



Le Trait d'union



Juin 2021



ÉTAT CIVIL

--Avis de naissances--

BRÉCHU Romy, Marie, Aude	08/10/2020
LAFAYE DE MICHEAUX Heylli	07/11/2020
SALLE Suzette, Thelma	26/02/2021
LAINÉ Sacha, Olivier, Eric	21/03/2021
HAMEL Nina	06/04/2021

--Pacs--

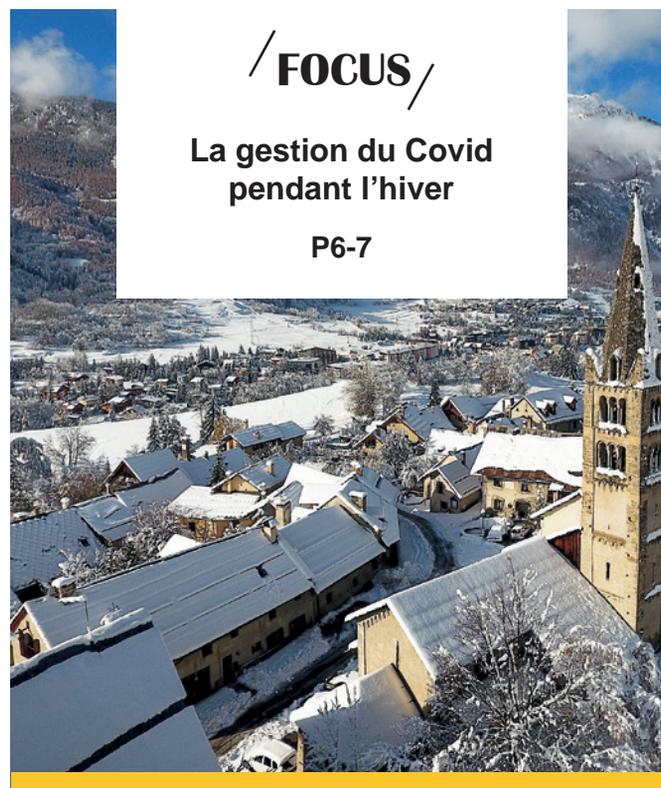
LEVRAT Nicolas et GERARD Johanna	10/03/2020
COLON Charline et SCHWEITZER Philippe	28/07/2020
AUBRIOT Yorick et TELMON Jessica	14/12/2020
LEFEBVRE Isabelle et PLACIDE Frédéric	12/03/2021
CHATELIN Cloé et BERT Tom	22/04/2021
FERNANDEL Gil et CANCEL Guillaume	28/04/2021

--Mariages--

Garcia Lionel, André et GOBET Chrystel, Jeanine, Lucienne	03/10/2020
FANFANI Sandra et LEBRET Vincent, Pierre-Henri, Mojmir	24/10/2020
IMBERT Rose-Marie, Jeanne et GRAVIER Bernard, Michel, Emile	07/11/2020

--Décès--

SALLE André, Paul, Gaston	05/05/2020
CHALLIOL Christian, André	03/10/2020
COURTADE Philippe, Pierre, Jacques	02/12/2020



/ FOCUS /

La gestion du Covid pendant l'hiver

P6-7

/ À LA UNE /

L'application PériUp qui verra le jour en juillet 2021 permettra aux parents des élèves de l'école Louis Taravellier d'accéder directement à leur espace famille via leur smartphone ou tablette tactile.

PériUp a été créé en vue de faciliter les démarches des parents concernant les activités périscolaires. Une présentation simplifiée et épurée facilitera l'inscription des enfants à la cantine et à la garderie.

En quelques clics vous pourrez désormais consulter et payer vos factures, accéder aux menus de la cantine, au planning des activités du centre aéré, réserver ou annuler les activités périscolaires.



SOMMAIRE

P4-5 EN IMAGES

Il y a pas si longtemps...

P6-7

> FOCUS

La gestion du Covid pendant l'hiver

P8-10 GRAND ANGLE

Pêle-mêle de photos

P11 BUDGET

P12-13 DOSSIER

Agriculture & Pluriactivité

P14 EMBELLIR LA COMMUNE

La mission du service Espaces verts

P15

> SE METTRE AU VERT

L'importance des bonnes pratiques de tri sur notre territoire

> LES RÉOLUTIONS DES BEAUX JOURS à adopter cet été !



P14 EMBELLIR LA COMMUNE...

P16 À VOS PAPILLES

Recettes de nos grands-mères

P17-19 ZOOM

...Sur la bibliothèque !
...Sur les activités de l'école !

P20-21 UNE PAGE D'HISTOIRE

Histoires de textile / Serge Lehouillier

P22 'DANS LES COULISSES'

...de la mairie

P23 UN ÉTÉ AVEC LES BONS

REFLEXES 8 conseils pour appliquer les gestes barrières de l'été



Suivez-nous !



www.lasallelesalpes.net



/ ÉDITO /



Chers Salatis, chers amis,
Je suis très heureux de m'adresser à vous dans ce nouveau Trait d'Union. La première année de mandat écoulée n'aura pas été comme les autres, nous avons été contraints de focaliser nos efforts sur la gestion de la crise sanitaire et ses conséquences.

Cette saison d'hiver, inédite, nous aura demandé adaptation et résilience, et pour cela je souhaite saluer les efforts fournis par l'ensemble des acteurs de la commune pour proposer, tant bien que mal, un accueil à la hauteur de Serre Chevalier.

Les grands projets du mandat, avec comme priorité la construction d'une maison de santé pluridisciplinaire, avancent bien. Les travaux de réfection de l'aire de jeux pour enfants ainsi que la requalification d'une partie des berges du lac du pontillas débuteront en septembre prochain.

