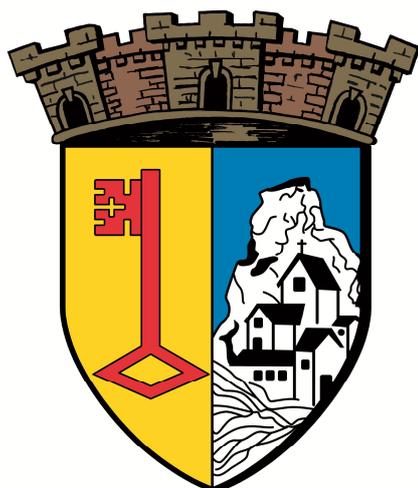




CHAMPCELLA

BULLETIN MUNICIPAL GRATUIT - JUIN 2019 **INFOS**





Sommaire



Page 2 à 5
Vie municipale

Page 5 à 8
Vie locale

Page 9 à 10
Histoire

Page 11
Divers

Page 12
Infos générales

Administration

Mairie de Champcella

Directeur de publication

Michel Cheylan, maire

Conception et rédaction

Michel Cheylan, maire

Crédit photos

T. Blais, T. Collet, M. Malaval,

J. Bouquemont

Couverture

Bouquemont J.

Impression

Grafimelo

Date d'édition : 06/2019

Tirage : 150 exemplaires

Dépôt légal : 06/2019

Edito

Madame, Monsieur,

Les tout petits à la bibliothèque, nos aînés à « la longue » devant le parvis de l'église ! Inexorablement le temps passe, la vie suit son cours, les travaux d'aménagement de la place vont bon train.

Prenez le temps de consulter ce nouveau numéro du Champcella Infos toujours aussi riche d'informations.

Excellent été et protégez-vous de la canicule annoncée.

Michel Cheylan, le conseil municipal
et le personnel administratif et technique.



Contact

Mairie de Champcella

Lieu-dit Ville, 05310 Champcella

Tél : 04 92 20 93 75 - Courriel : mairie-champcella@wanadoo.fr

Site web : <http://champcella.fr/>

Horaires ouverture : Mardi 14h à 16h30

Judi 9h à 11h et de 14h à 16h30

Pour toutes urgences sur la commune en dehors des horaires d'ouverture du secrétariat, veuillez contacter un élu.

Sivu Champcella Freissinières

Lieu-dit Ville, 05310 Champcella

Tél : 04 92 20 93 75 - Courriel : sivuchampcella@orange.fr

Horaires ouverture : Mercredi 9h à 12h

Ecole Maternelle

Lieu-dit Ville, 05310 Champcella

Tél : 04 92 20 93 47 - Courriel : ce.0050342v@ac-aix-marseille.fr

Bibliothèque Municipale

Lieu-dit La Lauzette, 05310 Champcella

Tél : 04 92 20 98 04 - Courriel : bib.munic@orange.fr

Horaires ouverture : Mardi 14h à 16h

Vendredi 17h à 19h

Compte Administratif 2018

Budget Principal

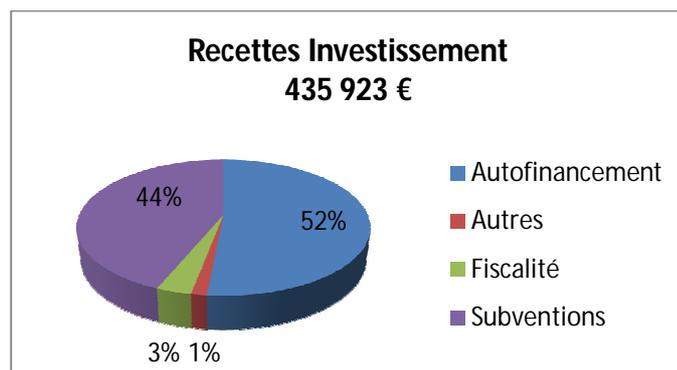
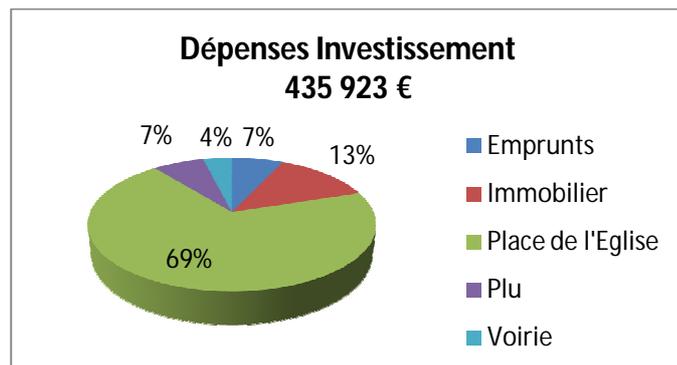
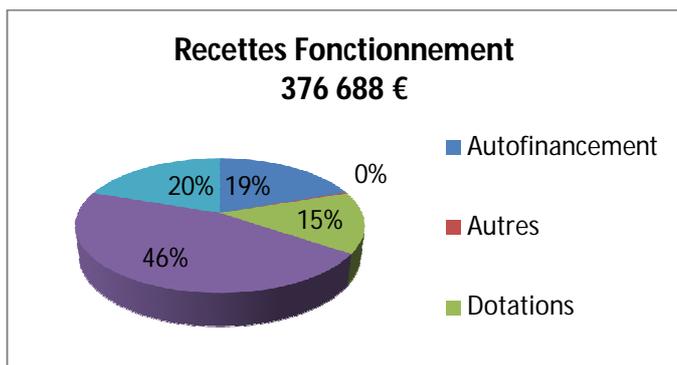
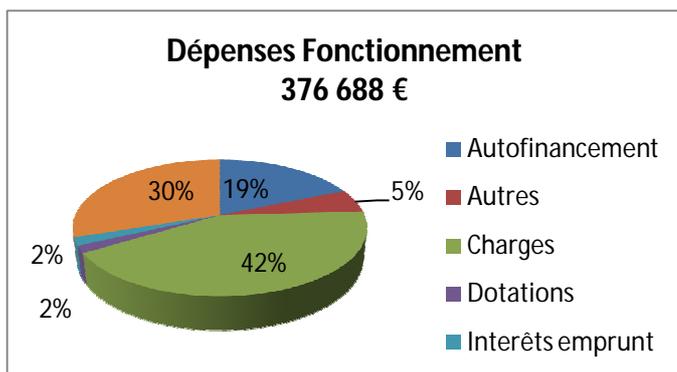
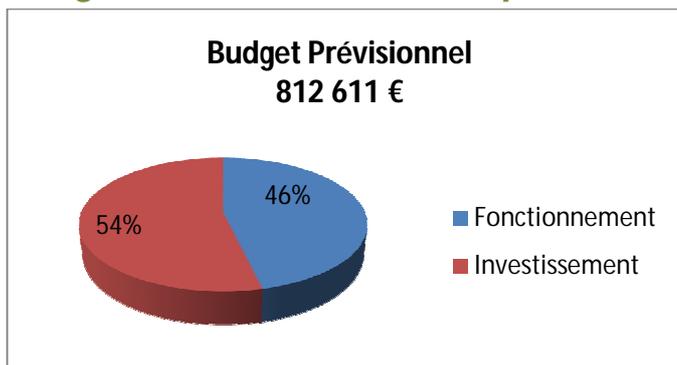
Le compte de clôture de l'exercice 2018 laisse apparaître un excédent de 73 644€ après report des restes à réaliser.

