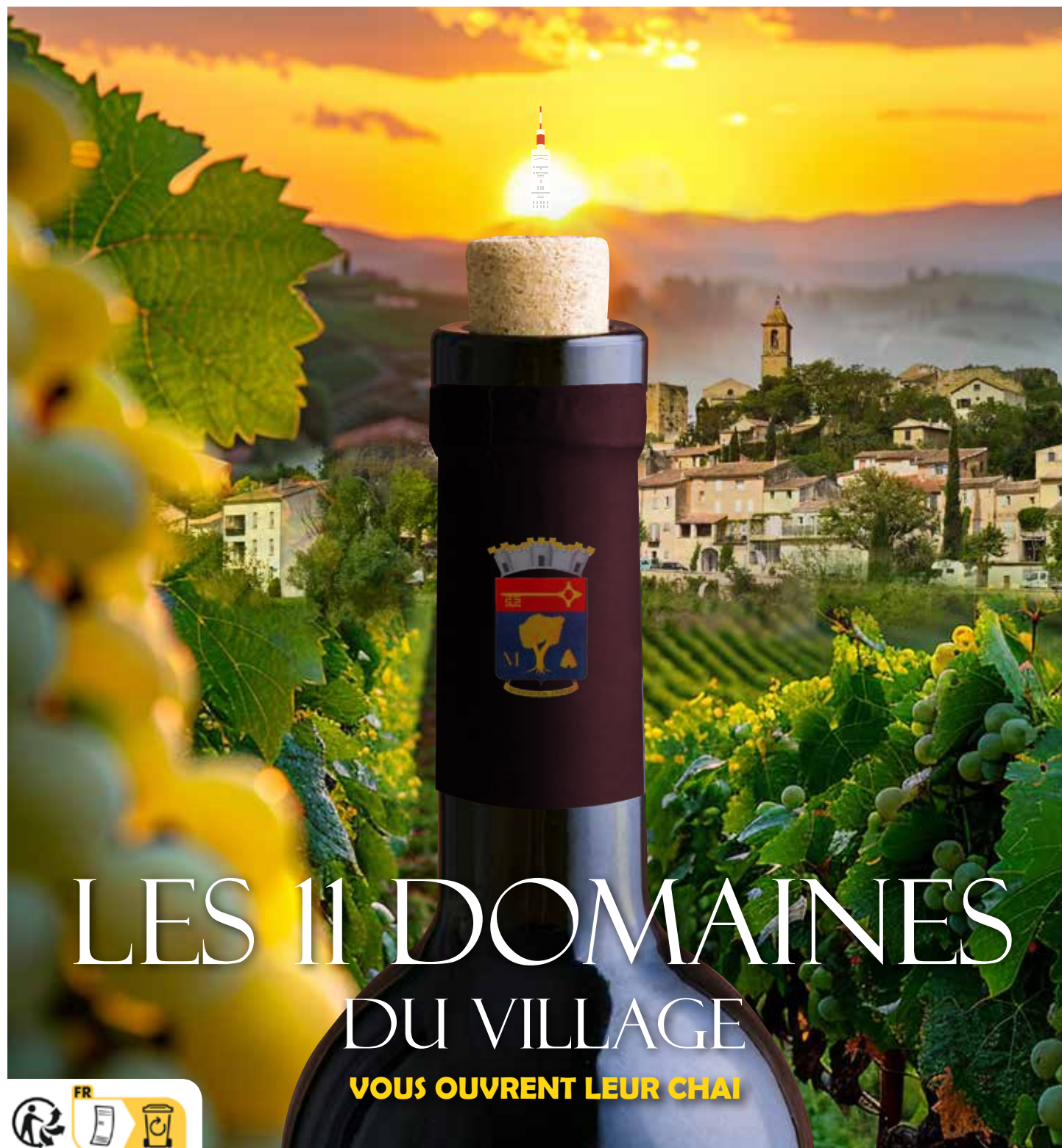


NOVEMBRE
DÉCEMBRE
2025

N°5

le **m'** de Mormoiron



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Mairie 04.90.61.80.17

9 place de la mairie

Lundi de 8h30 à 12h

Mardi à vendredi de 8h30 à 16h30

(Septembre à Juin)

Mardi à vendredi de 8h30 à 15h30

(Juillet & Août)

**Retrait des CNI – Passeport
(sans rendez-vous)**

Lundi au vendredi de 8h30 à 12h00

Mercredi de 8h30 à 15h30

dr@ville-mormoiron.fr

Permanence du Maire

Mardi et jeudi matin sur rendez-vous

(04.90.66.08.05)

Police Municipale

17, place du Clos / 04.90.61.91.28

policemunicipale@ville-mormoiron.fr

Urbanisme

04.90.61.78.47

urbanisme@ville-mormoiron.fr

sur rdv les Mardis et Vendredis

de 8h30 à 12h et 13h à 16h30

Centre culturel

(Bibliothèque-Musée)

Point info Tourisme

73 rue de la mairie

04.90.61.96.35

bibliotheque@ville-mormoiron.fr ou

accueilcentreculturel@ville-mormoiron.fr

Horaires

Mardi au jeudi 10h-12h et 14h-18h

Vendredi 14h-18h

Samedi 8h30-12h30

**Centre Communal
d'Action Sociale (CCAS)**

04 90 66 06 25 / 15 place du Clos

Lundi, mardi et vendredi de 8h30 à 12h

Jeudi de 8h30 à 12h et 13h30 à 16h30

ccas@ville-mormoiron.fr

N° D'URGENCE

Secours : 112

Gendarmerie : 17 ou 04 90 61 80 03

Pharmacie de garde : 32 37

Dentiste de garde : 04.90.31.43.43

LAMY CINOCHÉ

Grandes décisions lors de l'Assemblée Générale
du 8 octobre au hangar Lamy !

**A partir du 3 décembre
les séances de cinéma auront
lieu LE MERCREDI !**

Après une bonne saison 2024/2025 avec une progression des entrées

611 spectateurs soit + 2,7%

(une moyenne de 30 spectateurs par samedi)

Une affluence record pour le film « un p'tit truc en plus »
avec 72 spectateurs !

Le seul bémol est le manque de bénévoles pour la tenue
des séances tous les quinze jours.

Donc la décision a été prise de changer notre jour de
cinéma à Mormoiron en accord avec Cinéval.

Nous recherchons toujours des bénévoles pour nous aider à maintenir le
cinéma au village. Contact : lamycinoche.asso@gmail.com.



Le m' Mormoiron

Directeur de la publication :
Bernard Le Dily

Déléguée à la communication :
Patricia Tavernier-Roux

Rédaction : Équipe municipale, CCAS,
associations, Parc du Ventoux.

Création : l-atelier-graphique.fr

Photos : Équipe municipale, L'atelier
graphique, service communication

2 Impression : Cottet - 1350 exemplaires



Scannez-moi et découvrez
les informations de la
commune
mymormoiron.fr



Site Internet
mormoiron.fr



Facebook :
<https://www.facebook.com/profile.php?id=61572378572614>



Instagram :
https://www.instagram.com/mairie_de_mormoiron/

Le m' de Mormoiron

SOMMAIRE

04/05

Centre culturel

06

Marché de Noël

07 À 13

Les vins du village

14 À 21

Ça bouge au village

22 À 24

Les associations

25 À 27

Centre Communal d'Action Sociale
(CCAS)

28

La Mission Locale
du Comtat Venaissin
Travaux crèche

29

Festival Ventoux Saveurs
L'Atlas de la Biodiversité

30

Communication
en période pré électorale

31

Les tribunes

32

Agenda
Permanences mairie
Médecins de garde

ÉDITO



Chers tous,

Que le temps passe vite ! La période estivale est terminée, la rentrée scolaire s'est faite il y a deux mois, nous fêterons Noël dans huit semaines et vous élirez le maire qui vous représentera de 2026 à 2032 dans quatre mois et demi. C'est fou ce temps qui glisse entre nos mains sans pouvoir le retenir.

Pourquoi j'aborde ainsi cet édito ? Tout simplement parce que dans le semestre qui précède un scrutin municipal les messages diffusés par la commune, y compris le « M' », doivent s'abstenir de toute dimension propagandiste.

Que dit la loi et le Code Électoral ? En leurs articles L.52-1 et L.52-8 il est interdit aux élus sortants de bénéficier d'une campagne de promotion publicitaire de leurs réalisations ou de leur gestion. Ils prohibent le fait que la commune ou des partenaires satellites, associations ou entreprises apportent un soutien à la promotion de leur candidature à travers l'allocation d'avantages directs ou indirects.

La frontière entre communication et propagande peut être mince, aussi afin d'éviter de possibles contentieux futurs j'ai choisi de m'appliquer une auto-censure préventive dans le contenu de notre « M' » et d'appliquer à la lettre les dispositions prévues.

Je m'abstiendrai donc de faire des comparatifs entre la gestion passée et celle d'aujourd'hui comme d'aborder de futures réalisations post-électorales.

Pour autant la vie locale n'est pas réduite à l'inaction. Vous continuerez à être informés factuellement de l'ensemble des dossiers et chantiers en cours. Les manifestations habituelles continueront à se dérouler, accueil des nouveaux arrivants, cérémonie du 11 novembre, réunion d'information trimestrielle élus/population, repas des anciens et des agents, fêtes de Noël, vœux du maire, etc.

Il était important de vous faire part de ces règles. Ceci fait, je vous souhaite une bonne lecture et à très vite.

Bien amicalement

Bernard Le Dily

LE CENTRE

LA BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE

La bibliothèque est une composante du Centre Culturel qui regroupe le Musée, le Point Info Tourisme et la salle des Arts. Elle est un lieu ouvert à tous.

On peut y entrer librement, déambuler dans les espaces ou s'y installer confortablement pour lire, écrire, travailler, consulter internet... Des salons de lecture sont à votre disposition. C'est aussi un lieu de rencontre où l'on peut discuter et partager de bons moments.

Sur le site de la Bibliothèque : <https://bibliotheque-mormoiron.c3rb.org/> vous pouvez consulter : Le catalogue recensant l'ensemble des documents/ votre compte lecteur/les animations et manifestations culturelles/les informations pratiques sur la bibliothèque.

Pour toute information, le personnel de la bibliothèque est à votre écoute.



TOURNÉE PREMIÈRES PAGES 2025



Thème de la 12^{ème} édition **ENCORE JOUER à L'INFINI**

En 2025, dans le cadre de sa labellisation Premières Pages, le Service Livre et Lecture de Vaucluse propose : **15 albums** en lien avec le thème de l'édition 2025 de la Semaine Nationale de la Petite Enfance (SNPE) **ENCORE JOUER à L'INFINI** aux bibliothèques de son réseau accueillant la tournée du spectacle **Ribambelle et Ritournelle** de Claire Leray et Florence Férin (Association MCE Productions) . La tournée se déroulera à l'automne 2025 et concernera 6 bibliothèques côté nord et 6 bibliothèques côté sud, soit 12 structures sur l'ensemble du département.

La Bibliothèque accueillera le spectacle Ribambelle et Ritournelle **Judi 27 Novembre 2025**. Première séance en partenariat avec la Crèche Intercommunale Auzipinoux. Seconde séance à la bibliothèque destinée au Tout public à partir de 1 an - **Sur réservation.**



LES COUPS DE CŒUR DES "PASSEURS DE LIVRES"

Dans le cadre de l'activité « Les Passeurs de livres », les lecteurs de Lire et Connaître ont lancé cette année les Coups de cœur des romans de 2024.