Par ailleurs, grâce au travail de collaboration avec les services locaux de l'éducation nationale que les élus et moi-même avons mené, je me félicite d'avoir obtenu le maintien du nombre de classes dans notre école pour la rentrée prochaine et cela malgré la baisse des effectifs. La saison estivale est là, et avec elle l'espoir d'une reprise de la vie telle que nous l'apprécions tous dans notre commune.

Je vous souhaite à toutes et à tous une excellente saison d'été.



Emeric Salle

> Mairie

tél : 04 92 25 54 00

Le lundi, mardi, mercredi et vendredi :
9h - 12h / 14h - 16h30

Le jeudi :
9h - 12h

Permanence du Maire:

Le mercredi matin sur RDV.

> Services Techniques

tél : 04 92 24 79 03

Ouverts du lundi au vendredi :
8h30 - 12h / 13h30 - 17h
Fermé le mercredi.

> Bibliothèque

tél : 04 92 24 83 75
Ouverte toute l'année.

- Lundi : 15h00 - 18h30
- Mercredi et Samedi :
10h00 - 12h00 / 15h00 - 18h30

Ouverture supplémentaire le Vendredi :
Vacances de Noël >> Vacances de
printemps, ainsi que juillet et août.
10h00 - 12h00 / 15h00 - 18h30

> Piscine Municipale

Ouverte tous les jours :
du 15/06 au 06/07 de 14h à 19h
du 07/07 au 15/09 de 10h à 19h

> CCB

Communauté de Communes du Briançonnais
tél : 04 92 21 35 97

Du lundi au vendredi :
9h - 12h / 14h - 17h (sauf vendredi 16h30)

> Police Municipale

tél : 04 92 25 54 01
ou 06 07 45 37 17

> Urgences

Samu : 15
Police Secours : 17
Sapeurs-pompiers : 18

Personnes sourdes ou
malentendantes qui souhaitent
joindre les urgences : 114

Centre antipoison : 04 91 75 25 25
Violence Femmes Info : 3919
Enfance en danger : 119



Numéros utiles

/ EN IMAGES /

IL Y A PAS SI LONGTEMPS...