	Fonctionnement		Investissement	
	Dépenses	Recettes	Dépenses	Recettes
Opérations	237 159,28	321 699,35	238 735,71	273 183,02
Résultats		84 540,07		34 447,31

Budget Eau

	Fonctionnement		Investissement	
	Dépenses	Recettes	Dépenses	Recettes
Opérations	26 233,72	26 239,57	0,00	19 080,00
Résultats		5,85		19 080,00

Budget Prévisionnel Principal 2019



Taxes communales 2019

Malgré une légère baisse des dotations de l'état, la municipalité a fait le choix de ne pas augmenter les taux d'impôts locaux pour l'année 2019.

Taxe d'habitation	13.34%
Taxe foncière (bâti)	10.10%
Taxe foncière (non bâti)	86.09%

Tarifs divers 2019

Affouage (forfait annuel)	27€
Location tractopelle (une heure)	60€
Eau potable*	120€

*Concernant l'eau potable, les redevances pour pollution de l'eau et pour prélèvement de l'eau dues à l'Agence de l'Eau seront facturées sur la même facture d'eau des abonnés, en plus du forfait eau. Les taux et conditions de calcul sont notifiés chaque année à la collectivité directement par l'Agence de l'eau. Il est à noter que cette dernière exige un abonnement annuel à hauteur de 120€ minimum, si la collectivité souhaite obtenir des subventions pour l'année 2019.

Subventions 2018 (suite)

Les Marmots Champcella-Freissinières	150€
Fonds de solidarité	73.60€
ONAC	80€

Subventions 2019

Collège des Giraudes	50€
FNACA	150€
Foyer Amitié Rochonnais	150€
Amicale des Sapeurs-Pompiers de l'ABC	100€

Travaux en régie 1er semestre 2019

Réseau routier

Déneigement des routes communales

Débroussaillage des hameaux

Bâtiments communaux

Entretien des salles de classe, multi-activités, polyvalente et secrétariat de mairie (mise aux normes électriques)

Appartement de Rame: Etanchéité des menuiseries extérieures

Local chasse: Plomberie et faïence

Bibliothèque/garage communal: création d'un WC

Eau potable

Nettoyage de l'ancien réservoir de Ville

Réparation et mise en eau des fontaines

Repérage du tracé du canal de Ville au Chambon

Travaux RD38 dite du Sourelliou



Deux nouveaux secteurs sur la Route Départementale 38 dite du Sourelliou ont été élargis ce printemps. Cette opération de sécurisation a été entièrement prise en charge par le Département des Hautes-Alpes.

Participation transport scolaire

Par délibération N°47/2018 en date du 06 décembre 2018, le conseil municipal s'est engagé à reverser une participation de 50€ par enfant, aux familles ayant achetée une carte de transport scolaire 2018/2019 de 110€ ou 80€ pour les internes, afin de palier à la forte augmentation du titre de transport suite au transfert de cette compétence du Département 05 à la Région Sud PACA. Cette participation de la commune pourra être compensée par la Communauté de Communes du Pays des Ecrins sous forme de Fonds de concours sur un programme d'investissement.

Alpage de Tramouillon

Le bail de location de l'alpage de Tramouillon qui arrivait à terme à l'automne 2018, a été renouveler au Groupement Pastoral de Tramouillon présidé par Mme Morel Christiane, dans les conditions suivantes :

- Durée de 10 ans à compter du 01/01/2019, moyennant un prix annuel de 3200€, payable auprès de la Trésorerie de l'Argentière-la-Bessée avant le 20 juin de chaque année. Ce prix sera révisé au bout de 5 ans, en fonction de l'indice de pâturage.
- Les autres dispositions du contrat et de ses avenants restent inchangées.

Surveillance de la qualité de l'air

La loi portant engagement national pour l'environnement ayant rendu obligatoire au 1^{er} janvier 2018, la surveillance de la Qualité de l'Air Intérieur (QAI) dans les écoles maternelles, élémentaires et crèches, la municipalité a décidé de mettre en place :

- une évaluation des moyens d'aération de l'école maternelle par les services techniques de la collectivité à partir de la rentrée scolaire 2018,
- une auto-évaluation annuelle à chaque rentrée au moyen du guide pratique fourni afin de sensibiliser au mieux le personnel en poste sur ces enjeux.

Urbanisme

Déclaration Préalable de travaux (DP)

Pépin Chantal, Ville

Transformation d'un local commercial en habitation

Commune de Champcella, Serre Piaratre

Création d'un abri à sel

Limon Stéphanie

Clôture en bois

Marcien Guy et Colette

Réfection de toiture

Plan Local d'Urbanisme -PLU

Après plusieurs mois de travail, le conseil municipal a arrêté de PLU par délibération N°09/2019 lors du conseil municipal en date du 11 avril 2019. En attendant l'ouverture de l'enquête publique après la consultation des personnes publiques associées, vous pouvez retrouver les comptes-rendus réunions publiques, le plan de zonage dans l'édition spéciale du Champcella Infos d'avril 2019 en ligne sur le site de la commune dans l'onglet Commune/Champcella Infos. Le règlement est consultable en mairie aux horaires habituels d'ouverture du secrétariat.

Travaux centre bourg

Comme vous avez pu le voir les travaux d'aménagement de la place de l'Eglise de Ville ont débuté début juin et devraient durer trois mois. Compte-tenu de l'ampleur des travaux, il est possible qu'ils engendrent quelques désagréments de circulation ou stationnement pour population riveraine. Merci de votre compréhension.



Rénovation cabanes pastorales

Cette année, le programme de rénovation du parc immobilier de la commune sera consacré aux cabanes pastorales. Les cabanes de la Mouthe et du Clot des Vignes seront équipées de panneaux solaires. Un abri à sel sera créé au Clot des Vignes.

