de colchique d'automne est riche en un alcaloïde vénéneux s'il est utilisé de façon inappropriée mais qui peut aussi être un médicament efficace en cas de crise de goutte ou d'autres troubles rhumatismaux. A prendre seulement sous forme de médicament prêt à l'emploi et sur prescription médicale, ne consommez surtout pas de tisane ou remède préparé par vos soins.

**M** : Quelles sont les particularités des différents fromages que vous confectionnez ? On sait que le Banon est un fromage typique de notre belle Provence, quelles sont ses spécificités ?

**A** : Avec le même lait on fait trois préparations différentes Il en existe beaucoup mais nous ici nous avons choisis ces trois préparations :

1. Le fromage lactique avec différents affinages. C'est le Fromage tradition, simple.
2. Le caillé doux qui donne le Banon par exemple.
3. Les pâtes pressées non cuites comme la tomme grise qu'on a appelé le Blayeul.

Certains fromages sont aromatisés. On agrémente en fonction de la saison : avec l'ail des ours du printemps on fait un pesto, la sarriette, quand c'est la saison on fait un fromage aux figes, on fait une tomme de Provence, on a une tomme au poivre...

Le bânon est fait uniquement avec le lait du matin. A partir du moment où il est traité il monte en fromagerie où il est travaillé dans l'heure : on le remet à température aux alentours des 33°C pour que ce soit la température d' emprésurage, donc au moment où on met la présure et les ferments. On laisse le lait cailler environ une heure. On coupe ensuite le caillé avant de le mouler. A l'époque on ne pouvait pas conserver le lait longtemps. Cette manière de travailler le lait tout de suite permettait d'avoir des laitages consommables plus longtemps. Après il était mis sous feuilles pour le conserver plus longtemps ; Le Banon peut ainsi être conservé 20 jours et donne un fromage naturellement crémeux. Le fromage lactique peut se garder 20 jours mais il sèche. Dans les conditions de conservation de l'époque sans frigo c'était compliqué de conserver longtemps le fromage et on ne pouvait pas faire le faire crémier, il devenait sec. Ceux qui avaient une cave un peu fraîche aux alentours de 9/10°C pouvait ainsi conserver le Banon et obtenir un fromage crémeux. Le Banon est un fromage de caractère qui doit se manger crémeux avec du goût.

Le Bânon est un fromage typique de Provence avec des normes très strictes et un cahier des charges à respecter : la race des chèvres, une nourriture locale, un périmètre, les feuilles sélectionnées... Il y a des contrôles chaque année et une dégustation à l'aveugle notée, il vérifie aussi le pliage, la qualité du lait, le goût, le nombre de fromages sorti et plié en Banon, les dates de pliage et les jours d'affinage avant et après, le nombre de vente... Il y a un périmètre AOP pour pouvoir faire ce fromage et des autorisations à demander au syndicat du Banon avec des critères à respecter jusqu'à l'étiquette fournie dans un nombre précis. Notre exploitation est bio et locale. Depuis environ 5 ans nous sommes passé en agriculture biologique pour avoir un meilleur produit. En fait chaque fromage a son cahier des charges et il y a des contrôles. Celui du Bânon est plus précis parce qu'il est en AOP.

**M**: Avez-vous un fromage préféré ?

**A** : Je dirais le Banon. Mais Mathieu dit toujours « J'aime tout, surtout les restes ! »

**M** : Où peut-on acheter tous ces bons fromages ?

**A** : On fait de la vente à la ferme en direct tous les jours entre 8h et 12h et de 16h à 18h30. On fait aussi le marché de Digne les mercredi et samedi matin.

On vend des petites quantités à l'épicerie de La Javie et du Brusquet mais également en biocoop aux magasins locaux comme l'Étal des trois vallées par exemple. Je traite également en direct avec les fromagers des supermarchés de Digne auxquelles je fournis quelques fromages. Ça reste de petites quantités on veut rester local et offrir des produits de qualité.



Si vous voulez passer commande vous aussi n'hésitez pas à contacter Aurélie par téléphone. Vous retrouverez également toutes les infos et actualités sur la page Facebook Ferme Garcin Beaujeu.

**M** : quelles sont les qualités qu'il faut avoir pour faire ton métier ? Quels conseils on pourrait donner aux jeunes qui souhaitent s'installer ou se former ?

**A** : Le métier d'éleveur de chèvres doit avant tout être une passion. Il nécessite une bonne condition physique et une certaine endurance. Déjà il faut avoir du caractère, une force mentale et garder toujours la volonté car les chèvres ont toujours besoins de nous et les fromages n'attendent pas. Il faut être minutieux, méticuleux, rigoureux. Bien sûr il faut aimer les animaux et la vie au contact de la nature.