14 juillet 1990
Parking
de la Mairie
- Villeneuve

Chemin des Écoles
La Salle

Plan d'eau du Pontillas



Internationaux d'escalade
Place du Rozé - Villeneuve



Fête de la Saint Barthélemy
Place de l'église - La Salle



Fête de la Saint Roch
Place du Touron - Le Bez

ANNÉES 90-92

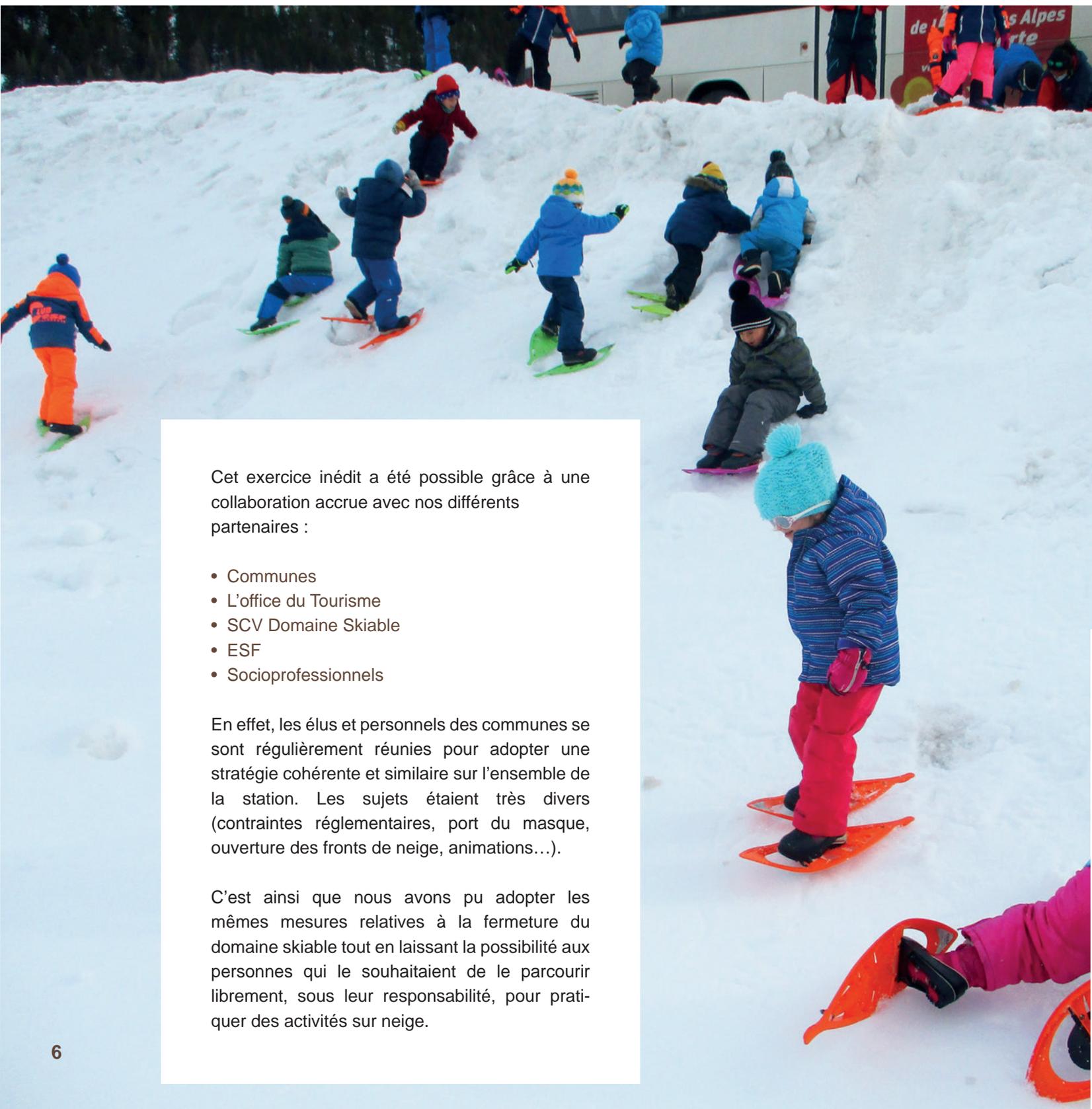


Fête du bois
Abattage à la hache - Le Bez



La gestion du Covid pendant l'hiver

La préparation de la saison d'hiver 2020-2021 a été un véritable défi en raison de la crise sanitaire. Cela mérite un petit retour en arrière pour comprendre la logistique qui a été mise en place pour permettre à nos visiteurs de passer un séjour agréable et à nos socioprofessionnels de travailler dans les meilleures conditions possibles.



Cet exercice inédit a été possible grâce à une collaboration accrue avec nos différents partenaires :

- Communes
- L'office du Tourisme
- SCV Domaine Skiable
- ESF
- Socioprofessionnels

En effet, les élus et personnels des communes se sont régulièrement réunies pour adopter une stratégie cohérente et similaire sur l'ensemble de la station. Les sujets étaient très divers (contraintes réglementaires, port du masque, ouverture des fronts de neige, animations...).

C'est ainsi que nous avons pu adopter les mêmes mesures relatives à la fermeture du domaine skiable tout en laissant la possibilité aux personnes qui le souhaitent de le parcourir librement, sous leur responsabilité, pour pratiquer des activités sur neige.



L'office du tourisme a mis en place un comité de station qui réunissait l'ensemble des acteurs du territoire pour coordonner les différentes actions. Cela a permis de mettre en place un dialogue permanent qui s'est avéré très vertueux durant cette période si particulière.

Les communes avec le soutien de SCV ont pu organiser l'ouverture des fronts de neige à destination des familles :

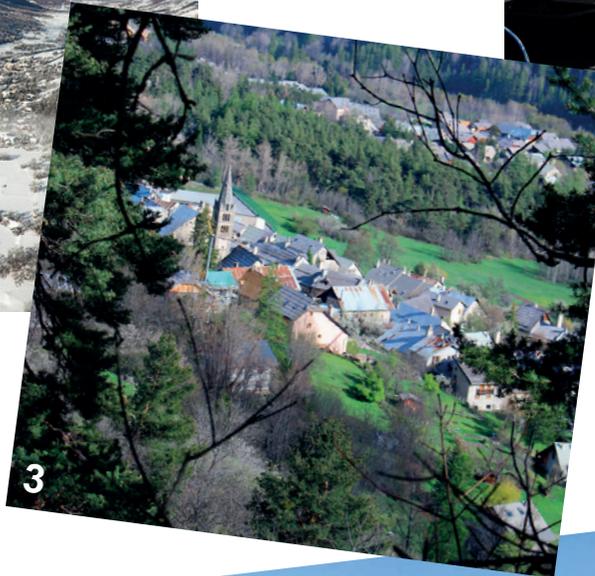
Damage, secouristes, animations, tables de pique-nique...

Par ailleurs, des aménagements ont été réalisés dans divers points d'intérêts de la commune pour faciliter l'accès aux commerces et permettre la consommation sur place.

L'ESF a élaboré un programme d'activités extérieures (raquettes, ski nordique, ski de redonné, village enfants...) et des animations qui ont complété l'offre de service.

Cette collaboration entre les différents partenaires aura été à l'origine d'une proposition d'offre de services et d'activités qui a favorisé l'amélioration de l'accueil touristique dans la station et cela dans conditions dégradées en raison de la crise sanitaire.







10



11

12



13



14

Légendes

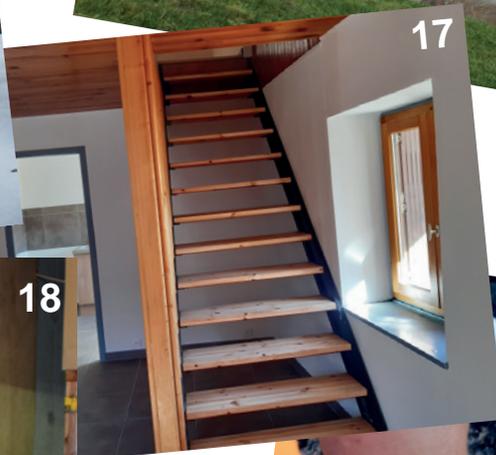
1. Vue aérienne de la commune en hiver (drône)
2. Rafraîchissement des marquages au sol
3. Vue sur le hameau de la Salle au début du printemps
4. Déambulations, Hiver 2020-2021
5. Feu d'artifice le 25 février, Piste du Mickey à l'Aravet
6. Eclairage lumineux Serre Chevalier
7. Déambulations, Hiver 2020-2021, Centre Pré-Long
8. Lecture aux élèves de l'école, Bibliothèque municipale
9. Vaccination COVID-19, Centre de la Montagne
10. Déambulations, Hiver 2020-2021, Rue de la Guisane
11. Cérémonie de commémoration du 8 mai 1945
12. Le hameau de Puy Chirouzan à la fin de l'hiver
13. Illuminations de Noël, Centre Commercial Pré-Long
14. Distribution de fleurs le 28 mai