Coût de l'opération : 6 642€ HT, Europe (FEADER) 39.75%, Région Sud PACA 32.25%, Commune 25%.

Aire de dépose de déchets verts

Suite à l'interdiction de brûlage des déchets verts (végétaux coupés) produits par les particuliers, les professionnels et les collectivités **quelle que soit la période de l'année** sur l'ensemble du Département des Hautes-Alpes par arrêté préfectoral en date du 14 mars 2017 et en application de l'article 84 du Règlement Sanitaire Départemental, la municipalité travaille actuellement à la création d'une aire temporaire (printemps/automne) de dépose des déchets verts sur la commune (recherche d'un terrain central et création du règlement d'utilisation). Après broyage par l'employé communal, la population pourra bénéficier de broyat près à l'emploi.

A venir à la bibliothèque en 2019



Mardi 25 juin à 17h à la bibliothèque

Création et dégustation d'une soupe aux herbes sauvages cuisinée avec les élèves de l'école maternelle. Cette dégustation sera le fruit du partenariat établi tout au long de l'année entre la bibliothèque, l'école, le PNE et plusieurs intervenants bénévoles. Après avoir bénéficié des connaissances de Blandine, Hélène, Jean, Dominique, Nathanaël... sur les plantes comestibles, créé un herbier et fait la cueillette des ingrédients, les petits écoliers retrouveront les adultes à la bibliothèque pour cuisiner une savoureuse préparation.

Jeudi 25 juillet 20h30 à la SMA

Projection PNE *Les îles du ciel*, un film d'Olivier Alexandre sur les fleurs de haute altitude et les recherches qui leurs sont liées.

Pendant l'été :

Cycle de trois conférences sur les canaux d'arrosage: Les canaux du Grand Briançonnais avec M. Lestournelle. Les canaux de Champcella avec C. Jauffret. Le canal de Pierrefeu avec C. Jauffret.

Dimanche 18 Aout 2019 de 8h à 22h à Freissinières

Randonnée littéraire, ce sera le retour d'une animation phare créée l'année dernière à Champcella et qui cette année sera organisée en partenariat avec les bibliothèques de Freissinières et Saint-Crépin. Le thème de la randonnée sera "L'humour". Quatre auteurs nous feront partager leurs écrits lors de quatre étapes en partant de la bibliothèque de Freissinières et en montant au Lac des Lauzes par le GR50. Le départ est fixé à 8h du matin et il faudra emmener de quoi grignoter et boire...

Mercredi 21 aout à 20h30 à la SMA

Projection PNE *La vallée des loups* un film de JM Bertrand qui relate sa rencontre avec des loups sauvages dans leur milieu naturel.

D'autres animations sont en cours de finalisation, nous vous le ferons savoir par voie d'affichage...

Vous trouverez dans vos bibliothèques de Champcella et Freissinières une sélection de d'ouvrages sur les thèmes des animations en partenariat avec le PNE.

Amitiés littéraires.

P. Naïmi

Contact: 04 92 20 98 04 - Courriel: bib.munic@orange.fr



Quelles solutions pour composter vos déchets ?

Habitants permanents, secondaires, touristiques ou professionnels, le SMITOMGA propose des solutions simples pour traiter vos déchets !

Vous êtes un particulier et disposez d'un espace vert...
Nous mettons à disposition des composteurs individuels
COMPOSTEUR BOIS 300L + BIO-SEAU (7 ou 10L) + AÉRATEUR DE COMPOST
PRIX : 20 EUROS



Vous êtes un particulier ou un professionnel mais ne disposez pas d'un espace vert...
Des composteurs collectifs sont disponibles dans certaines communes.
CONTACTEZ NOUS POUR CONNAÎTRE L'EMPLACEMENT DES COMPOSTEURS LES PLUS PROCHES ET RÉCUPÉRER GRATUITEMENT UN BIO-SEAU.



Vous êtes un professionnel et disposez d'un espace vert...
Nous mettons à disposition des sites de compostage "grand format"
TROIS BACS DE COMPOSTAGE EN BOIS DE 600 ET 800L + SIGNALÉTIQUE COMPLÈTE + AÉRATEUR + BIO-SEAUX
PRIX : 127 EUROS
Nous pouvons également vous accompagner pour la mise en œuvre du projet dans votre structure.



Pour plus de renseignements, contactez le SMITOMGA au 04 92 45 59 91



Zoom sur un commerce de proximité

Le fournil d'Anthony

Comment se présenter pour faire connaître le métier de boulanger!

Laurent, boulanger à Saint-Crépin, a repris le fournil, avec sa compagne Isabelle, en octobre 2015.

Rien ne prédestinait Laurent à ce métier (il a cependant à 16 ans entrepris de passer un CAP de boulanger suivi par un CAP de pâtissier à Dieppe en Normandie) ni Isabelle qui a été comptable durant 17 ans à Gap.



En 2012, Laurent arrive dans la station de Risoul, pour faire une saison, qui dure toujours, puisque le voici en 2019 qui œuvre à vous faire profiter de son savoir faire et de sa passion, qui se retrouve dans sa production journalière de pain.

Il débute sa journée dès 21h30 pour faire cuire le pain qu'il a mis la veille dans une chambre « de pouce lente ». Il continuera toute la nuit à produire les pains spéciaux qui vous régaleront (pain de seigle, complet, aux céréales) ainsi que le travail de la farine de Tradition « type80 » pour les baguettes et termine sa journée de labeur vers 11h, heure à laquelle Isabelle revient de ses tournées journalières.

Pendant que tout suit son cours au plus juste dans le temps, il entreprend de mettre la viennoiserie en cuisson (croissant, pain au chocolat, brioche, pain viennois) suivi par les pâtisseries.

Il ne s'arrête jamais, si ce n'est pour boire un petit café et une petite pause détente au grand air de la nuit pour souffler un peu et oublier l'air surchauffé qui lui sert de lieu de travail.

Le travail de boulanger n'a rien de facile comme on pourrait parfois l'imaginer. Sortir les pains encore chauds et brûlants pour les déposer dans une panier afin qu'ils refroidissent ou les mettre sur une étagère « parisienne » ou une « échelle » est pour une débutante source de brûlures et de coupures (Isabelle en a quelques fois fait les frais...). Et oui, rien n'arrête cet acharné du boulot. La passion prend toujours le dessus car il faut vraiment être un grand passionné pour faire ce métier.

