

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

N° 055 mai 2014

Directeur de la publication : Henri LAGASSE.

www.dansmregion.com & relayé par www.initiatives-vercors.fr

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



SOMMAIRE

A la découverte des villages du Royans-Vercors

SAINT-LAURENT-EN-ROYANS

village du Royans, porte du Vercors

Pages : 2 / 3 / 4 / 5



ENTREPRENDRE EN ROYANS - VERCORS

MUSIC SYSTEME & ESPRIT FETES

MOTTET & MULLER Les Dames aux Mains Vertes

Pages : 6 / 7 / 8



LA VIE EPICURIENNE AU PAYS DES LOUPS

HOTEL RESTAURANT DE LA POSTE

Au cœur d'Autrans, le fief de la famille BARNIER

Pages : 9 / 10 / 11



L'ART & LA CULTURE

PONT-EN-ROYANS UN NID D'ARTISTES !

Des artistes solidaires travaillent et vivent en Royans

Pages : 12 / 13



TRANCHES DE VIE PAYSANNE

VERCORS – LAIT à VILLARD-DE-LANS

44 PRODUCTEURS

Pages : 14 / 15 / 16 / 17 / 18



DIVERS SUJETS DU TEMPS PRESENT

PATRIMOINE OUBLIE OU ASSASSINE

UNE GRANDE BÂTISSE VIDE RECHERCHE SA VOCATION

Pages : 19 / 20



SAINT-LAURENT-EN-ROYANS 26190

Bonjour Monsieur le Maire Claude BELLE, élu le 28 mars. Claude Belle remplace Jacques VILLARD qui, après 1 mandat de conseiller et 2 mandats de maire a souhaité se retirer des affaires publiques. Claude Belle était son premier adjoint. De ce fait, il a acquis une solide formation pour tenir le poste de premier magistrat de la commune. Dans la force de l'âge (55 ans), Claude a de quoi s'occuper pour gérer la commune.



SAINT-LAURENT-EN-ROYANS, C'EST :

2700 hectares pour 1430 habitants dont 1390 permanents.

5 commerces, 5 exploitations agricoles, 2 garages, et 24 autres entreprises font vivre le village, n'oublions pas La Providence et la MGEN, deux pourvoyeurs importants d'emplois.

La commune dispose également de divers professionnels du corps médical, d'une pharmacie et d'un cabinet dentaire.

La commune emploie 16 agents soit 11,63 emplois équivalent plein temps.

Une école qui compte 72 élèves de primaire et 60 en maternelle ce qui occupe 6 professeurs des écoles.

Une cantine scolaire qui sert 60 repas +/- par jour scolarisé. Une garderie municipale avec des horaires : le matin de 7h15 à 8h30 et le soir de 16h30 à 18h. Au total celà occupe 7 salariés.

La restauration extérieure sert au minimum 1 plat bio par repas et des viandes 100% françaises.



Saint-Laurent-en-Royans : Le cœur du village. *Oh ! le beau village remarque le Condor Avionneur.*

LES PROJETS DE LA MAIRIE

Pour les 6 ans à venir :

Terminer l'assainissement des quartiers de Buyet, Pouilles et Les Combes.

Réhabilitation du quartier Pont d'Aix avec la construction de petits pavillons accessibles à la propriété et quelques petits collectifs de 3 à 4 appartements.

Restauration totale de l'école primaire et la rendre accessible pour les personnes à mobilité réduite.

Revoir la restauration scolaire à 100%, ce qui veut dire la salle de restauration et la cuisine avec pour finalité la réalisation des repas sur place utilisant les produits locaux (légumes, viandes, etc...)

Cette opération signifie que la bibliothèque déménage, le projet est à l'étude avec D.A.H.

Un bâtiment adapté à la bibliothèque, aux lecteurs. Une restauration scolaire locale pour le bonheur des enfants, avec moins de transports tout en faisant travailler les maraîchers locaux, dont El Condor parlera dans le N° 056.

LA POSTE

Un gros problème, le bâtiment n'est pas accessible aux personnes à mobilité réduite, une étude est en cours avec D.A.H.



