

# EL CONDOR. Petit journal illustré du ROYANS-VERCORS, des Arts et de la Culture...

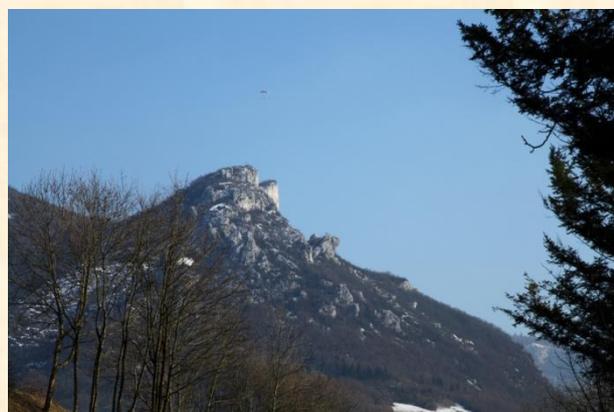
N° 041 Février 2013

Directeur de la publication : Henri LAGASSE.

Secrétaire de Rédaction : Kristiane FAYS.

Remerciements à : Aéro-Service-Romans, I.M.A.A. de Cruseilles, SudVinBio.

© El Condor 2013. Contact : E-mail : [e.condor@laposte.net](mailto:e.condor@laposte.net) Site : [www.dansmregion.com](http://www.dansmregion.com)



## SOMMAIRE.



**Un métier de bouche qui se fait rare**  
Pages 2 / 3 / 4 / 5 **Portrait d'un artisan boucher**  
**Patrick CHARVET de Saint-Laurent-en-Royans**



**Arts, Artisanat et Culture en Royans-Vercors**  
Page 6 **Claire LEPRINCE**  
Page 7 **Association : Royans d'hier & d'aujourd'hui**



**Le Royans s'amuse et se cultive**  
Page 8 **Les deux soirées.**  
**Jaco'pain et La Table des Forges.**



**Mécanicien de l'aviation civile légère.**  
Pages 9 / 10 **Un métier peut-être méconnu.**  
**Les formations possibles.**



**Les Deltistes s'entraînent**  
**Salle des fêtes de Saint-Jean-en-Royans**  
Page 11 / 12 **Priorité à la sécurité**  
**Utilisation du parachute de secours.**



**Les Vins Bio**  
Pages 13 / 14 / 15 / 16 **Petites explications sur les vins Bio**  
**Des terres vivantes, une bonne chose pour nos amis**  
**les asticots et pour la vigne.**



Chers lectrices, lecteurs, El Condor en tant que petit journal illustré de l'ACRV disparaît et donne naissance à un nouveau journal. El Condor change de nid, désormais il est mis en ligne sur le site [www.dansmregion.com](http://www.dansmregion.com) de notre ami et complice Jean-François CECILLIO. Un site riche en informations multiples et diverses.

## Patrick CHARVET : ARTISAN BOUCHER en Royans-Vercors **VERCORS - VIANDES**

Patrick, âgé de 52 ans a commencé sa carrière à Pont-en-Royans en 1983, puis s'est installé à Saint-Laurent-en-Royans en 1987.

Depuis son affaire se développe régulièrement, mais il faut bien reconnaître que Patrick fait tout pour avoir des produits de qualité. Il n'achète que des bêtes nourries de foin, céréales et herbe, que du naturel et du bon !

Il achète lui-même ses bêtes, se rendant chez les éleveurs du Vercors et parfois des Chambarans, un très gros travail où il consacre ses lundis et parfois même le dimanche après-midi.

Pour ce faire il dispose d'une flotte de véhicules adaptés à ses besoins. Bétaillère des années 70 et deux frigorifiques plus récents, adaptés au transport des carcasses et morceaux.

Qui ne connaît pas Patrick, toujours souriant derrière sa banque, qui tout en pesant le morceau de votre choix vous prodigue quelques conseils pour la cuisson.

Mais beaucoup ne connaissent pas ses activités hors magasin.



Trois véhicules entièrement dédiés au travail pour :

**Vercors – Viandes**

Sa marque déposée.

Patrick dispose



également d'un antique 4x4 qui lui permet de visiter diverses fermes, sous condition d'avoir le temps.

Si ce n'est pas du grand capital se demande le Condor Râleur tout en grattant son crâne dégarni ? Et visiblement il est perplexe.....