Sept ouvrages ont été sélectionnés et circulent entre les membres de ce Comité de lecture. Chaque mois ils sont l'objet d'une analyse succincte et un vote en octobre a désigné le prix du Jury.

LES LIVRES EN COMPÉTITION ÉTAIENT LES SUIVANTS



LA BALLERINE de Kiev de Stéphanie Perez

Un témoignage émouvant sur la guerre en Ukraine à travers le regard d'un couple de danseurs classiques dont on partage au jour le jour la vie et les angoisses.



PRIME TIME de Maxime Chattam

Le journaliste vedette du 20h est pris en otage en direct sur le plateau. Un roman policier haletant qui nous dévoile les enjeux du direct, les négociations, l'action des forces d'intervention...



LES GUERRIERS DE L'HIVER d'Olivier Norek

Roman historique qui nous fait découvrir la résistance du peuple finlandais face à l'attaque du géant soviétique durant trois semaines en 1940. Des ressemblances troublantes avec le présent.



LA DERNIÈRE ALLUMETTE de Marie Vareille

Roman qui aborde le thème des violences conjugales et domestiques à travers le regard de ses victimes et fait ressentir l'horreur des situations tout en laissant une lueur d'espoir.

JACARANDA de Gaël Faye

Un jeune Rwandais qui a vécu toute son enfance en France part à la recherche de ses origines pour découvrir à la fois le présent et le passé de ce petit pays d'Afrique marqué par le conflit entre Hutus et Tutsis.



MADELEINE AVANT L'AUBE de Sandrine Collette

Nous voici plongé dans le monde médiéval des familles paysannes soumises à la volonté des propriétaires jusqu'à ce qu'une petite sauvageonne vienne troubler l'ordre social. Une belle écriture pour ce roman original.



HOURIS de Kamel Daoud

Prix Goncourt 2024, ce roman à l'écriture magnifique nous transporte dans l'horreur de la guerre civile en Algérie dans les années 90, un conflit resté tabou dans le pays et de ce fait peu connu.



COUP DE CŒUR DE L'ANNÉE DU COMITÉ DE LECTURE



Rappel : chacun peut assister aux séances des "Passeurs de livres" qui ont lieu une fois par mois le samedi de 10h à 12h à la salle des Arts.

MORMOIRON

SAMEDI 20 DÉCEMBRE 2025

12h à 18h

MARCHÉ ARTISANAL DE NOËL

JOURNÉE ANIMÉE PAR **GILLES ARNAUD**

12h à 18h Marché artisanal

15h00 Inauguration de la crèche
de Noël et conférence sur
l'église Saint-Laurent
(de nouveaux éléments)

16h30 Le goûter des associations

17h30 Spectacle
Les Chrysalides des mers

18h00 Arrivée du Père Noël

19h00 Feu d'artifice

EXPOSANTS

AVEC LE
PÈRE NOËL

ANIMATIONS
ET JEUX POUR
ENFANTS

ESPACE RESTAURATION

ORGANISÉ AVEC LES
ASSOCIATIONS DU VILLAGE

Les Festifs
du Village
Mormoiron

**FINAL FEU
D'ARTIFICE
19 HEURES**

LES VINS DU VILLAGE

LES 11 DOMAINES VOUS
OUVRENT LEUR CHAI !

Dans notre charmant village, niché au cœur de paysages pittoresques, les vignerons jouent un rôle essentiel dans la préservation de notre patrimoine et de notre culture. Ces hommes et femmes passionnés, véritables artisans de la terre, consacrent leur vie à cultiver des vignes qui donnent naissance à des vins d'exception.

Chaque matin, au lever du soleil, ils arpentent leurs parcelles, caressant du regard les ceps chargés de promesses. Leur savoir-faire, transmis de génération en génération, se reflète dans chaque bouteille qu'ils produisent. Ils connaissent chaque nuance du terroir, chaque secret des cépages, et leur amour du vin se ressent dans la qualité de leurs récoltes.

Les vignerons de notre village ne se contentent pas de produire du vin ; ils créent des liens. Ils ouvrent leurs caves aux visiteurs, partageant avec générosité leur passion et leur expertise. Les dégustations deviennent des moments de convivialité, où les rires et les histoires se mêlent aux arômes enivrants des crus locaux.

En célébrant le travail de nos vignerons, nous honorons également l'héritage de notre région. Chacun de leurs flacons raconte une histoire, celle de la terre, du climat, et de l'engagement sans faille de ceux qui la cultivent. Grâce à eux, notre village résonne des échos d'une tradition viticole vivante et dynamique.

Alors, levons nos verres à nos vignerons, ces gardiens de notre culture et de notre terroir, et célébrons ensemble la richesse de leur savoir-faire et leur détermination à offrir le meilleur de notre région. À travers leurs vins, c'est un morceau de notre histoire et de notre identité que nous dégustons, un vrai trésor à préserver et à partager.

DOMAINE DES ANGES

C'est sur une colline au pied du Mont Ventoux que se trouve le Domaine des Anges, notre magnifique petit vignoble, où les romains séjournèrent il y a plus de 2000 ans. À 450 m d'altitude, sur des pentes exposées sud-est et des sols riches en gypse, le Domaine des Anges bénéficie d'un microclimat qui permet la création de vins mondialement reconnus par leur caractère et leur qualité exceptionnelle. Respectueux de la nature, nous pratiquons une viticulture responsable et durable, et nos vins sont élevés notamment en amphores et en fûts de chêne.



**COUP DE COEUR
DU VIGNERON**



AOP VENTOUX ROUGE «SERAPHIN»

CARACTÈRE : Richesse, élégance et aromatique. en bouche : généreuse, très grasse, avec une belle minéralité. Belle ossature tannique également construite sur des tanins denses et fins avec une belle persistance en finale de fruits confiturés et d'épices

ASSORTIMENTS : Accompagne tous les plats de viande, de préférence de belles recettes de plats d'hivers. Plateau de fromage.

DESCRIPTION : très belle représentation du Grenache avec des notes de confiture de fraise et de framboise, de petits fruits secs grillés et de figue sèche.

MÉTHODE DE VINIFICATION : Les raisins de vieilles vignes (55 ans) sont récoltés à la main fin septembre. La vendange est ensuite foulée et égrappée dans son intégralité. Le grenache est fermenté en cuve ouverte avec des pigeages quotidiens pendant toute la période de fermentation. La macération est prolongée pendant trois semaines afin d'optimiser l'extraction et l'as-

souplissement des tanins. Après pressurage et fermentation malolactique, le grenache est élevé en amphores en céramique pendant 8 mois pour conserver ses arômes de fruits riches. Le vin est alors très légèrement filtré avant l'embouteillage.

composition : 95% Grenache, 5% Syrah

durée de stockage : 5 à 10 ans

Degré : 15 %

Horaires : 09h00/12h00 et 13h00/17h00

2342, Chemin Notre-Dame des Anges

04 90 61 88 78

contact@domainedesanges.com

www.domainedesanges.com

1975

CUVÉES 9

/AN 60000

€ 9,50 à 20,50

LE MAS BOUDEISSOUN

Au pied du Mont Ventoux, entre pins, sable et lumière, le Domaine Muscaluna cultive bien plus qu'un cépage : il cultive une histoire, des émotions. Christine, designer passionnée, et Patrick, pépiniériste amoureux de la nature, ont uni leurs univers pour redonner vie à la dernière parcelle de cette terre familiale, transmise depuis trois générations, fruit d'un lien profond entre nature, mémoire et goût du partage. Muscaluna, c'est un domaine confidentiel qui raconte une terre et un rêve. "Musca", pour le muscat de Hambourg, notre unique cépage. Et "luna", la lune, symbole de rêve, de cycle et d'intuition. Là où la vigne s'enracine, la créativité s'élève



**COUP DE COEUR
DU VIGNERON**



MUSCALUNA INSOLENT

CARACTÈRE : Vin blanc sec, vif, frais et audacieux. 100% Muscat de Hambourg. Terroir Sable et quartz. Vieilles vignes de plus de 50 ans.

EN BOUCHE : Un vin gourmand aux notes d'agrumes et arôme musqué. Finesse et fraîcheur avec une attaque acide, discrète et équilibrée.

ACCORDS : se déguste frais dès l'apéritif et accompagne à merveille, asperges, foie gras, gambas, poissons grillés et mets épicés aux senteurs exotiques.

DESCRIPTION : Robe blanche aux reflets ambrés.

MÉTHODE DE VINIFICATION : Vendange à maturité optimale. Pressurage très léger en grappes entières pressées lentement pour éviter toute extraction de couleur des peaux (méthode blanc de noir). Fermentation à température maîtrisée et élevage en cuve.

GARDE : 5 ans

2005
CUVÉES
/AN 15000
€ 8 à 12



Horaires : sur rendez-vous
9 A, Chemin des Basses Brigières
06 60 68 52 09
contact@masboudeissoun.com
www.vinmuscaluna.com

DOMAINE DE LA COMBE AU MAS

Le domaine a été créé en 2019 par Thomas Ayoun, enfant du village, et Marie-Sophie Jullien. Le vignoble de 16 hectares est mené en agriculture biologique, et les vins sont vinifiés naturellement. L'élevage des cuvées se fait dans de grandes amphores centenaires en terre cuite (photo du chai ci-dessous). Depuis 2021, la terrasse avec vue sur le Ventoux se transforme en guinguette estivale, lieu de partage autour de la musique, des vins naturels et de la cuisine locale.



2019
CUVÉES 12
/AN 50000
€ 8,50 à 30



**COUP DE COEUR
DU VIGNERON**



PIRARDIÉ

CARACTÈRE : puissant et frais, comme le Ventoux
EN BOUCHE : la garrigue ! Un vin dense et gourmand

ASSORTIMENTS : viande rouge, plat épicé

DESCRIPTION : la cuvée de nos plus vieilles vignes (plantées entre 1945 et 1975) - un hommage aux habitants de Mormoiron, dont le surnom, le sobriquet Provençal était «Li Peirardié di Mourmeiron», c'est à dire «Les Caillouteurs de Mormoiron» !

MÉTHODE DE VINIFICATION : co-fermentation (les 3 cépages sont ramassés le même jour et encuvés ensembles), fermentation menée par les levures naturellement présentes sur les raisins, macération 1 mois, élevage 4 mois en amphore

COMPOSITION : 1/3 Grenache noir, 1/3 Syrah, 1/3 Carignan

DURÉE DE STOCKAGE : 3 à 5 ans en cave fraîche
DEGRÉ : 15°

466 B, Route de Callot
07 88 55 94 45
contact@combeaumas.com
www.combeaumas.com
(en construction)



DOMAINE CHILDÉRIC

Le domaine Childéric produit des vins rouges et blancs sur 4,5 ha en AOP Ventoux, en petites quantités avec un haut niveau d'exigence. Certifié en agriculture biologique et biodynamique, il bénéficie d'un terroir fait de sables et de silex à 350m d'altitude, permettant d'obtenir des vins tendus et minéraux pour les blancs ; et des rouges aux tannins soyeux. Entre autres engagements : pratique de l'agroforesterie, économies d'eau énergies renouvelables et emploi de bouteilles réutilisables....