Quand la cuisson du pain est terminée ainsi que celle des viennoiseries, c'est le temps pour Isabelle de venir au

magasin et commencer à mettre les viennoiseries en rayon. Laurent a déjà rangé tous les pains sur les étagères et continue sa nuit, ou plutôt sa matinée de travail en figulant les pâtisseries. Il s'attaque ensuite au pétrissage de la farine, de l'eau, du sel et de la levure (ou du levain) pour la fabrication et le façonnage du pain blanc. Les pâtons sont alors transformés en flûtes, baguettes et « bâtard » et mis dans la chambre de pouce pour le lendemain.

Avec son imagination sans fin, Laurent prépare divers pains spéciaux afin de faire découvrir de nouvelles saveurs à ses fidèles clients, comme le pain BRIÉ (pain normand que les anciens marins emportaient durant leurs voyages en mer), aux olives, aux noix, à l'encre de seiche, à la courge pour Halloween... Il en a fait goûter plus d'une centaine. Certains ont plu, d'autres moins.

Quant aux pâtisseries, Laurent n'est pas avare non plus dans ses recettes et dans ses présentations, petits cœurs pour la Saint-Valentin, en forme de potiron

Mais il faut aussi présenter Isabelle, celle qui vient tous les jours faire ses tournées dans vos villages.

Les jeudis, samedis et lundis, elle fait sa tournée sur Champcella, Freissinières et Pra-Reboul. L'été, elle rallonge sa tournée en montant dans les hameaux Les Roberts et Les Viollins, pour le plus grand plaisir des riverains. Et dieu sait que les routes sont longues et sinueuses dans ces vallées.

Les mercrediset dimanches, Isabelle dessert les villages de Réotier, les Casses, Saint-Clément sur Durance pour terminer par une petite virée sur Eygliers et la zone artisanale de Saint-Crépin.

Après ces 2h de route enrichissantes de nouvelles (bonnes ou mauvaises), de sourires, parfois de neige, elle réintègre la boulangerie où Laurent est resté servir la clientèle locale.

Que vous dire de plus pour vous faire connaître ce métier ? Il serait bon que chacun puisse un jour mettre ses mains dans la farine, goûter au plaisir de sentir la pâte au creux de ses mains, enfourner sa propre fabrication pour ensuite la déguster et pouvoir se dire : « c'est moi qui l'ai fait »

Voilà, j'espère vous avoir donné un petit aperçu de notre quotidien et vous avoir donné l'envie de venir nous retrouver à la boutique ou au camion lors des tournées.

Vous pouvez aussi nous retrouver sur la page Facebook du Fournil d'Anthony.

Merci à tous nos clients.

L. Barbier - I. Boyer

Contact : Le Fournil d'Anthony, Rue principale, 05600 Saint-Crépin. Tél : 04 92 24 11 86

Courriel : lefournildanthony@orange.fr



Grimper à Champcella

Depuis les débuts de l'escalade dans les années 1980, la commune de Champcella est connue dans le milieu des grimpeurs pour être un site de *grimpe* remarquable à plusieurs titres. Elle dispose en effet de plusieurs sites variés sur une roche principalement calcaire avec différentes orientations qui rendent possible l'escalade tout au long de l'année. Facilement accessible, chaque site présente une particularité qui permet aux débutants comme aux grimpeurs confirmés de s'adonner à ce sport de pleine nature. Voici une liste non exhaustive des petits coins à visiter entre passionnés.

Falaises de Rama : Trois secteurs en rive droite et gauche du torrent de la Biaysse et dans le gouffre de Goufouran. Vue exceptionnelle sur la chapelle Saint Laurent, les ruines de la tour du Château de Rama, la plaine agricole de Rama, l'ancienne zone industrielle du Planet, vestiges qui témoignent du riche passé historique de l'ancienne station romaine de Rama. Rive gauche : 3 secteurs orientés Est, bien équipés, cotation de 5 à 6. Gouffre : Quelques voies de 4 à 5 longueurs, cotation de 5 à 6. Rive droite : Plusieurs secteurs, cotation de 6 à 7.

Falaise du Chambon : C'est le site d'initiation par excellence pour les débutants et les enfants. Très facile d'accès, il est particulièrement recommandé dans l'après-midi pour une pratique avec des enfants. Possibilité de pique-niquer ou goûter au pied des voies. Voies de 15m de haut, orientées Est.



Falaise du Pouët : Ecole d'escalade historique de tout le Briançonnais dans les années 80-90, sur un joli calcaire, orienté Sud-Ouest, protégé des vents permettant de grimper toute l'année. Plus de 100 longueurs équipées. Cotation pour tous les niveaux de 4 à 7 et plus.

Falaise de Gouas : Petite lame polie par les glaciers d'un étonnant gris orangé qui comporte une dizaine de voies pour les plus aguerris. Orientation Ouest. Cotation de 6 à 8.

Falaises du Ponteil : Plusieurs secteurs, bien équipés et exposés au Sud, composent ce site majeur de la varappe connu pour ces grandes voies de plusieurs longueurs. Ambiance montagne garantie sur un superbe rocher et superbe vue sur la vallée de la Durance. Dans le secteur de droite, vous trouverez une vingtaine de voies de 5 à 6 longueurs avec beaucoup de *gaz*. Le secteur à gauche en direction de Tramouillon propose lui de nombreuses voies d'une seule longueur de difficulté moyenne à dure.

Attention : Un couple de faucons niche dans la partie haute de la falaise du Ponteil, merci de respecter les consignes mise en place par le PNE.

Paroi des Lys : Situé à 1900m d'altitude en prenant la piste forestière de Tramouillon, la Paroi des Lys est composée de voies de niveau moyen à très difficile.

Superbe point de vue sur l'ancien canal de Pierrefeu qui transportait l'eau du torrent de Tramouillon pour irriguer les champs de culture des hameaux du Collet, des Seyes et des Faures. Il reste encore quelques ouvrages en plus ou moins bon état : cuvettes en métal, murs en pierres sèches, restes de cuvettes en bois traversant une falaise de plus de 100m de haut.

Bonne grimpe à tous...

Faune et flore remarquables: L'hysope



C'est en fin d'été que l'on aperçoit à Champcella, dans des lieux plutôt secs comme les éboulis, les talus, le bord des chemins, cette plante aux inflorescences bleues violacées. Il s'agit de l'hysope officinale connue également sous le nom d'herbe sacrée. C'est

un arbrisseau vivace de la famille des lamiacées d'une hauteur d'environ trente centimètres. Ses tiges ligneuses portent de délicates feuilles vertes lancéolées, légèrement brillantes, dégageant une odeur forte et plaisante. Sa floraison s'étale de la mi-août à fin septembre, parfois jusqu'à la mi-octobre. Nous pouvons rencontrer l'hysope en vallée et jusqu'à des altitudes de 1800 à 2000 mètres. C'est une plante aromatique mellifère, très appréciée des abeilles.

