



Le magazine illustré des plateaux du Vercors – Royans. Un massif sur deux départements...

N° 133 avril, mai, juin 2024

Directeur de la publication : Henri LAGASSE.

Magazine édité par l'association **EL CONDOR**. Créant du lien social, du lien économique et de l'éveil culturel.

Site : www.el-condor.org Site relayant EL CONDOR : www.initiatives-vercors.fr

© El Condor 2024 : E-mail : contact@el-condor.org



RENCUREL 38680. La réalité paysanne au quotidien. Une vache retardataire en route vers les près.



Imprimé en partenariat par **NUMERICOPIE**. www.numericopie.fr contact@numericopie.fr
S.A.S. CORANA. ZAE Les Geymonds. Rue des Tamagnards. 38250 VILLARD-DE-LANS

Textes et photos : **Henri LAGASSE**. Relecture : **Mélanie Y & Patrice G.**

Carte : **Françoise AYME-MARTIN**. www.planisphere-carto.fr Tél : 04 75 45 13 86

EDITO : Par Henri Lagasse

LE MONDE AGRICOLE du ROYANS VERCORS souffre bien souvent en silence...



LACTALIS. L'Etoile du Vercors à St-Just-de-Claix le 31 janvier 2024.

Une économie locale à taille humaine fortement impactée par une économie mondiale où le profit est souvent le seul objectif. Les producteurs de lait, de viandes, de noix du Royans – Vercors en subissent la triste réalité. Tout comme les maraichers qui affrontent la concurrence de nos voisins européens. Les salaires ne sont pas les mêmes, du simple au double, voire plus. Variations du salaire ouvrier agricole selon les pays : Portugal 650 €, Espagne 900 €, France 1 700 € 'Fourchette haute' plus les travailleurs illégaux issus de l'immigration, qui sans papier sont exploités sans vergogne, cela en Europe.

Ici en Royans – Vercors quand un producteur arrive à se dégager 1000 € par mois, il est content...

Les charges, l'électricité, le gasoil, les assurances des postes de dépenses importants sont en constante augmentation, tandis que les prix de vente de leurs productions ne suivent pas la même courbe.

Nos paysans du Vercors – Royans sont également paysagistes, avec les pâturages et les cultures. Des prés en activité, c'est-à-dire utilisés soit pour le pâturage, soit pour la production de fourrage, ces prés ne sont pas envahis par les buissons, puis par les arbres et enfin la forêt.

Le temps de travail, vaste sujet, fût un temps où les heures de travail hebdomadaire sont passées de 48h00 à 40h00 puis à 35h00, si cela est valable dans les entreprises et bureaux, cela ne s'applique pas au monde agricole, en particulier pour les producteurs de lait et autres du Royans Vercors qui totalisent le plus souvent 70h00 par semaine. La traite des vaches et autres brebis, chèvres, c'est 2 fois par jour, tous les jours, le nourrissage demande du temps, plus toutes les occupations liées aux exploitations agricoles.

Le plus souvent l'épouse travaille à l'extérieur pour pouvoir boucler la fin du mois. Autre réalité, les vacances, le plus souvent c'est tout simplement impossible, pas assez de bras, mais parfois une semaine pourra être prise.

Sommaire



VISITONS LES VILLAGES DU PARC DU VERCORS
SAINT-PIERRE DE CHERENNE 38160
André ROMEY maire depuis 41 ans
Pages 4 / 5 / 6 / 7 / 8



ENTREPRENDRE EN VERCORS & ROYANS et ailleurs...
Froid Nouvel Air à Villard-de-Lans 38250
Reprise de L'EPICERIE à St-Jean-en-Royans 26190
Pages 9 / 10 / 11



LA VIE EPICURIENNE AU PAYS DES LOUPS
Restaurant FLEUR de VIGNES à Méaudre 38112
C.H.R. Le VERCORS à St-Martin-en-Vercors 26420
Pages 12 / 13 / 14



L'ART ET LA CULTURE
Luca MELCARNE Photographe animalier
Accompagnateur de moyenne montagne. Vercors
Pages 15 / 16 / 17 / 18 / 19



TRANCHES DE VIE PAYSANNE
LA FERME INTEGRALE La Baume d'Hostun 26730
MAGNE Rudy. Arboriculteur – Formateur 26190
Pages 20 / 21 / 22 / 23 / 24



DIVERS SUJETS DU TEMPS PRESENT
Valéry VASSAL Producteur de lait Bio à Léoncel
Bois & Toit
Pages 25 / 26 / 27 / 28



VERCORS = UNE NOUVELLE VIE
INITIATIVE Sud Grésivaudan Royans-Vercors
3 Communautés de communes + l'Europe
26190. 26420. 38160. 38250. 38112. 38880
Pages 29 / 30 / 31 / 32



SAINT-PIERRE-DE-CHERENNES. 38160

MAIRIE

45 rue de la bascule

38160. Saint-Pierre-de-Cherennes

Tél 04 76 38 50 73

st.pierre.de.cherennes@wanadoo.fr

www.st-pierre-de-cherennes.sud-gresivaudan.org

Ouverture de la mairie : mardi, vendredi de 14 à 18h00,
jeudi de 8h00 à 12h00



André ROMEY

Né en mars 1946 au village, devenu enseignant en mathématiques, à Pont-en-Royans, de très nombreux anciens élèves se souviennent de lui avec reconnaissance.

