

EL CONDOR. Petit journal illustré du Royans-Vercors, des Arts et de la Culture...

N° 051 janvier 2014

Directeur de la publication : Henri LAGASSE.

Site : www.danslaregion.com

Site qui relaie El Condor : www.initiatives-vercors.fr

© Henri Lagasse / EL CONDOR 2013. Contact : E-mail : henri.lagasse26@wanadoo.fr



Autrans Foulée Blanche 1982

SOMMAIRE

A la découverte des villages du Royans-Vercors

AUTRANS

Mais où donc est passé Monsieur le Maire ?

Page : 2



ENTREPRENDRE EN ROYANS - VERCORS

LES SCIERIES : BLANC. PAIN. LOCATELLI

La préférence pour les bois du Vercors

Pages : 3 / 4 / 5 / 6 / 7



LA VIE EPICURIENNE EN PAYS DE VERCORS

LE GRAND HOTEL DE PARIS

Une affaire de famille depuis 1894

Pages : 8 / 9 / 10



VIE ARTISTIQUE EN VERCORS

30^{ème} FESTIVAL DU FILM DE MONTAGNE D'AUTRANS

Les exploits des cinéastes de montagne.

Pages : 11 / 12 / 13 / 14 / 15 / 16



TRANCHE DE VIE PAYSANNE EN VERCORS

ELEVEURS DE BÊTES A VIANDE A MEAUDRE

Camille & Roseline BUISSON

Pages : 17 / 18



DIVERS SUJETS DU TEMPS PRESENT

LE CHEMIN DE FER DU ROYANS

Annonces diverses

Pages : 19 / 20



AUTRANS 38880.

Le village d'Autrans a une particularité bien spécifique : Le village est géré par **un Maire invisible** ! Eh oui cela existe, mais soyons tolérants car l'homme en plus de son métier d'architecte est maire du village et vice-président du Parc Naturel Régional du Vercors.

Après moult coups de téléphone et plusieurs visites et malgré son intention de rencontrer El Condor, l'homme est demeuré invisible et silencieux. Serait-il prisonnier de son emploi du temps ? ou des directives de son secrétariat ?

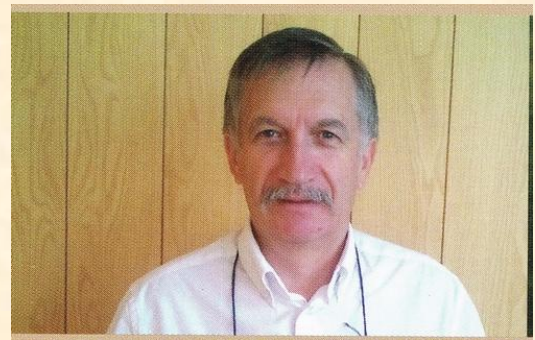
Toujours est-il que certains de ses concitoyens attendent un rendez-vous depuis quatre ans.

La rédaction regrette bien de n'avoir pu rencontrer **Monsieur Gabriel TATIN** Maire de ce beau village d'AUTRANS.

Le Grand Condor déplore cet état de fait, surtout que Gabriel TATIN avait interpellé notre gentil journaliste pour lui dire qu'il lui donnera un rendez-vous dans la semaine du 9 au 14 décembre, cela le samedi 7 décembre lors de la remise des prix au festival du film de montagne d'Autrans. A ce jour de bouclage, nous n'avons aucune nouvelle de Monsieur le Maire ...

Le Grand Condor décide donc de revenir sur le beau village d'Autrans après les élections municipales. Date non définie.

Photo DR



AUTRANS. 38880

Tél : 04 76 95 32 22

E-mail : mairie@autrans.fr

Superficie de la commune **3800** hectares

Terres agricoles : **1000** hectares

Forêts : **2000** hectares

Bâtis et routes +/- **500** hectares

Divers : **300** hectares

Habitants **1600** permanents +/-

11 exploitations agricoles qui produisent du lait collecté par Vercors lait de Villard-de-Lans.

2 fermes équines : DURAND et PERET

1 producteur de viande régis GUILLERMET.



AUTRANS est un village tourné vers l'accueil des touristes avec **8** hôtels-restaurants,

14 restaurants dont certains sont hôtels,

34 résidences, **6** chambres et tables d'hôtes, **6** villages de vacances, **2** campings.