Egalement à réaliser, la numérotation postale d'ici fin 2015 (c'est obligatoire !)

Un plan de signalétique locale uniformisé avec les commerces, les artisans et les entreprises.

LE MAIRE EST-IL ACCESSIBLE ?

Claude Belle pense recevoir ses administrés sur des plages horaires très souples, pour un meilleur service aux habitants, par exemple le matin vers 8h et / ou le soir jusqu'à 18h. Pour ce faire, un simple coup de téléphone au secrétariat de la mairie suffit : 04 75 48 65 06

Quelle bonne idée, la communication administrés / élus est en marche, un maire disponible ayant du temps (beaucoup de temps, souhaitons-le) à consacrer à la vie communale.



La place du village refaite à neuf. Le terrain de jeu des jeunes boulistes du Royans, dont le siège est le Café des Sports



L'église, sans prêtre depuis 30 ans, et le presbytère occupé par l'ADMR, et l'ours du Royans géniteur de celui du Vercors.

Saint-Laurent-en-Royans, comme beaucoup de communes, possède des œuvres oubliées des hommes, une croix édifée en 1841, oui mais pourquoi ?

*Le Condor Aménageur de place publique a sollicité et obtenu du Grand Condor **Deux Plumes D'OR** pour Jacques VILLARD et son équipe qui ont réalisé cette belle place.*



L'EGLISE DU VILLAGE



Un bâtiment communal au service des paroissiens du village. *Quel beau lieu d'expositions culturelles cela ferait... !*

SAINT-LAURENT-EN-ROYANS : PORTE DU VERCORS ET DES ARTS !!!



Le poilu de 1914 / 1918 contemple le village qu'il ne reconnaîtrait pas si par hasard il revenait.



Pour la Communauté de Communes, le village a 4 délégués, n'oublions pas que celle-ci gère 50% des dossiers du Royans.



ESPRIT FÊTES & MUSIC SYSTEME

Emmanuelle & Florent FAISAN
Z.I Espace Royans
38680 SAINT JUST DE CLAIX
06 86 21 25 52 // 07 86 87 02 57
www.musicsysteme.com
www.esprittfetes.com
musicsysteme@gmail.com
esprittfetes@gmail.com

Emmanuelle et Florent, mariés depuis 12 ans ont créé leurs entreprises en octobre 2010 sous le statut d'entreprises individuelles. Trois ans ½ plus tard les affaires tournent bien entre Drôme, Isère et Ardèche.



ESPRIT FÊTES

Emmanuelle propose à la location de la vaisselle (rendue sale), du linge de table, des housses, des tables, des chaises, des mange debout, des chapiteaux, enfin tout ce qu'il faut pour faire la fête dans de bonnes conditions.



MUSIC SYSTEME

Animation de soirée, de la plus basique à la très grande fête, mariage, bal, etc..
La location des matériels de sonorisation et d'éclairage ainsi que de karaoké, avec des puissances variant de 300 à 2000 watts, des éclairages de base à partir de 40 euros et la location de vidéo projecteurs.
Pour ceux qui désirent s'équiper, Florent propose des solutions adaptées avec ses marques préférées que sont : DENON, POWERS, YAMAHA, INVOLIGHT, etc...

Les deux entités partagent un local de 150 m².

ENTREPRISE CREATRICE D'EMPLOIS !

Florent et son épouse Emmanuelle, après de très longues discussions, sont décidés à embaucher un DJ qui sera également livreur, magasinier. (Ne courez pas, ils ont trouvé la bonne personne).
Mais parfois pour les W-E l'entreprise peut avoir besoin de personnel qualifié.

*Eh bien bravo ! s'exclame le Condor entrepreneur, ils ne font presque pas de bruit et ils embauchent, du coup le Grand Condor donne **Une Plume d'OR** à chaque entreprise, bravo pour votre travail.*



LES HORTICULTRICES DU ROYANS : Raymonde MULLER & Danielle MOTTET

GAEC MOTTET-MULLER

Route du Piemont
26190 SAINT-JEAN-EN-ROYANS
04 75 47 53 33
Infos sur www.dansmregion.com

Danielle et Raymonde se sont connues en 1980.

