



L'ail des ours



Juin 2022

Le Petit Journal de Beaujeu

Bulletin municipal

Chers habitants,

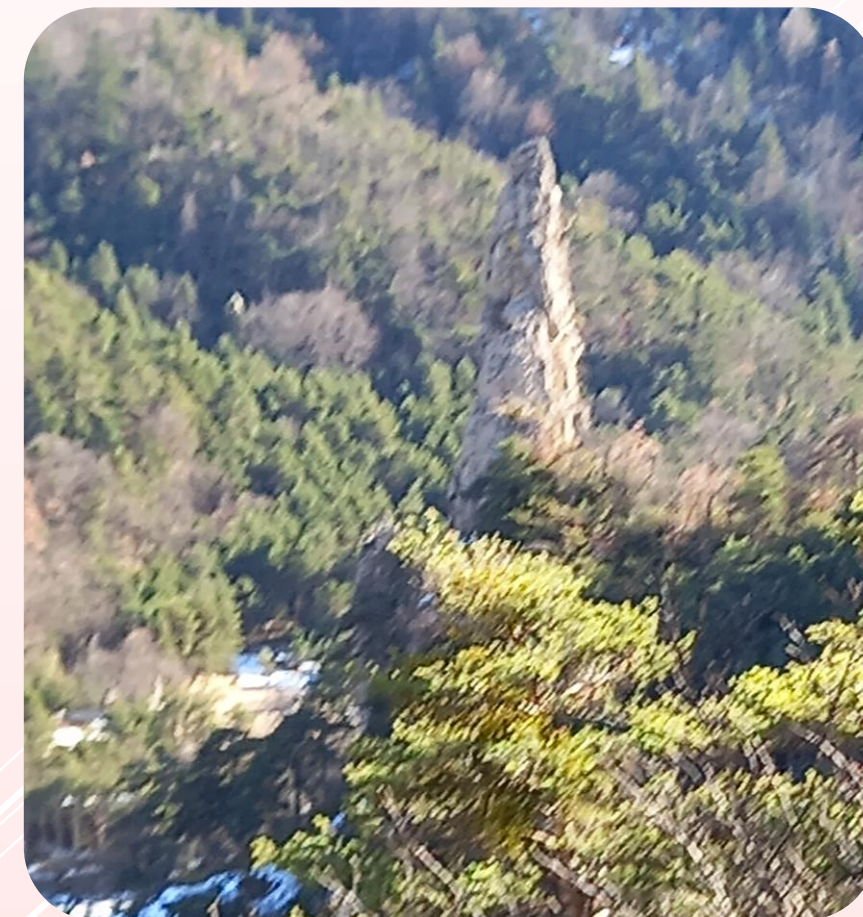
La commune va organiser le samedi 18 juin une soirée avec le groupe de musiciens « Mr voisins » qui se terminera avec le verre de l'amitié. J'espère que vous serez nombreux à participer à cet événement. Ce sera aussi l'occasion d'inaugurer la salle polyvalente après réfection.

Au vu du contexte actuel entre la pandémie qui se prolonge et l'actualité en Ukraine, il semblerait que nous allons vers des jours difficiles, entre le prix de l'essence, de la nourriture et des matériaux.

Nous avons un nouvel agent ONF (Mme Vigneron) qui viendra se présenter au conseil municipal. Une coupe de bois avait été abandonnée au niveau de l'aire de retournement de Serre Gros, il reste environ 50 M3 qui sont stockés en bord de piste, la commune avec l'accord de l'ONF, va le mettre à la vente, on proposera de petits lots, pour ceux que cela intéresse il faudra faire une demande à la Mairie. Le prix n'est pas encore défini il doit se discuter en conseil municipal.

Je reste à votre écoute,

Patrick Bernardini, Maire De Beaujeu.



La saison de l'ail des ours en début de printemps est vraiment très courte d'où l'intérêt de conserver cette merveille de fraîcheur dans un beurre composé ou un pesto que l'on pourra congeler pour en profiter plus longtemps.
Le beurre d'ail des ours est délicat, il offre le parfum de l'ail sans les inconvénients de sa force. Il est idéal pour parfumer les poissons pochés ou grillés, les viandes, les légumes ou un simple plat de pâtes fraîches.
Voici quelques idées de recettes.

