

VOLCAN

N°78

Juin - Juillet
2015

Abonnement annuel : 18 €
Tirage : 4300 exemplaires

Communes

Alleyras
Arlempdes
Barges
Cayres
Costaras
Coucouron
Fontanes
Lafarre
Lanarce
Landos
Langogne
Lavillatte
Le Bouchet St-Nicolas
Le Brignon
Lesperon
Pradelles
Rauret
St-Alban-en-Montagne
St-Arcons-de-Barges
St-Etienne-du-Vigan
St-Haon
St-Paul-de-Tartas
Vielprat



Les «Festes Renaissance» de Pradelles en 2014

Pages 24 et 25 : Colonie Jeanne La Verdetta à Pradelles

Association LAVE : entre Loire et Allier pour Vivre Ensemble
Chemin du Ruisseau 43420 Pradelles courriel : associationlave@yahoo.fr

Sommaire

Feuille volante : appel de cotisations

Le lac du Bouchet : calendrier	p. 3
Association : les amis de Pigeys	p. 4 et 5
Pradelles : théâtre	p. 5
Fontanes : présentation (suite)	6 et 7
Le boeuf en boucherie (suite)	p. 8 et 9
Mots-croisés	p. 9
Coucouron : colonie d'Espinassac	p. 10 et 11
Visite-hommage des monuments aux morts de nos villages	p. 12
Recette : beignets de cerises	p. 14
St-Paul-de-Tartas : char fleuri	p. 14
Poème : grand-père	p. 14
Objet insolite	p. 15
Vabres : terre de potiers	p. 16 et 17
Les brus d'autrefois	p. 18 et 19
Salettes : bergers et vachers	p. 20 et 21
Nos lecteurs nous écrivent	p. 22 et 23
Lafarre : concert à la Théoule	p. 23
Pradelles : colonie La Verdette	p. 24 et 25
Costaros : André Roqueplan	p. 26
Rauret : éclipse du soleil	p. 27
Nos lecteurs nous écrivent	p. 27
Manifestations - Vie paroissiale	p. 28 et 29
Bloc-Notes	p. 30
Chanson : mes sabots	p. 31
Les jachères à Naussac	p. 32



Association L.A.V.E.
Chemin du Ruisseau - 43420 Pradelles
Courriel : associationlave@yahoo.fr
SECRETARIAT et MISE EN PAGE :
Aurélien Vidal : 06 30 60 64 46
Fanny Gimenez : 07 82 26 64 05
REDACTION : Association L.A.V.E.
DIRECTEUR de la publication :
René Bargès
IMPRIMEUR : Phil'Print
43200 Yssingeaux - 04.71.65.14.76
Dépôt légal à parution
N° CPPAP : 0317 G 87724
N° ISSN : 1761 - 5828

Edito

«**Mai blanècho, juin fê-nècho**». Cette devise de nos anciens nous rappelle que, quel que soit le temps et les apparences, les céréales (le blé) poussent en mai tandis que l'herbe (le foin) s'étoffe et mûrit en juin et donc que le fauchage ne doit commencer qu'en juillet. C'est ce qui se passait avant. Les fenaisons débutaient aux premiers jours de juillet pour se terminer vers le 15 août sur le plateau, ensuite venaient les moissons. Il en est tout autrement aujourd'hui grâce au matériel moderne et aux modes d'exploitation différents. A l'époque, les paysans respectaient le repos dominical, prenaient le temps de se parler, de boire un coup le dimanche ou les jours de marché, en toute saison, c'était il y a bien longtemps ! C'était notre jeunesse !

Nous venons de fêter les grand-mères, pères et mères, il me semble que les grands-pères sont bien oubliés eux qui sont aussi des détenteurs de notre mémoire et de tant de souvenirs ; vous découvrirez dans ce journal un poème qui leur rend un hommage modeste et bien mérité.

«Volcan» innove toujours ; une nouvelle rubrique vous est proposée : **les petites annonces**.

Bienvenue aux réfugiés de 1940

Afin de remémorer les souvenirs de cet exode, les familles concernées se retrouveront à la salle polyvalente de Lesperon le dimanche 26 juillet à 10h30 pour partager un apéritif.

