

VOTRE RÉGION

POLITIQUE EXPRESS

HAUTES-ALPES

Squats pour loger des migrants, le Parti socialiste réagit

→ Le Parti socialiste a lancé un appel aux collectivités locales, les communes, le Département et la Région, pour que des solutions durables soient envisagées pour loger les migrants. Une réaction qui fait suite à l'ouverture d'un nouveau squat, à cet effet, à Veynes. "Ces occupations viennent suppléer des manquements des pouvoirs publics. Pourtant, elles créent aussi de la crispation dans une partie de la population qui ne comprend pas que des bâtiments publics soient ainsi squattés", indique le Parti socialiste haut-alpin par le biais d'un communiqué. Et de poursuivre : "Il est temps de prendre conscience d'une situation particulièrement dramatique sur le plan humain. Les collectivités voisines de la Région Paca doivent également prendre leur part dans cette nécessaire solidarité, en particulier le conseil départemental des Bouches-du-Rhône dont le budget est plus de 10 fois supérieur à celui de notre département." Il en appelle à l'État pour débloquer des moyens et à l'Éducation nationale pour que les jeunes mineurs isolés puissent être scolarisés.

HAUTES-ALPES

La députée Pascale Boyer (LREM) a de nouveaux collaborateurs

→ Pascale Boyer, députée LREM de la 1^{re} circonscription des Hautes-Alpes, a recruté ses nouveaux collaborateurs. Amine Lazrak assista la députée à l'Assemblée nationale. Quant à Michèle Maffren et Nathalie Ollivier, elles prennent leurs fonctions à la permanence parlementaire gapençaise, rue Carnot.



RÉGION EXPRESS

HAUTES-ALPES

Réglementation de l'emploi du feu : le département passe en période "verte"

→ La préfecture des Hautes-Alpes vient de lever l'interdiction d'emploi du feu à l'intérieur des espaces sensibles (forêts, landes, maquis et garrigues) et à moins de 200 m de ces espaces sensibles. Le département est passé en période "verte" depuis hier. Le brûlage des déchets verts (déchets issus de tontes de gazon, des feuilles et aiguilles mortes, des tailles d'arbres et d'arbustes) reste interdit dans tout le département. Et l'emploi du feu "demeure strictement réglementé dans les bois, forêts, plantations, reboisements, landes, maquis et garrigues, ainsi que dans tous les terrains les entourant situés à moins de 200 mètres, y compris les voies qui les traversent". Sur ces zones, seuls les propriétaires de terrains ou les occupants de ces terrains peuvent, sous certaines conditions, procéder à des opérations d'incinération. Des dispositions dérogatoires sont prévues pour les déchets verts issus de débroussaillage obligatoire (97 communes uniquement), les déchets verts forestiers et agricoles et les écobouages. Les intéressés doivent cependant respecter les règles suivantes : informer les pompiers le matin même de l'emploi du feu, profiter d'un temps calme, effectuer le brûlage entre 10 et 15 heures, de préférence le matin, ne pas laisser le feu sans surveillance, disposer de moyens permettant une extinction rapide. Enfin, éteindre totalement le feu avant le départ du chantier et au plus tard à 15 heures.

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

Les collectifs de défense de La Poste appellent à manifester

→ Les collectifs de défense de La Poste – de Saint-Étienne-les-Orgues, La Motte-du-Caire-Turriers, Sainte-Tulle, Villeneuve, Revest-du-Bion et Mane-Saint-Maime-Dauphin – appellent à manifester le 22 septembre à Châteauneuf-Arnoux, à 16 heures, à l'espace des Lauzières. Un appel à la mobilisation alors que le congrès des maires du département bas-alpin doit s'y dérouler. Les collectifs se mobilisent pour le maintien des bureaux de poste et des horaires actuels. "L'inégalité de service et de qualité auprès des usagers" a notamment été pointée du doigt, par le biais d'un communiqué.

GAP | L'association s'inquiète de la situation des familles qui ont dû se réorganiser

L'Udaf préoccupée par le retour de la semaine à quatre jours

«Précipitation, manque d'échanges et d'évaluation». Ce sont les termes de Mylène Armando, présidente de l'Udaf des Hautes-Alpes, (Union départementale des associations familiales) pour définir le retour à la semaine de quatre jours pour les écoles, dans 82 des 97 communes des Hautes-Alpes. Mylène Armando en a donné les raisons.

