



www.ville-riez.fr

Le Riézois

- Zoom sur...
- Folklore
- Parole d'élue



Zoom sur...

Rencontre à Magliano Alfieri, ville jumelée avec Riezp.3



la vie de la commune

Les mesures prises au cours des derniers exercices budgétairesp.4



Folklore

Le Félibrige et ses traditionsp.6



Parole d'élue

La création d'une cantine à l'école élémentairep.8



Revenons à nos moutons

L'élevage, deux fermes renommées à Riezp.9



Etat civil

Naissances, mariages et décès dans notre communep.12

Informations pratiques

- www.ville-riez.fr
Tél. 04 92 77 99 00
mairie.riez@wanadoo.fr
- riez@tourisme-dlva.fr
Tél. 04 92 77 99 09
- www.dlva.fr
- www.fondation-patrimoine.org/55805

Le Riézois

Journal d'information édité par la Mairie de Riez

Directeur de publication :

Christophe Bianchi, Maire

Crédits photos :

Mairie de Riez, ©Shutterstock.com et les auteurs des articles

Conception et réalisation :

Autrement Dit Communication Sisteron - 04 92 33 15 33

Tirage :

1 100 exemplaires

Impression :

Imprimerie de Haute-Provence - Imprim'Vert

Imprimé sur papier recyclable et bio-dégradable

Ne pas jeter sur la voie publique



Rencontre à Magliano Alfieri du 29 au 30 septembre 2018 dans le cadre du jumelage avec la Ville de Riez



Le Maire de Riez, Christophe Bianchi, le Maire de Magliano Alfieri, Luigi Carosso et l'architecte de Magliano Alfieri

L'accueil par nos amis transalpins s'est effectué dans une ambiance festive et chaleureuse.

👉 Le samedi a été réservé à la visite de la ville d'Alba qui se situe à une quinzaine de kilomètres de Magliano Alfieri. Cette cité connaît une renommée mondiale avec la présence du Siège de la Société Ferrero (friandises et douceurs chocolatées).

Après avoir sillonné en bus les collines recouvertes par de riches vignobles, avec en alternance les champs de noisetiers (le paysage figure au Patrimoine de l'UNESCO), nous avons découvert Alba, Capitale de la Truffe blanche, des crus classés « Barolo » et « Barbaresco ».

Musées, Palais, Cathédrales, Eglises, et pourquoi pas boutiques, ont composé une belle villégiature.

👉 Au programme du dimanche, à Magliano Alfieri, figuraient :

- la visite du Château restauré de la famille « Alfieri » ;

- la visite du Musée des Gypseries ;
- le marché des saveurs locales (pâtes - ravioles - tortellini ; fromages ; escargots ; noisettes ; abricots ; prunes ; pâtisseries, vins et liqueurs etc...) ;
- l'harmonie musicale de la Ville animait l'ensemble de la manifestation, avec pour pierre angulaire : l'inauguration de la salle multi-activités « Salone Riez La Romaine », pendant de la salle Magliano Alfieri à Riez.



En bref, une rencontre solidaire et amicale bien remplie, qui trace le chemin de nos deux cités pour l'Avenir.

Comme mentionné dans « Le Riezois » du mois de juin 2018, des mesures prioritaires ont été prises au cours des exercices budgétaires 2015 - 2016 - 2017.

Ceci afin de :

- Réduire le déficit financier de la Commune,
- Organiser les services généraux et techniques, avec la création d'une police municipale pour assurer la sécurité de nos concitoyens.

Aujourd'hui, la période du retour progressif à l'investissement est ouverte, avec pour axe principal et confirmé par toutes les autorités : la vocation touristique de notre Cité romaine, Capitale régionale du commerce et de l'artisanat au Moyen-Age, et durant la Renaissance.

Le resserrement des liens avec :

- D'une part, le Ministère de la Culture et la Direction régionale de l'Action culturelle (DRAC) ,

- D'autre part, avec les Services de la Préfecture et le Ministère de la Cohésion des Territoires, le Conseil Départemental, l'Agglomération Durance Lubéron Verdon (DLVA) et le Parc naturel régional du Verdon (PNRV), corrobore le choix de cette vocation première.

➤ **Une attribution financière complémentaire de 100.000 euros, réservée au Patrimoine Antique** (Baptistère paléochrétien – Vestiges épiscopaux), vient d'être octroyée à la Ville de Riez par l'Etat (septembre 2018), tandis que la prolongation de la durée des travaux est acquise pour deux années supplémentaires.