En cette période estivale, nous souhaitons un bon séjour à tous nos visiteurs avides d'air pur, de calme et, aussi, qu'ils puissent prendre connaissance de notre journal et l'apprécier.

René Bargès

Assemblée générale de «L.A.V.E.»

Elle se déroulera le samedi 27 juin à 14h30, à la mairie de Cayres ; c'est un moment privilégié pour se rencontrer, n'hésitez pas à vous joindre à nous.

Cette année (2014-2015) a permis à quatre nouvelles communes d'adhérer à nos valeurs ; le journal «Volcan» s'est épaissi, des projets sont en

train de voir le jour, grâce à l'implication intensive de nos membres, de certains de nos lecteurs et de nos deux animatrices. Cependant, il ne faut pas masquer les difficultés financières que nous rencontrons ; votre présence est donc importante afin qu'ensemble, nous puissions prendre les meilleures décisions.

A l'ordre du jour :

- Rapport d'activité ;
- Approbation des comptes 2014 - 2015 ;
- Perspectives 2015 - 2016 ;
- Budget prévisionnel 2015 - 2016 ;
- Questions diverses ;
- Elections «renouvellement du tiers sortant du conseil d'administration».

Bonnes vacances à tous et n'oubliez pas que nous avons plus que jamais besoin de votre soutien moral et financier.

Gilbert Lefebvre



*Bernard Jacquemin (maire de Lanarce)
et notre nouvelle correspondante
Marie-France Télémac*

La responsabilité des articles n'engage que leurs auteurs

Beignets de cerises



Pour 4 personnes

Ingrédients : 1 kg de cerises noires, de préférence, dénoyautées 150 g de farine - 1 oeuf entier et 2 blancs - 1 cuil. à soupe d'huile - $\frac{3}{4}$ de verre de bière - 2 pincées de sel

Fabrication de la pâte :

Mettre dans un saladier : la farine, l'oeuf entier, l'huile et le sel. Mélanger avec une cuillère en bois

Ajouter progressivement la bière afin d'obtenir une pâte consistante. Laisser reposer une heure.

Ensuite, battre les blancs en neige, les incorporer délicatement à la pâte. Plonger les cerises (dénoyautées) dans la pâte.

Remplir une petite louche et verser dans la friture chaude.

Ne cuire que quelques beignets à la fois (par quatre).

Laisser dorer les beignets, puis les égoutter et les déposer sur un papier absorbant, ensuite les sucrer et les servir très chauds.

Saint-Paul-de-Tartas : char fleuri dans les années 1955-1960



1 Simone Durand – 2 Jeanine Mourbrun – 3 Thérèse Vidil – 4 Colette Audiard – 5 Solange Prat – 6 Paulette Gourgeon – 7 Michèle Jallat

Jeanine Sahuc nous a déniché une photo : le char fleuri de Saint-Paul-de-Tartas. Le premier week-end de juillet, le village s'habille aux couleurs du corso fleuri. Cette année-là, le monde paysan est à l'honneur et c'est devant ce moulin qu'elle et ses amies ont défilé en chantant «jolie meunière».

Propos recueilli par Fanny Gimenez auprès de Jeanine Sahuc et Michèle Roudil

Poème

Je le vois et je l'imagine
Ce grand-père jamais rencontré,
Moi je ne suis qu'une gamine,
Lui est déjà vieux et usé.

Je rêve que je suis assise,
Sur ses genoux durs et cagneux,
Il a la moustache qui frise
J'ai des étoiles dans les yeux.

Grand-père

Je l'écoute, il parle fort,
J'entends même quelques jurons,
Pourtant moi je ris sans remords,
J'en répéterai quelques-uns.

Il ne me dit rien sur la guerre,
Peut-être je ne comprendrais pas
Il est si droit, il est si fier,
Mais je sais bien qu'il n'oublie pas.

Alors il parle des oiseaux,
Des arbres et même des ruisseaux,
Des sources si bien cachées,
Qu'un jour il ira me montrer.

Il porte en lui tant de sagesse,
De savoir et de gaieté ;
...Moi j'aurais été ta princesse,
Toi tu aurais été... mon pépé.