Associées, elles créent le Gaec en 2003, mais travaillent ensemble depuis 1987.

Le Gaec utilise 52 ares et 55 centiares, plus quelques noyers et prairies.

Depuis 27 ans, les deux complices servent et conseillent au mieux les jardiniers / jardinières du Royans.



Depuis quelques années, une plante chinoise ramenée en Europe est fortement prisée surtout à la Toussaint, il en a été vendu en octobre / novembre 2010 : 21,6 millions de pots en France.

Nos deux agricultrices (eh oui elles cotisent à la MSA) ont fort à faire au printemps et en automne et toujours avec un grand sourire.



En saison, l'entreprise est ouverte au public du lundi au samedi, en mai c'est ouvert même le dimanche et pour la Toussaint, c'est également tous les jours de 8h30 à 12h et de 13h30 à 19h.

98 % des plantes sont produites sur place et non en Chine. Contrairement à certaines plantes, celles produites par le Gaec ont pris la bonne habitude de tenir dans le temps, sous condition de suivre les conseils éclairés de Danielle et Raymonde.



Quelques images de cette bien belle exploitation, gérée par ces deux femmes (*Qui savent mettre les maris au travail*)

Pour les amateurs/ trices de la branche horticulture, les deux dames cherchent une personne intéressée par la reprise de l'activité dans quelques proches années, donc avis à tous.

Le Grand Condor décerne au GAEC MOTTET – MULLER *Trois Plumes D'OR* : Accueil. Qualité. Compétences.



HÔTEL RESTAURANT LA POSTE

Famille BARNIER

38880 AUTRANS

04 76 95 31 03

contact@hotel-barnier.com

www.hotel-barnier.com



HISTORIQUE

En 1937 Marie BARNIER achète l'établissement à Mme REPELIN. 77 ans plus tard, c'est au tour de Stéphane (41 ans) et de son épouse Ketty de le gérer.

D'une capacité de 80 lits répartis sur 28 chambres, plus un restaurant capable de servir une centaine de couverts en période touristique.

La partie hôtel est classée 3 étoiles, tandis que le restaurant est honoré d'une fourchette au guide Michelin.

Bien entendu Stéphane est 'Maitre Restaurateur' *Ce qui signifie que Stéphane utilise des produits locaux, le plus possible.*



LA RESTAURATION

Les menus sont proposés avec des prix variant de 26 à 44 €, en passant par le menu à 37 €, plus la carte.

L'HÔTEL

Les chambres sont classées en quatre catégories. Les prix varient de 72 à 116 € pour 2 personnes, bien entendu les saisons ont une influence sur ceux-ci.



Du classique, encore du classique et rien que du classique, mais très confort car le bois est partout présent. Nous sommes avant tout dans un massif forestier.

OUVERT / FERME

Fermeture depuis la Toussaint jusqu'au festival du film de montagne (décembre). Fermeture durant les vacances de Pâques de la zone de Grenoble, pour pouvoir être avec les enfants. *Ils ont bien de la chance les deux enfants du couple, et en prime ils devront assumer la suite de la vie de l'établissement ... dans quelques dizaines d'années...*

EQUIPEMENT CONFORT



Piscine couverte et chauffée, sauna, hammam et spa donnent ces quelques notes de confort devenues indispensables pour une certaine clientèle.

LE PERSONNEL

Stéphane est le chef de cuisine, secondé par une dizaine de salariés équivalent plein temps, entre saison d'hiver et saison d'été.

Stéphane et Kitty ont parfaitement conscience que grâce aux précédentes générations, l'établissement jouit d'une renommée et d'une tradition d'accueil non négligeables.

Le Condor visiteur n'est pas déçu de sa visite à l'Hôtel – Restaurant LA POSTE à Autrans.

Stéphane a su garder l'esprit de la maison.