Ces mesures à caractère tout à fait exceptionnel ouvrent la possibilité de nouvelles demandes de subvention auprès de la Région et du Département.

La conduite cohérente engagée depuis 2015 pour cette opération d'ensemble n'a pas pour objectif le luxe et le prestige. Elle est tout simplement le fruit d'une reconnaissance de la valeur patrimoniale.

Plus de 2.000 touristes en provenance de tous les pays de la planète ont visité cet édifice durant l'été 2018, tandis que les témoignages inscrits sur le livre d'or de la Ville sont « on ne peut plus élogieux ».

Lors du Conseil municipal du 10 octobre 2018, plusieurs décisions ont été prises.

À savoir :

- **La demande de classement « MCH »** (Monument Historique Classé) de la Chapelle Saint Maxime.

Un chargé de mission du Ministère de la Culture a visité les lieux au cours des mois de juillet-août 2018, et a établi le dossier correspondant pour le passage en commission régionale, puis nationale.

Il convient de préciser que le statut juridique « MCH » permet le financement des travaux par l'Etat (50%) auxquels viennent s'ajouter les subventions émanant de la Région, du Département notamment.



- **La désignation d'un architecte du Patrimoine pour le diagnostic « Travaux - Chapelle Saint Maxime - Plateau de la Colline Ermitage Saint Maxime ».**

La phase « diagnostic » est entièrement cofinancée par la DRAC et la DLVA .

- **La candidature à « Appel à propositions des Communautés européennes - Conservation, actions culturelles et mise en valeur du patrimoine rural à petite échelle ».**



La Cathédrale de Riez, si elle ne peut bénéficier actuellement du statut « MCH » ou celui de « site protégé » compte tenu de son état présent, est un immeuble dont la Ville est propriétaire, et par conséquent responsable.

L'édifice comporte de nombreux tableaux et du mobilier classés « MCH » (les stalles en noyer massif, la partie instrumentale de l'orgue, ou « inscrits à l'inventaire supplémentaire » (tableaux, armoiries, autels en marbre etc...).

Il est patent que la Ville de Riez ne dispose pas de fonds lui permettant d'effectuer de lourds investissements dans ce domaine.

- En août 2018, la foudre a frappé le plateau de la Colline où se situe l'Ermitage des Sœurs Clarisses.

La collaboration très étroite entre l'association Saint Maxime, les Clarisses, l'architecte des Bâtiments de France et la Ville de Riez ont permis d'établir un solide dossier pris intégralement en compte par la Compagnie d'assurances de la Commune.

☛ **Qu'il me soit permis d'ajouter quelques actions intervenues au cours du dernier semestre 2018 :**

- Dans le cadre de la réhabilitation de l'habitat insalubre (RHI), le Ministère de la Cohésion Territoriale (Agence Nationale pour l'Habitat) vient d'attribuer une subvention de 1 million 150.000 euros à la Ville de Riez, pour l'acquisition et la réalisation de bâtiments pour personnes âgées et handicapées.

- Dans le domaine de la voirie et de l'entretien : goudronnage, nivelage, compactage ;

Je tiens à souligner ici que les routes départementales ne sont pas de la compétence de la Commune de Riez.

- Dans le prolongement de l'extension du réseau local de « vidéo-protection » : la sécurisation de la crèche, des écoles et de la Salle Magliano Alfieri ;
- Pour l'amélioration de la vie scolaire : la création d'une cantine scolaire (Ecole primaire) ;
- Entretien des berges du Colostre et de l'Auvestre (Parc naturel régional du Verdon et DLVA) ;
- Lancement de l'opération « Obligation Légale de Débroussaillage » (OLD).
- Une subvention de l'ordre de 75% pour le financement de la bibliothèque de l'Ecole primaire est allouée par le Recteur d'Académie.

En cette fin d'année, je tiens à adresser au nom du Conseil municipal tous mes remerciements à l'ensemble du personnel communal qui œuvre avec beaucoup de cœur et de dévouement pour la bonne tenue de notre Cité.

J'adresse mes félicitations à Monsieur Alain Rhin, alsacien d'origine, nouvellement installé à Riez, heureux lauréat du concours de photographie (Journées européennes du Patrimoine - JEP 18 - Riez - 15 et 16 septembre 2018), dont la prise de vue artistique du baptistère agrémenta la couverture de notre bulletin.