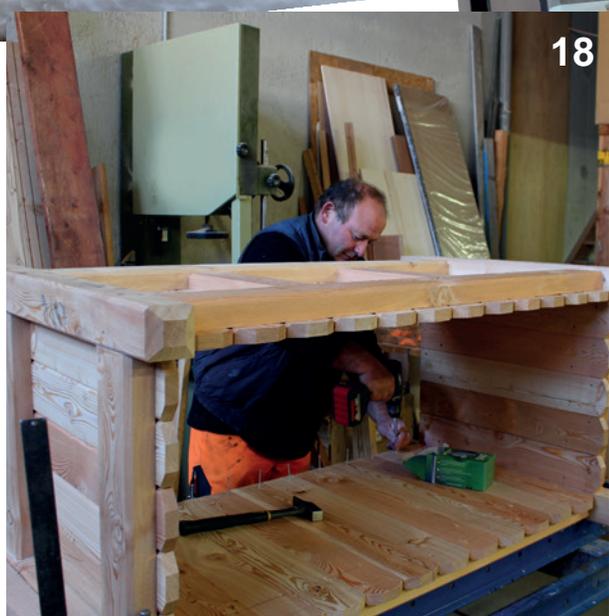
15



16



17



18



19



20

Légendes

- 15. Mise en place des illuminations de Noël, Services Techniques
- 16. Réfection de la toiture de la Chapelle Saint-Barthélemy en septembre
- 17. Rénovation d'un appartement communal aux Pananches
- 18. Fabrication des Bacs de fleurs, Services Techniques
- 19. Fleurissement de la commune par le Service Espaces Verts
- 20. Réouverture de la piscine municipale le 15 juin



Comparatif des budgets 2020 et 2021

Dépenses de fonctionnement	2020	2021
Charges à caractère général	1 811 080 €	1 812 100 €
Charges de personnel et frais assimilés	1 901 500 €	1 902 000 €
Atténuation des produits	90 000 €	141 109 €
Autres charges de gestion courantes	730 038 €	573 452 €
Total des dépenses de gestion courante	4 532 618 €	4 428 661 €
Charges financières (intérêt de la dette)	151 000 €	137 000 €
Charges exceptionnelles	5 000 €	5 100 €
Dépenses imprévues	91 942 €	48 050 €
Total des dépenses réelles de fonctionnement	4 780 560 €	4 618 811 €

Recettes de fonctionnement	2020	2021
Atténuation de charges	200 €	200 €
Produits des services, du domaine et ventes diverses	631 590 €	335 010 €
Impôts et taxes	2 952 535 €	2 742 758 €
Dotation subvention et participations	635 487 €	600 000 €
Autres produits de gestion courante	241 000 €	221 000 €
Total des recettes de gestion courante	4 460 812 €	3 898 968 €
Produits financiers	0 €	0 €
Produits exceptionnels	1 000 €	110 €
Total des recettes réelles de fonctionnement	4 461 812 €	3 899 078 €

Dépenses d'investissement	2020	2021
Immobilisations Incorporelles (études)	45 600 €	9 587 €
Immobilisations corporelles (achat d'équipements, travaux ...)	960 270 €	1 350 749 €
Remboursement d'emprunts	441 480 €	403 712 €
Total des dépenses d'investissement	1 447 350 €	1 764 048 €

Recettes d'investissement	2020	2021
Subventions d'investissement	44 008 €	282 983 €
Emprunts	0 €	750 000 €
FCTVA	140 000 €	174 999 €
Dotations et fonds divers	1 075 453 €	818 614 €
Autres produits	187 889 €	0 €
Total des recettes d'investissement	1 447 350 €	2 026 596 €

Agriculture & Pluriactivité



On assiste à un recul de l'agriculture en montagne mais les stations alpines, dont la nôtre, sont cependant des espaces où elle se maintient.

L'agriculture devient progressivement une activité difficile en partie à cause de l'exode rural annoncé dès la fin du 19ème siècle, et également de l'urbanisation qui a réduit les surfaces agricoles. Heureusement, le développement touristique freine ce dépeuplement rural.

La pluriactivité

Elle est une forme originale d'organisation du travail, en rupture avec le modèle traditionnel. C'est l'exercice de plusieurs emplois ou activités professionnelles, de façon successive ou simultanée, sur une année. Par exemple, un agriculteur moniteur de ski l'hiver, serveur de restaurant en station de ski ou à la mer, employé des remontées mécaniques... Elle se pratique depuis longtemps en montagne et dans les secteurs économiques saisonniers.

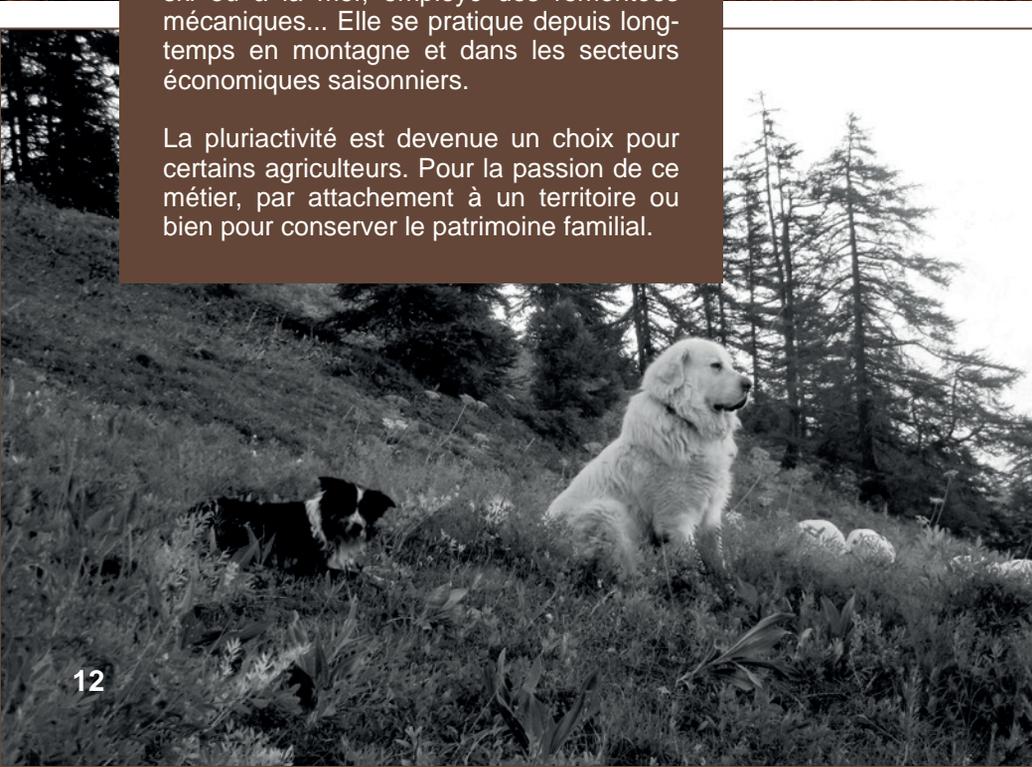
La pluriactivité est devenue un choix pour certains agriculteurs. Pour la passion de ce métier, par attachement à un territoire ou bien pour conserver le patrimoine familial.