### Invitation aux ballades du boucher

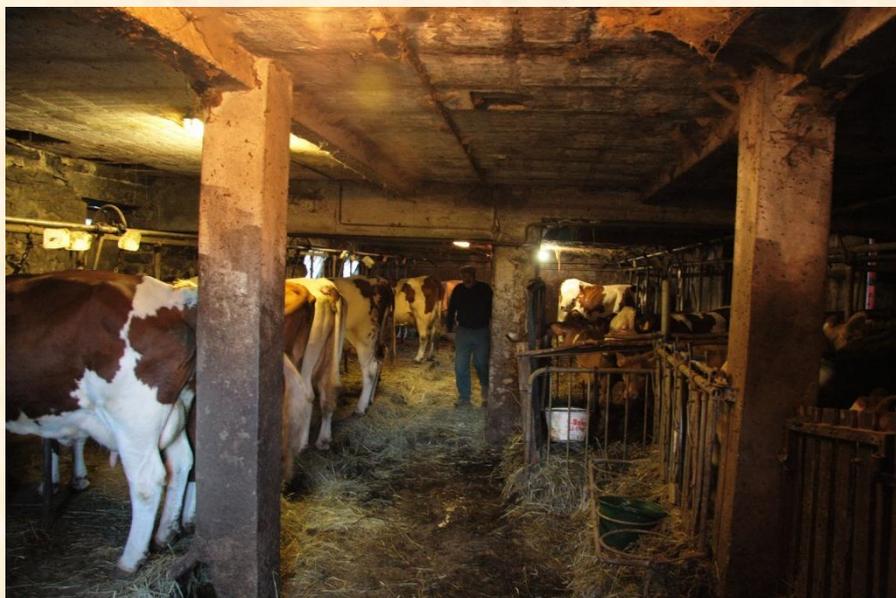
Généralement les départs se font vers 6h30 par un passage à la boucherie, vérification de la bonne marche des frigos, ensuite Patrick en toutes saisons visite les fermes de ses fournisseurs.



Ferme Fabrice BONTHOUX

Secteur des Coulmes, traversée de La Balme de Rencurel au petit matin et Patrick arrive chez Jean-Paul GLENAT aux Rimets.

La ferme est une reconstruction suite à la Bataille du Vercors, la ferme d'origine ayant été incendiée par les nazis.



Ferme de Jean-Paul GLENAT

Ici les bêtes sont bien au chaud, manger, boire et nourrir leurs veaux de leur bon lait riche en matière grasse et autres nutriments, sont leurs principales activités

Ici les mères sont nourries uniquement au foin, céréales en période hivernale et herbe en saison estivale.

L'ensilage est formellement interdit, Patrick n'achète aucune bête nourrie avec cet aliment.

Ici les affaires sont les affaires : la discussion du prix est chose d'importance, les affaires se traitent encore de nos jours en Francs.

*Quoi 38 francs, non ça ne vas pas ! J'en désire 40 francs pour un veau de cette qualité.....*

Quelques minutes plus tard tout le monde est d'accord et c'est le moment du café tout en signant le passeport de l'animal.



Un passeport pour un veau ! ils sont fous ces homosapiens ?  
Nous autres les Condors du Vercors n'avons pas de passeport !

Le passeport en question est tout simplement obligatoire, traçabilité oblige, vous le retrouvez à la boucherie il vous donne toutes les informations sur le morceau que vous achetez.



## LE CHOIX DES BÊTES



Une partie du travail de Patrick consiste à visiter les élevages de manière informelle, à rencontrer les éleveurs, parfois de les conseiller pour bien 'finir' une bête, et obtenir une belle 'conformité'.



## LA CONVIVIALITE



Des moments de convivialité et de partage tout en parlant affaires.

## LA ROUTE PAR TOUS LES TEMPS !



Neige, pluie, soleil rien n'arrête Patrick et en plus il aime ça, les visites aux éleveurs et leurs bêtes.

## LA FIN DU PARCOURS



Les génisses sont chargées avec délicatesse, transportées et enfin déchargées aux abattoirs de Romans-sur-Isère.

Là, le bouvier les prend en charge, vérifie-les passeports. Arrivées le matin les bêtes seront abattues l'après-midi, vous les retrouverez chez Patrick huit jours plus tard pour les avants et 2 semaines plus tard pour les arrières. Le temps que la viande s'attendrisse.