Catherine Bargès

Les brus d'autrefois



«Deux femmes dans une maison, c'est le loup dans la bergerie !» me disait bien souvent un voisin aujourd'hui décédé. Il voulait parler de la situation prévalant encore jusque dans les années 50 dans le milieu rural, où plusieurs générations cohabitaient sous le même toit et donc des tensions que cela créait essentiellement entre les belles-mères et belles-filles.

Le père restait encore un peu le patriarche, femme et enfants lui étaient soumis et contestaient rarement ses décisions sur la gestion de la ferme. Peu d'initiatives revenaient au fils, tout au moins tant que le chef de famille conservait une santé correcte. La mère assurait surtout «le dedans» et l'éducation des enfants, aidée en cela par l'aïeule aussi longtemps que sa santé le lui permettait.

heureusement.

Ces jeunes femmes arrivaient le plus souvent dans des maisons où la belle-mère tenait encore bien la «queue de la poêle» et la «filhado» (belle-fille) était un peu considérée comme une intruse, celle qui volait le fils et allait peu à peu prendre la place de la mère. Bien sûr, selon les caractères et la bonne volonté, cela se passait différemment, mais il n'était pas rare que des conflits éclatent et que de sourdes rancoeurs s'installent au grand désespoir du mari et du fils lorsqu'il devait parfois arbitrer, ne voulant pas peiner sa mère, ni vexer sa femme.

Si encore la bru avait apporté une petite dot ou mieux quelques hectares de terre, elle avait un peu de considération, mais dans le cas contraire, que de médisances sur sa façon de cuisiner, de travailler, de s'habiller, voire son prétendu gaspillage : «espargno pas !» (elle n'épargne pas) et que dire si elle venait d'une contrée voisine avec un patois ou quelques recettes de cuisine un peu différentes, c'étaient des railleries y compris par les voisins du pays : une étrangère !

Je me souviens d'une anecdote que me contait une grand-mère concernant ses débuts dans la maison de sa belle-mère : elle avait amené de «sa» maison une chèvre réunie dans l'enclos où se trouvaient déjà les deux de la belle-mère ; or, au bout de deux ou trois jours elle s'aperçut que quelque chose n'allait pas pour sa chèvre : bêlements anormaux, perte de lait. Elle mena discrètement son enquête et finit par découvrir que «la vieille» ne faisait boire que ses propres chèvres, interdisant à l'autre de s'approcher de l'abreuvoir !

Et cette autre aussi, décédée de-

puis bien longtemps, qui me disait sa souffrance quand, ses parents malades, elle s'était fait méchamment reprocher de leur rendre visite trop souvent !

Il faut dire qu'une fois partie de chez elle, la mariée n'y retournait pas souvent, même si elle n'en était éloignée que d'une dizaine de kilomètres ; heureux si sa famille habitait la même paroisse, elle pouvait les rencontrer à la messe du dimanche ou, parfois, au marché de la ville voisine.

Pourtant, en prenant de l'âge, ces acariâtres belles-mères ont loué, par la suite, leurs belles filles pour les soins qu'elles recevaient pendant la vieillesse et bien souvent, pour l'accompagnement jusqu'à la mort.

Terminons par une note d'humour que bien des ruraux connaissent : trois femmes dans la maison : la mère, la belle-fille et la fille «de la maison», pas encore mariée : la mère (belle-mère) fait la soupe dans la grande "oule", pour plusieurs jours ; elle pend celle-ci à la crémaillère au-dessus du feu, prend une poignée de gros sel dans la petite caisse prévue à cet effet, rangée dans une petite niche près de la cheminée, sale la soupe et part s'occuper de sa volaille. La belle-fille rentre, elle voit la marmite sur le feu et se dit : «té la vieille a mis la soupe à cuire, mais comme elle commence à perdre ses idées, elle n'a pas dû la saler» ; elle prend une poignée de sel et vlan dans la soupe, ensuite elle sort vacher à d'autres occupations. Passe la fille : «té ma "trace" de mère a mis la soupe à cuire mais, elle a pas dû la saler et c'est pas ma belle-soeur qui risque d'y penser et hop, une autre poignée de sel !!»

Vient le repas, les convives se servent de soupe et dès la première cuillerée comprennent ce qui s'est passé... chacun reste coi, ne voulant pas envenimer la situation.