L'activité agricole ne suffit pas toujours à assurer l'équilibre économique des exploitations. Pour sécuriser leurs revenus, certains agriculteurs décident alors d'exercer une seconde activité professionnelle permettant une ressource complémentaire extérieure.

En France, ce sont ainsi 22% des chefs d'exploitation qui sont pluriactifs. Ils sont majoritairement des producteurs de céréales, de légumineuses, des viticulteurs, des éleveurs bovins, caprins et ovins.

Cette double casquette est souvent une nécessité pour améliorer les revenus. Mais parfois, ce second métier est aussi un choix du cœur...





L'agriculture haut-alpine

L'activité touristique continue de se développer sur deux saisons : l'hiver dans les zones montagneuses, les stations de ski et l'été dans presque toutes les communes. L'activité agricole est encore bien présente sur l'ensemble du territoire. L'emploi est très saisonnier, rythmé par le déroulement des périodes touristiques et les travaux des exploitations.

Dans sa partie la plus montagneuse, le pastoralisme est très actif : Plus de 210 000 ovins et 14 500 bovins pâturent en altitude en été. Ce sont des troupeaux de grande taille. Les 3/4 des ovins estivés proviennent d'exploitations du département. L'autre quart arrive par camions de la région PACA. Les troupeaux bovins, à l'inverse, sont tous originaires du département. Les élevages ovins sont présents dans presque toutes les communes du département et représentent un tiers des exploitations haut-alpines. Une brebis sur deux est de race Préalpes, une sur trois Mérinos. Cet élevage est presque exclusivement axé sur la production d'agneaux. Le troupeau bovin est localisé essentiellement dans trois régions agricoles : le Queyras, le Champsaur, le Gapençais et l'Embrunais.

L'arrivée du loup en 1992 a induit des modifications dans les pratiques pastorales : regroupement des animaux en parc la nuit, emploi d'aides-bergers et de chiens de protection « patou ».

Politique agricole commune (PAC)

La PAC est la plus ancienne et la plus importante politique commune de l'union européenne. Elle a été mise en place en 1962. Cette aide sert souvent à la survie des petits exploitants et même à innover.



Produire et manger local

La solution apparaît de plus en plus locale. Les crises à répétition de l'agriculture intensive (vache folle, grippe aviaire, fièvre porcine...), l'usage immodéré de pesticides dans la course aux rendements ont alerté les consommateurs sur les dérives du système mondialisé.

La filière bio est en pleine croissance (9.5% par an) depuis 5 ans. Vente au détail, transformation, distribution...

Manger local et de saison c'est aussi encourager la production alimentaire près de chez soi et, par la même occasion, l'autonomie alimentaire avec un partage plus juste des ressources nourricières avec le reste du monde.

La mission du service Espaces verts

Les agents communaux du service espaces verts de La Salle les Alpes travaillent quotidiennement pour la qualité de vie de la commune et son embellissement...

A l'heure du changement climatique et de la transition écologique, la gestion des espaces verts évolue vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement et pérennes dans le temps. L'objectif est d'adapter l'environnement à des événements climatiques extrêmes (sécheresses, fortes pluies, neige...) tout en améliorant le cadre de vie des habitants.

Aurélien GUILLER, responsable du service Espaces Verts, favorise désormais la gestion différenciée et plus naturelle des espaces verts. Cette gestion oriente ainsi le travail du jardinier : usage de plantes vivaces, annuelles ou mellifères, fréquence de tonte, complexité des massifs... Elle assure un équilibre entre zone de biodiversité, l'éco-pâturage, espaces décoratifs, aire de pique nique et du public...

Des herbes folles qui donnent une impression de mauvais entretien ? Stop aux idées reçues...

Dans le cadre de la réglementation en vigueur, et dans une logique de développement durable & de protection de l'environnement, le service Espaces Verts n'utilise plus de pesticides chimiques.

La gestion naturelle est une autre forme d'esthétique : plus douce, plus harmonieuse et plus en cohésion avec la nature qui nous entoure.



1^{ère} édition 2021 ♦ Concours de fleurissement

Fleurir les balcons et jardins contribue à embellir notre cadre de vie.

Pour encourager et récompenser les habitants « jardiniers en herbe », la commune organise pour la première année un concours de fleurissement avec les communes de Saint Chaffrey et du Monétier-les-Bains.

Les lauréats seront récompensés lors d'une cérémonie de remise des prix qui se déroulera en septembre.



SE METTRE AU VERT

L'importance des bonnes pratiques de tri sur notre territoire

Le compostage a pour objectif de valoriser les déchets fermentescibles en compost. À cette fin, la Communauté de Communes du Briançonnais met à la disposition des particuliers, des composteurs à 25€ et des lombricomposteurs à 30€ avec la possibilité d'acheter également un kit de démarrage de « vers de terre » au prix de 20€.