2017
CUVÉES 7
/AN 12000
€ 13,5 à 25€



COUP DE COEUR DU VIGNERON



BRAS DESSUS BRAS DESSOUS

Cette cuvée est l'expression de la transmission d'un savoir faire, de l'équilibre produit par la nature et le travail des vignerons.

CÉPAGES : 95% Syrah, 5% Grenache

VENDANGE : manuelle. 100% d'égrappage. Macération douce pendant 2 semaines et demi. Élevage pendant 12 mois en fût de chêne du tonnelier Chassin (forêt Jupille) de 1 à 4 vins.

ROBE : sombre aux reflets violines.

NEZ : concentré, évoquant l'âtre de cheminée, le zanzibar, le moka, les fruits noirs, les sous-bois.

BOUCHE : Belle ampleur en bouche, les tanins sont veloutés et la finale très fraîche.

GARDE : 10 ans

ACCORDS METS ET VINS : Se marie bien avec des plats à base d'agneau et de volaille, les soufflets au fromage et/ou champignons, les gratins à base de potimarron ou d'aubergines



Horaires : tous les jours
sur rendez-vous
6 B, Chemin des Basses Brigières
06 63 70 94 18
contact@domainechilderic.com

DOMAINE DES GRANDS PUY

Né il y a six ans, notre domaine est avant tout une histoire de famille et de passion. Quatrième génération d'agriculteurs, nous cultivons nos vignes avec soin et respect, en agriculture biologique. Chaque étape, de la plantation à l'entretien, est réalisée par nos soins, avec des méthodes 100% naturelles. Une aventure menée à quatre, entre cousins, pères et épouses, unis par le même amour du terroir.



2019
CUVÉES 5
/AN 30000
€ 9 à 14



COUP DE COEUR DU VIGNERON



JEAN PIERRE

CARACTÈRE : Vin équilibré, frais et élégant. Belle tension en bouche, à la fois ronde et minérale, avec une finale longue et harmonieuse. Expression typiquement du Ventoux : fraîcheur, finesse et subtilité boisée

EN BOUCHE : Attaque vive sur la fraîcheur. Joli volume, notes de poire, d'agrumes et de fruits exotiques. Texture légèrement beurrée et finale minérale avec une belle persistance.

ASSORTIMENTS : En apéritif. Avec planche de fromages et charcuterie. Poissons de roche, crustacés, bouillabaisse. Plats d'été entre amis

DESCRIPTION : Vin gourmand, raffiné, révélant un bel équilibre entre richesse aromatique et fraîcheur.

MÉTHODE DE VINIFICATION : Vinifié cépage par cépage. 50 % en cuves inox. 50 % en demi-muids de 600 L : bâtonnage quotidien pendant 30 jours. Élevage total de 8 mois, dont une partie en bois. Assemblage réalisé 10 jours avant la mise en bouteille.

COMPOSITION : 50 % Vermentino 50 % Grenache

GARDE : 2 et 5 ans

DEGRÉ : 13-13,5 %

Horaires : sur rendez-vous
1646, Chemin des Peyrollets
06 14 37 23 24
accueil@grandspuys.fr
https://www.grandspuys.fr



LE MOULIN DES GYPSES

C'est en 2017 qu'Yves Vanaert et José Teixeira rachètent et créent cette propriété. 4ha36 de vignes et 3ha d'oliveraies menés en agriculture biologique, rattachés à un moulin (à foulon) du XIIème/XIIIème siècle dans lequel nous avons ouvert 3 gîtes de charme et une chambre d'hôtes. Toutes nos cuvées sont multimédaillées et la grande Cuvée vient de recevoir la reconnaissance des journalistes Bettanne & Dessauve en la classant parmi le top 5 d'une dégustation de plus de 3000 bouteilles. L'huile d'olive que nous produisons est issue d'olives mûrues (anciennement fruité noir).



2017
CUVÉES 6
/AN 15000
€ 10 à 18



**COUP DE COEUR
DU VIGNERON**



LA GRANDE CUVÉE 2020

CÉPAGES : 65% Grenache (2 parcelles - sols argile & gypse pour la 1ère et sable rouge pour la 2ème-) 35% Syrah (sols argileux & Gypse, calcaire) (Agriculture bio, Levures indigènes - vinif cuve béton - quelques délestages puis seulement des remontages - pas de pigeage - Élevage cuve inox 13 mois - SO2 maîtrisé)
LA ROBE : Rubis sur des reflets pourpres.
LE NEZ : Très délicat sur des notes de Fruits rouges légèrement poivrés avec quelques notes de garrigue, ressemble beaucoup au millésime précédent
EN BOUCHE : Tanins fins et soyeux, la bouche est ample, sur une belle longueur de fruits noirs et de fruits rouge mêlés, légèrement épicés.

Horaires : mardi à samedi :
9h30 - 12h00 / 15h30 - 18h00
1340, Route de Carpentras
04 90 66 79 88
contact@moulindesgypses.fr
moulindesgypses.fr



DOMAINE LES HAUTES BRIGUIÈRES

Voici 3 générations que la famille Rimbert cultive la vigne, mais pas seulement ; François-Xavier mise sur la polyculture et l'agriculture de conservation des sols car elle est importante pour protéger les récoltes et limiter l'érosion mais également permettre la richesse de notre terroir et la saveur de nos vins. Créé depuis plus de 25 ans, le Domaine les Hautes-Briguières est un domaine familial où, chaque génération s'investit. Nos vins, certifiés bio sont puissants et complexes pour les cuvées rouges ; et fruités et féminins pour le Rosé et les blancs.



Photo : Séverine Baur



20000
CUVÉES 8
/AN 45000
€ 8 à 17



**COUP DE COEUR
DU VIGNERON**



PRESTIGE 2023

Médaille d'or au Concours Général

Agricole de Paris

CARACTÈRE : Nez ouvert de fruits noirs intenses : myrtille, chutney épicé de cassis.

EN BOUCHE : Bouche ample et pure sur les la prune et les griottes, notes épicées et fin réglissée.

ASSORTIMENTS : Idéal avec de la viande rouge ou un bon fromage.

DESCRIPTION : Robe foncée et dense avec cœur violet pourpre profond.

COMPOSITION : 60% syrah, 40% grenache vieilles vignes.

DURÉE DE STOCKAGE : 8 ans, peut se boire maintenant.

Horaires : lundi à vendredi 10h-12h
et 16h - 19h / samedi 9h30-12h30
et 14h- 19h30 ou sur RDV
89, Chemin de Canebier (route du lac)
06 13 24 27 18
www.hautes-briguieres.com



DOMAINE LESCHANCEL

Situé au-dessus du lac des Salettes, le domaine LESCHANCEL est un espace préservé de 30 hectares dont 9 hectares de vignes, entouré de 12 hectares de bois, où l'agriculture biologique est de mise. C'est ce terroir bien particulier qui a permis à Anne et Pierre Chancel d'implanter des variétés de raisins blancs, certaines méconnues dans la région. Ils offrent ainsi une gamme de vins élégants, blancs et rouges, aux arômes uniques en Provence, vinifiés et élevés en demi muids au domaine.



2018
CUVÉES 7
/AN 20000
€ 15 à 39



**COUP DE COEUR
DU VIGNERON**

LERECIT BLANC

IGP VAUCLUSE 2022

CÉPAGES : Assemblage rare des 3 Grenaches; Blanc, Gris, blanc de Noir. Vinification puis 1 an d'élevage en barrique de 600 litres. Le vin est non filtré pour entièrement conserver son caractère unique.

DÉGUSTATION: Nez de fruits, mandarine poire. Cœur de bouche incroyablement aérien pêche blanche et jaune, une petite pointe d'oxydation aux notes d'amandes qui vient tout rehausser. Belle patine. Longue finale aux notes infinies.

ACCORDS : Daurade simplement grillée, œuf cocotte à la truffe blanche, Saint-Marcellin, poire/pêche pochée

DURÉE DE STOCKAGE : 7-10 ans

DEGRÉS : 13.5°

PRESSE & NOTATION : 90/100 - LA REVUE DES VINS DE FRANCE Médaille d'Or MILLESIME BIO 2022 et 90/100 BETTANE + DESSAUVE. 93/100 Jamie Goode.



Horaires : mardi à samedi 10h à 18h
9 D, Chemin des Basses Brigières
06.09.64.59.26 - 06.75.56.30.53
www.leschancel.com



DOMAINE LE MURMURIUM

Au pied du Mont Ventoux, le Domaine MUR•MUR•IUM, est une aventure familiale portée par la nouvelle génération de vignerons Niels et Emile Pichon. Le vignoble s'étend sur 50 hectares en bio sur une diversité impressionnante de terroirs. Notre vision du vin est celle d'une nouvelle génération, soucieuse du vivant, et qui n'hésite pas à explorer l'inconnu. Nous produisons des vins sincères, vivants et accessibles, à partager simplement.



1995
CUVÉES 15
/AN 20000
€ 10 à 35



**COUP DE COEUR
DU VIGNERON**

CUVÉE ANNE

CARACTÈRE : Équilibré

EN BOUCHE : La première bouche est soyeuse, avec des notes de fruits rouges mûrs tel que le cassis et la cerise. Les tanins sont marqués et bien intégrés offrant une finale riche et persistante.

ASSORTIMENTS : Volaille, viande rouge, plat en sauce, dessert au chocolat noir

DESCRIPTION : Une de nos cuvées les plus emblématiques, du fruits mûrs des tanins parfaitement intégrés. Un équilibre parfait pour un plaisir immaculé

MÉTHODE DE VINIFICATION : Grenache 1mois cuve béton / Syrah 50% en cuve inox, 50% en cuve tronconique

ÉLEVAGE : 12 mois en cuve béton

COMPOSITION : assemblage 60% Syrah et 40% Grenache Noir

DURÉE DE STOCKAGE : 5 à 10 ans

DEGRÉ : 15 % vol. Selon millésime



Horaires : lundi à vendredi 9h00-12h00
et 13h30-17h30 et samedi de 9h à 12h
1816, Route de Flassan
06 82 88 02 12
emile@vignoblespichon.com
murmurium.com



CHÂTEAU PESQUIÉ

La famille Chaudière s'est installée à Mormoiron au début des années 1970. Depuis trois générations, elle est animée par la même passion du Ventoux et produit des vins à la fraîcheur et à la finesse reflétant ce terroir unique. La totalité des presque 100 hectares du Château Pesquié sont certifiés « bio » (Ecocert) et « biodynamie » (Demeter).

Venez visiter notre caveau de vente et partager notre univers toute l'année à travers dégustations, visites et expériences immersives au cœur de notre vignoble familial.



1971
CUVÉES 12
/AN 550000
€ 9 à 60



**COUP DE COEUR
DU VIGNERON**



SILICA

CARACTÈRE : Complexité et concentration de raisins issus de vieilles vignes de 85 ans sur terroirs de sable. Élégance et densité.

EN BOUCHE : Bouche étincelante, tanins soyeux, avec des notes de fruits rouges, de kirch et de poivre blanc.

ASSORTIMENTS : Charcuterie et viandes délicates grillées. Sauce forestière aux champignons, brouillade de truffes.

DESCRIPTION : Silica révèle toute la délicatesse des grenaches plantés sur un terroir rare de sable. Son nom rend hommage à la silice, élément essentiel de la biodynamie, qui apporte éclat et énergie. Ce vin se distingue par sa grande finesse, ses tanins soyeux et sa luminosité, offrant une expression élégante et vibrante du Ventoux.