La journée n'est pas finie, l'après-midi sera consacrée à la comptabilité et aux divers travaux d'entretien des matériels.

Question emploi : Patrick travaille avec un ouvrier boucher et un apprenti en l'occurrence son petit-fils. De quoi assurer la pérennité de l'entreprise remarque le Condor pertinent ....



Le métier de boucher est un métier de passion nous fait remarquer Patrick, par contre il ne compte pas ses heures, réveil aux aurores et parfois avant, tenir la boucherie qui fait également de la charcuterie et en particulier des caillettes de grande renommée. Le magasin est ouvert le plus souvent de 7h du matin à 12h30 si ce n'est plus, puis de 15h à 19h30, parfois beaucoup plus en fonction des clients.

Avec un zeste de philosophie Patrick dit :

*Les jeunes méconnaissent ce métier qui est passionnant, mais qui demande beaucoup de travail.*



Ticket de pesée fiscale = traçabilité obligatoire

Une adresse : VERCORS-VIANDES  
Boucherie Patrick CHARVET.  
Le Cholet.

26190. 26190. Saint-Laurent-en-Royans. Tél : 04 75 48 50 87. Pas de site internet constate le Condor Internaute, dommage !

Par contre dans les prochaines semaines un diaporama sera mis en place à la boucherie, afin que les clients découvrent la seconde face des activités d'un boucher en Royans-Vercors.



## UN TEMPS CREATIF EN ROYANS – VERCORS.

Claire LEPRINCE de Saint-Martin-Le-Colonel ouvre son espace à toutes les créations.

**Terre-Happy26**

Dans le Vercors-Royans  
Un temps créatif

**Poterie Pour Tous**

*Du débutant à l'initié,  
pour adulte ou enfant, couple, famille,...*

Journée, demi-journée,  
**Semaine, Week-end,**

**Atelier** de modelage,  
façonnage à la plaque, à  
l'estampage, au colombin...  
ou initiation au tour,

Et aussi...  
Atelier **Libre,**  
**Cuisson** « accès libre »,  
Cuisson **Raku**

**Ouvert toute l'année**

**Contact:**  
Claire Leprince (Professeur de poterie durant 15  
ans à Genève) 26190 Saint-Martin-Le-Colonel  
**06 62 23 14 37** ou [terre.happy26@gmail.com](mailto:terre.happy26@gmail.com)  
Renseignements: <http://terrehappy26.wordpress.com/>

**Logement possible**

Membre de ADCS -  
Association loi 1901 déclarée en préfecture sous le N° 0381033174 - Siret 484 265 509 00014 - NAF 9499 Z



Saint Martin le Colonel, petit village du Royans presque abandonné des Dieux, ici pas de commerces mais quelques artisans et artistes ont trouvé un havre de paix.

Parmi eux Claire LEPRINCE qui, à 52 ans décide d'ouvrir son atelier et ses compétences aux autres.

Prochainement un atelier en cours de reconstruction sera disponible juste à l'entrée du domaine, qui entre nous est un petit paradis avec une superbe vue sur le Royans.

Un chalet de bois permet à Claire de proposer un hébergement pour ceux qui viennent de loin.

Claire ne se définit pas comme une artiste, quoique réalisant peintures, sculptures, poteries et une foule de choses, mais plutôt comme une personne qui aide les autres à la création, à être en accord avec son 'moi créateur' le plus profond ; à franchir le pas et réaliser l'irréalisable tout simplement en osant faire un objet, une sculpture, une poterie que le 'moi créateur' n'ose pas.

Le Condor créatif est pleinement satisfait de cette rencontre, mais signale un petit détail d'importance, Claire habite une sorte de nid de Condor et le chemin est du genre sportif, accessible aux véhicules en bonne santé uniquement et / ou aux bons marcheurs.

Pour le choix de son nid le Grand Condor attribue une Plume d'Or à Claire LEPRINCE.



## L'ASSOCIATION ROYANS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI en Assemblée Générale le 26 janvier 2013.

La mairie de Saint-Thomas-en-Royans recevait une bien sympathique réunion. Une soixantaine de participants furent accueillis par trois élus, le maire du village, plus Danielle Pic maire de St Jean et Christian Morin conseiller général du canton.

Cette association (vénérable) œuvre pour la sauvegarde du patrimoine de notre beau Royans.