Venait le moment où le fils aîné qui, en principe, devait reprendre l'exploitation était en âge de «prendre femme». Il fallait bien prévoir une descendance, un «héritier» !

Dans les familles aisées, «la future» était parfois encore choisie en fonction de la dot qu'elle apportait, mais pour les autres c'était souvent une voisine, une connaissance proche qui «faisait l'affaire» : même milieu, même pays, mêmes moeurs. Ce qui ne veut pas dire que les mariages d'amour n'existaient pas,

Bergers et vachers à Cossanges

Dans les années 1950 et probablement depuis longtemps, mon village vivait de l'élevage et de la polyculture. Certaines fermes tenues par des familles nombreuses, donc disposant d'une main d'oeuvre importante, possédaient un petit troupeau de brebis, d'une vingtaine à une centaine, en plus d'un troupeau de vaches polyvalentes, fournissant le lait et pour celles qui étaient dressées, la force de travail et de traction pour le char et la charrue. Les enfants de ces familles, mes camarades d'école et de jeu devenaient donc bergers ou vachers.

Bergers et vachers. L'enfance que j'ai eue, les enfants d'aujourd'hui ne la vivront pas. C'était une enfance sans barbelés. Nos parents, très occupés, ne pouvaient sans arrêt être à nos trousses. Aussi après nous avoir confié quelques travaux (nous avons commencé à aider très jeunes) ils nous laissaient une entière liberté pour nos loisirs. Il n'y avait pas de frontière à nos jeux, mais ils nous avaient bien responsabilisés et mis en garde contre les dangers qui nous guettaient dans cette nature si vaste, notamment les serpents, la dangereuse vipère aspic, par exemple. Au fil du temps et avec les conseils de nos aînés, nous savions détecter les lieux où elle vivait et la débrouiller dans les broussailles et près des sources, dans les éboulis et vieux murs qui, sur des kilomètres, délimitaient les

parcelles. Les endroits dangereux du territoire étaient aussi répertoriés, les gouffres profonds de la Loire, de l'Orcival également, bien que moins nombreux et moins profonds, compte tenu du débit moindre de la rivière, les rochers glissants de leurs abords. Cela ne nous empêchait pas d'aller barboter ou nous baigner dans des endroits que nous jugions plus sûrs, sans savoir nager. Nous montions aussi à l'assaut de nos collines, pour en explorer des pans entiers, à la recherche d'escargots, de morilles ou de noisettes selon la saison.

Il y avait certains interdits que nous ne transgressions pas. L'usage du feu par exemple et c'est avec beaucoup de précautions que nous allumions nos "chapounades", c'est-à-dire nos petits bûchers de garnes, branches de pin sèches ou brindilles quelconques, toujours au pied d'un grand mur, à l'abri du vent qui aurait pu propager le feu. Je n'ai pas sou-

venir qu'un enfant ait mis le feu à toute une lande, alors que c'est arrivé plusieurs fois du fait d'un écobuage mal contrôlé par les adultes.

En automne, ces «chapounades» nous réchauffaient et dans la cendre, nous faisons cuire des pommes de terre, dérobées dans le champ le plus proche, mais le principe était admis par tout le monde et il n'y a jamais eu de plaintes, ni de sanctions. Ces pommes de terre avaient un goût délicieux de noisette, le coeur moelleux, la peau légèrement grillée.

Comme tous les enfants, bien sûr, nous avons fait des bêtises, mais aucune n'aurait mérité le passage devant un juge, fût-il juge pour enfants, nous avons très tôt appris la responsabilité et une certaine morale par l'école et le catéchisme.

Le patrimoine terrien des fermes était constitué de dizaines de parcelles plus ou moins grandes, disséminées tout autour du village mais



La Suchère, pâturage communal : aujourd'hui un désert

de Salettes (1^{ère} partie)

parfois éloignées, à une bonne demi-heure de marche. Ces parcelles mêlées, de différents propriétaires, étaient délimitées soit par des murets de pierres sèches ou d'une haie de noisetiers, soit par un simple sillon. Il fallait donc respecter les limites et les frontières. S'agissant de prés ou de pâturages, on devait veiller à ce que les bêtes ne broutent pas l'herbe du voisin pour éviter les conflits. Les enclos étaient rares où l'on pouvait les laisser paître librement, sans surveillance. Cette tâche de conduite et de garde des troupeaux, vaches ou moutons, incombait aux jeunes enfants et à défaut aux grands-parents.