RECETTE AIL DES OURS FRIT

Choisir des feuilles d'ail des ours très fraîches.
Essuyer les feuilles.

Dans une casserole ou une friteuse, chauffer l'huile à 150°C.

Déposer quelques feuilles dans la friture.

Retourner tout de suite l'ail des ours.

Oter les feuilles d'ail des ours de la friture dès qu'elles deviennent translucides.

Déposer sur papier absorbant.

BEURRE D'AIL DES OURS

200 g de beurre doux
sel de Guérande

20 feuilles d'ail des ours
une pointe de couteau de piment de Cayenne

1. Rincer et essuyer délicatement les feuilles d'ail des ours.
2. Ciseler les feuilles finement comme pour l'oseille, les bettes ou les épinards.
3. Travailler le beurre en pommade.
4. Réunir beurre, ail des ours ciselé et assaisonnement dans un cul-de-poule et mélanger délicatement.
5. A ce stade le beurre est prêt à être utilisé dans une poche à douille pour le dressage.
6. Vous pouvez aussi en faire un rouleau dans une feuille de papier sulfurisé que vous placerez au réfrigérateur. Vous découperez ensuite le rouleau en rondelles pour une utilisation immédiate ou pour congeler.

ASPERGES DES BOIS SAUTÉES A L'AIL DES OURS



1 bouquet d'aspergettes
4 feuilles d'ail des ours
un filet d'huile d'olive
sel et poivre du moulin

1. Contrairement aux autres asperges (même les vertes) l'ornithogale n'a pas besoin d'épluchage.
2. Après lavage à l'eau claire, couper l'extrémité des tiges.
3. Choisir quelques belles feuilles d'ail des ours des rincer à l'eau claire.
4. Ciseler l'ail des ours.
5. Sauter les aspergettes à l'huile d'olive dans une sauteuse. Saler et poivrer.
6. Ajouter l'ail des ours ciselé.
7. Cuire sans cesser de remuer. La cuisson est rapide, juste quelques minutes. (cuisson selon les goût, croquantes à fondantes)



1. DEMANDES DE SUBVENTIONS 2022 (DE 2022 003)

ATTRIBUE LES SUBVENTIONS SUIVANTES

- FSL (Fonds de Solidarité pour le Logement) : 0.61 €/habitants : 85.40 €
- Secours Catholique : 150 €
- Les restaurants du cœur : 150 €
- Fondation du Patrimoine : 55.00 €
- AMR 04 : 91.00 €

Monsieur le maire propose à l'assemblée délibérante de faire un don pour venir en aide à l'Ukraine. Le conseil municipal refuse à l'unanimité.

2. REDEVANCES 2022 (DE 2022 004)

- **Redevance Société de Chasse** : 900 €
 - **Concessions de cimetières** : 220 €/m² (deux dimensions sont proposées : 1mx2.50m ou 2m x 2.50m)
 - **Columbarium** : 800 €, durée perpétuelle
 - **Location de la salle polyvalente** :
- Location pour le week-end : 250 € pour les personnes extérieures
100 € pour les habitants de la commune
- Location à la journée : 100 € pour les personnes extérieures
50 € pour les habitants de la commune
400 € de caution
- Un supplément de 20 € sera demandé du 1er novembre au 31 mars pour couvrir les frais de chauffage de la salle polyvalente.

3. VOTE DU COMPTE ADMINISTRATIF ET APPROBATION DU COMPTE DE GESTION 2021 (DE 2022 005)

Libellé	Fonctionnement		Investissement		Ensemble	
	€ penses ou € ficit	Recettes ou Exé dent	€ penses ou € ficit	Recettes ou Exé dent	€ penses ou € ficit	Recettes ou Exé dent
Résultats reportés		49 633.30		37 854.55		87 487.85
Opérations de l'exercice	165 600.74	148 206.80	17 449.87	14 882.00	183 050.61	163 088.8
TOTAUX	165 600.74	197 840.10	17 449.87	52 736.55	183 050.61	250 576.65
Résultat de clôture		32 239.36		35 286.68		67 526.04
			Restes à réaliser		25 368.34	
			Besoin/exé dent de financement			42 157.70
			Pour le maire : virement à la section investissement			0.00