Le vendredi 18 janvier 2019, à 18 heures précises - Salle Magliano Alfieri - nous ouvrirons tous ensemble, si vous le voulez bien, la nouvelle année autour d'un pot de l'amitié.

Le Maire, Christophe Bianchi

O pople dou Miejour pesco en la Traditioun (O Peuple du Midi puise dans la Tradition)



Le Folklore provençal est né aux environs de 1800-1830 autour de productions non matérielles (rites, contes, légendes, fêtes...) d'une société paysanne, la transmission s'effectuant oralement de génération en génération.

Il a pris « forme et enracinement » aux environs de 1850, avec Frédéric Mistral, accompagné de six poètes provençaux. Ces hommes ont donné statut et structure à la culture provençale en cristallisant la coutume par la littérature, le théâtre, la chanson, la musique principalement.

Le « **Félibrige** » est une organisation de défense, de promotion de la langue et de la culture provençale d'abord, dont l'application s'est étendue progressivement à l'ensemble des parlers d'oc.

Les adhérents sont appelés « **Félibre** ». On dénombre les « Félibres mainteneurs » (felibre mantenaire) en nombre illimité, les « Félibres majoraux (félibre majourou) élus à vie par cooptation qui portent en guise de signe distinctif une broche en or représentant une cigale d'or.

Le Félibre est le « gardien de la tradition » vis-à-vis des groupes, tandis qu'il assure un droit de regard et de recommandations, le Félibrige étant présidé par le « capoulié » désigné parmi les « félibres majoraux ».

Le Costume et la Danse constituent « le péché mignon » de la fête folklorique.

☛ Le paysan, l'artisan « s'habillent » le dimanche et les jours de Fête pour célébrer le repos, la joie de se retrouver ensemble.

Avec le temps et les époques, va se « dessiner une mode » qui va évoluer avec le niveau de vie.

Le premier indice de cette évolution est la couleur : du noir au gris, du tissu monocolore aux tissus multicolores.

Les autres indices de l'évolution progressive sont l'allègement des tissus, l'adaptation aux conditions climatiques (été, hiver).

- **Les dames** attachent une importance de premier ordre à la « coiffe » qui est de plus en plus raffinée (« dentelle ») en fonction du revenu, avec pour inspiration les tableaux des artistes peintres.

Elles portent principalement les chemisiers et les jupons brodés, la jupe « en piqué », assortis d'un tablier et d'un fichus, des bas de laine ou de coton aux pieds.

Les sabots vont progressivement s'effacer et faire place à la chaussure en cuir.

L'été, le chapeau de paille, l'ombrelle et l'éventail peuvent devenir des « accessoires » bienvenus.

Les bourses et les paniers accompagnent l'utile et l'agréable, tandis que les bijoux distinguent la personne et la personnalité (boucles d'oreilles, pendentifs et autres...)

- **Les hommes** portent traditionnellement le chapeau noir, la chemise blanche, le gilet et la veste en velours l'hiver. La « taillolle » de couleur rouge sert de ceinture, en rappelant incidemment la pénibilité du travail des champs. Comme pour les dames, on chausse d'abord le sabot et, avec l'évolution du temps, la chaussure en cuir. Le mouchoir « rustique » devient un accessoire décoratif, et rappelle les effets de la transpiration. La montre à gousset est le bijou distinctif par excellence.



- Les Danses de tous les groupes provençaux ont pour crescendo l'incontournable « Farandole ». La chorégraphie est toujours simple, gestuelle et musicale traduisant la liesse populaire.

On peut distinguer :

- La danse collective de l'ensemble du groupe ;
- La danse de caractère en fonction de la saison, de la nature, de l'agriculture ;
- La danse singulière par multiple de deux, et de quatre pour évoquer un thème de la vie courante.

La gigue, la volte, le rigodon, les cordelles traduisent le caractère d'ensemble et d'unisson.

La danse des « esclots » est rythmée par les sabots.

La polka peut être piquée ou non.

La mazurka, la scottish, la troïka associent le rythme.

Qui dit rythme, dit instrument : Le galoubet-tambourin.



La particularité de cet instrument, c'est qu'il est double : le galoubet pour la mélodie, le tambourin pour l'accompagnement.

Ceci impose de tenir le tambourin sur le bras gauche, et de jouer en même temps du galoubet, pour libérer la main droite qui à l'aide d'une massette vient « toucher » la peau du tambourin.