On débutait tôt dans le métier, entre cinq et six ans, aidé en cela par un ou deux chiens de berger, des bâtards, affectueux, fidèles, intelligents et solides, pas toujours très trapus, mais vifs, toujours efficaces et bien dressés. Ils obéissaient à la voix, aux ordres toujours donnés en patois. «Atsé !» était l'ordre d'attaque pour ramener la bête récalcitrante à la raison, «vai la queré !» (va la chercher !). «Ouchi !» était l'ordre de cesser l'action. Le chien pouvait alors revenir près de son jeune maître ou de sa jeune maîtresse et récolter une carresse en récompense, un petit croûton de pain et se coucher à ses pieds, tout en restant vigilant et prêt pour une nouvelle mission. La bataille entre le chien agile et courageux et la vache, était parfois rude mais se terminait le plus souvent à l'avantage du plus faible qui, profitant de la lourdeur de la bête, passait rapidement à l'arrière et lui mordait les talons.

Cette garde du troupeau durait au moins trois ou quatre heures, trajet compris, il fallait donc s'occuper mais nous n'étions jamais à court d'idées. Cela consistait à explorer minutieusement les abords, à découvrir le nid d'alouette, bien dissimulé dans une touffe d'herbes hautes, à l'abri d'un buisson ou d'un genêt, à

examiner le gîte d'un lièvre ou le terrier d'un lapin de garenne, dénoncé par une multitude de petites crottes alentour. Quelquefois aussi les parcelles voisines étaient occupées par les troupeaux de petits bergers ou vachers amis. On se réunissait alors et on jouait, la surveillance et la vigilance en souffraient un peu.

Pour ma part je lisais beaucoup, mais si l'on se trouvait seul dans un endroit éloigné, sans voisin immédiat, il arrivait aussi que l'on ne fasse rien. On s'allongeait confortablement sur un tapis d'herbe rase, dans le parfum du serpolet qui est pour nos campagnes, ce qu'est le thym pour la Provence, les yeux dans le ciel, regardant passer les oiseaux nombreux qui nichaient dans les forêts du coin, ou défilier les nuages. On s'amusait alors à trouver dans leur forme, des silhouettes d'animaux, des caricatures, des colonnes à chapiteaux d'acanthé ou en choux-fleurs surtout dans les gros cumulonimbus avec leur sommet tout blanc. bercés par le murmure du vent léger d'été, par le concert de milliers de grillons et, faute professionnelle, on s'endormait quelquefois.

Il n'y avait alors aucune clôture en fil de fer barbelé ou électrique. Ces inventions faites pour des espaces immenses, ont tué le métier de berger ou de vacher. Ce métier n'était pas réservé qu'aux seuls jeunes enfants de paysans. Pour les grandes vacances, de juillet à mi-septembre mon village accueillait dans plusieurs familles, des enfants venus de grandes villes. Souvent issus de milieu défavorisé, certains revenaient avec plaisir plusieurs années d'affilée dans ces mêmes familles et ils constituaient un appoint considérable dans la liste de nos camarades de jeux, pas si nombreux en fait, tant il y avait de tâches à accomplir à la ferme. Ils étaient peut-être un peu plus âgés, mais ils apprenaient très vite leur métier et ne regrettaient pas

les limites de leur quartier, pour aimer les espaces infinis et libres que leur offrait la campagne. Logés et bien nourris des produits de la ferme, quelquefois dotés d'un peu d'argent de poche ou de vêtements neufs, ils repartaient toujours à regret. Il y avait les pacages du matin, les plus proches du village et les pacages du soir un peu plus éloignés nécessitant une marche plus longue. Comme chaque famille appliquait le même principe on aboutissait à des rassemblements intéressants pour les bergers ou vachers.

Tous les prés, tous les pâturages dispersés aux quatre coins du territoire, avaient un charme particulier, un panorama unique sur une vallée, sur le village même ou sur les monts environnants. Certains étaient presque secrets, dissimulés derrière leur haute haie de noisetiers, ils étaient très prisés par les troupeaux et les bergers quand ils fournissaient regain et abri, les jours d'automne ventés avec pluie ou giboulées.