«L'expérience a tourné court sans qu'aucune évaluation n'ait été faite. Les projets éducatifs de territoire issus de la réforme permettaient de nouvelles coopérations entre les familles, le corps enseignant et les municipalités, permettant d'établir ensemble la concordance des temps sociaux, scolaires, périscolaires et les contraintes des familles par rapport aux temps de travail et de transport...».

Une réflexion sur l'annualisation du temps scolaire

Dans cet esprit la présidente de l'UDAF appelle de ses vœux la mise en place des espaces parents dans les écoles, prévus par la loi de refondation de l'école de 2013, permettant notamment échange et dialogue

entre les enseignants et les parents. Pour Mylène Armando, «une meilleure répartition du temps d'enseignement pour favoriser la réussite scolaire reste à mettre en œuvre. Nous proposons une réflexion sur l'annualisation du temps scolaire, avec des séquences de travail homogènes de six à sept semaines.

Enfin l'UDAF indiquait être préoccupée par la situation des familles des Hautes-Alpes qui ont dû se réorganiser très rapidement pour cette rentrée. Elle suivra l'évolution de la situation inédite, une école organisée avec deux modalités distinctes, huit demi-journées scolaires sur quatre jours, ou neuf réparties sur cinq jours.



De gauche à droite, Mylène Armando, présidente, Guisella Gieselabo, administratrice et Rachel Bertrand, chargée de mission.

Michel PEAN

Protection des majeurs : un soutien des familles accru

Chaque année dans le département environ 160 mesures de protection des majeurs sont prononcées par le juge des tutelles. Environ 44% sont confiées à des curateurs et tuteurs familiaux, le reste à des mandataires hospitaliers (7%), privés (14%) et à l'Udaf pour 35%. Geneviève Tessier-Clozel, attachée juridi-

que a présenté les nouveaux services proposés par l'Udaf à la suite de la mise en œuvre de la loi du 5 mars 2017, renforçant le rôle des familles dans la tutelle ou curatelle des majeurs. «Nous avons mis en place des outils d'appui, de la documentation sur internet et une plaquette, une boîte mail dédiée et un nu-

méro d'appel spécifique (06 33 13 94 66)», indiquait elle.

Des permanences sont organisées au Point d'accès du droit à Gap, pour les tuteurs familiaux les 2^e et 4^e vendredi du mois, de 9 à 12 heures. La prochaine réunion est fixée au 22 septembre.

M.P.

L'INFO EN +

ENTRETIENS FAMILIAUX ET JEUDIS DE L'UDAF

□ Pour les familles en difficulté dans les relations parents enfants, en cas par exemple de rupture de dialogue, des entretiens familiaux sont proposés par le service accompagnement des familles de l'UDAF, en lien avec la Maison des ados. Des permanences nouvelles sont organisées à Embrun sur rendez vous le dernier lundi de chaque mois, au siège de l'ADMR de 9 à 12 heures. Prochaine réunion le 25 septembre.

□ Jeudis de l'UDAF : ils se poursuivent en évoluant. Le prochain aura lieu le 5 octobre, à 18h30, sur le thème du divorce par consentement mutuel en présence de spécialistes, avocat, notaire, médiateur familial.

□ Contact : 04 92 51 81 84 / 06 84 77 12 61. Site www.udaf05.fr. Site REAAP : www.reaap05.fr Pages Facebook : "Udaf Hautes-Alpes", Reaap des Hautes-Alpes, "Ciao Gamin".

HAUTES-ALPES | Du 18 au 23 septembre : un féculent et un fruit et/ou un légume bio par menu

Une semaine pour manger bio et local

Circuits courts, manger bio et local... sont des notions très en vogue et les initiatives ne manquent pour amener les particuliers à consommer autrement. Il en est de même pour la restauration collective, même si quelques freins existent encore pour intégrer des produits bio et locaux dans les menus de certains établissements. C'est pourquoi la Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB) relance chaque année au niveau national, la semaine "Manger bio et local c'est idéal" qui se décline en de nombreuses actions. Dans les Hautes-Alpes, c'est ainsi l'occasion de sensibiliser un peu plus la restauration collective, dont s'occupe l'association Échanges paysans basée à Gap. Camille Prache, salariée de l'association explique :

« Cette démarche, au niveau départemental, découle entre autre de la dynamique impulsée pendant trois ans par le projet de la Vallée du bio porté par Agribio 05. Cette année nous avons réfléchi à un concept simple à mettre en place dans le département pour que le plus grand nombre d'établissements puissent participer. Il faut intégrer un féculent et un fruit et/ou un légume bio par menu durant toute la semaine. »