Pour le musicien, on parle du « tambourinaire », preuve de l'importance du tambourin dans le jeu.

Le galoubet est une flûte à trois trous dont la tessiture couvre une octave et demie.

Le tambourin, tout en assurant le rythme, doit produire une sorte de bourdonnement continu.

On ne peut pas modifier l'accord du galoubet établi par le luthier, par contre on peut régler la tension de la peau du tambourin pour le rendre plus ou moins grave ou aigu.

La noblesse des matériaux utilisés : noyer pour le tambourin, ébène (ou autres) pour le galoubet, sculptures sur le tambourin, font de certains instruments de véritables œuvres d'art.

De nombreuses cultures ont adopté ce type d'instrument « double ». Cependant, il est une évidence que l'on ne peut gommer : par ses formes, par ses dimensions, par sa sonorité, il représente la Provence.

Il faut se replacer dans une ambiance d'été, sous les platanes ou sous les pins, sous le charme des chants des cigales pour rêver en toute sérénité et dans la paix. Bien sûr, depuis des années, on a fabriqué des instruments plus performants, plus sonores... mais l'âme n'est pas une question de bruit.

**Propos de Josiane BLANCHETON
et de Paul JEAN (Lou Colostro), pour le RIEZOIS.**



Depuis plusieurs décennies les élèves de l'école élémentaire qui ne pouvaient déjeuner chez eux, devaient se rendre à la cantine du collège pour prendre leurs repas. Malgré un encadrement optimum assuré par des agents municipaux et un agent du prestataire de l'ALSH, le trajet restait très inconfortable, et cela par tous les temps.

Chacun d'entre nous a pu constater qu'il y avait un grand vide, aussi, la municipalité après avoir travaillé sur le projet a pris la décision de la création d'une cantine scolaire à l'école élémentaire.

Les entreprises ont été recrutées suite à un appel à la concurrence conformément au Code des marchés publics.



Les travaux de construction ont commencé à voir le jour en février 2018, et se sont déroulés sous la surveillance d'un maître d'œuvre (Monsieur Alcaraz), et d'un bureau de contrôle (SOCOTEC), la sécurité, ainsi que le bien-être de nos enfants étant une priorité pour l'équipe municipale.

Le budget

Il est légitime que nos concitoyens se posent la question du budget.

Voici les réponses :

- Coût global des travaux. **483 547€**
- Subventions octroyées :
 - ETAT_DETR **105 000€**
 - REGION_FRAT **105 000€**
 - DLVA _FONDS de CONCOURS **15 088€**
- Un autofinancement de. **258 459€**
duquel viendront en déduction 20% de TVA

Ce lieu ne sera pas seulement un lieu de restauration, mais aussi un lieu où les enfants auront tout loisir de découvrir de nouveaux goûts, ainsi que le vivre ensemble. Ils pourront profiter d'un moment de détente entre la fin du repas et la reprise des cours.

Les repas sont servis depuis le 1^{er} octobre 2018, et le temps méridien n'est plus une course contre la montre, mais bien un temps de détente et de partage.

Un grand merci aux parents qui nous accordent leur confiance dans cette nouvelle aventure, ainsi qu'à tout le personnel d'encadrement.

Chantal ARNOUX
Adjointe au Maire

« L'élevage, c'est un art difficile ».



Combien d'heures de travail par jour ? par semaine ? par mois ? **Réponse : « Je passe ».**

Il existe deux fermes renommées dans ce domaine, à Riez : l'une se situe sur l'axe Riez-Valensole, tandis que l'autre est dans le prolongement de La Rouguière, dans le Vallon de Valvachère.

👉 La première à laquelle nous avons rendu visite est celle située en direction de Valensole (Ferme de Claude et Michel Gayde).

Le cheptel comprend :

- 1.200 brebis (les « mères ») et 15 béliers,
 - 5 patous qui assurent la garde du troupeau la nuit,
 - 3 chiens pour les déplacements sur la route, avec pour accompagnateurs, deux bergers salariés durant toute l'année.
- La pratique de la transhumance est de rigueur. Elle s'opère dès les premiers jours de juillet en direction de la montagne d'Allos, le deuxième temps étant le retour à la ferme en septembre.

Pour ce faire, le troupeau est réparti en deux groupes composés chacun de 600 bêtes, avec l'objectif fixé de provoquer « l'agnelage » (mise à bas chez la brebis) à deux époques rapprochées et successives.