Le bureau 2013 se compose de :  
Marie-France Faure : Présidente,  
Christian Morel : Vice-président,  
Josette Gros : trésorière,  
Colette Pelorson : Secrétaire,  
Danielle Blanc : trésorière adjointe.



L'honorable assemblée écoute attentivement les différents rapports.

Pour les personnes intéressées par l'association : Contacts : Présidente M-F FAURE 06 98 36 51 50.

Vice-président Christian MAUREL 06 89 86 46 18. Egalement : par courrier : Mairie de 26190. Saint-Jean-en-Royans.

LE ROYANS FESTIF ET CULTUREL en DEUX SOIREEES le même soir. Deux styles avec toujours la CONVIVALITE



En haut : **Jaco Pain** découvreur d'artistes, Sophie ARNAUD et son salon de coiffure en musique  
Une soixantaine de convives se pressaient ce soir-là, parmi eux quelques enfants également attentifs.

En bas : **La table des forges** : Soirée festive avec quatre artistes de la région : **CHOUFFY** Sculpteur et tourneur d'Art, **KRÜNK** Artiste plasticien, **Line LVOG** Artiste peintre ainsi que **Cathy TOLILA**.

Le Condor fêtard remarque que sur deux soirées ouvertes au public, partout régnait la bonne humeur.

Mais qu'une étoile est née **Sophie ARNAUD**. Souvenez-vous les Popettes..... chez Jaco 'Pain déjà en 2009. Ensuite le festival d'Avignon.  
Sophie : comédienne et chanteuse, une artiste qui avance sur le chemin du succès.



Les Popettes chez Jaco'Pain en 2009.

## MECANICIEN DE L'AVIATION CIVILE LEGERE DE LOISIRS

Un beau métier souvent pratiqué par d'anciens modélistes, le jouet est simplement plus grand, plus complet où la rigueur est une des qualités demandées. Mais qui connaît ce métier ?



Exemple d'une petite structure : [AERO SERVICE ROMANS](#).

Clément le patron, Christelle secrétaire, les quatre mécanos Gilles, Guilhem, Fabrice et Alexandre plus actuellement un apprenti Jules qui viens de l' I.M.A.A. «Institut Maintenance Aéronautique et Automobile »

A ces structures nous avons posé quelques questions :

### QUE FAIT UN MECANICIEN AVION ?

TOUT ! C'est-à-dire de la mécanique, de l'électricité, de la sellerie, de l'entoilage avec la menuiserie et la peinture, de la chaudronnerie (pose de rivets, plier une tôle et le travail sur la structure d'un avion en métal).

### QUEL AVENIR ET QUEL SALAIRE ?

L'activité est liée à celle des aéro-clubs et à l'aviation légère.

Ici à l'atelier, nous faisons environ 200 visites par an et avons 60 machines en contrat d'entretien, plus les imprévus et les chantiers extérieurs.

L'activité atelier va de la visite des 50 heures à la reconstruction totale d'une machine.

Question salaire la moyenne se situe entre 1200 et 2000 euros pour 39 heures / semaine.

Il est vrai que les tâches sont diversifiées, la mécanique plus simple que dans le secteur automobile, mais ici la rigueur est de mise, le respect des procédures est incontournable.

A ce jour, l'entreprise se tourne vers les avions à turbine «Cessna soloy» utilisés par les parachutistes et diversifie ses compétences tout en souhaitant que Bruxelles prenne conscience de ce que représente l'aviation légère en termes d'emplois et sur le plan économique.

## LES FORMATIONS



En Haute Savoie au village de CRUSEILLES 74350 se situe l'I.M.M.A. [www.mfr-ima.fr/](http://www.mfr-ima.fr/)  
Cette école propose des formations liées aux métiers de l'aviation.  
L'école est agréée : Part 147 N° FR 147.0019

Plusieurs formations en alternance sont proposées :

C.A.P MAINTENANCE SYSTEME D AERONEF (MSA)

Le niveau d'entrée requis est la 3<sup>ème</sup> générale ou seconde ou CAP option mécanique ou Electro-mécanique.

Mention Complémentaire Avion Moteur à Turbine A.M.T.

Mention Complémentaire Avionique B2

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL AERONAUTIQUE.

Option Mécanicien Système Cellule (MSC). Préparation 1<sup>ère</sup> Partie Licence TB 1.1

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL AERONAUTIQUE.

Option Mécanicien Système Avionique (M.S.A) Préparation 1<sup>ère</sup> partie Licence TB 2

Certaines entreprises ont du mal à recruter des personnels formés, pourquoi ? Une récurrente question est posée.