MÉTHODE DE VINIFICATION : Vinification en œuf et en cuve béton brut, cuvaison longue d'environ 4 semaines avec infusion très douce.

COMPOSITION : 90 % Grenache, 10% Cinsault

DURÉE DE STOCKAGE : 10-15 ans

DEGRÉS : 15°

Horaires : 10h00 -13h00 / 14h00 – 18h00

1365 A, Route de Flassan

04 90 61 94 06

chateaupesquie.com



DOMAINE DU TIX

Avec ses sols baignés de soleil presque toute l'année, le Vaucluse était le jardin des Romains. À 350 mètres d'altitude, le Domaine du Tix profite de cet ensoleillement, mais aussi de nuits fraîches et de rosées abondantes. Son sol argilo-calcaire permet aux cépages traditionnels du Rhône : syrah, grenache, cinsault et viognier de s'exprimer pleinement. C'est un terroir exigeant qui stimule la vigne. Les ceps, méticuleusement travaillés à la main, produisent un fruit d'exception qui, une fois vinifié, remplit toutes ses promesses.



2001
CUVÉES 9
/AN 40000
€ 10 à 27



**COUP DE COEUR
DU VIGNERON**



GRANDES POINTES

100 % Viognier issu d'un terroir argilo-calcaire. Les vendanges manuelles parcellaires permettent une vinification en trois temps, à la recherche de la richesse aromatique du Viognier.

La première vendange, provenant de nos vignes les plus jeunes, est vinifiée en cuves inox. La seconde, en cuve avec macération sur lies, tandis que la troisième termine sa fermentation en fûts de chêne.

L'élevage, partiellement réalisé en fûts, inclut un bâtonnage régulier sur lies afin d'apporter rondeur et complexité.

Cette cuvée se déguste depuis l'apéritif jusqu'à la fin du repas. Vin frais et expressif aux arômes d'agrumes avec une minéralité aux notes complexes donnant une agréable persistance aromatique.

DEGRÉS : 13°

GARDE : 3 à 5 ans

Horaires : lundi à vendredi 10h00 à 12h00 et 14h à 17h00

209, Chemin du Col blanc

04 90 61 84 43

contact@domainedutix.fr

www.domaine-du-tix.com

LE CAVEAU TerraVentoux

DES HOMMES ET DES VINS DE TERROIR



LE MONT-VENTOUX COMME SOUCHE DE NAISSANCE

Née de la fusion de deux coopératives, **LES ROCHES BLANCHES DE MORMOIRON** et **LA MONTAGNE ROUGE DE VILLES-SUR-AUZON**, TerraVentoux connaît aujourd'hui un franc succès grâce à un véritable savoir-faire. De l'affinement des méthodes culturales à la sélection des vendanges, rien n'est laissé au hasard.

Le vignoble **TERRAVENTOUX** s'étend sur 180 ha au pied du Mont-Ventoux et profite du climat ensoleillé de son versant sud.

Cet environnement naturel privilégié classé **RÉSERVE DE BIOSPHERE PAR L'UNESCO DEPUIS 1990**, puis Parc Naturel Régional depuis

2020, le place au cœur d'un écosystème conciliant la biodiversité et le développement durable.

Bénéficiant de l'appellation AOP Ventoux, **TERRAVENTOUX** est une cave coopérative à taille humaine. Réunissant soixante vignerons portant leurs exigences aux principes d'une production qui préserve l'authenticité et la qualité naturelle des raisins.

TerraVentoux crée des Ventoux rouges, rosés et blancs au style raffiné et élégant.



UN TERROIR, DES HOMMES

Des cuvées uniques reconnues des amateurs de bons vins possibles grâce à une parfaite adhésion des vignerons et du personnel de la cave motivés autour d'un projet partagé.

Notre volonté profonde est de concevoir des vins qui dépassent les modes, s'inspirent du savoir-faire traditionnel et d'une culture raisonnée et pour partie en Bio et Biodynamie.

Les vinifications adaptées offrent à chaque cuvée, fruité, finesse et élégance, l'expression unique de ce vignoble d'exception au cœur du Mont-Ventoux.



ÉCO-RESPONSABILITÉ TERRITORIALE

Consciente de son impact sur l'environnement, TerraVentoux s'est inscrite très tôt dans une démarche éco-responsable. Ainsi ses démarches visent à permettre à la vigne de reconquérir son indépendance pour aller chercher le plus naturellement possible tout ce dont elle a besoin, en s'enrichissant de toutes les nuances du terroir.

Le tri sélectif a été mis en place afin de préserver l'environnement et de réduire l'empreinte économique des ressources.

Les activités œno-touristiques, toutes éco-compatibles, valorisent la connaissance de la biodiversité du territoire, de la richesse paysagère et patrimoniale provençale.

TerraVentoux est signataire de la charte d'Eco-acteur de la Réserve de Biosphère. Elle encourage l'installation des jeunes et mène une politique foncière active.



ZOOM SUR LES SERVICES



DIRECTRICE GÉNÉRALE DES SERVICES

Nathalie NEVEUX. Je coordonne et organise au quotidien l'ensemble des services municipaux afin qu'ils répondent au mieux aux besoins de la population. Je veille à la bonne marche des services publics, accompagne et soutiens les agents dans leurs missions, et assure de la qualité des actions menées. Aux côtés du maire et des élus, je contribue également à la mise en œuvre des projets communaux et au suivi des grands dossiers, pour traduire les orientations politiques en réalisations concrètes au service des habitants.



COMMUNICATION

Alizée CONIL. J'ai en charge la communication institutionnelle de la mairie (site internet, réseaux sociaux, affichage numérique...), l'accueil physique et téléphonique, la délivrance des CNI et passeports, le suivi des meublés de tourisme, ainsi que toutes démarches administratives en lien avec l'organisation des manifestations et festivités.

ACCUEIL

Nathalie PHONGCHITH. Je vous reçois à l'accueil de la mairie. Mes missions : accueil physique et téléphonique, suivi des associations, gestion des salles municipales, ainsi que diverses démarches administratives (CNI, passeport, recensement militaire, attestation d'accueil, inscription scolaire...). J'ai également en charge la vente des tickets de cantine et l'organisation des élections.

RETROUVEZ LES COORDONNÉES DE CES SERVICES EN PAGE 2

LES CARTES D'IDENTITÉ, PASSEPORTS

Besoin d'un passeport ou d'une carte d'identité ? Faites vos démarches à la mairie !

Avant votre venue, pensez à effectuer votre **pré-demande** en ligne sur le site de l'ANTS, puis prenez rendez-vous au 04.90.61.80.17 ou via la plateforme : www.mormoiron.fr/accueil-site/vos-demarches/cni-passeport/

Pour les retraits, c'est sans rendez-vous du lundi au vendredi : 8h30 à 12h et le mercredi de 8h30 à 15h30.

La mairie propose également le service **FRANCE IDENTITÉ**, une application officielle et totalement sécurisée qui permet de numériser votre carte nationale d'identité (CNI), de justifier votre identité, de faire des procurations sans se déplacer et de réaliser certaines démarches administratives en ligne avec **France Connect**.

Vous pouvez également y ajouter votre permis de conduire et votre certificat d'immatriculation.



ADMINISTRATIFS

URBANISME

Carole FOREST. Je suis à vos côtés dès les premières étapes : Comment aborder vos travaux ? Comment exploiter un terrain ? Quels documents fournir et dans quels délais ? Le service urbanisme, véritable accompagnement pour vos projets de construction, travaux et aménagement de terrain.

L'urbanisme de notre territoire, c'est également un réseau de partenaires, la COVE pour l'instruction du droit de sols, les ABF, Suez, Enedis, et bien d'autres encore.

Pour vos dépôts de dossier : <https://gnau.lacove.fr/gnau/?ref=ventouxsud#/>

RESSOURCES HUMAINES

Corinne RAME. J'ai en charge la gestion des carrières des agents : enregistrement et saisie des actes administratifs, suivi des dossiers de congés formation et maladie, gestion des dossiers de retraite, préparation des tableaux d'avancement de grade et des listes d'aptitude pour la promotion interne. Je suis également responsable du traitement de la paie.

COMPTABILITÉ

Charlène SILVESTRE. J'ai en charge la comptabilité de la mairie, l'agenda et le courrier du maire, la délivrance des cartes d'identité et passeports, les déclarations d'état civil et la gestion du cimetière.

ÉTAT CIVIL

En l'absence d'un agent pour longue maladie, **Charlène et Corinne** assurent l'intérim du service. Leurs missions concernent l'ensemble des démarches liées à l'état civil : déclaration de naissance, mariage, baptême, PACS et décès, ainsi que la gestion des demandes d'actes.

ZOOM

POLICE MUNICIPALE



Éric PEZIN. J'ai pour missions la surveillance de la voie publique, la sécurité aux abords des écoles, la vidéoprotection, la rédaction et le respect des arrêtés municipaux. J'interviens également sur la gestion du stationnement, la tranquillité publique, l'organisation sécuritaire des manifestations, les contrôles d'urbanisme et le respect des pouvoirs de police du maire.

ET FRANCE IDENTITÉ

Quelques chiffres sur le service CNI - Passeports

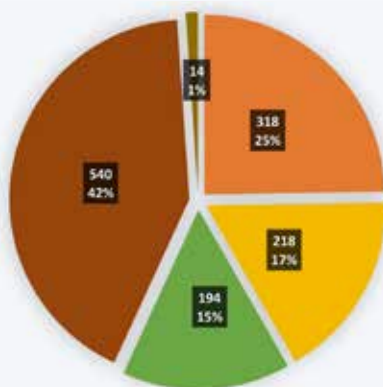
Depuis octobre 2023, la mairie propose la délivrance des CNI et des passeports, ouverte aux habitants de Mormoiron et des communes voisines.

BILAN DE L'ANNÉE 2024

Délai moyen de rendez-vous : 15 jours

1 284 demandes de CNI et de passeports enregistrés.

- Mormoironnais
- Mazanais
- Bédouinats
- Autres résidents du Vaucluse
- Résidents hors Vaucluse (Var, Bouches-du-Rhône, Drôme, Région Parisienne, Alpes-de-Haute-Provence, DOM-TOM, etc.)



SERVICE FRANCE IDENTITÉ

Ouverture : mai 2024

67 certifications numériques réalisées en 2024

Depuis le 1er janvier 2025 :

→ 122 personnes sont venues certifier leur identité

ZOOM

BIBLIOTHÈQUE CENTRE CULTUREL



Isabelle BELLECOSTE. Je suis agent d'accueil au Centre Culturel. Mes missions : accueil des publics, gestion des prêts et des retours des documents empruntés par les adhérents ainsi que la codification des livres. Je participe également aux actions d'animation du Centre culturel.

Sophie HERVY. Je suis responsable du Centre culturel, comprenant la bibliothèque, le musée, la salle des Arts et un point info tourisme. Mes missions : accueil du public, gestion et mise à disposition des espaces documentaires, livres, CD et collections du musée, organisation des animations tout public et à destination des scolaires.



ZOOM CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE (CCAS)



Hakima AKRACH, agent administratif du Centre Communal d'Action Sociale.

J'assure l'accueil et l'information du public, le suivi administratif des dossiers et la gestion des demandes d'aides. Je contribue au bon fonctionnement du service en soutenant les usagers dans leurs démarches et en appuyant l'équipe sociale dans la mise en œuvre des actions de solidarité. Chaque jour, je participe ainsi à renforcer l'accès aux droits.