4. AFFECTATION DES RÉSULTATS AU BUDGET PRIMITIF 2022 (DE 2022 006)

Le Conseil municipal, suite à sa délibération sur le compte administratif de l'exercice 2021, **AFFECTE** les résultats comme suit :

Budget Principal

- Excédent de fonctionnement : 32 239.36 €
- Excédent d'investissement : 35 286.68 €
- Restes à réaliser en dépenses d'investissement : 25 368.34 €
- Restes à réaliser en recettes d'investissement : 0 €
- 021 : Virement de la section de fonctionnement : 0 €
- 023 : Virement à la section d'investissement : 0 €

5. QUESTIONS DIVERSES

Monsieur le maire expose à l'assemblée délibérante 2 devis concernant le changement de 2 bornes à incendie. Le 1^{er} devis pour la fourniture et la mise en place de poteau à incendie sans capot s'élève à un montant de 5 628.00 € TTC, et le deuxième devis pour la mise en place de poteau à incendie avec capot s'élève à un montant de 6 758.40 € TTC. Le conseil municipal choisit le devis d'un montant de 6 758.40 €. Monsieur le maire précise au conseil municipal que 3 bornes sont abimées, une à Recuit, une au relais du Clucheret et une au Clucheret. La commune ne peut en changer que 2 pour le moment. Il propose donc de changer les plus urgentes, soit celle de Recuit et celle du relais du Clucheret. La commune essaiera de réparer la 3^{ème} borne à incendie du Clucheret.

Monsieur le maire fait un point sur la conférence des maires qui s'est tenue le mercredi 9 mars 2022. Il a été évoqué que Provence Alpes Agglomération risquait d'augmenter les taxes foncières d'environ 2% ainsi que les ordures ménagères qui seront augmentées en fonction de la valeur locative afin de combler leurs difficultés financières.

Monsieur le maire informe le conseil municipal qu'il y a eu un incendie à la bergerie de la Basse Colle suite à un écobuage du jeudi 24 janvier 2022. Les pompiers ont signalé l'incendie le dimanche. L'écobuage ne semble pas en être la source car il n'y a aucune trace de feu autour de la cabane (ronces, herbes arbres, buissons non brûlés). L'enquête est en cours. Le GAEC RICHAUD, locataire de la cabane dans le cadre de leur activité pastorale propose de prendre à leur charge les travaux de rénovation. L'assemblée délibérante accepte et Monsieur le Maire les remercie au nom de la commune.

- 1794 – Jean Pierre Reibaud, officier public
- 1795 – Jean Jacques Bonnet, officier public
- 1796 – Segong, officier public
- 1798 – Ripert, officier public
- An VII – Guieu, agent municipal
- An IX – Jean Joseph Grauvelle, maire
- 6 août 1814 – Jean Joseph Richaud, maire
- 10 mai 1820 – Pellet, maire
- 06 juin 1826 – Guillaume Jean, maire
- 1834 – Jean Pierre Auzet, maire
- 07 février 1839 Jean Antoine Ripert, maire, destitué par le ministre de l'intérieur
- 28 juillet 1842 Fabre, maire
- 23 décembre 1845 Joseph Jean, maire
- 1^{er} août 1855 – Fabre, maire
- 18 septembre 1860 Joseph Jean, maire
- Il manque à la mairie, ainsi qu'aux archives départementales de Digne, les registres des délibérations de la commune de 1854 à 1871. Durant le mandat de M. Joseph Jean, ces registres ont disparu. Monsieur Jean était l'un des fils de Guillaume Jean (maire de 1826 à 1834 et de Marianne Theus.
- 8 mai 1871 – Pierre Pons Isoard, maire
- 14 mai 1874 - Joseph Sivan, maire (démissionnaire)
- 25 juin 1876 - Antoine Richaud, maire
- 22 août 1896 – Joseph Lombard, maire
- 1^{er} janvier 1901 - Joseph Audibert, maire
- 15 mai 1904 – Joseph Lombard, maire
- 13 juin 1908 – Vincent Auzet, maire
- 17 mai 1925 – Désiré Auzet, maire
- 19 mai 1929 – Vincent Auzet, maire
- 03 juin 1935 – Daniel Fabre, maire
- 29 novembre 1938 – Vincent Auzet, maire
- 12 juin 1945 – Daniel Fabre, maire
- 10 mai 1953 – Louis Auzet, maire
- 17 août 1971 – André Auzet, maire
- Mars 2001 – Jean-Pierre Brovelli, maire (démissionnaire)
- 7 octobre 2003 – Brigitte Bonnet, maire
- 04 juillet 2020 à ce jour – Patrick BERNARDINI, maire



Beaujeu : bref aperçu



Superficie : 45,68 km².