Où donc est le problème ?

Les formations ? Les salaires ? Les conditions de travail ?

La motivation ?

Une ou plusieurs réponses ?

Parfois au départ une simple question d'orientation, ce qui est possible.

Toujours est-il que des emplois possibles ne sont pas pourvus et c'est bien dommage pour les entreprises comme pour les salariés.



Le Grand Condor est surpris d'apprendre que des postes ne sont pas pourvus dans ce beau métier, alors qu'au minimum cinq écoles en France proposent ces formations. Le Grand Condor est désolé de ne pouvoir apporter une réponse à cette délicate question.

## LE GRAND CIRQUE DES DELTISTES sous la direction de Gérard DECHARTRES

Sécurité + sécurité = sécurité et pour ce faire, Gérard ne recule devant rien. Une grande partie de son équipe était présente ce samedi 9 février à la salle des fêtes de Saint-Jean-en-Royans.

Le but du jeu en ce gris samedi est de s'entraîner au lancer du parachute de secours, ce qui a également pour objectif de déplier, vérifier et replier le dit parachute.



Vérification de l'assiette du deltiste.



Lancé réussi du parachute de secours, qui en théorie s'ouvre. La longue longe permet de ne pas se mélanger les pinceaux, les câbles du delta et les suspentes du parachute.

Ce type de parachute n'est pas directionnel, il permet simplement au parapentiste de ne pas s'écraser au sol.



Gérard et son épouse Marinette au pliage du parachute.



Le groupe des deltistes de Vercors Vol Libre présents ce samedi.

Pour les amateurs, vous pouvez joindre ces deltistes à l'Aéro-Club du Royans-Vercors, mais le plus simple est de joindre leur dynamique président Gérard Dechartres sur : [www.vercorsvolibre.fr](http://www.vercorsvolibre.fr)



## LES VINS BIO GAGNENT DU TERRAIN SUR TOUS LES FRONTS !

Depuis de nombreuses années nous entendons parler de vins issus de l'agriculture biologique, ce temps se termine, maintenant les vignerons vinifient leurs vins de manière biologique. Les vins sont BIO tout simplement.



Quelques chiffres, c'est bon pour le moral.

### Les surfaces viticoles.

En 2011 ce sont 61 055 hectares qui étaient en mode de production biologique, une progression de 21% en un an. Le nombre d'exploitations viticoles est de 4 692. De fait, les surfaces viticoles bio ont triplé en quatre ans, avec trois régions en France dans le peloton de tête : Le Languedoc – Roussillon avec 19 907 hectares, + 21% en 1 an, la région P.A.C.A. 13 788 hectares et + 23% en 1 an et enfin l'Aquitaine avec 9 498 hectares et 23% de progression en 1 an. Au niveau mondial nous sommes en seconde position derrière l'Espagne et sommes suivis par l'Italie.

### Coté consommation.

En 2011, 1 Français sur 3 consomme régulièrement du vin bio, cela engendre un chiffre d'affaires de 359 M€ (+11% en un an)

Les circuits de distribution du vin bio sont de 30% en Grandes Surfaces, 31% chez les spécialistes 'cavistes', 16% chez les Artisans-Commerçants et 33% en ventes directes.

### L'avenir est très encourageant.

Avec une perspective de croissance de l'offre de 40%, les consommateurs ne peuvent que se réjouir avec le souhait que les prix ne suivent pas cette croissance.

### La consommation des vins bio en restauration.

De plus en plus de restaurateurs proposent des vins bio avec une priorité pour beaucoup de présenter des vins régionaux et si possible locaux, une belle carte pour les vins bio car la restauration compte plus de 115 000 restaurants et 2 600 restaurants gastronomiques..

Selon une étude menée par SudVinBio qui a lancé en octobre 2012 une enquête auprès des restaurants gastronomiques, les résultats sont probants car 95% des restaurants ont une bonne connaissance des vins bio et 3 tables sur 4 les proposent.



Le parcours des vins bio commence par des vignes déchaussées de manière mécanique où les désherbants chimiques sont TOTALEMENT proscrits ainsi que TOUS les produits systémiques.

### Autres chiffres.

La région Rhône-Alpes compte 4 691 ha (+15%) dont 2 527 en conversion (+5%) et 505 producteurs (+16%)  
Pour info, le nombre de producteurs de vins bio était de 4 692 fin 2011.