RETROUVEZ LES COORDONNÉES DE CES SERVICES EN PAGE 2

YASMINE VITORINO, NOUVELLE DIRECTRICE DE L'ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE

Pourquoi le métier de l'enseignement ?

« J'ai passé mon concours en 2009, comme je le souhaitais depuis l'âge de 15 ans où je suis tombée, chez une amie jeune enseignante, sur une copie de CP qui a été une révélation pour moi, je me suis dit : voilà ce que je veux faire plus tard !

J'étais un peu « rebelle » à cette époque, trouvant souvent le monde injuste et individualiste. Puis quelqu'un m'a dit : si tu ne peux pas t'opposer au système, tu peux « l'infiltrer » pour tenter de le modifier ! Je me suis dit que oui, après tout, travailler avec des jeunes pour transmettre des valeurs comme l'entraide, l'écoute, l'honnêteté, l'engagement et l'implication à 100% dans le groupe, c'était pas mal !

J'ai grandi à Avignon dans une famille recomposée avec beaucoup de petits frères et sœurs. J'ai passé mon BAFA à 17 ans et pas mal travaillé en CLSH, colo, baby-sitting. Les enfants sont pour moi ce qui existe de plus précieux. Spontanés, toujours enjoués et enclins à la découverte, il me tient à cœur de leur

proposer des activités dans lesquelles ils pourront s'épanouir individuellement tout en partageant avec les autres.

Arrivée provisoirement sur Pernes en tant que Directrice en 2013, j'ai ensuite travaillé 5 ans à Saumane avant de quitter la direction pour Carpentras sur un poste d'adjointe, poussée par l'envie de travailler avec un public différent, moins favorisé. Finalement, en 2023 je reprends un poste de directrice provisoire suite au départ tardif de la directrice en poste (comme cette année !).

La direction n'est pas un poste aisé car elle est très chronophage. Avec 4 enfants à la maison, de 3 à 17 ans, le temps n'est pas toujours facile à trouver, mais j'aime coordonner les projets et mettre mon énergie au service de l'École. Proposer, rechercher, impulser, me lancer quelques défis, le poste de direction permet pour moi tout cela. »



RÉNOVATION SALLE DE CLASSE

Chaque année, des travaux sont entrepris dans les établissements scolaires.

Cet été, la quatrième classe de l'école élémentaire a bénéficié d'une rénovation complète, incluant la peinture et le mobilier. Cela représente la dernière étape d'un programme de travaux sur plusieurs années.



LE POTAGER DE L'ÉCOLE MATERNELLE.

Les petits bâtons sont placés pour dissuader les chats de venir gratouiller la terre

LA CANTINE DES ÉCOLES

Les repas sont réalisés sur place dans la cantine de l'école primaire.

Pour l'année scolaire 2024/2025, il a été servi **17 514 repas** :

16 149 repas pour les enfants

1 346 repas pour les enseignants et personnels municipaux

19 repas pour des stagiaires

RÉPARTITION DES COÛTS

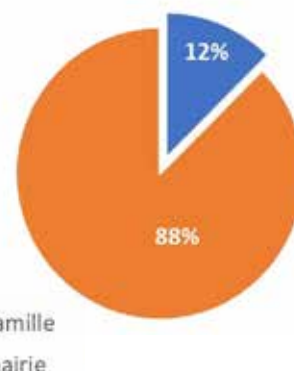
Le coût d'un repas s'élève à 8€ (Denrées, personnel, fluide)

Chaque famille paie 1€ le repas

16 149 € sont à la charge des familles

113 043 € restent à la charge de la municipalité

À cela s'ajoute à la **gratuité totale de la garderie** et les **63 € de subvention annuelle par enfant pour les fournitures scolaires**.



DURANT L'ANNÉE PASSÉE, 25 NOUVELLES FAMILLES ONT DÉCIDÉ DE S'INSTALLER À MORMOIRON.

Le jeudi 16 octobre, le maire et son conseil municipal ont tenu une cérémonie pour accueillir ces nouveaux résidents. Le maire a présenté son conseil municipal présent, puis le village : son histoire, sa démographie, ses commerçants, ses associations, ses écoles.

Ensuite chaque famille a pris la parole pour se présenter, mentionnant leur provenance et les raisons qui les ont conduites à s'établir à Mormoiron. Un point commun a émergé : les festivités estivales ont joué un rôle important dans leur intégration.

Nous leur souhaitons de s'épanouir et de profiter pleinement de leur vie à Mormoiron !



1 882 MORMOIRONNAIS, COMPTAGE TRANSMIS PAR L'INSTITUT NATIONAL DE LA STATISTIQUE ET DES ÉTUDES ÉCONOMIQUES (INSEE)

COMPRENDRE LE RECENSEMENT DE LA POPULATION

Depuis 2004, avec la mise en place d'un recensement annuel tournant, tous les habitants ne sont plus recensés la même année.

Les communes de moins de 10 000 habitants réalisent désormais une enquête de recensement exhaustive tous les 5 ans, à raison d'un cinquième des communes chaque année.

A Mormoiron, l'enquête de recensement a été réalisée en janvier-février 2024. Les comptages ont été utilisés pour le calcul de la population. Ces populations correspondent à la situation 2022. En effet, afin d'assurer l'égalité de traitement entre les communes, la population de chacune d'elles a été calculée à une même date : celle du milieu des cinq dernières années écoulée (2020-2024), soit le 1er janvier 2022.

ÉVOLUTION DE LA POPULATION À MORMOIRON

1913 en 2011

1883 en 2016

1882 en 2022

SUR LA MÊME PÉRIODE 2011-2022, LA POPULATION A AUGMENTÉE À :

Flassan **+ 10,40%**

Mazan **+ 8,30%**

Malemort de Comtat **+ 25,28%**

Le recensement **permet d'établir la population officielle de chaque commune.** Il fournit également des informations sur les caractéristiques de la population : âge, profession, moyens de transport utilisés, conditions de logement...

Il aide nos communautés à déterminer où construire tout, des écoles aux supermarchés, des logements aux hôpitaux. Il aide le gouvernement à décider comment distribuer les fonds et l'aide aux États et aux collectivités locales.

Le recensement de la population en France permet d'établir le nombre officiel d'habitants de chaque commune française. Ce nombre est indispensable à l'application de 351 articles législatifs de 28 codes différents. En particulier, il permet le calcul :

- De la dotation globale de fonctionnement (DGF) d'une commune, élément essentiel de ses ressources financières ;
- Du nombre de conseillers municipaux ;
- Des indemnités versées aux maires et adjoints au maire.

Ce nombre est également nécessaire à la gestion des communes pour :

- La détermination du mode de scrutin ;
- Les implantations d'offices de pharmacie, des débits de tabac ou de boissons ;
- Les barèmes de certaines taxes (la publicité, les jeux, les spectacles, les débits de boissons) ;
- La réglementation de l'affichage urbain.

NETTOYAGE DU CLOCHER



Les déjections de pigeons enlevées du sommet du clocher.



LE CAFÉ DU CLOS

Avancement des travaux : un projet sur la bonne voie

Les étapes clés du projet d'aménagement progressent avec succès. Toutes les autorisations d'urbanisme nécessaires ont été obtenues, permettant ainsi de donner le coup d'envoi aux travaux dans les meilleures conditions.

Dans un second temps, les devis ont été réalisés et les entreprises sélectionnées s'attaquent à la tâche avec diligence. Grâce à une planification rigoureuse et à une collaboration étroite avec les différents intervenants, les travaux avancent à un rythme soutenu.

À ce jour, le placo est déjà terminé, marquant une avancée significative dans le processus de construction. Actuellement, les équipes se concentrent sur l'installation de l'électricité et de la plomberie, deux éléments essentiels qui sont en cours de réalisation. Ces travaux sont cruciaux pour garantir le bon fonctionnement des installations futures.

Ce projet, qui suscite un grand intérêt et de nombreuses attentes, se dessine peu à peu et promet de répondre aux besoins de la communauté.

Nous continuerons de vous tenir informés de l'évolution des travaux.

DÉGRADATION D'ARTHUR : LES AUTEURS IDENTIFIÉS

Arthur, notre figurine incitant les automobilistes à adapter leur vitesse à l'approche du passage piéton de l'école élémentaire avait été vandalisée et arrachée de son support dans la nuit du 4 au 5 juillet 2025, créant un émoi parmi nos enfants et leurs parents.

Les auteurs des faits, qui ont volontairement détruit un élément de sécurité pour les enfants, ne resteront pas impunis. Après une plainte déposée le 7 juillet par la mairie et une constitution partie civile le 16 septembre, l'enquête diligentée par la gendarmerie de

Mormoiron avec le concours de la police municipale a permis leur interpellation (des adultes demeurant sur une autre commune !!!).

La mairie a demandé à la justice à ce que les auteurs financent le remplacement de la figurine dont la valeur seule, sans travaux de pose, est supérieure à 1 300 euros HT.

Précision : Au jour de la rédaction de cet article nous n'avons pas encore la réponse pénale et financière qui s'appliquera. À suivre...



2 AGENTS D'ENTRETIEN



De gauche à droite : Gérardo et Johnny

La propreté du village ne repose pas seulement sur le travail de ceux qui le nettoient, mais aussi sur l'attention et le respect de chacun qui y vit.

Afin d'atteindre les objectifs de propreté urbaine attendus, la commune a renforcé son service technique avec deux postes temporaires en Contrat Unique d'Insertion - Parcours Emploi Compétences (CUI-PEC). Cette mesure permet de répondre temporairement à nos besoins, tout en favorisant l'insertion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi.

Les missions confiées à ces agents portent principalement sur des tâches techniques et manuelles, en soutien aux équipes permanentes du service. Cette création s'inscrit dans une démarche d'accompagnement social et professionnel, conformément aux objectifs des CUI-PEC, qui permettent aux bénéficiaires d'acquérir une expérience professionnelle tout en répondant aux besoins ponctuels de la collectivité.



SOUFFLEUR SILENCIEUX

Les services techniques se dotent d'un souffleur de feuilles électrique. Cela réduit le bruit pour les agents et les habitants de Mormoiron.

CARRIÈRE SIBELCO

Le 30 septembre 2025 au siège de l'usine SIBELCO de Bédoin s'est déroulé le Comité Local d'Information -C.L.I- de la carrière des Crans dont la zone d'exploitation se situe sur Mormoiron.

Le C.L.I composé de représentants de SIBELCO, des communes de Mormoiron et Bédoin, du PNR du Ventoux, la DREAL -Direction Régionale de l'Environnement et du Logement de PACA-, (Agence Régionale de santé -ARS- et préfecture absentes) a pour objet d'informer sur l'actualité et les projets futurs de la carrière.

La délégation de Mormoiron conduite par son maire Bernard Le Dily accompagné de Thierry Coulibeuf adjoint au maire et de Mme Neveux directrice générale des services s'est exprimée entre autre sur trois points essentiels.

1) Les seuils de poussières fixés à l'exploitant : Constatant des dépassements réguliers des taux fixés, le maire a souhaité un partage d'information sur la composition et le détail des caractéristiques des poussières. En réponse la DREAL a répondu qu'un temps d'échange sur ce sujet sera aménagé lors des enquêtes publiques dans le cadre de l'instruction du dossier d'autorisation d'extension de la carrière.