Altitude : de 888 m à 2 191 m.

Population dispersée en hameaux : 153 Beaujuquiers ou Beaujetans au recensement de 2010.

Actuellement, les deux hameaux les plus peuplés sont Saint-Pierre et le Clucheret, suivis de loin par Le Labouret, Fonfrèdes, Recuit, l'Escale et Beaujeu. Quant à Boulard et La Seriège, ils ne comptent plus d'habitants permanents depuis près de 60 ans pour Boulard jusqu'en 2020 ou 2 habitants sont venus s'installer se façon permanente et pas moins de 90 ans pour La Seriège.

La localité **Beljog** apparaît pour la première fois dans les chartres en 1147 mais une motte castrale avait été construite dès le XI^e siècle au lieu-dit La Tour.

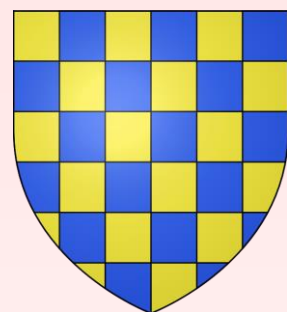
Beljog, du latin **Bellun Jugum** signifiant « **beau mont** », se transforme en occitan en **Bel Joc**, puis en **Bello Joco** qui signifie « beau jeu » en français.

D'après l'abbé J.-J.-M. Féraud (1810 – 1897), ce nom ne provient pas de la beauté de son site, mais de quelques faits d'armes ou de quelques évènements remarquables arrivés en ce lieu.

Le blason de Beaujeu semble confirmer ce point de vue « échiqueté d'or et d'azur ».

Ses armes sont parlantes : échiquier, table de jeu d'échec, beau jeu.

Sur les registres paroissiaux de la commune figurent encore aujourd'hui des armoiries dessinées à la main.



Monsieur le maire informe le conseil municipal d'un litige entre Mr GROTTI et Mme AYME/ Monsieur PEQUIGNOT / et la commune au hameau de Boullard, suite à la rénovation de la maison de MR Péquignot après l'incendie de 2019. A savoir que pour accéder à la maison de Monsieur PEQUIGNOT il y a une rampe d'accès communale et un balcon. Le balcon a une emprise sur une partie de la voirie communale. Mr GROTTI et Mme AYME demandent à ce que le balcon et la rampe d'accès soient démolis afin de faciliter le passage de leur véhicule. Monsieur le maire a proposé de réduire la largeur de la rampe d'accès afin de faciliter le passage de leur véhicule suite à la demande du 14 février 2022 faite par mail de Mr GROTTI et Mme AYME, et aucun accord n'a pu être trouvé entre les parties. Monsieur le maire, donne la parole à Mr GROTTI et Mme AYME qui exposent à leur tour que la rampe d'accès et le balcon ne sont pas cadastrés et sont bâtis sur la voie publique, et, qu'ils n'étaient pas au courant lorsqu'ils se sont installés il y a 2 ans. Monsieur le maire précise que le fait que la rampe d'accès soit communale, il est normal qu'elle ne soit pas cadastrée. Mr GROTTI et Mme AYME expliquent que Mr PEQUIGNOT avait donné son accord oral pour réduire la rampe d'accès, et qu'après réalisation des travaux de rénovation elle leur semble être rallongée. Ils se sont renseignés auprès d'un service juridique, et ont donc demandé de l'aide à Monsieur le Maire afin de trouver une solution pour faciliter l'accès. Le Maire rappelle que la rampe d'accès est communale et que le balcon d'entrée de Monsieur PEQUIGNOT est appuyé sur la partie communale, et qu'on ne peut pas détruire toutes les anciennes constructions communales non cadastrées, sans quoi on ferait détruire une grosse partie de la commune. Mr GROTTI et Mme AYME précisent qu'à ce jour ils ne seraient pas prêts de trouver un accord autre que la destruction totale de la construction.