Pour devenir éleveur et faire des fromages on doit disposer de connaissances et de compétences précises en ce qui concerne : la gestion du troupeau (gestion des réformes, reproduction, politique de renouvellement du cheptel, sans oublier la race et la génétique), l'alimentation des animaux (qualité, quantité, régularité), la santé des animaux, le respect des normes d'hygiène, les techniques de valorisation des produits (transformation du lait, production de fromages, etc), l'organisation du travail, la gestion financière et administrative, la gestion commerciale. Mais tout cela on l'acquiert avec la formation et la pratique aussi.

Il ne faut pas hésiter à suivre ce qu'on aime et trouver son équilibre en fonction de ses besoins. Moi en revenant à la ferme j'ai trouvé l'équilibre qui me convient entre vie professionnelle et familiale dans un cadre de vie que j'ai choisis, et c'est comme ça que je suis heureuse.

Marianne et son apprenti journaliste Lili-Eve

## BIENVENUE AU GAEC DE RECUIT



On compte en France plus de 3000 éleveurs de chèvres, portés par l'image naturelle, authentique et « santé » du lait de chèvre. Pourtant le nombre d'éleveurs est en baisse régulière du fait des départs à la retraite (50% des éleveurs de chèvres ont plus de 50 ans). Le lait de chèvre et les produits caprins sont de plus en plus recherchés et appréciés des consommateurs, qui les considèrent comme une bonne alternative au lait de vache. Nous vivons sur une commune majoritairement agricole. Je me rends à la ferme de Recuit où je rencontre Aurélie Garcin qui me reçoit pour parler avec amour et passion de son métier.



**Marianne :** Depuis quand votre exploitation existe ? Quelle est son histoire ?

**Aurélié :** L'exploitation a été créée par Roger Garcin en 1991 qui sera rapidement rejoint par sa femme, Noëlle. Mathieu (fils de Roger et Noëlle) et moi-même avons décidés de nous installer en 2012, c'est à cette date que le GAEC de Recuit voit le jour.

Les parents de Roger étaient éleveurs de Brebis. Mes parents et mon frère aussi sont dans le monde de l'élevage. Ils ont commencés avec des vaches laitières puis sont passés en allaitant (élevage pour la viande). L'élevage, le monde de l'agriculture, c'est un peu une histoire de famille.

**M :** Quelle est votre formation et votre parcours ? Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire ce métier ?

**A :** Moi j'ai un Bac général et un diplôme de géomètre topographe. J'ai travaillé 7 ans dans un atelier de géomètre.

Mathieu a un bac agricole et un BTS agricole gestion et maîtrise de l'eau. Il a travaillé 7 ans en tant que maître d'œuvre technicien voirie et réseaux divers (VRD). C'est ensemble que nous avons décidé de reprendre la ferme et de venir nous installer avec Roger et Noëlle, avec leur accord. On avait tous les deux une volonté de reconversion, de retour à une vie plus familiale, un retour aux racines.

**M :** En quoi consiste votre travail ? Comment se déroule la journée ?

**A :** Le matin on commence à 6h30 : avec Mathieu on s'occupe des chèvres, de la traite du matin pendant que Roger et Noëlle travaillent en fromagerie.

Vers 10 h on s'occupe des commandes des revendeurs et la préparation du marché.

Les jours de marché, mercredi et samedi, Noëlle ou moi on va au marché dès le matin tôt.

Les après-midi en général on s'occupe des livraisons et on fait le pliage du Banon. Vers 16h on retourne en fromagerie pour tourner les tommes, faire les préparations du lendemain... vers 17h30 on retourne faire la traite et s'occuper de nos chèvres. On fait la traite deux fois par jour avec des machines : matin et soir.

Pendant les deux mois d'hiver on ne fait pas de fromage, il n'y a pas de lait. C'est le cycle naturel de la lactation des chèvres : elles produisent du lait pendant 10 mois, en hiver elle porte le cabri puis au printemps elles mettent bas et c'est le retour du lait.

**M :** Quelles types et combien de chèvres avez-vous ?

**A :** Pour la fabrication du Banon le cahier des charges est précis. On a donc des Alpines chamoisées et des communes provençales. Nous avons environ soixante-dix chèvres. Ici les chèvres vivent dehors près de 335 jours par an, toute l'année sauf par temps de pluie ou de neige car ces animaux n'aiment pas le froid.