Une piscine qui doit être très agréable en toutes saisons. Dans la salle du restaurant, quelques

vieilles photographies en noir et blanc rappellent des temps pas si anciens que celà. La commune a connu un extraordinaire développement avec les jeux olympiques de 1968, ensuite le dynamisme de Jean FAURE qui géra la commune de 1983 à 2008, et enfin les deux grands événements Autranais que sont La Foulée Blanche créée en 1978 et le Festival du film de Montagne créé lui, en 1983.

En attendant, les restaurateurs apprécient cette manne touristique et sportive, qui fait vivre la commune et participe à son rayonnement.

*Le Grand Condor est enchanté et accorde **Deux Plumes d'OR** à l'Hôtel – Restaurant LA POSTE en la personne de Stéphane BARNIER.*



VERONIQUE TUAILLON : Intermittente du Spectacle

38680 PONT EN ROYANS

06 20 65 76 01

Vero.tuailon@hotmail.com

Véronique TUAILLON 38 ans, exerce la difficile profession de clown contorsionniste, plus un peu de musique. Faut dire qu'elle est à bonne école avec l'homme de sa vie Julien FAVREUILLE. Pour plus d'infos sur Julien www.productions-perchees.org

Revenons à Véronique qui travaille en particulier pour l'association **SOLEIL ROUGE**, des clowns à l'hôpital, au C.H.U. de Grenoble, section : couple / enfant.

Cette association compte 740 adhérents-donateurs et 12 clowns professionnels qui sont les seuls de l'association

Pour plus d'infos : www.soleilrougeclowns.fr

N'oublions pas que les petits ruisseaux font les grands fleuves.



..... Ca bouge à Soleil Rouge!

Le Conseil d'administration de Soleil Rouge a pris le 15 mai 2013 une décision historique: celle de faire intervenir un quatrième duo de clowns chaque semaine dès le mois d'octobre. Les clowns ne pouvaient en effet plus visiter tous les enfants depuis l'augmentation du nombre de lits dans certaines unités de l'Hôpital Couple Enfant. Les journées avaient été réorganisées mais plusieurs unités (les soins externes, une grande partie des urgences, la radiologie, la rééducation pédiatrique, l'hôpital de jour médico-chirurgical) ne voyaient plus les clowns que très occasionnellement. L'intervention du quatrième duo permettra aux clowns de rendre visite chaque semaine à l'ensemble des enfants hospitalisés en pédiatrie, et deux fois par semaine pour les enfants hospitalisés en oncologie.

Et puis, le début de 2013 a vu le départ officiel de deux anciens: Hélène Hirtz, co-fondatrice de l'association, alias Bigoudi, et Jean-Louis Torre, alias Chouchou, un des membres de la première équipe de six clowns.