Le conseil municipal se réunira afin d'en parler de nouveau, et Monsieur le maire prendra les renseignements auprès du service juridique de l'assurance de la commune.

Monsieur Florent CROZALS explique qu'un administré à demander à Mr BAILLY si la commune pouvait faire un goudronnage de la voie communale jusqu'à la parcelle de Mr MAYENC. Monsieur le maire explique que cela poserait soucis pour canaliser et évacuer l'eau.

Des administrés demandent à poser un radar pédagogique ou tracer une ligne blanche sur la ligne droite départementale au hameau du Clucheret et au Labouret. Le Maire propose d'envoyer une demande au conseil départemental pour les deux hameaux.

Monsieur Florent CROZALS demande ou en est la coupe de bois de Serre-Gros. Monsieur le maire précise que pour l'instant il n'a pas encore rencontré la personne qui remplace l'ancien technicien ONF, et qu'il fera un point global avec elle. Il sera ensuite organisé une réunion avec les élus et l'agent ONF.

COMPTE-RENDU DE LA REUNION DU CONSEIL MUNICIPAL du 14 avril 2022

DEMANDES DE SUBVENTIONS 2022 (DE 2022 007)
Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal à l'unanimité des membres présents :

- 1/ ATTRIBUE LES SUBVENTIONS SUIVANTES**
 - Comité d'organisation de la foire de La Javie : 100.00 €
- 2/ CHARGE** Monsieur Le Maire de prévoir et payer ces dépenses à l'article 6574 et de signer toutes les pièces relatives à cette décision.

Vote des taxes locales 2022 (DE 2022 008)

Taxe	Base	Taux	Produit fiscal
Foncier bâti	121 000	45.33 %	54 849
Foncier non bâti	6 000	64.33 %	3 860
CFE			
		TOTAL	58709

Vote du budget primitif 2022 (DE 2022 009)

LIBELLE	DEPENSES	RECETTES
Budget Principal :		
Section de fonctionnement	179 510.00€	179 510.00€
Section d investissement	276 126.97€	276 126.97€

MODIFICATION DU TEMPS DE TRAVAIL D'UN EMPLOI A TEMPS NON COMPLET (DE 2022 010)

Services d affectations	Libellés des emplois	Grades correspondants	DHT
Administratif	Secrétaire de mairie	Adjoint administratif principal	20h
Technique	Agent d'entretien polyvalent	Adjoint technique	30h

ORGANISATION DU TEMPS DE TRAVAIL (DE 2022 011)

Nombre total de jours sur l'année	365
Repos hebdomadaires : 2 jours x 52 semaines	• 104
Congés annuels : 5 fois les obligations hebdomadaires de travail	• 25
Jours fériés	• 8
Nombre de jours travaillés	= 228
Nombre de jours travaillées = Nb de jours x 7 heures	1596 h arrondi à 1.600 h
+ Journée de solidarité	+ 7 h
Total en heures :	1.607 heures

Questions diverses

Monsieur le maire a vérifié le permis de construire de Mr PEQUIGNOT qui est à jour. Les pierres qui avaient été ajoutées à la fin de la rampe d'accès communale ont été enlevées. Monsieur le maire a signalé à l'intéressé que les pierres ont été enlevées par mail.

Deux panneaux ENTREE / SORTIE d'agglomération vont être positionnés sur la route départementale D 757 en face du chemin d'accès au four de St Pierre.

Des travaux de rénovation sont à prévoir pour la cabane du Puy, agencement d'une salle de bain et de toilettes pour 2023.

Monsieur Alain GIRAUD a demandé les disponibilités de la salle des fêtes pour organiser une réunion de chasse. Après les élections la salle sera disponible.

Plante du printemps : l'ail des ours



L'ail des ours (*Allium ursinum*), également appelé ail de vache ou ail des bois est une espèce de plantes herbacées vivaces de la famille des Amaryllidacées.

Jadis l'ail des ours était considéré comme une plante magique. On pensait que, porté par une femme enceinte dans ses poches il protégeait l'enfant à naître. L'ail des ours possède toutes les propriétés de l'ail cultivé.