Le 22 août 2021, c'était une première pour le maire Patrick Bernardini; en effet il célébrait le mariage de deux enfants du pays. Mathieu Garcin prenait pour épouse Aurélie Juran, tous deux âgés de 36ans et parents du petit Alexandre 4ans ; Aurélie est née à Gap, fille de Michel et Annie Juran agriculteurs retraités. Mathieu a vu le jour à Digne, fils de Roger et Noëlle Garcin agriculteurs à Recuit hameau de Beaujeu, ils sont depuis plusieurs années producteurs et vendeurs de fromages de chèvres, un travail repris par Mathieu et Aurélie; Ce dernier est aussi pompier volontaire au centre de secours de la Javie et président de l'amicale. Quatre témoins ont signé les registres de l'état civil, Marion Ayasse diététicienne, Stéphanie Rajon géomètre, André Juran agriculteur et Guillaume Garcin ingénieur.

## naissances

Lorenzo est heureux de vous annoncer la naissance de sa petite sœur Giulia Vincent née le 6 avril 2021 à Digne. Félicitations aux parents!

La municipalité vous souhaite beaucoup de bonheur.



**Lorsque vous êtes nouveau locataire ou propriétaire sur la commune, merci de venir vous signaler en mairie.**

## Etat civil



Le Maire, Patrick Bernardini, célèbre le deuxième mariage de l'année dans sa commune le 4 septembre 2021. Il a uni Mikaël Richaud, 39 ans, né à Dijon, et Marianne Perez, 34 ans, née à Digne. Mikaël est menuisier ébéniste, il a appris son métier avec les compagnons du devoir dont deux de Gap étaient présents à la cérémonie. Marianne, première adjointe, est animatrice à l'Accueil de Loisirs « Les Pitchouns du Brusquet ». Le couple réside au hameau de l'Escalle de Beaujeu depuis 8 ans. Ils ont pris comme témoins Térésa Cortini, Pierre Perez, Olivier Mirgot et Sandrine Castellano épouse Feuillebois.



Lisa Turrel et Lucas Kucharski sont heureux de vous faire part de la naissance de leur petit Lino Kucharski le 2 septembre 2021 à Digne Bienvenue au petit Lino et félicitations aux parents et à son grand frère !

# CALENDRIER DE L'AVENT



- ♥ Derrière chaque case écris un petit mot gentil, une action bienveillante à faire...
- ♥ Découpe 3 cotés de chaque case.



## Le coin des enfants



### Ecris-nous !



Bonjour,  
 Je m'appelle Lili-Eve, j'ai 8 ans et j'habite le hameau de L'Escalle. J'ai eu l'idée de créer un petit espace dans le bulletin municipal pour que les enfants de Beaujeu puissent s'exprimer. J'ai eu envie de partager avec vous quelques blagues et des anecdotes qui m'ont plu.  
 Si toi aussi, tu veux envoyer un message, un poème, un dessin, une photo... Fais le passer à la mairie de Beaujeu. (Pour les photos n'oublie pas de joindre une autorisation signée de tes parents !)

Les petits mots de Beaujeu

Horizontal

1. Dans le hameau de L'Escalle
2. Un mot qui se dit à Noël
3. Une blague qui se dit à Noël
4. Un mot qui se dit à Noël
5. Un mot qui se dit à Noël
6. Un mot qui se dit à Noël
7. Un mot qui se dit à Noël
8. Un mot qui se dit à Noël
9. Un mot qui se dit à Noël
10. Un mot qui se dit à Noël
11. Un mot qui se dit à Noël
12. Un mot qui se dit à Noël
13. Un mot qui se dit à Noël
14. Un mot qui se dit à Noël
15. Un mot qui se dit à Noël

Vertical

1. Dans le hameau de L'Escalle
2. Un mot qui se dit à Noël
3. Une blague qui se dit à Noël
4. Un mot qui se dit à Noël
5. Un mot qui se dit à Noël
6. Un mot qui se dit à Noël
7. Un mot qui se dit à Noël
8. Un mot qui se dit à Noël
9. Un mot qui se dit à Noël
10. Un mot qui se dit à Noël
11. Un mot qui se dit à Noël
12. Un mot qui se dit à Noël
13. Un mot qui se dit à Noël
14. Un mot qui se dit à Noël
15. Un mot qui se dit à Noël

### EXPRESSION

Quelle expression se cache dans cette image

Que s'échangent 2 sorcières quand elles se croisent?

Des formules de politesse

Qu'est-ce qui est pire que de trouver un ver dans une pomme en croquant ?

D'en trouver que la moitié

C'EST QUOI UN CHOU AVEC UNE CAPE ?

CHOU PERMANN

### PETITES BLAGUES D'AUTOMNE

Trouve l'intrus

c'est le T en trop

Licorne à 2 cornes... aussi communément appelé chèvre

DINGANIMAL

### REBUS D'AUTOMNE

D'AVERSE

### DIDONKSA

Répète rapidement : un dragon gradé dégrade un gradé dragon...