Il convient de créer deux cycles successifs permettant d'assurer tout au long de l'année une « reproduction » homogène, sans fracture.

D'une part, la reproduction doit permettre l'approvisionnement sans interruption du marché, avec un « abattage » des bêtes, pratiquée dans des conditions règlementaires à Sisteron.

L'équilibre des cycles et des périodes relèvent d'un calcul professionnel précis, en prenant bien évidemment en compte les impondérables d'ordre sanitaire (maladie, épidémie) ou climatique (sécheresse).

Résumons-nous : 600 brebis vont « mettre bas » en octobre, le prochain agnelage des 600 autres brebis (seconde partie du troupeau) ayant lieu en mars de l'année suivante.

Revenons à nos moutons

- Notre pays tempéré autorise un élevage toute l'année en plein air.
- Les réserves de fourrage (foin, sainfoin) sont de l'ordre de 4.000 bottes par an, ce qui représente approximativement un poids de 700 tonnes.
- Sur le plan sanitaire, le vétérinaire effectue une visite qui est obligatoire chaque année, et des visites inopinées chaque fois que nécessaire.

Depuis 27 ans, une partie de la montagne d'Allos est louée ;

Pendant 23 ans, force est de noter aucune difficulté de quelque ordre que ce soit ;

- Depuis 4 ans, les problèmes avec le loup sont croissants :
- 5 bêtes ont péri en 2018 dans les alpages.
- Les constats sont établis par l'Office National des Forêts (ONF) et le Parc Naturel Régional du Verdon (PNRV).



☛ La seconde ferme est située dans le Vallon de Valvachère. Elle a pour nom « Ferme de Peyronnet ».

Elle est dirigée par un « Eleveur-Berger » : Guillaume Fanguiaire.

L'intéressé a effectué ses études au Lycée agricole de Carmejane (Alpes-de-Haute-Provence) en deux phases :

- CAP « Production animale » permettant d'être « Berger salarié ».

L'exercice professionnel s'est effectué de l'âge de 20 ans à 30 ans ;

- BPRE (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole).

Après une période pratique, le « BPRE » est consacré à la gestion de l'entreprise.

Le diplôme ouvre l'accès aux Aides des Jeunes Agriculteurs.

Il permet de présenter un Plan d'Entreprise, avec une réalisation de projet par le biais de crédits très intéressants.

L'opportunité de reprendre l'exploitation familiale, en lui donnant une nouvelle dynamique a été saisie.

Cette opportunité se matérialise, aujourd'hui, par l'achat de brebis en nombre.

- Etre berger, c'est avoir un sens profond et développé de l'animal ;
- Le CAP consacre l'étude des sciences naturelles par le biais d'une théorie descriptive sur les animaux ;

Exemple : la brebis a « 4 estomacs » : la panse, le feuillet, la caillette, l'intestin (système de rumination).

Il existe deux catégories de maladies : la pathologie individuelle et les pathologies de troupeau.

☛ Le rationnement et la gestion de l'alimentation

de l'animal constituent des éléments de première importance :

- stade de gestation (« le petit est dans le ventre de la brebis ») ;
- stade d'allaitement et de lactation ;
- brebis sans situation « au repos ».

L'engraissement de l'agneau doit être rapide et efficace (rentabilité), mais il doit s'opérer dans les limites d'une maladie toujours possible.

L'alimentation doit être riche, mais attention à la mesure qui, dépassée, est source de maladie.

Le rationnement s'opère de façon naturelle, à savoir « l'herbage » (prairie pâturée par le troupeau).

L'herbage implique la sélection des champs selon le stade des bêtes : par exemple, un champ en bordure d'une rivière offre une herbe riche pour la brebis en lactation, tandis qu'en colline, on trouvera les « brebis sans situation ».

- « La réforme des brebis » (vieillesse) est de l'ordre de 7 à 10 ans ;
- « L'abattage du troupeau » est de l'ordre de 20% par an ;
- Le renouvellement parmi les agneaux (femelles) permet la vente des reproductrices auprès des éleveurs, tandis que les mâles sont dirigés vers différents marchés plus ou moins spécifiques (par exemple, abattage agréé dans le Var pour certains agneaux mâles avec cornes, de 10 à 11 mois,).

👉 **La transhumance s'effectue** dans les Alpes-de-Haute-Provence et les Alpes-Maritimes.