Question commerce le village est correctement pourvu, également un grand nombre d'artisans de tous corps de métiers.

Pour les questions scolaires, nous ne pouvons répondre actuellement à cette délicate question n'ayant pas rencontré le maire de la cité.

A chaque saison hivernale, Autrans voit sa population augmenter de manière très significative avec environ 4500 habitants dont 2900 touristes.

Autrans est également connu et reconnu pour **La FOULEE BLANCHE** en janvier et le **FESTIVAL DU FILM DE MONTAGNE** en décembre.

Nous devons ces deux manifestations aux habitants du village, avec l'appui total de Monsieur **Jean FAURE**, à l'époque Maire du village et de l'Office de Tourisme.

Après de vaines recherches Monsieur le maire reste injoignable que ce soit à LILLEHAMMER ou à PUILBOREAU*, Le Grand Condor est réellement inquiet : Mais où donc est passé monsieur le Maire ?*

**Deux villes jumelées à Autrans*

Pour finir signalons le beau travail de l'**Office de Tourisme d'Autrans**

www.autrans.com et pour le joindre : info@autrans.com

Tél : 04 76 95 30 70



SCIERIES PASSAGE OBLIGATOIRE POUR LES RESINEUX DU VERCORS

SCIERIE Georges PAIN

26190. Saint-Laurent-en-Royans

Tél : 04 75 48 66 08

La scierie a été construite en **1866** par Monsieur **JAIL** banquier à St-Jean-en-Royans .

L'arrière-grand-père de Georges, **Célestin MAGNAN** était le directeur de deux scieries : l'actuelle et une à La Palette.

Les générations se suivent avec **Georges-Hector MAGNAN**, dont la fille se marie avec le papa de l'actuel **Georges** et qui s'appelait également **Georges**.

Notre Georges actuel, retraité actif de 67 ans fait du sciage à façon, beaucoup de noyers et des résineux.

98 % des clients sont des particuliers, car Georges s'adapte aux demandes des clients, mais parfois il a ses têtes, de fait il choisit ses clients.

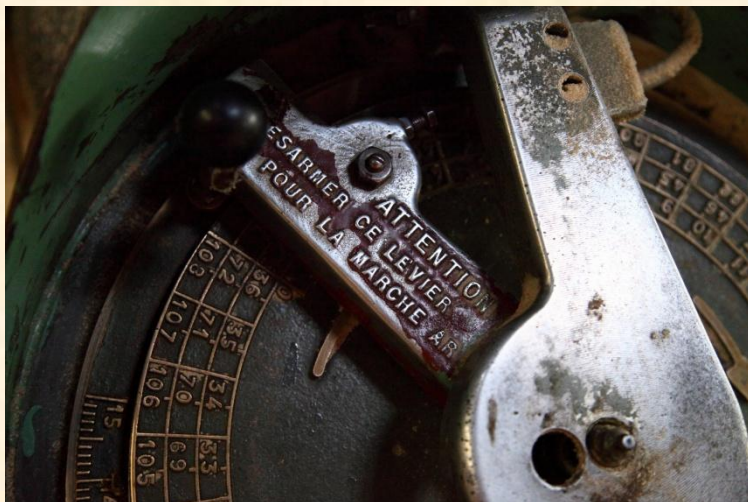
Personnage haut en couleurs qui avec sa scierie reflète bien le travail des scieries avant 1980 dans le Royans.



Ici les machines sont entraînées par la force de l'eau, pas de moteur électrique.

Elles datent de 1950, soit plus de 60 ans et cela fonctionne.

Quelques équipements, comme le laser, sont bien présents et aident au bon fonctionnement de la scierie.



Une des commandes de la grande scie.

Georges seul, bataille pour rentrer du bois.

Le Condor scieur en long en a la larme (pas de crocodile) à l'œil, quel beau travail ! et selon certains professionnels du bois, le travail de Georges frise la perfection.

*Le Grand Condor qui observe depuis longtemps ce personnage haut en couleurs lui décerne **Deux Plumes d'Or** Une pour son travail avec des machines en passe de devenir historiques. La seconde pour sa gentillesse et sa simplicité.*

Question ouverture des portes :

La scierie Georges PAIN est ouverte du lundi au vendredi de **7h à 12h** et de **13h30 à 18h**. Le samedi de **7h à 12h**.