Comment sont conditionnés ces composteurs ?

- Les composteurs en bois : 400L, 820 x 810mm (ils sont livrés démontés).
- Les lombricomposteurs : 48L, diamètre 470mm x hauteur 490mm, divers coloris au choix. Ils sont conçus pour un foyer de 2 à 4 personnes et peuvent être utilisés comme tabouret d'appoint (jusqu'à 100 kg).

Les composteurs sont à réserver et à venir récupérer sur RDV.



ENSEMBLE
RELEVONS LE DÉFI,
RECYCLONS NOS DÉCHETS !



En mars 2021, la CCB a signé le programme régional « **Territoire zéro déchet plastique** », visant à réduire l'utilisation du plastique dans nos gestes du quotidien. Afin de renforcer son action et de sensibiliser aux bonnes pratiques relatives à la gestion des déchets, la collectivité souhaite pérenniser son accompagnement auprès des administrations, des entreprises et des associations.

Par ailleurs, les consignes de tri évoluent en permanence. Depuis quelques années, tous les emballages plastiques peuvent être déposés dans les conteneurs jaunes. Ces emballages sont collectés indépendamment des autres déchets par la CCB avant d'être acheminés au centre de tri de Manosque.



tél : 04 92 54 52 52
www.ccbrianconnais.fr



Les résolutions des beaux jours

RÉSOLUTION N°1



Plus d'excuses météo pour ne pas effectuer à vélo tous vos déplacements sur la commune !

RÉSOLUTION N°2



Tri d'été ! Je donne une seconde vie à mes objets et meubles. Je les apporte à la Ressourcerie la Miraille.

RÉSOLUTION N°3



Dites « bye bye » aux bouteilles en plastique, faites un geste pour l'environnement ! Finis les produits chimiques nocifs du plastique !

RÉSOLUTION N°4



Pratique, écologique et économique, l'énergie solaire est gratuite et illimitée. Illuminez vos soirs d'été dans votre jardin ou balcon...

RÉSOLUTION N°5



Achetez des produits locaux pour réduire votre impact carbone et aider les producteurs ou artisans de la région !

RÉSOLUTION N°6



Je récupère, j'économise l'eau et j'arrose le soir.



Par Liliane Majoli
originaire du Bez

Gratin de Courgettes de Tatan Berthe

Ingrédients :

- > 1,8kg de petites courgettes locales, avec la peau, coupées en rondelles
- > 1 bouquet moyen de persil haché
- > 3 gousses d'ail haché
- > 3 oeufs battus
- > huile d'arachide
- > sauce béchamel :
 - 45gr de beurre
 - 45gr de farine
 - 750ml de lait
 - sel et poivre



Faire revenir les courgettes à la poêle dans un peu d'huile en remuant. Les faire réduire et légèrement colorer.

Mettre dans le plat à gratin, en 3 couches :

- un rang de courgettes
- un rang de béchamel
- un rang de persil et ail
- 1/3 d'oeuf battu

Répartir dans le plat par couches successives.

Faire gratiner à four moyen de 150°C à 180°C.

Bon appétit !

/ ZOOM /

...SUR LA BIBLIOTHÈQUE !

Chaque mois, les élèves des quatre classes viennent à la bibliothèque avec le bus de la commune. Des séances d'environ 1 heure sont préparées en amont par Véronique et Julie. Elles ont à cœur d'initier aux enfants le goût et le plaisir de la lecture et de leur faire découvrir la richesse des collections de la bibliothèque.

Ces séances débutent par une animation : découverte de l'exposition en cours, présentation d'un auteur ou d'un illustrateur, lecture d'albums ou d'extrait de romans, kamishibai, recherche documentaire, jeux de classement... Les bibliothécaires adaptent également l'accueil en fonction du travail réalisé en classe par l'équipe enseignante.

L'école ayant choisi « l'Art » comme thème de travail pour l'année 2020-2021, plusieurs séances ont été orientées autour de l'architecture, la sculpture, la peinture, la photographie : découverte du Palais Idéal du Facteur Cheval, la sculptrice Nikki de Saint Phalle, la grotte Chauvet et l'art pariétal, l'artiste Japonais Hokusai, le photographe Ed Wheeler...

A la fin de la séance, chaque enfant repart avec un livre qu'il a choisi et qu'il échangera lors de sa prochaine venue à la bibliothèque. Afin de donner de la visibilité aux travaux des élèves, la bibliothèque a l'habitude de les exposer en fin d'année scolaire ; cette année, ce sont les photographies réalisées avec l'aide d'un photographe professionnel de Briançon.

Retrouvez toute l'actualité et les coups de cœurs de Véronique et Julie sur la page Facebook de la bibliothèque.

La bibliothèque est ouverte à tous, toute l'année !



Initier au plaisir
de la lecture chez
les plus jeunes



Consultation sur place libre et gratuite

Emprunts sur abonnement : 15€ par foyer
(gratuit jusqu'à 18 ans)

/ ZOOM /

...SUR LES ACTIVITÉS DE L'ÉCOLE !



Même si le beau temps a tardé à arriver cette année, cela n'arrête pas les élèves de CM2 qui veulent en découdre avec l'élément aquatique. Au programme : une semaine de kayak au lac du Pontillas avec Rafting Expérience suivi d'une semaine de natation à la piscine municipale.

Un vrai régal pour les enfants et de supers moments partagés pour terminer leur scolarité en école primaire avant le grand saut au collège !



La classe des petits, moyens et grands de maternelle vivent diverses expériences en dehors de l'école...





La classe de CP/CE1 de sortie...

« En début juin on est allé voir une pièce de théâtre dans la salle de gymnastique de l'école. Eusèbe et Eusèbio, deux clowns, nous expliquaient comment faire marcher les instruments à vent et à cordes. Il y avait une trompette, un tuba, un soubassophone, un trombone à coulisse, un violon et une contrebassine. Ils étaient à la fois clowns et professeurs, ils allaient se costumer dans les coulisses pour changer de personnage. Ils nous ont joué de la musique et on a fini le spectacle dehors, en dansant et ils nous tournaient autour ».