Délicieuse en tisane, son infusion de quelques minutes seulement vous donnera un breuvage d'une belle couleur bleutée, d'un arôme unique bénéfique pour les bronches, le système digestif et le système nerveux, aux propriétés anti-oxydantes. Il est toutefois recommandé de ne pas en abuser. La mémoire Champcellouire se perpétue avec un sirop d'hysope antitussif efficace.

Le sirop d'hysope contre la toux

Verser 1l d'eau bouillante sur 100g de feuilles et sommités fleuries, laisser infuser 10 min, puis filtrer. Ajouter 1,5kg de sucre, mélanger, cuire le tout jusqu'à obtention d'un sirop. Mettre en bouteilles.

La cueillette de cette plante se fait en début de floraison et le séchage est un bon moyen de conserver feuilles et sommités fleuries une année entière afin de l'utiliser en cuisine selon vos créations culinaires. L'hysope marinée dans votre huile donnera du « tonus » à une banale salade. C'est une belle aromatique à ajouter dans vos marinades à gibier et divers pâtés. Ajoutées en fin de cuisson, feuilles et fleurs d'hysope finement hachées donneront une note agréable aux potages, viande de porc ou de mouton, mais aussi aux farces, compotes et tartes automnales, Et lorsque l'hiver arrive, un bon vin chaud aux saveurs d'hysope ou une délicieuse liqueur vous réchauffera le cœur.

C. Lucas

Contact : Le rucher du Martagon, Les Seyes, 05310

Champcella. Tél : 04.92.20.97.56

www.lerucherdumartagon.com

Société de Chasse Communale de Champcella

Aigle royal,
espèce protégée



Saison de chasse 219.2020

Une nouvelle saison de chasse approche. Grâce à quelques bénévoles, nous avons finalisé l'aménagement du local de chasse, ce qui va nous permettre de restituer à son propriétaire le container qui nous sert de bureau, gracieusement prête par l'entreprise STAM de Jean-Louis Queyras.

Rôle et gestion d'une Société de chasse Communale
Conformément au code de l'environnement, les SCC ont pour mission :

- d'assurer une bonne organisation technique de la chasse ;
- de favoriser sur leur territoire le développement du gibier et de la faune sauvage dans le respect d'un véritable équilibre agro-sylvo-cynégétique ;
- Favoriser la régulation des animaux nuisibles ;
- De veiller au respect des plans de chasse en y affectant les ressources appropriées ;
- D'apporter la contribution des chasseurs à la conservation des habitats naturels de la faune et de la flore sauvages.

P. Cheylan, Président

A l'école de Champcella...



Après avoir profité des joies de l'hiver, le printemps s'installe à l'école et le potager est en cours de préparation.

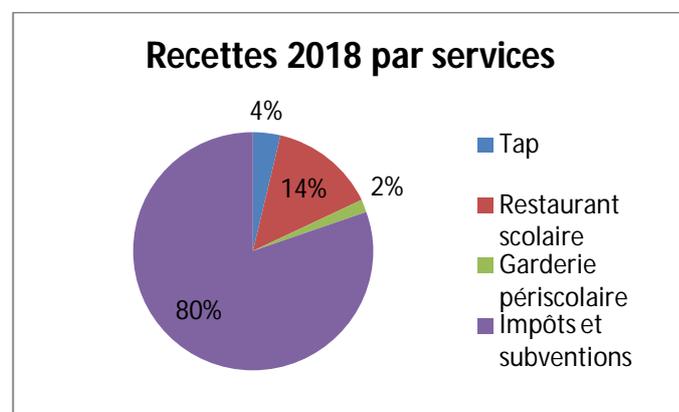
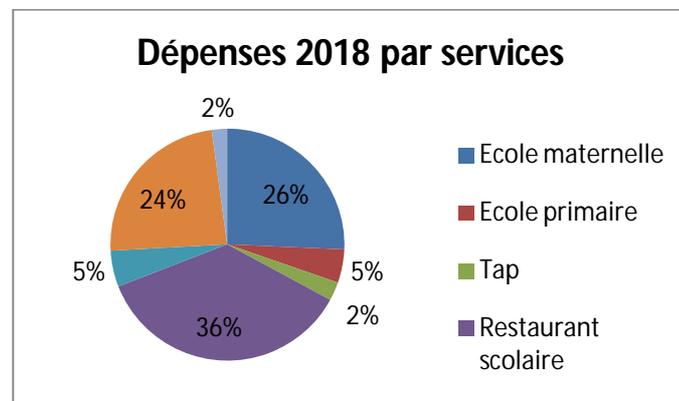
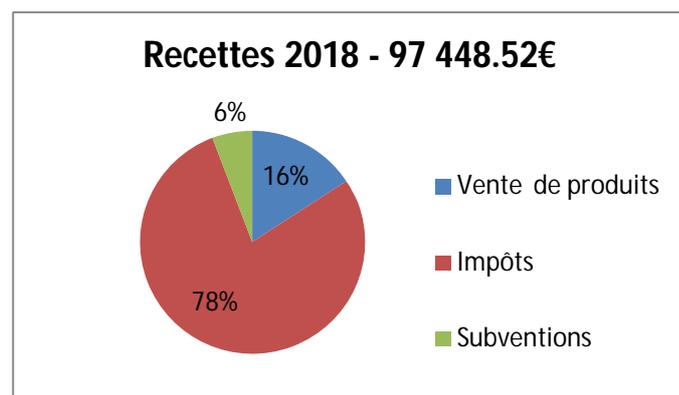
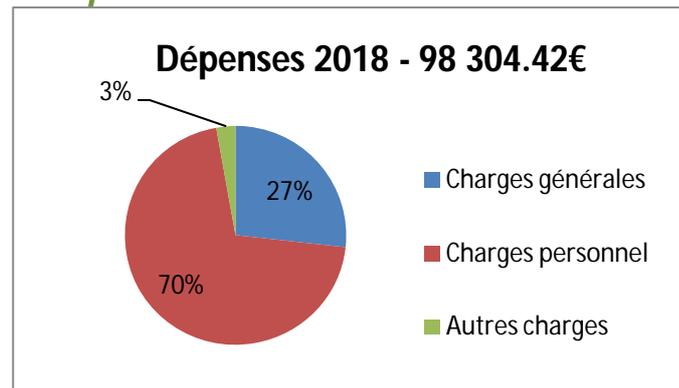
Les élèves continuent d'être accueillis à la bibliothèque, une fois par mois.

D'autre part, un projet pluridisciplinaire sur les herbes sauvages aux alentours de l'école, en partenariat avec la bibliothèque, se déroule tout au long de ce printemps. Des bénévoles nous accompagnent lors de cueillettes et nous apportent leur savoir. Rendez-vous le mardi 25 juin à 17h pour une exposition – dégustation à la bibliothèque de Champcella !