Le Condor Impertinent se demande pourquoi il n'y aurait pas une reprise de la scierie pour en faire un musée industriel vivant, car le Royans connut une grande époque avec le travail du bois. Mais il faut également dire que Georges n'est pas pressé de quitter ses chères machines.

SCIERIE BLANC

Le pré Brun
26300. MARCHES
04 75 70 50 76

Scierie.blancquentin@orange.fr



Bref historique :

La scierie a été créée en **1929** par Messieurs **BLANC** et **ODEYER**.

En 1972 Installation en ZI de Romans.

1991 Reprise de la scierie par **Frédéric & Brigitte BLANC**.

2006 La scierie s'installe à Marches sur **8** hectares dont **5842 m²** couverts.

[Photographie Scierie Blanc © Juin 2013](#)

Frédéric 53 ans, Edmond 83 ans et
Quentin 22 ans.



La scierie BLANC dispose d'une étuve (séchoir sous vide) d'une capacité de **55m³** et parmi les prestations offertes il y a le rabotage, le séchage, le traitement par autoclave classe 3-4, à la chaleur NIMP 15, par bains classe 2 – anti bleu. De quoi satisfaire la clientèle que sont les entreprises de seconde transformation, les charpentiers et les négociants. La clientèle est régionale pour les charpentiers et du quart Sud-Est pour les négociants. Ici la clientèle particulière est redirigée vers des entreprises adaptées à ses besoins.

QUESTION EMPLOIS.

La scierie assure 25 salariés à plein temps, le travail des hommes est fortement aidé par les machines.



Les bois proviennent des Alpes et du Vercors avec 70 % des apports. Résineux : Sapin, Epicéa, Douglas, Pin noir du Diois.

Super dit le Condor Impertinent, ils ont la télévision dans les cabines ! Mais non répond le Condor Scieur, ce ne sont que des écrans de contrôle pour bien piloter la machine, presque comme un pilote d'Airbus.

La scierie consomme **50 000 m³** de grumes par an, le ravitaillement est assuré par **3 grumiers** qui sont : **Daniel ACHARD & Frédéric GAUTHIER** tous deux de Saint-Laurent-en-Royans, et **Gilles BELLIER-BENISTAND** de Saint-Thomas-en-Royans.

PERSPECTIVES 2014

Développer l'utilisation de bois locaux dans les constructions industrielles et les maisons particulières, collèges, etc...

L'entreprise prend des parts de marché aux pays de l'Est (Allemagne, Autriche, Scandinavie) soit environ 7 à 8% par an et le fait qu'ici les bois sont séchés est un réel avantage.

Un nouveau système de tests va permettre de classer les bois de manière fiable au niveau de la qualité, la mise en place courant 2014.

Tous ces développements donnent bien sûr du travail aux locaux : Bucherons, débardeurs et grumiers.

*Le Grand Condor sensible aux entreprises allant de l'avant décerne **Une Plume d'or** à la Scierie Blanc pour le nombre d'emplois que l'entreprise assume.*



SCIERIE LOCATELLI

38840 Saint-Hilaire-du Rosier

Tél : 04 76 64 50 08

scierielocatelli@wanadoo.fr

Scierie créée en 1930 par Messieurs : **FROMENT, MORIN** et **MEDELLIN-GAUTHIER** puis la famille **LOCATELLI** en 1992.

Actuellement la scierie gérée par **Agnès** et son Frère **Gérald**, emploie **5 salariés**, plus le papa **Gérard** à ¼ de temps.

L'année 2013 aura vu l'exploitation de bois en provenance de Méaudre.

Chaque année ce sont **6000 m3** de bois qui sont achetés en bordure de route.

Parfois le bois est acheté rendu, ce qui est bien pratique pour cette petite structure.

La scierie traite **75 %** des volumes pour une clientèle à **90 %** professionnelle (Charpente, bardage)



La scierie LOCATELLI gère ses achats de grumes en fonction des commandes.

Été comme hiver les grumes stockées en bordure de route sont accessibles, un réel avantage et cela évite d'avoir un stock dormant trop important.

L'AVENIR DES SCIERIES LOCALES

Le développement des constructions bois et ossature bois est une excellente chose pour la filière bois.