2) Assurer un suivi des retombées de poussières sur le village : Les sondes OWEN assurant le suivi des retombées de poussières sont situées à plus d'un kilomètre et demi du centre village. La délégation a fait part de son désir de voir SIBELCO poser et suivre une sonde supplémentaire dans le village afin de connaître exactement la situation et d'en informer



en toute transparence la population. Une réponse de SIBELCO est attendue sur ce point. La municipalité a proposé de mettre à disposition un bâtiment public pour y poser la sonde.

3) La nappe phréatique : SIBELCO, traite les sables et limite les émissions de poussières, arrose la zone d'exploitation. 150 000 à 200 000 m3 d'eau sont pompés annuellement dans la nappe tant en hiver qu'en été. A ce jour, le suivi du niveau de la nappe permet essentiellement d'observer les différences entre les niveaux amont et aval de la carrière pour connaître son impact sur celle-ci. Constatant sur les relevés d'une seule année une baisse légère mais généralisée de la nappe le maire a demandé à ce que la municipalité soit destinataire des relevés établis sur plusieurs années afin de mettre en évidence si les prélèvements impactent ou non le niveau de la nappe.

La qualité des échanges et de l'écoute de nos interlocuteurs est à souligner. Les sujets ont été abordés sans filtre, de manière constructive et en toute transparence. Un suivi de ce CLI s'impose et fera l'objet de prochaines publications.

VIOLENTES INTEMPÉRIES SUR LA COMMUNE

Les orages particulièrement violents qui se sont abattus en septembre sur notre village ont causé d'importants dégâts.

Le jeudi 4 septembre, alors qu'une vigilance jaune était annoncée, de très fortes intensités pluvieuses ont été enregistrées sur un épisode très court (environ 30 minutes). Plus de 51 mm d'eau sont tombés, ce qui représente 5 tonnes d'eau sur 100 m² soit 500 tonnes d'eau à l'hectare (surface de 100 mètres sur 100 mètres).

Cette lame d'eau a engendré des fermetures de voies, des glissements de terrain, des coulées de boue, des chutes d'arbres, l'affaissement de murs, notamment sur les départementales D184 (vers Flassan) et D942 (vers Mazan), l'endommagement de véhicules ainsi que de nombreuses inondations de lieux d'habitation.

L'orage du dimanche 21 septembre a comptabilisé **125 mm d'eau en 6 heures**.

Le cumul du mois de septembre enregistre 196 mm d'eau.

Ces orages, d'une ampleur exceptionnelle, ont fortement impacté notre territoire.

LA MUNICIPALITÉ REMERCIE :

- les services techniques communaux et départementaux,
- les sapeurs-pompiers,
- ainsi que les habitantes et habitants qui ont spontanément proposé leur aide et leurs moyens matériels pour participer aux opérations de déblaiement.

Cet élan collectif et solidaire a permis de gérer plus efficacement les conséquences de cet épisode météorologique.



SUR LES 30 DERNIÈRES ANNÉES, NOUS N'AVONS JAMAIS ENREGISTRÉ UNE TELLE PLUVIOMÉTRIE !



RECONNAISSANCE DE L'ÉTAT DE CATASTROPHE NATURELLE

Le phénomène météorologique du 21 septembre qui a concerné 127 communes dont 24 en Vaucluse, Mormalon compris, a conduit M. le Préfet à traiter ce dossier **en procédure d'urgence**. La reconnaissance de l'état de catastrophe naturelle, motivée par le fait que l'intensité du phénomène et les cumuls de précipitations n'avaient pas été connus sur une période supérieure à 10 ans, **a été reconnue par arrêté publié au Journal Officiel le 25 septembre 2025**. **Les sinistrés avaient 30 jours, soit jusqu'au 27 octobre 2025, pour déclarer leurs dommages auprès de leur assurance.**

Concernant l'épisode météorologique du 4 septembre 2025, les services de l'État ont traité le dossier par **une procédure normale car très localisée**. Le dossier a été transmis à Paris par M. le Préfet le 16 septembre 2025. À ce jour, nous n'avons pas de retour sur la reconnaissance de l'état de catastrophe naturelle dont le traitement de la procédure sera plus long. Nous continuerons à vous tenir informés de l'avancement.

TIRER LES LEÇONS DU PASSÉ POUR SE PROTÉGER À L'AVENIR

Ces événements nous rappellent une évidence : Une commune doit être prête pour anticiper les risques de ces phénomènes climatiques qui se reproduiront et s'amplifieront à l'avenir

↑ hauteur d'eau en 6 heures (125 mm)

NOUVELLES ASSOCIATIONS

LES AMIS DE MORMOIRON UNE ÂME DU VILLAGE RENAÎT !



1^{ère} sortie organisée à NYONS

Un lien social vibrant, une identité forte, une mémoire à célébrer ! Grâce à un groupe de passionnés, l'emblématique association est de retour sur le devant de la scène. Monique, Brigitte, Fernande, Christophe et Maurice, avec enthousiasme, ont relancé « Les Amis de Mormoiron ».

L'inspiration ? Les récits touchants des anciens membres et des habitants nostalgiques de l'âge d'or de l'association. Ensemble, ils se lancent dans une belle aventure !

Au programme : des sorties découvertes, récréatives et culturelles qui promettent d'être riches en émotions. Des moments à partager, une ambiance joyeuse, et surtout, l'occasion de tisser de nouveaux liens. Chaque sortie est une nouvelle exploration, une chance de créer des souvenirs !

Cette dynamique insufflée par « Les Amis de Mormoiron » n'est pas qu'un simple retour ; c'est un véritable nouvel élan pour la vie communautaire de notre village. Préparez-vous à vivre des moments chaleureux.

Adhésion : 10 euros pour une année.

Mail : lesamisdemormoiron@gmail.com / Tel : 06.15.13.08.27 / Facebook : Les Amis de Mormoiron.

ASSOCIATION POUR LA SAUVEGARDE DU PATRIMOINE MORMOIRONNAIS



Notre village regorge de petits et de grands trésors patrimoniaux et en première ligne notre église Saint Laurent. Malheureusement ces trésors sont en train de subir de très

gros dégâts face aux intempéries de plus en plus fortes. Notre église en particulier est confrontée à de véritables inondations à chaque épisode pluvieux. Aussi Gérard, Matthew, Cédric et David ont décidé de créer une association de sauvegarde afin de réunir des fonds pour éviter que notre patrimoine se dégrade encore plus.

Nous allons, par le moyen de conférences et autres activités, essayer de sensibiliser le plus grand nombre de personnes non seulement à Mormoiron mais dans le département, la région et au niveau national. Nous espérons même sensibiliser à l'étranger. Pour preuve, ces touristes allemands qui après avoir visiter l'église n'ont pas hésité à faire un don pour l'association.

Pour tous renseignements ne pas hésiter à contacter le 06-71-07-57-47 ou à écrire à l'association :

Mail : asso.patrimoine.mormoiron@gmail.com

Courrier : 9 place de la mairie 84570 Mormoiron.

Par les pages Facebook et Instagram vous aurez bientôt toutes les informations concernant nos avancées.

MODIFICATION PLANNING 2025-2026

Légende des salles
Grande salle la Ruche
Petite salle la Ruche

Lundi :
Pilates de 19h30 à 20h30
kung-fu adultes de 20h à 22h

Mercredi :
Yoga de 18h à 19h30
Pilates de 9h à 10h

Vendredi
Karaté de 17h à 22h

Annulation du cours de Pilates le jeudi de 18h30 à 19h30

L'association Rayonnance prévue le vendredi après 20h a annulé son créneau

**Le vendredi 21 novembre
à 18 heures au Hangar Lamy**

Conférence

JEANNE DE FLANDREYSY L'ŒUVRE D'UNE VIE

Présentée par Madame Nicole Bonsignori



Jeanne de Flandreysy, amie de Frédéric Mistral, du marquis Folco de Baroncelli, a tout au long de sa vie participé avec eux au renouveau de notre belle langue provençale, de nos fêtes et de nos traditions. C'est avec passion, culture et intelligence qu'elle s'est battue à leurs côtés, ne ménageant ni sa peine, ni sa fortune. Elle les a aidés, soutenus tout au long de sa vie, pour terminer par un geste d'une incroyable générosité : le don à la Ville d'Avignon du Palais du Roure, et de toutes les magnifiques collections qu'il contient. C'est ainsi que le Roure est devenu un splendide musée, à la portée de tous. C'est cette personnalité riche et fascinante que cette conférence va nous faire découvrir.

liretconnaître84@gmail.com

Du mardi 9 décembre au samedi 3 janvier

LE FABULEUX FESTIN DE L'ATELIER ROUGE

Une œuvre collective, mettant en scène les réalisations des divers ateliers, enfants, ados-adultes. Techniques et médiums mixtes.

Salle voûtée de la bibliothèque aux horaires d'ouverture du centre culturel.

Vernissage vendredi 12 décembre à 18h00

Ateliers autour de l'exposition, le mercredi 17 décembre 15h et samedi 20 décembre à 10h

Salle des Arts, 1er étage de la bibliothèque.

**Stage vacances
d'automne**

« Et si on jouait à se faire peur ?! »

Arts plastiques techniques mixtes à partir de 6 ans

Mardi 28 octobre de 14h à 16h30 salle sous les écoles

Renseignements 06.18.96.51.06



ASSOCIATION DES PARENTS D'ÉLÈVES (APE)

Nouveautés et Événements 2025-2026

L'année scolaire a commencé avec du renouveau au sein de l'APE. Lors de l'assemblée générale, un nouveau bureau a été élu :

Présidente : Virginie Dominguez-Portanier (reconduite) / Vice-présidente : Martine Pieroni (reconduite) / Trésorière : Oriane Granjon / Vice-trésorière : Marine Di-bella / Secrétaire : Delphine Charman (reconduite) / Vice-secrétaire : Marjorie Duvillard

Nous remercions chaleureusement tous les membres pour leur engagement et leur dynamisme.

L'association est toujours à la recherche de bénévoles, que ce soit pour nous aider à organiser les événements ou pour participer à l'aide aux devoirs. Toute aide est précieuse et contribue à faire vivre la vie scolaire et associative du village. Ensemble, nous pouvons faire beaucoup pour nos enfants.

LA VENTE DE GÂTEAUX



Grâce à l'engouement et à la mobilisation des familles, la vente de gâteaux a été un véritable succès l'an dernier. Nous renouvelons l'opération cette année avec **quatre ventes de gâteaux prévues**. Les dates seront communiquées très prochainement.

Merci à toutes et tous pour votre soutien. Ensemble, faisons de cette année une belle réussite pour nos enfants et notre village !

ÉVÉNEMENTS À VENIR

31 octobre : Halloween, venez nombreux pour frissonner en famille pensez à réserver !

4 novembre : Théâtre contre le harcèlement scolaire, en partenariat avec la mairie (voir p 32)

20 décembre : participation aux fêtes de Noël

18 janvier : Course des Ogres

1er mars : Loto des écoles

17 mai : Vide-poussette

26 juin : Kermesse de fin d'année

SOLIDARITÉ ET RÉINSERTION POUR AMPUTÉS DE JAMBE, EN DOMINIQUE



Le projet **Keep Walking Association** a été imaginé en juillet 2015 par trois personnes d'un même village : Mormoiron

Trois accidentés de la route qui ont dû être amputés à des degrés divers. Marc Hélie porte une prothèse tibiale droite, Boris Hélie une prothèse tibiale gauche et Benoît Ledez est amputé du bras droit et hémiparétique du côté gauche.