Cette année, la classe de maternelle – CP effectue un voyage scolaire à Auzet (04) sur le thème « Musique et environnement » début juin 2019. Durant 3 jours, nous allons découvrir les milieux de la mer et de la rivière. Nous allons aussi créer des univers sonores s'inspirant de l'environnement.

M. Malaval, Enseignante

Compte Administratif du S.I.V.U.



En cette fin d'année scolaire 2018.2019 où 35 enfants ont été scolarisés dans les deux écoles et aux vues du compte administratif 2018, le S.I.V.U. peut se féliciter de remplir pleinement sa mission de gestion du Regroupement Pédagogique Intercommunal de Champcella-Freissinières (RPI) depuis bientôt 30 ans.

Les hommes illustres de Champcella

IV: Jean Guieu (1742-1814)

Le 28 juillet 1814, un *Chancellouire* mourait à Tournus¹, cité bourguignonne, dans l'actuelle Saône-et-Loire, mondiale-ment connue pour son abbatale Saint-Philibert. Or, pendant la Révolution, le *Chancellouire* en question, Jean Guieu, avait contribué à sauver cet admirable monument d'une destruction programmée. Sa participation à ce sauvetage fut-elle sincère ou bien calculée? En effet, si la biographie de Jean Guieu montre au lecteur d'aujourd'hui jusqu'où pouvait conduire la carrière d'un maître d'école formé dans le diocèse d'Embrun, elle met également en relief des ambiguïtés.

Jean Guieu était né à *Chancella*, le 13 juin 1742. Il avait été baptisé le lendemain par le curé Rippert. Sa marraine était Suzanne Reymond et son parrain Pierre Fabre. Nommer les parents de l'enfant, Anne Gay et Jean Guieu, éveille généralement la curiosité des personnes qui s'intéressent à l'histoire locale². De fait, beaucoup auront reconnu les noms des père et mère du général Jean-Joseph Guieu. Jean fut le frère aîné de Jean-Joseph. Il fut aussi son parrain. La famille de Jean Guieu faisait partie des notables de Champcella et des alentours. L'acte de mariage de ses grands-

parents paternels, célébré à Savines en 1695, donne des indices de cette position dans la société: il désigne les mariés par les titres de "Sieur" et de "Demoiselle". Le choix de ses parrain et marraine, confirme l'appartenance de la famille de Jean au cercle des notables: les Reymond sont notaires, hommes de loi, marchands³, les Fabre sont aussi des commerçants aisés. Les archives désignent tel Reymond et tel Fabre, comme les représentants de la juridiction des marchands de Montpellier; ils avaient donc une fonction de référents pour les habitants du Haut-Embrunais qui étaient nombreux à commercer dans le Languedoc⁴, depuis l'automne jusqu'au printemps.

Jean Guieu acquit une instruction dont la qualité est reconnue, même par les auteurs les plus réservés quant à sa personnalité, qu'ils disent avoir été violente⁵. Cette instruction lui permit de devenir instituteur, métier que Jean semble avoir toujours désigné par le terme de "grammairien". L'existence des instituteurs migrants est bien connue, mais elle a été l'objet de bien peu d'études. L'universitaire américain, Timothy Tackett, qui a beaucoup étudié le

clergé des anciens diocèses de Gap et d'Embrun, remarque qu'un très grand nombre d'abbés ont également quitté le diocèse d'Embrun, à cette époque, surtout pour exercer leur ministère dans le diocèse de Gap et dans les diocèses provençaux qui manquaient de prêtres. L'historien note que des réseaux d'émigration s'organisèrent et furent communs aux prêtres et aux maîtres d'école, les "grammairiens" étant d'ailleurs formés sous la responsabilité du clergé⁶. C'est ainsi que, alors que Jean Guieu se plaçait déjà comme instituteur depuis quelques années, un autre *Chancellouire*, l'abbé Jacques Guieu⁷, fut nommé vicaire puis curé de La Beaume, non loin d'Aspres-sur-Buech.

Si on ne sait guère où Jean Guieu débuta, on dit qu'il exerça ensuite dans la région de Lyon, où il fit venir le jeune Jean-Joseph. D'abord temporaire, son émigration devint définitive, notamment après son installation à Tournus, laquelle paraît être liée à son mariage: l'épouse de Jean, Marie Étienne Berger, était probablement originaire de l'actuelle Saône-et-Loire. Sans avoir immédiatement fait partie de la bonne société de Tournus, le *Chancellouire* y connut une certaine considération, peut-être en raison d'un talent oratoire. Mais

¹ Archives départementales de la Saône-et-Loire, état civil de Tournus: 5 E 543/17, vue 102.

² Acte de baptême. Archives départementales des Hautes-Alpes, état civil de Champcella: 5 MI 152, vue 47. Merci à Brigitte Albert et à Simone Besombes pour leur travail de généalogie qui a permis de confirmer quel Jean Guieu - ils furent nombreux - est ici concerné.

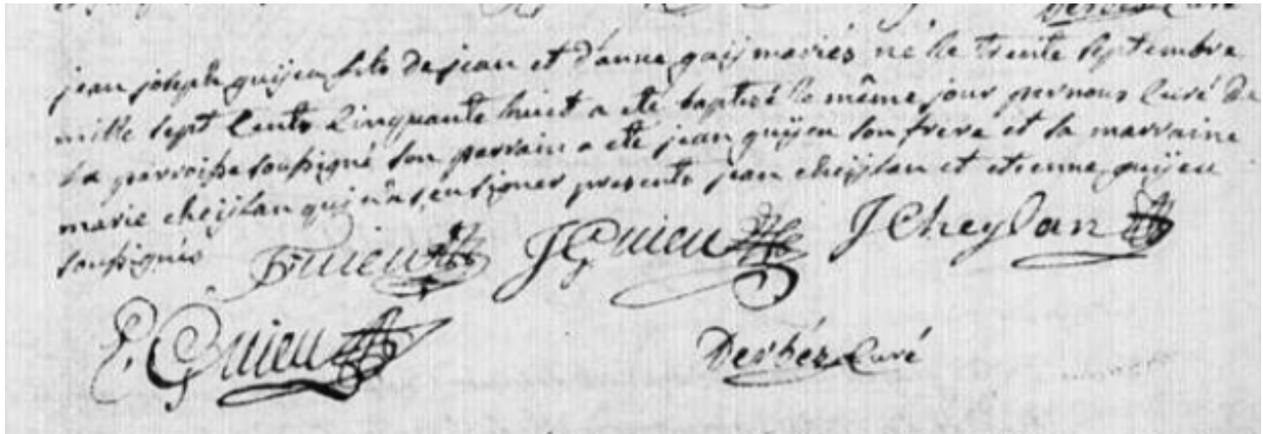
³ Dans le précédent article, on a évoqué les Reymond issus de Daniel, le notaire... La marraine de Jean Guieu descend d'une branche dans laquelle on faisait du commerce.