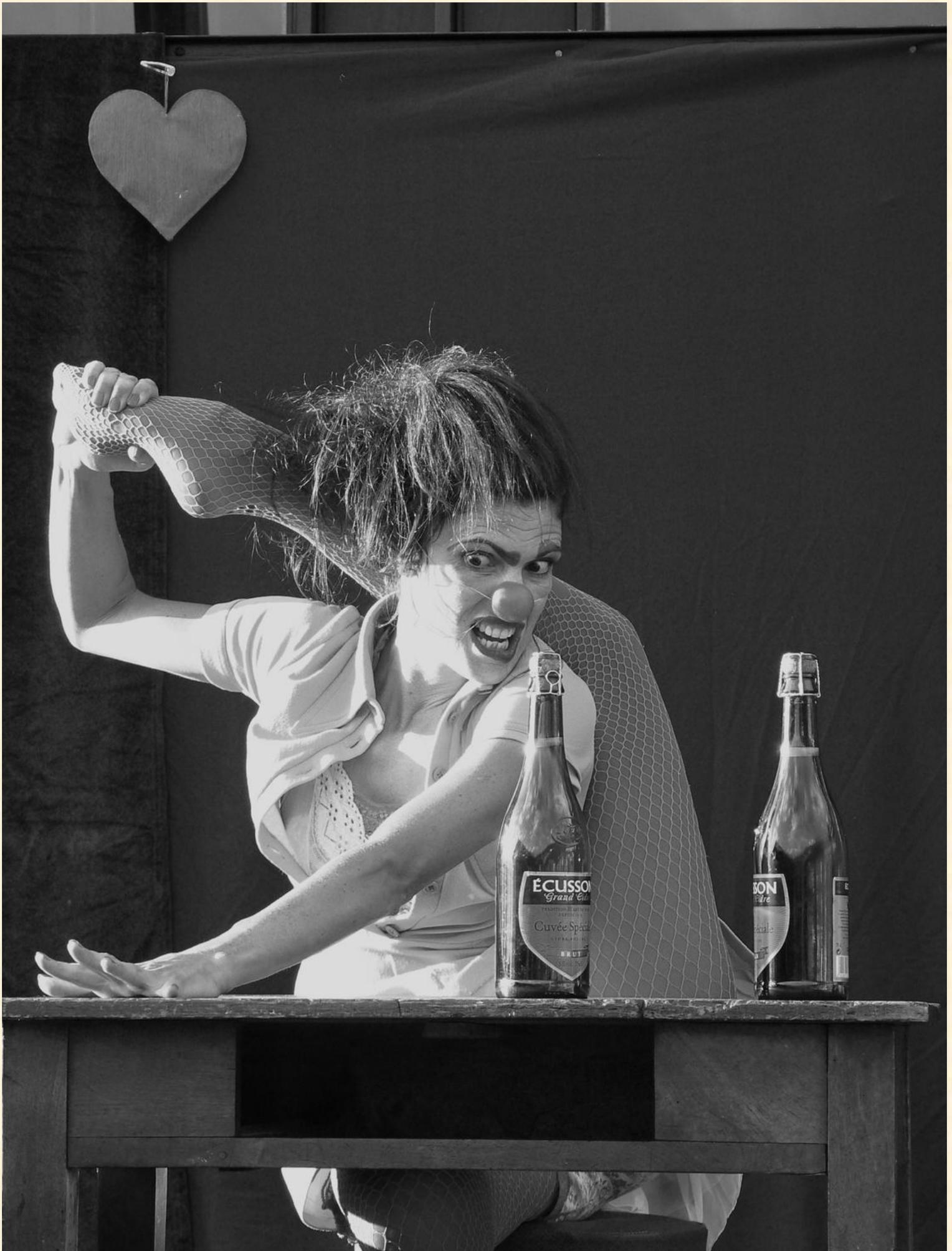
Pour pallier à ces deux départs et pour anticiper ces 50 journées d'intervention clownesque de plus chaque année, le CA a décidé de renforcer l'équipe des clowns en faisant appel à quatre nouveaux clowns. Nous vous promettons leur portrait dans la prochaine gazette!

Nous vous remercions de votre fidélité, sans laquelle nous ne pourrions pas tenir le pari que nous avons engagé pour maintenir la qualité des interventions des clowns auprès de tous les enfants.

Véronique est également artiste indépendante (en serait-il autrement ?) et se produit dans divers coins de France, mais également au PMU de chez Christine à Pont-en-Royans ou à La Vierge Noire de La Sone. Spectacle clownesque pour adulte, car un peu engagé.

Le couple (Véronique & Julien) se produit également en spectacle déambulatoire improvisé. Pour les communes, il faut prévoir un coût de 700 euros pour une journée avec deux artistes : clown, musicien, cascadeur, pour quatre séances de 45 minutes chacune (environ) donc deux le matin et deux l'après-midi.

*Pas mal du tout se dit le Condor Organisateur de spectacles de rue. A sa demande le Grand Condor accorde **Une plume d'OR** à Véronique pour sa communication sur **SOLEIL ROUGE**.*



VERCORS – LAIT

Les Jarrands
38250 VILLARD-DE-LANS
www.vercorslait.com

Paul FAURE, Président de Vercors-Lait depuis 2007, est de fait le plus gros producteur de lait de la coopérative.

UN CONSTAT S'IMPOSE :

L'évolution du monde paysan en Vercors n'est pas simple :
produire du lait impose de nombreuses contraintes et les jeunes y réfléchissent à deux fois avant de s'installer.