La perception des Français est positive à 70% car ils considèrent qu'un vin bio est plus respectueux de l'environnement. Autre précision, les Français dépensent en moyenne 10,60 € pour l'achat d'une bouteille de vin bio.

Le vin bio est plus cher, car une main d'œuvre plus nombreuse est souvent nécessaire, ces écarts de prix peuvent atteindre 60%. **Eh bé ! Ils n'y vont pas avec le dos de la louche les vignerons, avant cette étude c'était 30%. Donc là il y a un problème !**  
En contrepartie, la qualité des vins bio est en forte hausse, les jeunes vignerons sont mieux formés, les oenologues sont de plus en plus présents dans les domaines. Tout au long de l'année l'évolution de la vigne est observée, contrôlée  
En cas de besoin le vigneron saura quoi faire avec quels produits 'naturels' et à quel moment surtout pour les vignerons en biodynamie.

### LES CERTIFICATIONS BIO.

Les principaux organismes certificateurs sont : Ecocert, Ulase, Agrocet, Aclave, Sgs-lcs



## LE TEMPS DES VENDANGES

Manuelles ou mécaniques, la grande question est posée !

Pour les petites surfaces pas de gros problèmes, les vendanges manuelles se feront naturellement, les difficultés sont le plus souvent de trouver des personnels motivés.

Autre question le gîte et le couvert, question récurrente car on n'attrape pas les mouches avec du vinaigre.

Pour les grandes surfaces la question est posée, la machine permet des vendanges de nuit à partir de 4h jusque vers 9h, ce qui permet la récolte des raisins à la fraîcheur du matin pour la juste maturité des baies.

Vous ne vendangez pas 80 ou 120 hectares comme 1,5 à 25 hectares, que vous soyez en Languedoc – Roussillon ou en Bourgogne, voire en Champagne ou encore dans certains vignobles savoyards.



De belles grappes entières, intactes, cueillies avec tendresse et respect, pas de feuilles et déjà un premier tri, les grappillons ne sont pas récoltés, les grappes abimées ou pas mûres sont rejetées.

Bien sur les grands vignobles vendangent manuellement, là c'est une question de prestige et de qualité bien sûr !

La question du matériel de cave se pose également, la cuverie bien sûr, béton, inox ou autre.....

Mais plus encore l'outil de prestige, la Rolls-Royce du vigneron le pressoir BUCHER (clefs ouvertes) ici allié avec une cuverie béton ne pourra donner que de bons vins.



Bon c'est bien joli tout ça, mais comment se fait-il que les vignerons qui sont des paysans comme les autres, (ceux qui font des céréales, des bêtes à viande ou du lait) sont autant sollicités par les médias ou encore se trouvent dans des guides de tous poils et de toutes les couleurs ?

Le vin est depuis toujours le breuvage du Dieu Bacchus, enfin c'est ce qui se murmure ?  
Son côté festif ?, l'alcool ?, le prestige ?  
Ses parfums ? Ses saveurs ?  
Peut-être l'ensemble ?



## LES JOURNALISTES, LES EXPERTS, LES SOMMELIERS-CONSEILS. LA COMMUNICATION EN MARCHÉ !

Tout ce beau monde travaille souvent avec passion à la renommée de tous ces vins.



Ici un tandem de sommeliers conseils au travail, vins blancs, rouges et parfois rosés, sont expertisés du regard, du nez et enfin de la bouche pour être au final recrachés, tandis que le carnet de notes s'est rempli d'annotations et commentaires.

Scènes en divers salons professionnels où journalistes et spécialistes goûtent, expertisent les vins proposés.

Les résultats de ces journées seront ensuite publiés par une multitude de médias.



## SUPREME RECOMPENSE !

Les vignerons ont réinventé dans les années 60 +/- les confréries et chaque grande appellation dispose de sa confrérie, merveilleux outil de communication et de promotion. Ici Madame Michèle Piron-Soulat reçoit des mains du Grand Maître Patrick GALANT les insignes de chevalier de la Confrérie des Côtes Du Rhône.



Pour en savoir plus El Condor vous recommande deux guides :  
Le Guide des Vins de la Vallée du Rhône. [www.guidevins.com](http://www.guidevins.com)  
Le guide **CARITE** des Bonnes Adresses du Vin Bio. [www.utovie.com](http://www.utovie.com)