⁴ Les archives publiques et privées nomment des *Chancellouires*: André, Cheylan, Collomb, Eymar, Granet, Guieu, Imbert, Pons du Collet, Pons des Garrats et d'autres encore. Certains sont de simples colporteurs (ce mot était moins employé à l'époque, qu'aujourd'hui, pour désigner cette manière de commercer), d'autres sont des marchands plus importants.

⁵ Voir, par exemple, le témoignage d'un ancien élève, M. Bompar, dans L. LAROCHE, "Histoire du collège de Tournus" (2^{ème} partie), *Société des amis des arts et des sciences de Tournus*, Numéro 49, 1949, pp. 1-85. L'auteur donne les références de ses sources.

⁶ "Le clergé de l'archidiocèse d'Embrun à la fin de l'Ancien Régime", dans *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, Année 1976, Volume 88, Numéro 127, pp. 177-197. Sa thèse, publiée en 1977, porte sur le clergé de Gap.

⁷ L'abbé Guieu, naquit en 1750, il était le fils de Nicolas Guieu et de Suzanne, née André. Il est décédé en 1808, alors qu'il était curé de Saint-Julien-en-Beauchêne. Archives départementales des Hautes-Alpes, état civil de Saint-Julien-en-Beauchêne: 2E152/4/4, vue 91.



Acte de baptême de Jean-Joseph Guieu, 1758. La signature de son frère aîné et parrain, se trouve au centre. Archives départementales 2E32/1/5, vue 51.

C'est avec la Révolution qu'il fut amené à occuper le devant de la scène. En effet, la ville possédait un collège municipal, confié à des prêtres. Or, en 1792, pour s'adapter aux nouvelles directives, la municipalité nomma Jean Guieu Principal de l'établissement. Cependant les conditions d'enseignement étaient déplorables, et le nombre des élèves ne cessait de diminuer, jusqu'à compter seulement une dizaine d'enfants. Mais les préoccupations du citoyen Guieu étaient ailleurs: la période de la Terreur étant venue, il avait changé son prénom en celui de Romarin, qui était censé l'identifier comme un partisan des innovations les plus tranchantes. En novembre 1793, il fut remarqué pour un discours prononcé lors de la transformation de Saint-Philibert en Temple de la raison. Le gouvernement central le distingua aussi en le nommant administrateur du département. Mais Jean avait-il senti le vent tourner, juste avant la réaction thermidorienne qui évinça Robespierre et ses soutiens? Toujours est-il qu'il demanda à être maintenu dans son poste de Principal et à ne plus occuper

celui d'administrateur du département. Il fut, malgré tout, chassé de tous ses postes et, pour gagner sa vie, il ouvrit une petite école privée. Cependant, Jean finit par retrouver des fonctions municipales. Ce retour en grâce peut correspondre à la promotion de Jean-Joseph au grade de général de division, à la fin de l'année 1796, et à la protection de Bonaparte. C'est lorsqu'il redevint membre de la municipalité que Jean contribua à la mise au point des nombreux attermolements grâce auxquels les administrateurs de la commune obtinrent que jamais ne fût démolie l'abbatiale Saint-Philibert, spécialement après un ordre arrivé de Paris en 1799¹. Plus encore, on vit Jean signer le document municipal qui, en 1802, après le concordat établi par le Premier Consul et le pape Pie VII, restitua Saint-Philibert au culte chrétien. Parmi une foule de Tournusiens fervents, Jean Guieu participait aux cérémonies liturgiques. Il semble avoir terminé sa carrière politique comme Conseiller général.

Son acte de décès le dit cultivateur.

La biographie de Jean Guieu doit-elle être, purement et simplement, assimilée avec l'histoire d'une girouette? Les bouleversements des années 1789 à 1815 virent, certes, l'expression de personnalités sans scrupules, responsables de trahisons et autres lâchetés. Mais d'autres gens acceptèrent de patauger dans les contradictions pour le bien commun. Comment qualifier le parcours du *Chancellouire* bourguignon? On ne saurait essayer de le faire qu'après une longue enquête. Quoi qu'il en soit, l'éminent historien Jean Jacquart² remarque que pareilles ambiguïtés furent légion à cette époque, et que l'histoire locale, en les mettant en relief, permet de mieux saisir la complexité d'une période, longtemps exposée avec un certain lyrisme et du point de vue exclusif de la capitale, ce qui biaisait la compréhension de la mutation politique et sociale de la France entière.

Christophe Jauffret

¹ Voir, notamment, H. CURÉ, *Saint-Philibert de Tournus*, 1903, pp. 231-250. L'auteur donne les références de ses sources.

² Dans sa contribution à A. CROIX et D. GUY-VARCOH (directeurs), *Guide d'histoire locale*, 1990, pp. 25-32.

Le saviez-vous ?

L'adhésion à l'Office de Tourisme Communautaire du Pays des Ecrins est désormais possible pour tous les habitants et propriétaires de résidences secondaires sur le territoire. Rejoignez une association dynamique et contribuez ainsi au développement économique et touristique du Pays des Écrins. Pour toute demande d'information, vous pouvez contacter Juliette Bisiaux au 06 71 69 19 41, juliette.bisiaux@paysdesecrins.com

Nous avons également le plaisir de vous informer que l'Office de Tourisme du Pays des Ecrins est nouvellement agré- menté pour le contrôle des meublés de tourisme. Vous pouvez dès à présent prendre contact avec notre service : « Clas- sement meublés de tourisme » pour toute demande d'information ou du dossier de classement.

Office de Tourisme Communautaire du Pays des Ecrins
6 Av de Vallouise 05120 L'Argentière-La Bessée
Service classement Sophie Isnard – Valérie Brondy
classementmeubles@paysdesecrins.com Tél : 06 73 50 23 32

Cimetière

Les concessionnaires doivent assurer la conservation et l'entretien des tombes par tous les moyens qui leur conviennent. Les déchets floraux sont à jeter aux poubelles. Il est par conséquent interdit de les déposer derrière le mur du cimetière.

D.A.E. Défibrillateurs Automatisés Externes

Vous êtes témoin d'un malaise cardiaque ? Vous pouvez sauver une vie !