Le bois offre des avantages non négligeables : une isolation thermique naturelle, ne résonne pas comme le béton, donne une excellente résistance au feu (plus de 2 h).

Pour le béton ce n'est que quelques minutes ! nous dit le Condor pompier.

Autre avantage du bois, la durée de vie des bâtiments construits en bois. Dernier point, l'intégration naturelle des constructions en bois dans le milieu naturel.

Les éleveurs ayant construit des étables modernes en bois sont satisfaits de leur investissement, ces étables sont en parfaite osmose avec l'environnement que ce soit en Vercors ou en d'autres régions.

Oui, le bois a un bel avenir, que ce soit pour l'habitat ou les constructions industrielles. De cela soyons-en certains !

*Le Grand Condor, à la demande expresse du Condor Visiteur de scieries, accorde avec plaisir **Une Plume d'Or** à Agnès pour son accueil souriant : en outre, il est rare de voir une femme chef d'entreprise dans ce milieu d'hommes.*

Messieurs les architectes et Messieurs les entrepreneurs, nous attendons de vous des prouesses de créativité, la filière du bois vous fait confiance en ces temps un peu compliqués. *(Pas facile avec des banques légèrement frileuses, il est vrai que nous sommes en hiver remarque le Condor Impertinent)*



LE GRAND HÔTEL DE PARIS

124 Place Pierre Chabert.

38250. VILLARD-DE-LANS.

Tél : 04 76 95 10 06

E-mail : ghp@ghp-vercors.com

Site : www.ghp-vercors.com

Il y a bien longtemps, à Villard-de-Lans, un cafetier –voiturier officiait sur la place du village. Son nom : Ferdinand, nous sommes en **1894**.

La famille **MAGDELEN MAGNIN** vient de créer le Grand Hôtel de Paris.

En **1922** Léon lui donne son aspect actuel.

Son fils Léon assume la direction de l'établissement de 1927 à 1985 avec sa fille Josette et son gendre Louis MAGNIN. Actuellement, son fils Luc assure le contact public et la direction courante, les grandes décisions se font au sein de la famille.



1894 – 2014 :

120 ans se sont écoulés, parfois paisibles, parfois agités.

Luc raconte une petite histoire qui en dit long :

Durant la seconde guerre mondiale, les troupes allemandes occupent le Grand Hôtel de Paris et réalisent quelques travaux d'entretien.

A la fin de la guerre, les orphelins de guerre furent accueillis dans l'établissement réquisitionné pour cela. Le Grand Hôtel de Paris fut à ce moment-là ravagé, vandalisé.



Le temps est passé, de nombreux travaux ont permis de restaurer, d'aménager et diversifier l'établissement ; en clair, depuis **1986**, ce sont **6 millions d'euros** investis dont **1 600 000 €** récemment avec une toiture refaite et la création d'un SPA en juillet 2012.

LA CONTINUITE DANS LA MODERNITE

Luc et sa famille ont eu la sagesse de garder les anciens radiateurs en fonte où l'eau circule par le système dit de : Thermosiphon, ici pas de circulateur d'eau.

Le grand-père de Luc disait : *ne cours pas après la mode, attends qu'elle te rattrape.*





La façade Est bénéficie du soleil matinal, gage de confort pour les clients.



L'actuelle grande entrée.

Le Grand Hôtel de Paris est classé **3 étoiles**, propose **45** chambres et **15** appartements soit une capacité d'accueil de **150** clients.
 Question restauration, la capacité est de **200** couverts.
 Luc MAGNIN a la qualification de Maître restaurateur, ce qui l'engage à servir un minimum de 80 % de produits frais.

La clientèle actuelle est à 90 % française, parfois des étrangers pour des séminaires et des congrès.

Un accès aux étages avec balustrade en fer forgé de 1922 sur 5 niveaux, remarque le Condor historien.

Question prix : prix moyen en restauration 27 euros, les chambres varient de 93 à 170 euros.



De la salle réservée aux petits déjeuners au salon – bar, tout est prévu pour le confort des clients qui, en outre, dispose d'un tennis en période d'été.

COTE CUISINE.

Un chef de cuisine, **Thierry GERMANEAUD** de Villard-de-Lans, ici derrière son piano. *Le grand Condor accorde Une Plume d'Argent à Thierry GERMANEAUD pour son travail en cette cuisine historique.*

Le Grand Hôtel de Paris emploie à ce jour **17** salariés, équivalent temps plein.