La moyenne d'âge actuelle des coopérateurs est 48 / 50 ans ; tous ne seront pas remplacés. Actuellement il y a plus de disparition d'exploitations que de créations.

Le Condor paysan du Vercors sait bien que le monde paysan se réduit comme peau de chagrin. Les exemples ne manquent pas dans toutes les communes du Vercors, si vous regardez le nombre d'exploitations en 1970 et actuellement en 2014, vous serez probablement surpris.

Autre problème, le persillage des constructions... heureusement une loi précise que les nouvelles constructions ne doivent pas être à moins de 100 m d'une exploitation classée (50 vaches et +)

Il est malheureusement de notoriété publique que les nouveaux résidents en Vercors supportent mal le chant du coq à 4h du matin, le troupeau de bovins en promenade sur la route et qui laisse au passage quelques décorations (bouses), ou tout simplement les bruits (ils appellent ça 'nuisances') qu'émettent les exploitations agricoles (séchage des foins, moteurs des salles de traite, tracteurs, etc...)

QUESTION PRODUCTION

Une vache en Vercors produit environ 5000 litres de lait (3500 à 7000)

LE PRIX DU LAIT PAYE AU PRODUCTEUR

Lait traditionnel = 350 € les 1000 litres
Lait Bio = 430 € les 1000 litres.

LA BONNE TAILLE D'UNE EXPLOITATION

Entre 30 et 40 laitières + le renouvellement soit entre 25 et 30 veaux et génisses.
Pour un GAEC de 2 exploitants, de 60 à 80 vaches plus le renouvellement.

RENOUVELLEMENT DU CHEPTTEL

1/3 de veaux de l'année, 1/3 de génisses ayant 1 an et 1/3 de génisses qui deviendront mères, donc productrices de lait vers l'âge de 3 ans.



QUE PENSE LE PRESIDENT DES TRAITES AUTOMATIQUES ?

La traite robotisée ne va pas pour tout le monde, car le volume de lait produit doit être important.

Le robot coûte 150 000 € avec les aménagements, plus 5 à 6000 € par an pour l'entretien.

Ce système apporte sans conteste une souplesse de travail et améliore la qualité de vie de l'exploitant.

Chaque robot peut traire 50 vaches et peut aller à 70 vaches.

Par contre, en zone de montagne, ce n'est pas toujours bien, la question se pose et se posera de plus en plus...

Le Condor défenseur des traditions montagnardes, nous dit sans ambages : Fini les ballades à la pâture du coin du bois ou à celle du bord de l'eau ou encore à celle du grand panorama. La traite automatique signifie enfermement pour les laitières avec juste une promenade extérieure pour se dégourdir les jambes.

LE CAHIER DES CHARGES DE VERCORS – LAIT

TOUS LES PRODUITS FERMENTES SONT INTERDITS POUR L'ALIMENTATION DES ANIMEAUX : VACHES, VEAUX, GENISSES.

Par contre, l'enrubannage est autorisé à hauteur de 45 % de matières sèches, ensuite les céréales classiques.

LE CONTROLE LAITIER

Réalisé en partenariat avec Vercors – Lait et la commission qualité. Une partie du coût est pris en charge par la coopérative.

Paul FAURE déplore que tous les producteurs ne se soumettent encore pas à ce simple contrôle qualitatif.



Après la traite du matin, le troupeau rejoint la pâture du jour, une bien belle journée au programme !

LA COOPERATIVE VERCORS – LAIT C'EST :

34 exploitations pour 60 coopérateurs. Chiffre d'Affaires = 5,3 millions d'Euro. Salariés : 22 à Villard-de-Lans + 3 à Seyssins.

PRODUCTION LAITIERE RAMASSEE PAR VERCORS – LAIT

La coopérative ramasse 5,4 millions de litres de lait dont 1,2 en bio.

Vercors – Lait ramasse en plus 1,7 millions de litres pour le groupe SODIAAL (Candia) sur le territoire.