C'est une plante de sous-bois qui fait son apparition à fleur blanche de 20 à 50 cm de hauteur. Lorsque son feuillage est légèrement foissé, il dégage une forte odeur — caractéristique — d'ail. C'est une plante sociale qui forme parfois de vastes colonies dans les sous-bois froids ou les grandes ruisseau. Les feuilles apparaissent en février-mars et les fleurs d'avril à juin. La période de la récolte se termine avec les premières fleurs. Les feuilles dont la largeur peut varier de 2 à 5 cm, sont ovales et lancéolées.

Il a été très utilisé en Europe et en Asie. On peut manger ses feuilles comme légume ou condiment, ainsi que son bulbe mais il est assez coriace, ses fruits jeunes ou ses graines sont comestibles. Malgré la puissance de leur odeur, leur saveur est délicate avec une note sucrée et agréablement piquante. Ses feuilles se consomment crues dans les salades se préparent sous forme de pesto et soupe ou comme épice dans des salades de légumes. On peut également les cuire comme des épinards les consommer sur des tartines avec du beurre, du fromage ou encore dans du yaourt nature. On en fait enfin un beurre assaisonné pour les grillades.

Les boutons floraux (d'avril à juin en France) sont également comestibles.

Durant les quelques semaines de floraison, qui ont lieu d'avril à juin, l'ail des ours constitue une source de nourriture importante pour de nombreux insectes pollinisateurs. Grâce au nectar et au pollen, cette plante mellifère présente un intérêt apicole non négligeable.

Selon l'Encyclopédie économique de 1771, « On en frotte les dents des chevaux pour leur donner de l'appétit : ou bien on la hache menu dans leur provende. ».

Il est par contre connu pour donner un « goût de tarte à la crème » au lait de vache lorsqu'elle s'en sont consommé et « rendre la crème de leur lait filante ».

L'ail de source est une plante médicinale très ancienne connue des Celtes et des Germains. On en a retrouvé des restes dans des habitations du Néolithique. Depuis les années 2000 il a retrouvé une popularité du fait de sa haute teneur en vitamine C.

Selon l'Encyclopédie économique de 1771, « l'ail de source est d'un usage dans le spasme de montaigne en cas de peste, et pour faire suppurer les tumeurs les plus rebelles ».

Il a des propriétés antibactériennes, antioxydantes, agit sur l'hypertension pulmonaire, l'insuffisance cardiaque...

On utilise le bulbe dans des teintures, sirops, décoctions, jus, cataplasmes de pulpe, essence. Il est conseillé de l'utiliser de préférence cru pour préserver la vitamine C. L'essence est utilisée comme rubéfiant. Les feuilles fraîches peuvent être utilisées comme épice, coupées menu comme de la ciboulette ou du persil et mises sur du pain, sur les soupes, les sauces, les salades et les plats à base de viande.



Attention toutefois à ne pas confondre avec les colchiques ou le muguet.

En hiver les abeilles se mettent en boule et changent de place régulièrement pour que celles en périphérie n'aient pas froid, à la manière des colonies de pingouins.



La reine reste au milieu et nourrit. Le but de l'apiculteur est de s'occuper des abeilles au mieux afin qu'elles produisent correctement. Il veille à leur sécurité et à ne pas trop prélever de miel pour qu'elles puissent

se nourrir l'hiver. Il doit y avoir beaucoup d'abeilles et en bonne santé à la fin de l'automne. Il surveille le comportement des abeilles au printemps pour savoir ce qu'il se passe dans la ruche. Ici les apiculteurs ont principalement, des abeilles appelées « petites noires » mais également de « l'italienne » (ressemblance avec la guêpe) ainsi que de la caucasienne. Les races sont choisies en fonction de leur résistance ainsi que de leur lieu de vie mais certains apiculteurs privilégient les races qui ne piquent pas. L'apiculteur doit également veiller à se protéger avec une combinaison, des gants et un masque. Ils peuvent aussi disposer de vareuses qui sont des demi-combinaisons avec masque intégré. Ils disposent d'épauvrette à clapet pour attraper des essaims pesant environ 5 à 6 kgs, d'un enfumoir et d'un couteau pour soulever les cadres.



La reine vit 5 ans mais l'apiculteur professionnel va changer régulièrement de reine, soit par essaimage artificiel, soit en achetant de nouvelles reines. Il peut même acheter des abeilles d'autres races pour avoir des abeilles plus résistantes (au froid, aux maladies...).