👉 **Le management de la qualité** pour satisfaire les marchés de l'élevage a impliqué l'élargissement géographique des « terres biologiques » de pâturage.

👉 **Cette nouvelle dimension**, essentiellement de recherche qualitative, a pour contrepoint tout un ensemble de perturbations, de plus en plus graves, pour les troupeaux avec la réintroduction d'une famille de canidés, qui était en voie de disparition dans notre Pays.

Le loup est maintenant présent de partout (y compris dans les collines jouxtant le Vallon de Valvachère à Riez, route de Bel Air).

- 350 ont été recensés récemment en France et il faut compter...les non recensés.
- un loup peut parcourir 70 km par nuit ;
- il n'existe plus aucun endroit sûr. « Imaginez le stress de la brebis et de l'homme » ;
- le droit de protection s'effectue avec le fusil de chasse et les chiens (patous et épagneuls) ;
- le bilan récent est de 15 bêtes mortes et 17 blessées pour la ferme du Peyronnet.

Le loup fait l'objet de protection de la part du Ministère de la Transition écologique et solidaire, tandis qu'après constat officiel, les bêtes font l'objet d'un remboursement par le Ministère de l'Agriculture.

Il existe un autre combat quotidien qui s'effectue contre un gros prédateur, à savoir le corbeau. Cet oiseau tue l'agneau vivant en lui piquant les yeux et le postérieur, pour « sortir » les boyaux et les manger.

Nous concluons avec brio pour notre Terroir : l'agneau « IGP » de Sisteron est connu dans le monde entier. Il se vend aussi sur le marché de Sydney (Australie).

Propos de Claude et Michel GAYDE, de Guillaume FANGUIAIRE, recueillis pour Le RIEZOIS.





Naissances

- Gianni, Daniel, Eric SAPONE
né le 25 mars 2018 à Digne-Les-Bains
- Syla, Emma AHELLAL LO SCHIAVO
née le 9 juin 2018 à Manosque
- Kevin DA SILVA CRUZ
né le 11 juin 2018 à Manosque
- Santiago DE VASCONCELOS PENETRA
né le 12 juillet 2018 à Aix-en-Provence
- Iris FONTIN MATHIEU-RAISON
née le 1^{er} août 2018 à Pertuis
- Lara DABOVE
née le 29 septembre 2018 à Manosque
- Mya TAHIBI
née le 27 octobre 2018 à Aix-en-Provence
- Nolan TAHIBI
né le 27 octobre 2018 à Aix-en-Provence

PACS

- Liazine BELAÏD et Frédérique VERRAUX
le 16 janvier 2018
- Cyril AUBERT et Charlotte CAUSSINES
le 19 janvier 2018
- Thierry LO SCHIAVO et Aurélie RESSIORE



Mariages

- Anthony LEPLAT et Marine KURKOWSKI
le 30 juin 2018
- Thibault IMBERT et Emilie VALADE
le 4 août 2018
- Christopher SCHOLL et Julie RASTELLO
le 11 août 2018
- Laurent THIENNETTE et Jessica PINON
le 25 août 2018



Décès

- Le 10 mars 2018, Paulette MONÉ veuve RIGGI
née le 18 décembre 1927
- Le 30 mai 2018, Michèle FERRARI épouse GALLOIS, née
le 30 octobre 1946
- Le 1^{er} juin 2018, Lucie GRANET veuve COSTES
née 11 novembre 1922
- Le 8 juin 2018, Taisa GOLDINA veuve ZAOUNIENKA
née le 21 juin 1926
- Le 14 juin 2018, Marius CECCHI
né le 18 août 1926
- Le 1^{er} juillet 2018, Yvon CONSTANS
né le 25 décembre 1930
- Le 28 juillet 2018, Claire KALAFATELIS veuve VASSILIA
née le 14 juillet 1929
- Le 3 septembre 2018, Jacques LANSSELLE
né le 26 juillet 1933
- Le 10 septembre 2018, Mireille GUILLEMOT
épouse SEBBAGH, née le 10 juin 1929
- Le 22 septembre 2018, Anne-Marie MAGNIN
veuve BLANDIN, née le 22 mars 1929
- Le 3 octobre 2018, Erzsébet JAKLICS veuve VERES
née le 24 août 1937
- Le 12 novembre 2018, Mireille AUTIÉ épouse URQUIZAR
née le 10 mai 1976