Soit un total de 7 118 000 litres de lait dont 2 800 000 litres en bio. Pour le lait bio = progression de 250 % en 6 ans.



Le passage du ramassage laitier tous les 2 jours, un moment de partage privilégié. *Ici Henri CHABERT producteur Bio.*



Vercors – Lait dispose de son propre camion 4 x 4 de ramassage laitier, équipement indispensable pour travailler été comme hiver en Vercors. *Et je ne vous parle pas des chauffeurs, des virtuoses du volant tous temps, prudents et rapides, des modèles de patience avec les autres usagers de la route. A tous le Grand Condor décerne **Une plume d'OR** pour leur travail tous temps 12 mois sur 12.*

LA TRANSFORMATION



La collecte est passée en 6 ans de 500 000 litres à 1,2 millions de litres de lait bio, car en 2007 les fromages bio représentaient un chiffre d'affaires de 75 000 €, en 2014 Vercors – Lait va vendre plus de 620 000 € de fromages bio... Vercors – Lait a transformé en 2013, 3 300 000 litres de lait ; cette année les 4 millions de litres de lait seront atteints.



LES FROMAGES DE VERCORS – LAIT

16 fromages en production conventionnelle et 3 produits uniquement en bio : Petit Vercorin, yaourts et lait bio ½ écrémés.

D'autres sont en production bio et traditionnelle.



La coopérative Vercors – Lait a obtenu l'IGP SAINT – MARCELLIN pour la fabrication de ce super fromage au lait de vache, car la zone de ramassage est conforme à l'IGP. (4 montagnes, Vercors central, Royans – Coulmes).
Autres productions en tonnes. **VERCORAIS 45 T, BOURNETTE 17 T, RACLETTE 16 T**

LES OUTILS COMMERCIAUX

Un magasin accueille chaleureusement les clients de passage à Vercors – Lait, refait à neuf il offre un aperçu des productions de la coopérative.



Le magasin des Jarrands à Villard-de-Lans réalise 21 % du C.A.

Un magasin à Seyssins, (ouvert en octobre 2012) de fait une SARL dont la coopérative en est la gérante et emploie 3 salariés. En 1 an de temps ce magasin a doublé son C.A.

Un prochain magasin ouvrira à Saint-Paul-les-Romans dans les prochains mois.

En vitrine, le Bleu du Vercors – Sassenage occupe toujours une place confortable.

*Le Condor Journaliste nous fait savoir que la Coopérative Vercors – lait doit une grande partie de son succès à son directeur **Philippe GUILLIoud**, homme au caractère bien trempé à qui le Grand Condor décerne avec joie **Deux Plumes d'Or**.*

*Autre clef de la réussite, l'implication des coopérateurs qui ont accepté il y a quelques années de gros sacrifices. Sans aucune hésitation le Grand Condor décerne **Trois Plumes d'OR** à **VERCORS – LAIT**.*



PATRIMOINE OUBLIE OU ASSASSINE

LES BORNES ROUTIERES DU TEMPS PASSE VANDALISEES ! POURQUOI ??? ET QUEL PLAISIR ???



Sans commentaires ! *Tristement le Condor Voyageur s'éloigne...*



L'EX MAISON FAMILIALE DE SAINTE-EULALIE-EN-ROYANS



La structure en activité en 1984.

La même maison en 2014 soit
30 ans plus tard.

L'été, la maison recevait des
familles, l'hiver des personnes
âgées du Royans et du Vercors.

30 ans plus tard, la bâtisse s'offre
aux intempéries, qui petit à petit
grignotent, rongent la structure.

*Toute une colonie de Condors en
vacances en Royans – Vercors réfléchit
au devenir de cette belle et grande
structure.*

*Dans ces temps modernes où les
rapprochements sont à la mode,
pourquoi ne pas en faire la grande*

*maison des Communautés de Communes du Royans-Vercors + la Communauté du Vercors-Central et celle du Royans-Coulmes ? ... Sachant
que quelques élus du village cherchent une solution pour trouver une vocation à cette belle bâtisse en péril de mort (Maison idéalement placée
au carrefour des trois communautés).*