« C'était drôle quand le professeur faisait tomber tout ses papiers. » Marius

« J'ai trouvé drôle le moment où Eusèbe faisait la mouche avec l'embouchure de la trompette. » Lyvia

« J'ai aimé quand le clown qui mettait la poubelle sur la tête du professeur. » Julia

« J'ai aimé quand Eusèbio faisait la musique de la colère. » Gabriel

« On est allé voir aussi une exposition au Musée d'art contemporain qui se trouve dans la vieille ville de Briançon. On a vu des peintures, des sculptures, un film d'animation, des photos et des gravures réalisés par les élèves de l'école des Beaux arts. Avant, le musée était un commissariat et il y avait deux cellules dans lesquelles il y a maintenant des œuvres d'arts. C'était beau, on a beaucoup aimé ! ».

Les élèves ayant choisi « l'Art » comme thème de travail cette année, ils ont eu la chance de travailler avec une potière et un photographe.

La classe de CM1-CM2 a créé des personnages en poterie. Chaque enfant a imaginé une histoire dont son personnage serait le héros. Virginie la potière, les a fait cuire dans son four pour ensuite être peints.



L'ensemble du travail des élèves de l'école sera visible dans une exposition qui aura lieu durant la fête de l'école (vendredi 2 juillet 2021).

...L'hiver avec des raquettes aux pieds ou des skis de fond, et au printemps les pieds nus et l'esprit créatif !



Histoires de textile

Toute l'économie de la commune est aujourd'hui tournée vers le tourisme et principalement le tourisme hivernal. Les chalets, les immeubles et les centres commerciaux ont conquis progressivement toutes les zones de fond de vallée, dès les années 1970-1980. Mais autrefois, l'agriculture et l'industrie textile étaient les activités dominantes de la commune...

© Musée « Autrefois mon village » - Villeneuve



L'agriculture encore bien présente jusque dans les années 1960 a complètement disparu. Les ASA peinent d'ailleurs à maintenir encore en état les grands canaux, autant agricoles que pour la force hydraulique : Canal du Bez, le Grand Canal, Canal Gaillard...

Ils alimentaient en effet les moulins, les paroirs et les filatures, d'abord de chanvre et de laine produits localement, puis de coton dès le début du 19ème siècle. Du fil, on est vite passé au produit fini et à la Salle on fabriquait des bas de laine et de coton dans de véritables manufactures qui utilisaient de façon intensive la force hydraulique amenée par les canaux issus de la Guisane. Ainsi la Fabrique Charbonnel possédait dès 1827, 50 métiers à tisser, 5 mécaniques à carder la laine, 3 chaudières, 14 marteaux à foulon, 12 métiers à tisser les bas et les bonnets, faisant travailler 80 ouvriers à la fabrique et 150 au dehors.

Vers le milieu du siècle, 11 manufactures apportaient un complément de ressources à 200 ouvriers et utilisaient à plein la route du Col du Lautaret pour le transport de ses matières premières et de ses produits finis. Le déclin de cette petite industrie textile dynamique et du commerce qui lui était lié s'amorça dès 1860.

Mais son caractère éparpillé, rural et domestique retardera l'échéance.

L'arrivée du chemin de fer à Briançon précipita la chute en confrontant brutalement la petite industrie locale aux grands centres du nord et de l'est. Les manufactures s'arrêtèrent une à une mais les tisserands ruraux poursuivirent encore leur activité. Les paysans continuèrent de produire du chanvre pour leurs besoins, de tondre la laine de leurs moutons et de porter le tout aux tisserands des villages. La filature domestique et le tissage artisanal se poursuivirent ainsi jusqu'à la veille de la première guerre. Avec l'exploitation des mines de charbon, les manufactures textiles ont marqué l'histoire économique de la vallée de la Guisane.

Dans la première moitié du 20ème siècle, des fabriques de chapeaux de feutre ou de paille prolongèrent la petite industrie locale, notamment au Bez et aux ... Chapeaux, où le nom est resté. Mais la vallée était mûre pour se tourner vers une autre industrie : le tourisme...

 @vallou05

Source :
www.vallouimages.com



Doyen de la Salle les Alpes, Serge LEHOULLIER fêtera ses 99 ans le 22 juin. Il tient la forme, aime la lecture et fait des mots fléchés...

Ancien dessinateur industriel né dans le Calvados, il vit de façon indépendante chez lui et continue à faire des activités.