La garde des troupeaux cessait autour de Toussaint, ou quelques jours après si le beau temps subsistait, début novembre donc. D'ailleurs pour cette fin d'automne, on ne sortait les bêtes qu'une fois, au meilleur de la journée et tous les pacages étaient autorisés sans limite de propriété pour cette seule période, sauf interdiction marquée par un propriétaire, pour une raison particulière, à l'aide d'une tige de grand genêt vert ceinte d'un lien de paille.

Ailleurs que dans mon village, l'usage était peut-être tout autre. En tout cas, à cette période et en dehors des heures d'école et de catéchisme j'avais plus de temps pour retrouver les copains, bricoler nos jouets ou lire. L'hiver s'installait et il était rude avec ses tempêtes de neige, la burle, le givre ; les gens pouvaient alors prendre un peu de repos après avoir soigné leurs bêtes.

Les jachères

Au sud de Langogne sur des terres granitiques les produits nobles, blé, lentille, ne viennent que difficilement ; ils étaient remplacés par l'orge, le seigle, l'avoine ; et encore fallait-il faire tourner les récoltes et mettre les sols en jachère une année sur trois. La famille Guigon de Pomeyrol, commune de Naussac était à la pointe de l'innovation dans l'expérimentation des techniques agricoles.

Ainsi, elle semait au printemps sur les terres destinées à la jachère, de la graine de lupin. Le geste devait être ample et précis ; à cette époque cette opération se réalisait manuellement, deux mouvements à droite et deux mouvements à gauche. Le compagnon du semeur, souvent un domestique, posait des jalons tous les vingt pas pour guider l'avancement ; une poignée de paille faisait l'affaire, et ainsi de suite jusqu'au bout

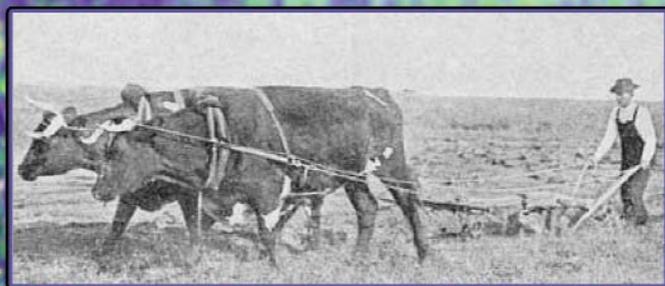
du champ.

Ces allers et retours étaient suivis par le passage d'une paire de boeufs qui, en tirant la herse, fermaient le labour sur la semence.

A l'automne, cette forêt de lupins qui mesurait près d'un mètre s'était parée de milliers de fleurs donnant à cette parcelle de terre des tons féeriques : un magnifique tableau impressionniste.

Le flegme paysan ne s'attarde pas sur de telles émotions et, sillon après sillon, l'attelage de boeufs renversait et enterrait cet engrais vert naturel.

Après ce travail harassant réalisé avec un simple soc de charrue, les intempéries hivernales se chargeaient de transformer ce végétal en engrais et ainsi enrichir en azote cette terre blanche.



L'association L.A.V.E.

(entre Loire et Allier pour Vivre Ensemble)

Association loi 1901 reconnue d'utilité publique

conçoit et diffuse le journal **VOLCAN**, dans un espace géographique regroupant 24 communes réparties sur le Sud Haute-Loire, le Nord Ardèche et Lozère.

Elle met en scène notre ruralité, recueille la mémoire de nos anciens, les témoignages du présent et les initiatives d'aujourd'hui avec, comme toujours premier souci, la mise en valeur de ses richesses et l'objectif de les faire découvrir et prospérer.

Secteur de diffusion

Arlempdes
Barges
Costaros
Coucouron
Lafarre
Lanarce
Landos
Langogne
Le Bouchet St-Nicolas
Le Brignon
Lesperon
Pradelles
Rauret
St-Alban-en-Montagne
St-Arcons-de-Barges
St-Etienne-du-Vigan
St-Haon
St-Paul-de-Tartas
Vielprat

Les atouts

"Volcan" est un journal gratuit.
Sur son secteur de diffusion, il est distribué à l'ensemble des foyers touchant ainsi plus de 10 000 personnes.
Il compte également 600 abonnés sur toute la France et au delà.
Il est très apprécié, attendu et collectionné. Il est lu comme un magazine et «sa durée de vie» est bien supérieure à un journal classique.