L'objectif de ce trio d'amis voyageurs était au départ de venir en aide aux personnes amputées de membres inférieurs en Dominique, île située entre la Guadeloupe et la Martinique. En effet, ce pays ne bénéficie pas de couvertures sociales ni de structures capables de fabriquer des prothèses tibiales et fémorales. En revanche, les frères Hélie, tous deux amputés tibiaux, sont depuis des années en contact avec des fabricants de prothèses. Quant à Benoît, son expérience du monde associatif s'est révélée déterminante pour constituer l'association **KWA**.

Keep Walking Association, qui a vu le jour en 2015, se charge de récupérer des composants de prothèses de jambes réformées en France afin d'appareiller des gens dans le besoin.

Lors de la première mission, deux membres fondateurs bénévoles ont acheminé, depuis la France, l'outillage nécessaire à l'installation d'un « atelier-laboratoire » destiné à la fabrication de prothèses. Dans un petit village côtier de l'île de la Dominique, ils ont transformé un ancien restaurant en atelier. Afin de financer ces premiers matériaux, les fondateurs de **KWA** ont réalisé des cartes postales comme « appel aux dons ».

Depuis, deux ou trois interventions par an sur l'île, ont permis d'appareiller plus de 90 personnes, avec, bien sûr, la participation gracieuse, d'orthoprothésistes confirmés. Ces derniers, associés à Marc Hélie, président, ont créé KWA Dominica afin de construire un « dispensaire ».

En parallèle, KWA fournit des pièces en Afrique. Ainsi sont nées : KWA TOGO et KWA CONGO (RDC) ; associations gérées par des acteurs locaux. L'association ne bénéficie d'aucune subvention, elle fonctionne uniquement grâce à des dons de particuliers et d'entreprises qui bénéficient de réductions d'impôts. Notre engagement : restaurer la mobilité et la dignité des personnes amputées avec des moyens solidaires et écoresponsables.

Suivez nos missions sur Facebook : **KWA Mormoiron** / sur Instagram : **Kwa_association**

Informez-vous : <https://www.kwa-france.org/qui-sommes-nous/> et soutenez-nous :

<https://www.helloasso.com/associations/kwa/formulaires/2/widget>



DON DU SANG



Le don de sang est un acte citoyen et solidaire. Il permet chaque jour de changer la vie de milliers de personnes. Cette mission de service public s'articule autour de quatre principes éthiques :

- L'anonymat
- Le volontariat
- Le non-profit
- Le bénévolat

Les amicales de donneurs de sang bénévoles sont des partenaires majeurs de l'Établissement Français du Sang (EFS). Leurs missions sont essentielles. Alors, n'hésitez pas, venez nous rejoindre, venez agrandir l'équipe qui œuvre pour que les collectes perdurent dans notre village.

A Mormoiron en 2025 nous avons eu trois collectes. Les bénévoles ont été sollicités pour :

- Pose et dépose des affiches et banderoles annonçant la future collecte à « La Ruche ».
- Accueil de l'équipe de l'EFS : médecin, infirmières, secrétaire.
- Présence durant la collecte, en se relayant selon les disponibilités de chacun, afin d'assurer l'accueil des donneurs à leur arrivée et de les remercier au départ en leur offrant les « gadgets don du sang ».

Si vous pensez pouvoir donner un tout petit peu de votre temps, contactez :
Patrice MARCOU : 07 81 76 92 17 - Brigitte BASTOGNE : 06 10 72 69 98

LE CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE (CCAS)

Mercredi 1er octobre

LE CAMION CUISINE A RÉGALÉ MORMOIRON !

Dans le cadre de la tournée «**Les Insatiables**» organisée par le Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux, le Camion Cuisine a fait escale à Mormoiron, Place du Clos, pour deux ateliers culinaires conviviaux et savoureux.

Encadrés par une cheffe diététicienne, les participants ont pu concocter des recettes équilibrées, découvrir des astuces pour cuisiner simplement et sainement et surtout partager un vrai moment de bonne humeur.

Les deux ateliers ont rencontré un franc succès : les participants, ravis, sont repartis avec le sourire, de bonnes idées pour leurs repas du quotidien et le plaisir d'avoir cuisiné ensemble.

La municipalité remercie chaleureusement les organisateurs, le Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux, Les Insatiables et tous les participants pour leur mobilisation et leur enthousiasme.

Retour en images sur cette belle journée placée sous le signe de la cuisine et de la convivialité !



LE CENTRE COMMUNAL

Mardi 16 décembre

REPAS DE NOËL DES ANCIENS



Le CCAS organise le **traditionnel repas de Noël des anciens le mardi 16 décembre 2025, salle la Ruche**. Ce moment de convivialité, très attendu chaque année, sera accompagné d'une animation musicale pour célébrer la fin d'année dans une ambiance festive et chaleureuse.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 21 novembre.

Conditions de participation :

- Résidant de la commune âgé de 65 ans ou plus : repas offert (sur présentation d'un justificatif de domicile et d'une pièce d'identité).
- Résidant hors commune : 45 € le repas.
- Résidant de la commune, âgé de moins de 65 ans : 45 € le repas.

Les inscriptions se font au bureau du CCAS aux horaires d'ouverture.
Pour tout renseignement ou pour déposer votre dossier d'inscription, veuillez contacter : **CCAS**
15 place du Clos - 04.90.66.06.25 - ccas@ville-mormoiron.fr

Nous invitons chaleureusement toutes les personnes concernées à venir partager ce moment de fête.

Semaine du 15 novembre

DISTRIBUTION DES COLIS DE NOËL

Comme chaque année, le CCAS se prépare à distribuer des colis de Noël aux résidents de la commune âgés de 80 ans et plus, recensés par le service. La distribution commencera durant la semaine du 15 décembre. Les bénévoles du CCAS se chargeront de livrer ces colis directement aux domiciles des bénéficiaires.

Si vous n'avez pas reçu ce colis l'année dernière et que vous avez atteint l'âge de 80 ans ou plus, nous vous encourageons à contacter le CCAS pour vous inscrire et bénéficier de cette initiative cette année.

C'est un moment de partage et de convivialité qui marque le début des festivités



LUTTER CONTRE L'ISOLEMENT, UNE PRÉSENCE QUI COMPTE !

Ces derniers mois, les bénévoles du CCAS se sont mobilisés pour effectuer plusieurs visites auprès de personnes en situation d'isolement. Ces rencontres, parfois attendues avec impatience, sont bien plus que de simples moments partagés : elles représentent un véritable lien social.

Les bénévoles se relaient pour répondre aux besoins de chaque situation, apportant écoute, soutien et réconfort aux personnes qui

en ont fait la demande ou qui ont été signalées comme isolées. Un sourire, une discussion, une présence bienveillante... de petites choses qui, pour beaucoup, font une grande différence.

Lutter contre l'isolement, c'est préserver la dignité, renforcer le lien humain et rappeler à chacun qu'il n'est pas seul. Merci à tous les bénévoles pour leur engagement et leur bienveillance au quotidien.

D'ACTION SOCIALE (CCAS)

11 et 12 octobre

UN SALON DU BIEN-ÊTRE PLACÉ SOUS LE SIGNE DE LA BIENVEILLANCE



L'ÉQUIPE ORGANISATRICE (De gauche à droite)

MIREILLE : aromathérapeute, Fleurs de Bach, Deva-Sylfos,

JULIE : naturopathe

CATHERINE : shiatsu traditionnel

LAETITIA : énergéticienne, lithothérapeute



Les 11 et 12 octobre derniers, la salle la Ruche a accueilli le Salon du bien-être de Mormoiron. L'événement a rencontré un très beau succès tant aux conférences qu'à la rencontre des exposants, praticiens et intervenants. Tout au long du week-end, la salle s'est animée dans une ambiance chaleureuse, empreinte d'une belle énergie collective.

L'organisation de cette belle manifestation a été menée d'une main de maître par Catherine, Mireille, Julie et Laetitia, qui ont su créer un véritable moment de partage. Les échanges ont été riches, les retours très positifs, tant du côté des visiteurs que des exposants.

Un grand merci également aux bénévoles pour leur implication, leur bienveillance et leur disponibilité tout au long du week-end. Leur accueil et leur présence ont grandement contribué à la réussite de ce salon, laissant à chacun le souvenir d'un moment fort de partage.

Cette édition a été un véritable temps fort de la vie communale, autour de valeurs de bien-être, d'écoute et d'ouverture aux autres.



Tu as entre 16 et 25 ans

3 ATELIERS POUR PARLER DE TON AVENIR !

et trouver réponse à tes envies, recherches et projets professionnels !

La Mission Locale du Comtat Venaissin t'invite à participer à trois ateliers gratuits et ouverts à tous, pour t'aider à avancer à ton rythme et faire le point dans une ambiance sympa et bienveillante !

Les dates à retenir :

Vendredi **21 novembre**, de 10h30 à 12h00

Vendredi **12 décembre**, de 10h30 à 12h00

Vendredi **16 janvier**, de 10h30 à 12h00

Lieu : Salle du foyer, place du Clos, Mormoiron

Au programme : échanges, astuces, conseils et petits coups de pouce pour t'aider à y voir plus clair et t'épauler dans tes démarches (emploi, formation, orientation, mobilité...).

C'est aussi l'occasion de rencontrer d'autres jeunes et de découvrir tout ce que la Mission Locale peut faire pour toi.

Infos et inscriptions :

Mission Locale du Comtat Venaissin

Tél. 06 58 83 01 29

www.milocv84.fr

Alors, prêt(e) à venir : rencontrer, échanger, papoter ?



CRÈCHE TRAVAUX

En raison de travaux, la crèche intercommunale de l'avenue des Roches Blanches a déplacé l'accueil des enfants vers le centre de loisirs, situé sur La Venue de Mazan, et ce, au moins jusque dans le courant du 2ème trimestre 2026.



DANS LE CADRE DU FESTIVAL VENTOUX SAVEURS LE CENTRE CULTUREL A ACCUEILLI LA CONFÉRENCE PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES ANIMÉE PAR MAGALI AMIR



L'ethnobotaniste a partagé sa passion et son aventure du goût auprès de 45 personnes présentes.

La conférencière a abordé dans un premier temps les usages anciens des plantes liés à la connaissance alimentaire de la nature de la société rurale traditionnelle. Celle-ci est lointaine mais de plus en plus de gens y reviennent.

Puis l'intérêt s'est ensuite porté sur la cueillette et la cuisine des plantes comestibles, la façon de les préparer :

Les racines, les salades et soupes d'herbes sauvages en pousse avant qu'elles ne fleurissent telles que la salade de mourre de porc, la feuille de coquelicot

puis les bulbes, les fleurs, les fruits ...des goûts surprenants du sauvage, de subtils mélanges des saveurs et des textures peuvent ainsi se retrouver dans les recettes culinaires de nos contrées.

Un grand merci aux acteurs du Parc Naturel du Ventoux.

L'ATLAS DE LA BIODIVERSITÉ COMMUNALE ARRIVE À SON TERME !

Après deux années d'inventaires intenses et de nombreuses animations, l'**Atlas de la Biodiversité Communale (ABC)** entame sa phase finale. Le projet, mené par le Parc Naturel Régional du Mont-Ventoux avec l'appui des élus des 8 communes concernées et de ses habitants, a permis de collecter une grande quantité de données sur la faune et la flore locales. La plupart sont encore en cours d'analyse, mais elles dessinent déjà une image précieuse de la biodiversité du territoire.