Utiliser un DAE c'est facile et sans danger C'est l'appareil qui analyse et décide de délivrer un choc.

Deux défibrillateurs portatifs sont installés dans la commune :

- Sur la façade de la mairie à Ville
- Sur la façade de la bibliothèque à la Lauzette

Chenilles
processionnaires
du chêne et du pin :

attention **aux poils**

Ces chenilles provoquent des **réactions allergiques**

Je ne m'approche pas
et je ne touche pas
les chenilles
ou leur nid

The poster features a cartoon man in a red shirt pointing upwards, a caterpillar with yellow spots and long hairs, and two circular images showing caterpillars on pine needles.

En savoir plus ?
www.paca.ars.sante.fr

ars
Agence Régionale de Santé
Provence-Alpes
Côte d'Azur

ANFR
AGENCE NATIONALE DES FRÉQUENCES

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE 25 JUIN 2019

LES FRÉQUENCES DE LA TNT **CHANGENT !**



TOUS À VOS POSTES!

POUR CONTINUER
À RECEVOIR LA TNT

Quelles conséquences pour les téléspectateurs ?
Comment s'y préparer ?

PRÉVENEZ VOS CONCITOYENS !

Agenda

Vendredi 24 mai à 21h à Rama.
Ateliers de découverte nocturnes sur les papillons, les chiroptères et l'astronomie avec les associations GRENHA, FLAVIA et les gardes du PNE. Partenariat PNE/Bibliothèque de Champcella.



Jeudi 25 juillet 20h30 à la SMA.
Projection *Les îles du ciel*, un film d'Olivier Alexandre sur les fleurs de haute altitude et les recherches qui leurs sont liées. Partenariat PNE/Bibliothèque de Champcella.

Mercredi 21 aout à 20h30 à la SMA. Projection *La vallée des loups* un film de JM Bertrand qui relate sa rencontre avec des loups sauvages dans leur milieu naturel. Partenariat PNE/Bibliothèque de Champcella.

Mercredi 14 aout à 16h devant le temple de Dormillouse. Rencontre avec un garde-monteur.

Association

Société de Chasse

Patrick Cheylan, président..... 04 92 20 93 85

Les Marmots

Marie Terrasse

Comité des fêtes

..... festachampcella@gmail.com

Association Patchwork

Anne Phily, Présidente

..... associationpatchwork@laposte.net

Autour de la Biaysse

Pierrot Naïmi, Président

..... autourdelabiaysse@gmail.com

Commerce ambulant

Le fournil d'Anthony

Pain - Viennoiserie..... 04 92 24 11 86

Pâtisserie (samedi)

Lundi Jeudi Samedi : 9h30 Ville

9h40 Le Chambon 9h45 Le Serre

9h50 Le Chambon 10h La case

Boucherie Savinoise

Camion-magasin

Les mercredis 06 42 58 20 57

Ecobuage

Attention : Le brûlage des déchets verts (végétaux coupés) par les particuliers, les professionnels et les collectivités est interdit **quelle que soit la période de l'année** sur l'ensemble du Département des Hautes-Alpes par arrêté préfectoral en date du 14 mars 2017 et en application de l'article 84 du Règlement Sanitaire Départemental.

Toutefois, l'écobuage ou débroussaillage par le feu (végétaux sur pieds) est réglementé ainsi :

- En période verte (15/09 au 14/03) :

Autorisé sans formalité

- En période orange (15/03 au 14/09) :

Soumis à déclaration en mairie

- En période rouge (Arrêté préfectoral) :

Interdit

Consignes de sécurité : Ecobuage par temps calme (vent inférieur à 40 kms/h) entre 10h et 15h, ne pas laisser le feu sans surveillance, disposer de moyens permettant une extinction rapide; éteindre totalement le feu avant le départ du chantier.

Gîtes

Gîte de la Bergerie

Karine et Jos Kleverwal..... 04 92 20 96 69

Rucher du Martagon Tables d'hôtes

Christine et Sébastien Lucas.. 04 92 20 97 56

Hôtel et restaurant

La Dormilhosà Auberge Bar

Claude et Laurence Mesnier.. 04 92 20 96 70

Meublés de tourisme

Bastien Mireille et Pierre

La Lauzette (4 places)

La Lauzette (6 places) 06 84 12 54 91

Bellegarde Paul

La Gardette (3 places) 04 92 23 14 00

Bonneau-Buin Sophie

Pra de Pella (6 places) 04 92 20 95 15

Cheylyan Maryvon et Ginette

Le Chambon (5 places) 04 92 20 93 39

Cheylyan Partick

Le Chambon (5 places) 04 92 20 93 85

Condemine Lionel

Les Rousse (3 places) 04 92 21 49 34

Laurendeau Agnès

Le Ponteil (5 places) 04 92 20 95 59

Marcien Corine

Le Chambon (4 places) 04 92 50 53 11

Petit Maire Anne

Le Chambon (5 places) 06 15 40 03 56

Pons Juliette

Ville (3 places) 04 92 20 93 30

Numéro Urgences

Samu	15
Police	17
Pompiers	18
Urgence	112
Gendarmerie	17

Accueil public : Lundi au Vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h, Samedi 14 h à 18h et Dimanche et jours fériés de 15h à 18h.

Patrimoine

Chapelle Saint Laurent de Rame

Cimetière

Église de Ville et son cadran solaire

Four banal des Rousses

Four banal du Ponteil

Four banal du Chambon

Four banal des Faures

Gouffre de Gourfouran

Site de Rama

Produit de terroir

Il pain d'épices

Doriana Moscone..... 04 92 46 98 74

Rucher du Martagon Miel

Christine et Sébastien Lucas.. 04 92 20 97 56

Profession libérale

Garde de nuit à domicile

Evelyne Muraillat 06 81 06 45 27

Spécialiste en travaux d'accès difficile, Élagages et Abattages délicats

Simon Clavel 06 78 17 64 98

clavelsimon@gmail.com

Sport et loisirs

Site d'escalade - Le Cala

Site d'escalade - Le Chambon

Site d'escalade - Le Ponteil

Site d'escalade - Le Pouët

Site d'escalade - Les gorges de la

Biaysse

Messe et catéchisme

Messe à Champcella tous les dimanches à 9h30, sauf le troisième dimanche du mois: 9h30 à Freissinières. Des changements peuvent intervenir, ils seront signalés par des affiches devant l'église.

Catéchisme, contact: 06 30 70 60 74

Votre Champcella Infos

Une suggestion, un article sur un sujet qui vous interpelle ou à partager dans les prochains numéros du Champcella Infos, vous pouvez contacter le secrétariat de mairie à l'adresse mail suivante :

mairie-champcella@wanadoo.fr