LE GRAND PROJET 2014 DE LUC

En 1982, une décision est prise : la fermeture du jardin potager qui occupait alors 4000 m². *Funeste erreur !*
 Pour 2014, Luc projette la réouverture d'un jardin potager en démarche Bio, cela sur 600 m² dans un premier temps, la démarche est parfaitement honorable et remarquable. *Excellente décision dit le Condor Jardinier Bio qui va pouvoir reprendre le travail.*

C'est avec bienveillance que le Grand Condor observe les avancées remarquables du Grand Hôtel de Paris. Les aménagements, un ascenseur qui change de place, un SPA avec de charmantes hôtesses, un accueil avenant et souriant. Ce n'est pas tous les jours que l'on a la possibilité de voir un établissement évoluer dans le temps, d'autant que celui-ci sait garder l'esprit que les fondateurs lui avaient donné.

*De ce fait, le Grand Condor accorde **3 Plumes d'Or** au Grand Hôtel de Paris pour le beau travail accompli et l'encourage très vivement dans sa démarche de création d'un potager Bio.*

30^{ème} FESTIVAL DU FILM DE MONTAGNE D'AUTRANS

Du 4 au 8 décembre s'est déroulé le 30^{ème} Festival du Film de Montagne avec une nouvelle équipe dirigée par **Anne FARRER** En photo. qui a pris ses fonctions en début avril 2013.

SANS BENEVOLES PAS DE FESTIVAL ! HEUREUSEMENT ILS SONT BIEN PRESENTS.

Quelques **90** bénévoles dont 80 % sont du village, assurent beaucoup de services au sein du festival, en amont, durant et en aval.

Quelles motivations les poussent à consacrer quelques heures, jours ou semaines au festival ?

Virginie SIMONNEAU 40 printemps souriants, de Méaudre. Monitrice de ski en saison, et pour ne pas s'ennuyer, du bénévolat et des petits boulots pour vivre. Cherche à rencontrer l'autre, découverte d'autres festivals. Consacre plus d'une semaine au festival d'Autrans.



A gauche **René MOULIN** 63 ans, ex instituteur à Rencurel, devenu grand voyageur, aimant les montagnes du monde entier, René réside à Autrans et, tout en animant la salle des fêtes, René expose ses photographies de voyage.

Louis-Marie RABILLE 56 ans de Morestel, en Nord Isère. Sa grande motivation est de participer à la vie du village en compagnie de son épouse Pascale qui sert aux caisses. Louis-Marie est de service au bar du festival avec d'autres bénévoles.

La possibilité de faire des rencontres avec des personnes du monde de la montagne, voyageurs, réalisateurs.

Chaque année le couple donne une semaine de son temps pour le festival.



A gauche : **Roland MAZELIER**, responsable des bénévoles, organise, dispatche les bénévoles. Roland a une certaine habitude de la gestion des groupes, il sait mettre de l'ambiance et la sauvegarder quoi qu'il arrive. De ce fait, Roland à l'honneur de partager le bureau d'Anne FARRER. Parfois il répare des petits bobos et console des bénévoles en cas de besoin.



L'A.F.R.A.T. ASSURAIT LA RESTAURATION DU FESTIVAL

L'A.F.R.A.T. Organisme de formation bien connu des Autranais, assumait la partie restauration sous la conduite de **Vincent GRELE**. Deux équipes de huit personnes œuvrèrent de manière exemplaire à la réalisation de **1 600** repas, plus un buffet pour **500** convives, cela sur quatre jours.

La réalisation des plats se faisait à l'A.F.R.A.T., car les cuisines de l'ex village olympique sont hors service depuis 2 ans.



Ambiance très studieuse sous la conduite du chef **Claude RUEL** de **Cuisine & Passion**

www.cuisineetpassionenvercors.com

Dans les cuisines de l'ex village olympique, les plats sont dressés par les stagiaires de l'AFRAT, car tous sont porteurs de projets.

Tables d'hôtes, restauration, etc.

Pour info : www.afrat.com

Cela pour les futurs porteurs de projets...

Le Condor bénévole et le Condor cuisinier ont longuement visité les différents lieux du festival, partout ils ont constaté la bonne humeur de tous, pas de bousculades, pas de cris où autres bruits désagréables.