Le premier pollen est celui du noisetier. Certaines fleurs sont butinées pour le pollen et d'autres pour le nectar qui servira à fabriquer le miel. Les hommes exploitent les produits de la ruche pour leurs vertus médicinales, pour le bien-être, en cuisine...

Voici les principaux produits de la ruche : le miel, la gelée royale, la propolis, le pollen et la cire.

Il y aurait encore tant à dire sur les abeilles, leur mode de vie, leur mode de communication, l'évolution ou encore pour les préserver. Mais nous retiendrons que ces insectes extraordinaires faisant partie du premier maillon de notre chaîne alimentaire ont tant à nous apprendre et sont essentielles pour l'homme.

Pour aller plus loin, voici quelques sources : livre l'esprit de la ruche, la vie secrète des abeilles par Jean Meurisse.

Apiculture.net, oponedition.org, fleurdeciel, article « la hiérarchisation des abeilles » de 2014. Article Guy Frecon du 30/04/2015 « des abeilles dans nos murs ».

Merci à Guy Frecon pour son temps et la passion qu'il met à raconter la vie des abeilles.

Marianne RICHAUD et sa journaliste en herbe Lili-Eve.



Des abeilles et des ruches....

Nous rencontrons Guy Frecon qui nous reçoit pour parler avec passion des ruches et des abeilles. Voici une partie de notre conversation.



Parlons un peu d'histoire pour bien comprendre. Les abeilles sont apparues depuis environ 100 millions d'années, bien avant les humains (seulement 2 millions d'années). Les hommes auraient commencé l'apiculture à la préhistoire avec les ruches troncs. Quelle évolution a connue l'apiculture depuis ?

Les égyptiens confectionnaient déjà des abris pour les abeilles en poterie et en osier. Ils récoltaient le miel pour les offrandes et l'hydromel ainsi que la cire pour la momification. C'est en Grèce puis à Rome qu'on commence vraiment à étudier les abeilles,

leur comportement, la structure puis le hiérarchisation.

En Gaule on fabriquait des ruches avec des écorces d'arbre mais également des ruches en osier, châtaignier, paille ou ronces séchées enduites de boue et de bouse de vaches.

Au XIXème siècle on fait de nombreuses découvertes sur la vie des abeilles et on crée des outils pour faciliter l'élevage : machine à transvaser le miel, extracteur centrifuge, cadre mobile, gaufrier à cire, enfumoir à soufflet. C'est à ce moment-là qu'apparaissent les ruches modernes que nous connaissons aujourd'hui.

Au XXème siècle c'est l'essor de l'apiculture avec la modernisation, la professionnalisation des apiculteurs qui contrôlent l'essaimage et permettent l'optimisation de la production de miel.

On peut encore aujourd'hui observer en Provence des murs à abeilles et nos ruches placards en façade de nos maisons de village. Guy nous présente un modèle de ruche en paille de seigle et en ronces fabriquées par ses soins. Il nous explique qu'avant les habitants avaient des placards dans les maisons et accédaient à leur ruche depuis l'intérieur des habitations. Ainsi les abeilles vivaient à proximité des hommes sans que cela ne pose aucun problème.



Dans l'ancienne école, Ninette racontait qu'il y avait une ruche et que l'instituteur leur expliquait la vie des abeilles.

La ruche est une colonie hiérarchisée.

Les abeilles ont des rôles différents, mais chaque abeille (sauf la reine) exercera les différentes tâches au cours de sa vie. Le but principal des abeilles étant de produire du miel pour se nourrir. Elles vivent en moyenne 3 semaines en été. Chacune à sa spécialité mais il faut : entretenir, défendre, ventiler, nourrir, transformer, chercher de nouvelles fleurs, récolter... Les ouvrières sont les plus nombreuses : environ 30 000 à 50 000 abeilles dans la ruche, mais la reine est la seule à pondre entre 2 500 et 5 000 œufs par jour. Quand une reine meurt, elles choisissent 3 à 5 larves qu'elles nourrissent à la gelée royale. A l'éclosion, la première devient reine. Si la ruche devient trop grande, au printemps, la reine peut partir avec la moitié de la ruche : c'est ce que l'on appelle l'essaimage. La reine est fécondée une seule fois par plusieurs mâles (les faux bourdons) qui meurent ensuite. Certaines ouvrières ont comme rôle de s'occuper de la reine et de la nourrir.