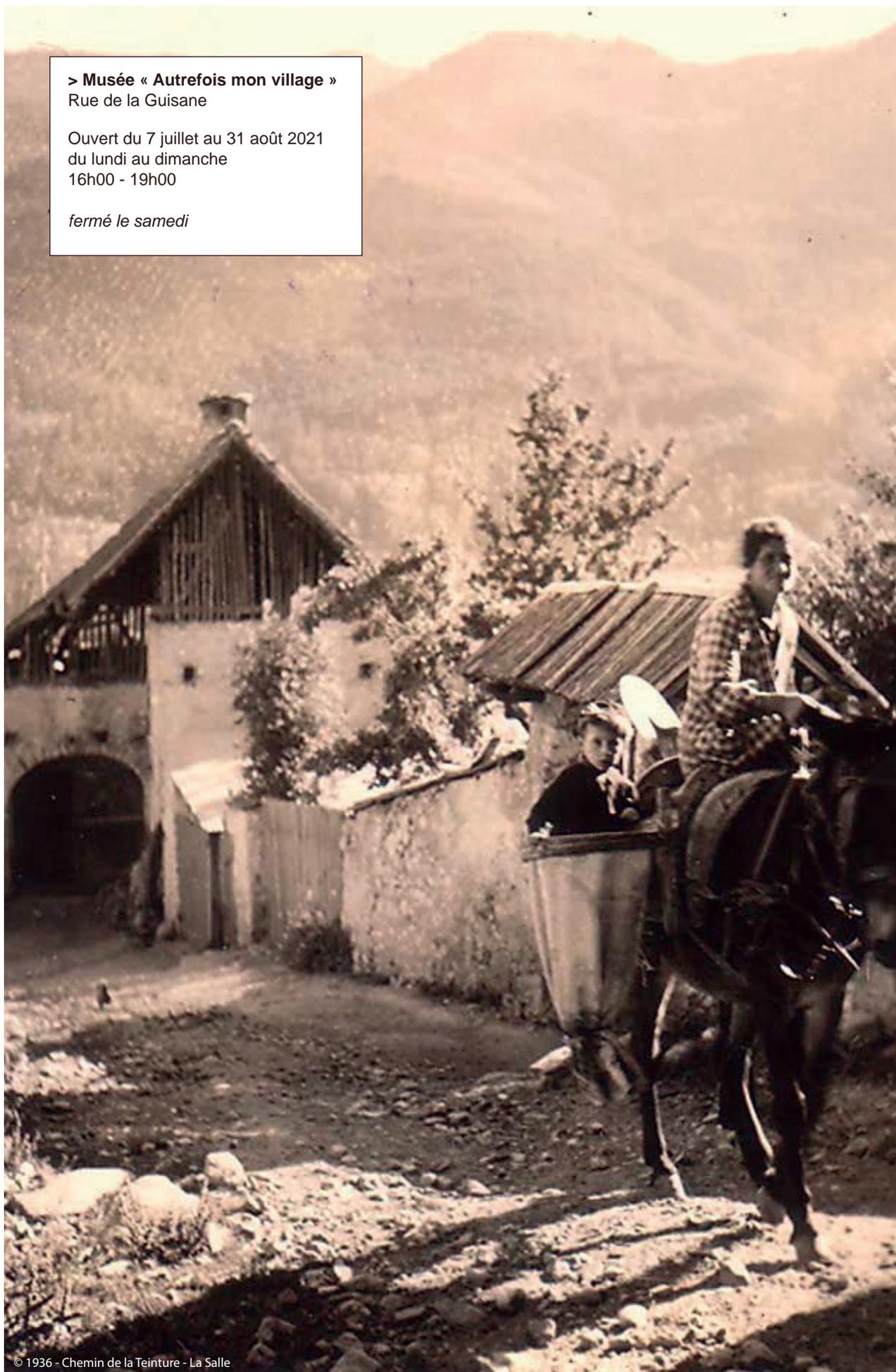
À La Salle les Alpes, il y passait ses vacances en camping depuis de nombreuses années.

Pour sa retraite, il y a 38 ans, il s'y est installé définitivement...

> Musée « Autrefois mon village »
Rue de la Guisane

Ouvert du 7 juillet au 31 août 2021
du lundi au dimanche
16h00 - 19h00

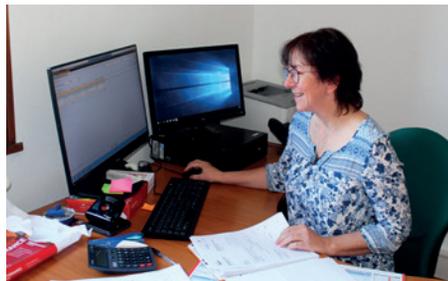
fermé le samedi



© 1936 - Chemin de la Teinture - La Salle

/ DANS LES COULISSES /

...de la mairie



Emmanuel REY, Adjoint de la Directrice des Services Techniques

Vanessa PIRES, Chargée des grands projets d'aménagements de la commune.

Nous sommes ravis de les accueillir et leur souhaitons officiellement la bienvenue !



Nouvelles recrues

La mairie de La Salle les Alpes étoffe son équipe avec cinq nouvelles recrues.

Christèle JACOUD, Responsable de la Comptabilité et des Finances.

Marianne HOAREAU, Chargée de Communication.

Estelle JEMMY, Directrice des Services techniques.

Françoise Fine

Départ en retraite

La taille de notre collectivité qui favorise la proximité, lui donne une dimension familiale...

Le départ en retraite d'un agent constitue un événement à la fois important et émouvant pour nous tous, élus comme agents.

Françoise a beaucoup apporté à la collectivité pendant cette belle carrière de plus de 38 ans. Une carrière effectuée avec un grand professionnalisme, un sens du service public et du bien commun.

Françoise a toujours su apporter son aide à ceux qui en avaient besoin. Son expertise budgétaire ainsi que sa bonne connaissance des dossiers et leur historique ont été très précieux pour la commune.

Nous la remercions vivement et lui souhaitons une très bonne retraite.





**PASSONS UN
SUPER ÉTÉ
AVEC LES BONS
RÉFLEXES**



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

8 conseils

pour appliquer les gestes
barrières cet été

1. Se laver les mains le plus souvent possible avec du savon ou du gel hydroalcoolique.
2. Pour dire bonjour, optez pour le check du coude, du pied ou le bisou volant.
3. Respectez une distance de 1m minimum.
4. Portez un masque dans les lieux publics et commerces.
5. Pensez à aérer régulièrement. C'est le moment, il fait beau et chaud !
6. Au bord de l'eau, on pose sa serviette à distance des autres personnes.
7. En balade, chacun sa gourde, chacun son sandwich !
8. En soirée, chacun boit son propre verre et on limite le partage des plats. On privilégie les tapas, pintxos, antipasti, amuses-bouches individuels...

**Besoin d'aide ? www.gouvernement.fr
08 00 130 000 (appel gratuit)**

Retrouvez-nous sur Instagram!