Le Chef, **Vincent GRELE**, donne ses dernières instructions avant le service.



ET SI NOUS PARLIONS DU FESTIVAL ?

Le festival dispose cette année d'un budget de **120 000 euros**, financés par le Conseil Général de l'Isère, la Banque Populaire des Alpes et la FFCAM.

Les objectifs sont clairs : Développer les rencontres entre le public et les professionnels.

Le plus difficile confie Anne FARRER, est la reprise d'un événement pour le relancer vers une nouvelle aventure en accord avec son temps.

Les points forts sont, de toute évidence, une bonne programmation, la participation de nombreux bénévoles et l'implication d'entreprises locales comme **VERCORS-LAIT** de Villard-de-Lans et **L'A.F.R.A.T.** d'Autrans.



LE CERVEAU DU FIFMA

Michael CARMINATI, président du festival. **Anne FARRER**, directrice du festival. **Isabelle MARIN**, vice-présidente en charge des films, relations réalisateurs et institutions cinématographiques. **Roland MAZELIER**, vice-président en charge de CCEM. **Blandine DAMIEUX-VERDEAU**, vice-présidente en charge des Estivales. **Tous des Bénévoles.**

LES FILMS

Sur 151 films inscrits une trentaine ont été sélectionnés, un gage de qualité, de sérieux et du bel avenir du festival.

LA PRESSE

Etait bien présente pour couvrir l'ensemble du festival.

Le Condor photographe remarque que le photographe officie avec une Canon 5D Mark II et une optique 24 – 70 mm non stabilisée. Bravo cher confrère !

*Photographe indépendant. Région : Paris. Son nom **Pierre LEBLANC***

www.pierreleblanc.be Tel : 06 65 50 75 13



LE PUBLIC

Un nombreux public a honoré de sa présence les différentes séances et les débats.

La salle des fêtes du village affichait 'complet'



Idem à la grande salle du Village Olympique.

Le Condor observateur remarque que le public est très attentif.



Paul PETZL au micro lors d'un débat

Quelques réalisateurs répondent aux questions du public.



Tandis que les techniciens s'affairent pour préparer la prochaine séance. *Enfin, un sur deux remarque le Condor observateur !*

Ailleurs, un journaliste du journal **CAPTIV** interview **Vincent KRONENTAL** pour son film **A chacun son THAKI**





Geneviève ROUILLON et son compagnon **Guy MEAUXSOONE** Réalisateurs d'une multitude de documentaires visibles sur www.tv.vercors *****

LES CHOIX DU GRAND CONDOR

LA VUE AU BOUT DES DOIGTS Film de 26 mn de **Bruno CEDAT**

Film plein d'émotion, de courage, film très vivement conseillé aux autochtones du Massif du Vercors.

LES ECOUGES, UN MONDE A PART Film de 40 mn de **Geneviève ROUILLON**

Film local par excellence, riche d'informations avec de superbes images comme TV Vercors en a l'habitude.

LA VIE EN FACE Film de 53 mn de **Gilles CHAPAZ**

La vie hors normes de **Pierre MAZEAUD**. Emotion, courage et une franchise qui fait plaisir.

FLEUVE GELE – FLEUVE DE VIE. Voyage audiovisuel d'**Olivier FOLLM**. **Prix du public 2013 Autrans.**

Plus de vingt ans de vie de reportage, des photographies absolument magnifiques, un regard profondément humain, respectueux et tendre.

Samedi soir : La soirée de Clôture, un moment de partage, le public et le Grand Condor ont été surpris du choix du Grand Prix du festival.

Un film espagnol où l'équipe a rencontré les pires difficultés.

Bravo ! dit le Condor cinéaste.

L'année 2014 verra le festival dans un nouvel environnement .

Question fréquentation, la barre était mise à 10 000 visiteurs.

Une belle manifestation pour le village, en ce début décembre.



Bien entendu, les quatre œuvres citées obtiennent toutes **Une Plume d'Or** et les félicitations du Grand Condor.

Camille & Roseline BUISSON Eleveurs de Charolaises à Méaudre

Ferme LOU BOUISSONE

38112. MEAUDRE

Tél : 04 76 95 22 52

Une ferme adhérente à La Marque Parc du Vercors. Un gage qualitatif pour les éleveurs, et rassurant pour les consommateurs.