Etat civil

Naissances

Lorenzo et Giulia sont heureux de vous annoncer la naissance de leur petit frère Sandro Vincent né au mois d'avril 2022 à Digne. Félicitations aux parents ! La municipalité vous souhaite beaucoup de bonheur.

Décès

La municipalité souhaite ses plus sincères condoléances à la famille de Mme Constant Juliette dit Ninette, les élus étant peinés d'avoir perdue l'une de ses ancienne.

Bienvenue

La commune souhaite la bienvenue à Emmanuelle Richaud et ses enfants Paolo et Louna, sur le hameau de l'Escalle.

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

Projets en cours



Comme vous le savez la bergerie de la basse colle a brûlée, la Gendarmerie est venue constater les faits, à ce jour ils n'ont pas pu déterminer si c'était accidentel ou criminel. Entre la participation du loueur de la bergerie et l'assurance de la commune le bâtiment sera remis en état .



Concernant les travaux en cours, l'agent communal, fait des travaux de renforcement des linteaux de l'ancienne école du Clucheret ainsi que la rénovation de la cuisine de la salle polyvalente.





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 !)

Le savais-tu ?



Les pays il existe différentes légende associées à Pâques selon lesquelles des œufs sont déposés dans les jardins :lapin, la cigogne, le renard, le coq, les cloches et le lièvre, même le COUCOU.

Mais d'où vient notre lapin de Pâques alors ?

La légende raconte qu'une dame trop pauvre pour offrir des douceurs à ses enfants eu alors l'idée de peindre des œufs et de les cacher afin que les enfants s'amuse à les chercher. Lorsque les enfants commencèrent à chercher les œufs, ils virent un lapin et crurent que c'était lui qui avait déposé les œufs.

L'origine du Lapin de Pâques est également associée à la déesse anglo-saxonne Easter, célébrée au cours de l'équinoxe du printemps. D'ailleurs, Easter, c'est-à-dire Pâques en anglais, est un dérivé de son nom. Le lièvre étant l'animal emblématique de la déesse, il est resté associé à la fête.

A TOI DE JOUER !



Toi aussi amuse toi à peindre des œufs mais qu'avec des produits naturels.

Les colorants naturels :

- Pour du rose / rouge : jus de Cranberry ou betterave
- Pour du marron clair : pelures d'oignon
- Pour du bleu : chou rouge
- Pour du vert : épinards frais
- Pour du marron foncé : café infusé
- Pour du jaune : curcuma



Préparation des œufs

1. Placer l'ingrédient correspondant à la couleur de votre choix dans une casserole puis ajouter les œufs et recouvrir d'eau. Porter à ébullition et laisser mijoter au moins 20 minutes.
2. Retirer ensuite avec délicatesse les œufs de la casserole à l'aide d'une écumoire et les placer dans un pot ou un bocal résistant à la chaleur. Couvrir les œufs avec le liquide de teinture, ajoutez une cuillère à soupe de vinaigre blanc et laisser reposer à température ambiante pendant au moins 4 heures ou toute la nuit. Plus les œufs tremperont longtemps dans le bain de teinture, plus leur couleur sera intense.
3. Retirer les œufs du bain de teinture et laisser sécher. Quand ils sont secs, les badigeonner si désiré avec une goutte d'huile afin d'en intensifier la couleur.

Choisissez des œufs à la coquille claire

Si vous le pouvez, préférez des œufs à la coquille claire, ainsi la couleur sera alors plus intense et plus vif. Il va de soit que la couleur originale de l'œuf affectera sa couleur finale. Le chou rouge donnera par exemple une teinte bleue aux œufs blancs mais une teinte verte aux œufs bruns.

Augmenter le temps de trempage pour un meilleur résultat

Plus votre temps de trempage dans le liquide colorant sera long et plus la couleur de vos œufs sera intense. Pour un résultat optimal, il est conseillé de les laisser tremper toute une nuit. Pour un résultat parfait, n'oubliez pas avant de teindre vos œufs de nettoyer la coquille au vinaigre afin d'enlever le gras qui pourrait empêcher la couleur de se fixer correctement.