Le bio au quotidien Cette proposition a permis de toucher deux sortes d'établissements : ceux de santés et les scolaires. «L'implication du groupement hospitalier de territoire dans la démarche a permis la participation de quatre hôpitaux du département. Les établissements scolaires via les cuisiniers ou les cuisines centrales ont été nombreux à vouloir participer au projet. Nous avons même une cuisine centrale qui a prévu de faire des menus quasi-

Le bio au quotidien

ment 100 % bio et local toute la semaine. » Des affichettes de présentation des fournisseurs ont été élaborées pour être distribuées dans les cantines afin de permettre aux enfants de mettre un visage sur le nom des producteurs. L'ob-



Le chef explique l'origine des produits aux enfants.

jectif de cette semaine est de démontrer la simplicité d'intégration quotidienne de produits bio et locaux dans les menus tout en étant compatible avec une gestion maîtrisée du budget. La semaine se déroule du 18 au 23 septembre,

les professionnels ont encore jusqu'à aujourd'hui pour voir avec Échanges paysans comment intégrer ces produits dans leurs menus.

L'INFO EN +

ÉCHANGES PAYSANS

La plate-forme associative de distribution de produits en circuit court permet de simplifier la mise en relation des établissements et des producteurs en leur garantissant une juste rémunération. La force de l'association consiste à travailler avec tous les types de producteurs du 05 (maraîchage, arboriculture, élevage laitier et élevage à viande, céréaliculture, apiculture...) et de pouvoir regrouper les livraisons simplifiant l'approvisionnement des clients.

Le Coin Resto

Pour optimiser votre communication, utilisez cet espace !
Contactez Groupe Dauphiné Média au **04 92 51 21 46**
Retrouvez tous les restaurants de votre région sur www.ledauphine.com

→ **La Neyrette** Hôtel Restaurant
SAINT-DISDIER

NOUVEAU : formule REPAS et SPA

AU CŒUR DU DÉVOLUY devant son lac avec ses truites du vivier sa cuisine authentique

OUVERT tous les soirs de la semaine et midi et soir les samedis, dimanches et jours fériés

Réservation conseillée au **04 92 58 81 17**

→ **Le Pavillon Carina****
GAP

Dans un cadre de verdure : cuisine d'été à la plancha, cuisine régionale et spécialités alsaciennes

04 92 52 02 73

27, route de Chabanas

→ **Hôtel*** Restaurant La Lauzetane**
04340 LE LAUZET UBAYE

Restaurant « La Pergola du Lac » en terrasse
CARTE ET MENUS DE 12 à 45 €
Nouveauté : bar à vin en terrasse côté lac
Le restaurant à la carte
Ouvert tous les jours midi et soir et nos assiettes complètes et copieuses à partir de 11€
Le soir, au restaurant de l'hôtel, buffets à thème
Notre carte et spécialités de montagne
Mariage, banquets, séminaires
Réservations : contact@hotellauzetane.fr
04 92 85 55 00
20km de Barcelonnette - 40km de Gap
Le Bord du Lac - www.hotellauzetane.fr

→ **L'Auberge de Pelleautier**
PELLEAUTIER

Cuisine raffinée
4 menus + Carte
Suggestion du jour

Réceptions familiales - Traiteur
Salle de réception

Ouvert midi et soir
Fermé le mercredi

Au cœur du village
04 92 57 92 65 www.auberge-de-pelleautier.com

→ **Muret**
SIGOYER

Ouvert 7 jours / 7 - **04 92 57 83 02**
Nos coffrets détente sur www.hotel-muret.com

→ **Le Campagnol**
ARVIEUX

Hôtel* "La Ferme de l'izoard"**

Cuisine traditionnelle à base de produits frais et régionaux
Saladerie - Grillades - Plancha
Spécialités montagnardes

Tél. **04 92 46 89 00**
www.laferme.fr

La Chalp - Au pied du Col de l'izoard

Hôtel* Restaurant**
(Logis de France, 2 cheminées)

L'Hôtel Muret
vous propose sa cuisine traditionnelle et gourmande avec des produits du terroir

Sur réservation :
ses civets chevreuil et marcassin, ses terrines...

Faites-vous plaisir en duo ou entre amis, venez découvrir le repas détente ou le séjour cocooning

04 92 57 83 02