Camille est à la tête de cette exploitation plus que centenaire, qui compte un cheptel de 110 bonnes et solides Charolaises.

Pour les nourrir, Camille dispose de 80 hectares dont 11 en propriété et 69 en fermage.

Camille est bien épaulé par Roseline son épouse, qui assume toute la partie administrative.



Toutes les Charolaises sont destinées à la boucherie ou à l'élevage.

Faire un veau demande de 9 à 10 mois, puis il deviendra 'Broutard' pour grandir durant trois ans et devenir une belle génisse pour la boucherie. Quelques vaches de moins de 7 ans partent en boucherie, les bêtes réformées alimentent les circuits traditionnels. Les veaux mâles partent très rapidement en boucherie où certains gourmets apprécient la 'Tête de Veau'. *Le Condor assistant du boucher de Saint-Laurent-en-Royans ,précise que celui-ci n'achète que des génisses de trois ans et de jeunes vaches de quatre ans chez Camille & Roseline BUISSON.*

Camille travaille tous les jours en moyenne 10h ; le travail ne manque pas été comme hiver. Toutefois cette famille de sportifs consacre du temps au ski de fond et à la course à pied.



L'AVENIR de la Ferme LOU BOUISSONE

Francis, son fils, est censé reprendre l'exploitation un jour...qui devrait (la ferme) évoluer vers la vente directe, car tout est possible. Actuellement le boucher Patrick CHARVET achète une petite partie des Charolaises élevées avec passion par Camille.

LES GRANDES DIFFICULTES DU METIER

S'adapter aux lois du marché et aux besoins des clients.

La difficulté à tenir les surfaces parcellaires pour cause de pressions foncières : **UN VRAI PROBLEME.**

Parcelles très morcelées, ce qui rend le travail difficile pour l'exploitant, avec toutes les nouvelles constructions.

N'oublions pas que la ferme est en bordure du village de Méaudre.

Pour le moment, Camille est autonome en fourrage et, de plus, il produit un peu de triticales pour la consommation du troupeau.



Été comme hiver les bêtes sont bien traitées ; la visite du boucher, une distraction et une rentrée financière pour Camille

*Le Grand Condor amateur de bonnes viandes accorde **Deux Plumes d'Or** à la famille BUISSON, tout en encourageant Francis qui, pour le moment aménage son nid.*

DIVERS SUJETS DU TEMPS PRESENT

Pour commencer, une naissance, celle d'une association : **Les Imaginautes du Vercors** ; basée à Choranches, l'association a pour Président Vincent JOUBERT.

Les 12 et 13 juillet 2014 une grande manifestation sera organisée, El Condor vous tiendra informés.

Ici à droite des nouvelles fraîches de deux belles manifestations :

Le palmarès complet du Festival du Film de Montagne d'Autrans.

Que le Condor Farceur avait caché !

Un appel vibrant aux artistes pour un super festival !

Les Pieds dans Le Plat

Attention à la date limite des inscriptions.

Palmarès complet de la 30^e édition du Festival International du Film de Montagne d'Autrans (FIFMA)

Grand prix du film documentaire de montagne Banque Populaire
Karim non stop
Jesus Bosques, Espagne, 2013

Prix INA de la 1^{re} réalisation
Vertiges
Yvan Maucuit, France, 2012

Prix spécial du Syndicat des Guides de Haute Montagne
Fleuve gelé - fleuve de vie
Olivier Folliot, France

Prix du Public National Geographic
Libros y Nubes
Pier Paolo Girollo, 2013

Prix du Public Film de Fiction
Barbe Rousse
Julien Hérisson, France, 2013

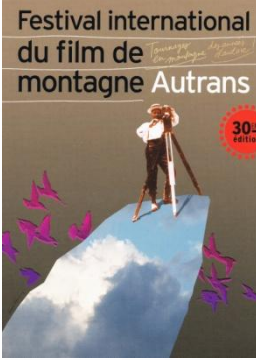
Prix du Public Documentaire
Fleuve gelé - fleuve de vie
Olivier Folliot, France

Prix du film Exploit sportif
Roraima, climbers of the lost world
Philipp Manderla, Autriche, 2012

Prix du film Vie des hommes Terre d'Aventure
Siguniang m'était conté,
Bruno Peyronnet, France, 2013