Encore un peu de temps pour participer...

Vous pouvez encore contribuer en envoyant vos observations **jusqu'au 15 novembre** :

Par mail à noemie.lassauge@parcduventoux.fr

Ou directement sur le groupe Facebook « Atlas de la biodiversité du Parc du Mont-Ventoux »

Chaque observation, même simple, enrichit les connaissances et participe à la préservation des espèces.



Deux derniers rendez-vous en novembre :

Le programme touche à sa fin mais deux animations restent au calendrier, animées par la Société mycologique de Vaucluse :

Cueillette de champignons à Villes-sur-Auzon le vendredi 22 novembre (atelier complet),

Conférence "Le monde féérique des champignons" à St-Pierre-de-Vassols le samedi 28 novembre.

Toutes les infos pratiques sont disponibles sur le site du Parc. Inscrivez-vous via le formulaire en ligne : <https://framiforms.org/les-sorties-biodivabc-du-parc-automne-2025-1754040171>

Et ensuite ?

Une réunion publique de restitution du projet est prévue en avril 2025, après les élections municipales. Ce sera l'occasion de présenter les résultats, de partager les découvertes et d'échanger ensemble sur les perspectives pour la biodiversité du Ventoux.

Restez attentifs, et continuez à observer la nature autour de vous !



COMMUNICATION

EN PÉRIODE PRÉ ÉLECTORALE

ÉLECTIONS MUNICIPALES 2026 : LA MAIRIE ET SES AGENTS EN PÉRIODE DE RÉSERVE

LE MAIRE, SES ADJOINTS ET LES CONSEILLERS MUNICIPAUX

- ✓ Gérer les affaires courantes de la commune
- ✓ Répondre à des urgences ou obligations réglementaires

Leur fonction électorale ne doit pas être utilisée pour faire campagne via des moyens institutionnels

- ✗ Utiliser les moyens de la mairie à des fins de campagne
- ✗ Participer à des inaugurations, cérémonies ou événements pouvant apparaître comme des actions de promotion personnelle.
- ✗ Diffuser des communiqués valorisant l'action municipale

CE QUE LA MAIRIE PEUT / NE PEUT PAS FAIRE

- ✓ Communiquer sur des sujets neutres, non liés à la campagne
- ✓ Continuer des publications réglementaires (appels d'offre, arrêté,...)
- ✓ Répondre aux obligations de service public et d'information essentielle aux citoyens
- ✗ Utiliser le bulletin municipal pour mettre en avant les réalisations récentes
- ✗ Organiser un événement à forte visibilité juste avant le vote
- ✗ Livrer systématiquement des messages à caractère électoral par la voix du maire sur les réseaux sociaux officiels.

LES AGENTS MUNICIPAUX

- ✓ Continuer à assurer les missions de service public, mais sans aucun biais partisan.
- ✗ Afficher publiquement ses opinions politiques dans le cadre professionnel.
- ✗ Utiliser les outils ou locaux municipaux à des fins électorales

SECRÉTAIRE DE MAIRE

- Fonction de garant administratif ;
- Veille au respect des règles de neutralité dans l'administration.
- Peut alerter le maire ou les élus sur des risques de manquement à la réserve.
- Prépare les documents officiels liés à l'élection (listes électorales, organisation des bureaux de vote), mais sans jamais être impliqué dans la communication politique.

POURQUOI

- La période de réserve est un temps démocratique sensible.
- Tous les acteurs de la mairie doivent veiller à respecter le principe de neutralité, pour préserver l'égalité entre les candidats et la confiance des citoyens dans le processus électoral.



RÉUNION PUBLIQUE SAMEDI 29 NOVEMBRE À 10H30

suivie d'un verre de l'amitié, salle la Ruche

TRIBUNE DE LA MAJORITÉ

Les élections municipales sont organisées les 15 et 22 mars 2026.

A compter du 1er septembre 2025 et jusqu'au jour des élections, la communication municipale est particulièrement encadrée.

Nous avons donc fait le choix de ne pas utiliser cette rubrique dans la revue municipale.

Merci de votre compréhension.

TRIBUNE «ENSEMBLE CONTINUONS»

Chères habitantes, Chers habitants,

Nous espérons que vous vous portez bien et nous tenons à vous remercier quant à la manifestation de vos différents soutiens.

D'ailleurs, notre équipe porte un regard attentif sur la gestion et l'évolution de la commune de Mormoiron.

C'est pour cela, qu'actuellement nous établissons un programme approprié à l'histoire et au devenir de cette terre de caractère.

Nous actons au mieux afin que notre liste soit représentative de l'amour porté à notre village avec des personnes possédant des réelles compétences administratives et de gestion.

Par ailleurs, sans surprise, avec motivation et régularité ; notre équipe se positionnera pour les prochaines élections municipales.

Notre tête de liste sera annoncée officiellement sous quelques jours par Internet et voie de presse.

Nous restons à l'écoute de toutes et tous.

Vous souhaitant de belles fêtes de fin d'année.

Bien à vous,

A très bientôt.

Régis Silvestre et sa nouvelle équipe.

TRIBUNE MR CHAVADA

Cher Mormoironnais(es),

Pratiquement un an après l'installation de la nouvelle équipe municipale, des fissures apparaissent, le constat s'impose: à Mormoiron, la gestion quotidienne semble souvent improvisée, sans cap clairement défini. Les décisions tardent, les priorités manquent de cohérence et dans vos retours vous êtes nombreux à ne pas percevoir la véritable orientation pour notre commune. Pourtant, Mormoiron a de nombreux atouts. Nous appelons à plus de rigueur, de méthode et de cohérence. Je reste à votre disposition, n'hésitez pas à me contacter ou m'aborder dans le village. Donnons à Mormoiron l'élan qu'elle mérite.



Amicalement

Patrick Chavada

Tel : 0603290256

Patrick.chavada@wanadoo.fr

Agenda

NOVEMBRE

SPECTACLE THÉÂTRAL « IL A BEAUCOUP SOUFFERT, LUCIFER » D'ANTONIO CARMONA

Organisé par la mairie et l'APE
Mardi 4 à 18h15
Pour les élèves des classes CM1 et CM2 accompagnés de leurs parents
Hangar Lamy

SOIRÉE CHOUCROUTE

Association Comité des Fêtes
Dimanche 9 à 12h00
Salle La Ruche - Tarif : 20 €

COMMEMORATION ARMISTICE 1918

Mardi 11 à 11h00
Cimetière

CINÉMA

Samedi 15
17h30 **BERLINGUER**
20h30 **CHIEN 51**
Hangar Lamy

CONFERENCE : Jeanne de

Flandreysy, l'œuvre d'une vie
Vendredi 21 à 18h
Hangar Lamy – Entrée libre

RÉUNION PUBLIQUE

Samedi 29 à 10h30
Salle La Ruche

DÉCEMBRE

CINÉMA - Hangar Lamy

Mercredi 3
(programmation en cours)

GRATIFÉRIA

Dimanche 7 de 9h à 13h
Place du Clos

EXPOSITION « LE FABULEUX FESTIN DE L'ATELIER ROUGE »

Association Atelier Rouge
Du mardi 9 décembre
au samedi 3 janvier
Horaires du centre culturel
Vernissage vendredi 12 décembre
à 18h00
Salle des Arts

ATELIER

Mission locale
Vendredi 12 de 10h30 à 12h00
Salle du foyer

REPAS DES AÎNÉS

Organisé par le CCAS
Mardi 16 à 12h00
Salle La Ruche

ATELIERS

Association Atelier Rouge
Mercredi 17 à 15h00
et Samedi 20 à 10h
(programmation en cours)
Salle des Arts

CINÉMA - Hangar Lamy

Mercredi 17
(programmation en cours)

MARCHÉ DE NOËL ET ARRIVÉE DU PÈRE NOËL

Samedi 20
Programme page 6

VOTRE MARCHÉ DOMINICAL PLACE DU CLOS



Notre marché du dimanche offre une variété de stands importante, proposant nombre de produits de qualité au grand plaisir de tous. Ce rendez-vous du dimanche est essentiel à la vie d'un village. Outre l'aspect commercial, il est un point de rencontre, d'échange et de retrouvailles... où l'on passe forcément un certain temps à discuter ... !

Si nous avons besoin du marché pour nos courses de produits frais, nos exposants ont besoin de clientèle pour faire vivre leur commerce.

Alors, à nous de leur donner envie de venir pour maintenir ces étals du dimanche et le plus bel encouragement que nous pouvons leur apporter est de continuer à venir au marché même pendant les mois les plus froids...ce sera aussi l'occasion de nous retrouver au café pour prendre une boisson chaude ou pas, et de poursuivre les conversations, car commerce et lien social sont essentiels à une vraie vie de village.



PERMANENCES EN MAIRIE

SOLIHA (Solidaire pour l'Habitat)

13h30 à 16h30 sur rdv au 04.90.61.80.17
Lundi 17 novembre

CAUE 84 (architecte conseil)

13h30 à 15h30 sur rdv au 04.90.61.78.47
Vendredi 7 novembre et Vendredi 5 décembre

MISSION LOCALE

8h30 à 12h00 sur rdv au 04.90.60.25.80
Tous les vendredis

ADIL (Association Départementale d'Information sur le Logement)

9h30 à 11h00
Mercredi 26 novembre (pas de permanence en décembre)

En raison de la cessation d'activité de Monsieur Bernard PEIGNOT, conciliateur de justice, une procédure de sélection est en cours pour désigner de nouveaux conciliateurs.

Nous vous invitons à vous rapprocher de :
Mme Françoise MAADOUNE, mairie de Bédoin, le mardi au 04.90.65.60.08
M. Pierre NOYER, mairie de Pernes-les-Fontaines, un jeudi tous les 15 jours
pierre.noyer@conciliateursdejustice.fr - 04.90.61.45.00

MEDECINS DE GARDE WEEK-ENDS

Ce calendrier peut être amené à modification et toute information erronée est indépendante de notre volonté

NOVEMBRE

1 et 2 : Dr TURTURICA Daniel – Mazan – 04.90.69.70.17
8 et 9 : Dr CAUT-POITOUT – Mazan – 04.90.69.63.15
10 et 11 : Dr CEZANNE – Mazan – 04.90.69.71.53
15 et 16 : Dr GUBERT – Bédoin – 04.90.65.92.12
22 et 23 : Dr CASEGAS – Bédoin – 04.90.65.92.12
29 et 30 : Dr TURTURICA Daniel – Mazan – 04.90.69.70.17

DÉCEMBRE

6 et 7 : Dr LUNADIER – Mormoiron – 04.90.61.80.27
13 et 14 : Dr TURTURICA Daniel – Mazan – 04.90.69.70.17
20 et 21 : Dr BRENGUIER – Mazan – 04.90.69.77.58
25 : Dr CASEGAS – Bédoin – 04.90.65.92.12
26 : Dr BRENGUIER – Mazan – 04.90.69.77.58
27 et 28 : Dr GUBERT – Bédoin – 04.90.65.92.12

DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS

Urgence dentaire : 04 90 31 43 43 – Pharmacie de garde : 3237
Samu 15 – Pompiers 18 – Gendarmerie 17 ou 112