Des Chiffres

12^{ème} année d'existence.
Bimestriel gratuit de 28 pages (32 en été) dont 16 en couleur. Diffusion moyenne par parution 3800 exemplaires (3700 sur les numéros d'hiver, 4000 sur ceux d'été), soit 23 200 exemplaires/an.

Les autres actions

- Conservation du patrimoine photographique et cinématographique.
- Création de cartes postales originales en noir et blanc.
- En août 2012, poursuite de la manifestation événementielle «Mémoire en fête»
- En 2013, recueil vidéo de portraits et de scènes d'antan

Les Partenaires

3 formes, 2 fiscalités

1 - **Les sponsors** : nos sponsors utilisent "Volcan" comme support de publicité, ils choisissent leur format et la durée de parution. La publicité est en noir et blanc ou en couleur. La facturation est déductible fiscalement de l'entreprise.

2 - **Le publipédagogique** : nos partenaires utilisent cette formule afin de mieux expliciter leur particularisme ou détailler le programme de leur manifestation. La facturation est déductible fiscalement de l'entreprise.

3 - **Les mécènes** : sont des partenaires qui utilisent "Volcan" comme support de communication par leur logo. Le format est celui d'une carte de visite, en couleur et la parution est à l'année. La facturation entre dans le cadre fiscal du "mécénat culturel" et, de fait, bénéficie d'une remise d'impôt des 2/3. (Loi du 1er août 2003)

Contact

Association L.A.V.E, Chemin du Ruisseau 43420 Pradelles ou par courriel : associationlave@yahoo.fr
Permanence : 06 30 60 64 46 ou au.vidal@gmail.com

Pour les particuliers...

Vous pouvez soutenir l'association L.A.V.E en devenant membre bienfaiteur pour la somme de 10€ (*minimum*).

Il vous est possible de vous abonner au journal Volcan (*6 numéros/an*) pour la somme de 18€.

Vous avez également la possibilité d'acquérir la collection complète de 'Volcan' (*79 numéros*) au prix de 80€ (*port inclus*).

Pour toutes ces opérations, vous pouvez :

- soit imprimer et nous retourner le bon de commande ci-dessous, soit le faire par retour de courriel à notre adresse mail (associationlave@yahoo.fr)

Merci d'établir vos règlements par chèque à l'ordre de «L.A.V.E.»

Pour les annonceurs...

Le journal 'Volcan' est également un support de communication très performant sur une zone de chalandise très convoitée

Nos partenaires sont fidèles à 'Volcan'.

Nous proposons aux entreprises qui souhaitent utiliser notre journal 3 solutions entrant dans 2 cadres fiscaux différents :

- sponsoring
- mécénat culturel (*Loi du 1^{er} août 2003*)
- publiédactionnel

Pour plus d'informations vous pouvez contacter Aurélie au 06 30 60 64 46 ou par courriel au au.vidal@gmail.com.

Une plaquette de présentation de l'association L.A.V.E au format pdf est téléchargeable.

Vous avez aussi la possibilité de vous abonner à notre journal et d'acquérir la collection complète de Volcan dans les mêmes conditions et modalités que les particuliers.

Nous contacter :

Association L.A.V.E
chemin du ruisseau
43240 Pradelles
associationlave@yahoo.fr
secrétariat : 06 30 60 64 46
au.vidal@gmail.com

Bon de Commande

Nom :

prénom :

Adresse :

Téléphone (facultatif) :

Courriel (conseillé) :

Je souhaite souscrire : (1)

- une carte de membre bienfaiteur en versant ci-joint la somme de 10 € minimum
- un abonnement en versant ci-joint la somme de 18 €
- un soutien complémentaire à votre convenance
- acheter un jeu de cartes postales en joignant un chèque de 15 €
- acheter la collection des 79 N° de Volcan au prix de 80 € (*frais de port inclus*)
- le sommaire des 10 premières années en versant la somme de 9€

Nos prix sont net de taxes

(1) cocher la case correspondante à votre choix