Prix du film Nature et Environnement Ushuaia TV
Defaid a dringo
Alan Hughes, Pays de Galles, 2013

Grand Prix Alpinisme FFCAM
A new Perspective
Corey Rich, Allemagne et USA, 2012



Le Festival

les pieds dans le plat

Scène locale pour toutes les expressions artistiques



**St Jean en Royans
Drôme
7 & 8 Juin 2014**

**Appel aux Artistes
pour participer à la 7^{ème} édition**

date limite d'inscription le 15/01/2014

« Les pieds dans le plat » est un festival participatif et festif proposé cette année autour des rencontres improbables. Mésez vos talents, conjugez vos envies. On vous espère pétillant, décalé pour des moments inattendus!

Plus d'info : www.assoc-lestrade.fr

06 82 19 89 95 - 06 85 27 57 83

dossier d'inscription sur simple demande: assoc.lestrade@gmail.com

Pour les sportifs : **36^{ème} Edition de LA FOULEE BLANCHE** Les 15 & 16 janvier, puis les 18 & 19 janvier 2014

Info : www.lafouleeblanche.com Contact : contact@lafouleeblanche.com Tél : 04 76 95 37 37

Cela se passe naturellement à AUTRANS.

DANS LE TEMPS IL Y AVAIT UN TRAM AU CŒUR DU ROYANS.

Photos du temps passé. D.R.

Saint-Nazaire-en-Royans.

Un temps où le tourisme n'était pas une réalité.

Le tram, un simple moyen de transport pour les marchandises et les voyageurs.

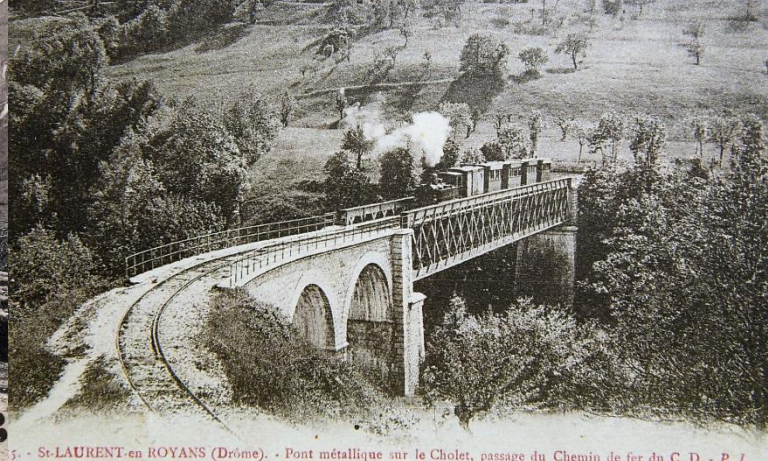
Le Condor nostalgique se dit à voix haute : Actuellement, si seulement ce tram existait encore, il serait source de richesse, un bon moyen de transport pour tous et au service du tourisme.

Imaginons la ligne :

St-Nazaire-en-Royans, St-Jean-en-Royans, St-Laurent-en-Royans, Ste Eulalie-en-Royans, Pont-en-Royans, Auberive-en-Royans et retour à St-Nazaire.



5 SAINT-NAZAIRE. — Une Rue. — LL.



Du rêve à la réalité il n'y a pas loin.

En Baie de Somme, le **C.F.B.S.** Chemin de Fer de la Baie de Somme, une association créée en 1970, dispose actuellement de plus de 7 machines, une belle ligne, et a créé 16 emplois plein temps, plus les emplois en saison touristique. (Environ 16)

Info sur www.cfbs.eu

Le siège est à **SAINT-VALERY-SUR-SOMME**

La Baie de Somme est une région pauvre qui tire parti de son environnement, le tourisme avec la baie, la réserve ornithologique du Marquenterre.

Le C.F.B.S. est un vecteur de développement touristique de la Baie de Somme. Donc créateur d'emplois pour la C.H.R., les gîtes, les chambres d'hôtes et les campings.



Le Condor cheminot rêve à un improbable retour du 'Tram' dans le Royans, mais qui sait ? Les miracles sont possibles, un beau rêve qui peut fédérer bien des énergies... ? Dans tous les cas une belle idée de vacances en Baie de Somme, le pays des oiseaux et du train de la baie.