L'él

Depuis mai 1983 (élu et premier adjoint) André devient maire du village très rapidement et depuis enchaîne les mandats. Cela fait presque 42 ans. *C'est le plus ancien maire du Parc du Vercors, nous glisse le Condor observateur de la vie publique.* André est secondé par Marie-Laure BAYLE, secrétaire de mairie depuis 20 ans.



VILLAGE ET ECOLE

Un village de 466 habitants, pas de commerce, mais qui dispose de 303 hectares de terres agricoles, 695 de forêts et 89 en espaces naturels.

Une école avec 34 élèves, Mme RITCHER est directrice, Mme Céline GIROND pour les élèves du CE1 au CM2, ensuite Mme Cécile BOUVIER pour la classe maternelle et le CP aidée par Mme Sophie GANGUET-ATSEM. Le tout est réparti sur 2 classes.

UN HOMME = UNE ŒUVRE

La route du Faz a été agrandie, puis goudronnée de ce fait elle est devenue départementale, soit 10 km élargis à 5 mètres.

1980, construction de la salle des fêtes, rénovation de l'église, les réseaux d'eau, extension de l'école, construction de la garderie et mise en place de l'aide aux devoirs.

Acquisition de terrains pour la construction de 2 bâtiments locatifs en partenariat avec l'OPAC 38, ce qui permet 9 logements plus 3 au village, participant grandement au maintien de l'école.

Des équipements sportifs ont vu le jour, tennis, foot, boulodrome de 16 jeux, pour cela les habitants ont mis la main à l'ouvrage, totalement bénévole, la mairie fournissant les matériaux.

Une salle pour les activités sociales et éducatives fonctionne, des aménagements au jardin de village, dit 'Le jardin de la cure'.

Tout cela participe au rajeunissement du village.

Saint-Pierre-de-Cherennes connaît une vie associative active avec le sou des écoles, la cantine et l'amicale laïque.

Effectivement peu de maires en Vercors – Royans ont une telle durée de mandat (41 ans), ce qui a permis à André ROMEY au fil des ans et des mandats de poursuivre son œuvre pour le bien du village.



LE VILLAGE

Mars 2024, ici
aussi la colère
paysanne s'est
exprimée...



En ce village de la France profonde, le monument aux morts serait unique, car surmonté d'une croix, selon Claude R.



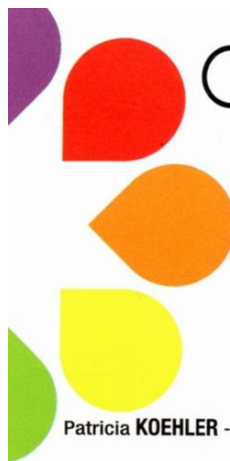
Le café des amis, devenu une habitation de village et l'église rappellent des temps pas si anciens que cela ...

L'ART ET LA CREATION GRAPHIQUE BIEN PRESENTS AU VILLAGE.



Valérie ROUX. Artiste peintre.

Animatrice à l'atelier des Arts de St-Romans et animatrice à l'atelier des collines à Mours-Saint-Eusèbe.



graphiste

patvignes@gmail.com

DÉPLIANT - BROCHURE
PLAQUETTE - FLYER - AFFICHE
LOGO et CHARTE GRAPHIQUE
CARTE de VISITE - PAPETERIE
EDITION - MAGAZINE - JOURNAL
LIVRE - CATALOGUE - CALENDRIER
PHOTOMONTAGE

06 77 79 59 10

Patricia KOEHLER - 750, Chemin des Vignes - 38160 St Pierre de Chérennes

<http://patriciakoeehler.wordpress.com>

Patricia KOEHLER Graphiste

LA NOIX DE GRENOBLE A.O.P.

Samuel ROMÉY nuciculteur BIO

06 84 73 12 98

mathy.romey@wanadoo.fr

40 hectares de noix plus 1 hect de petits fruits rouges. Framboises, groseilles, cassis, mûres.

Ici sur place vente huile de noix et cerneaux.



GAEC TEMPLIER Maël & Alan

Route d'Izeron

Deux frères qui ont créé en 2017 le Gaec, afin de pratiquer le maraichage Bio.

2,8 hectares de terrain entièrement clôturés qui abritent 6 serres de 400 m², soit un total de 1,2 hect. Le Gaec fonctionne 12 mois sur 12, toutefois le mois d'avril est toujours très calme, ainsi le veut Dame Nature.

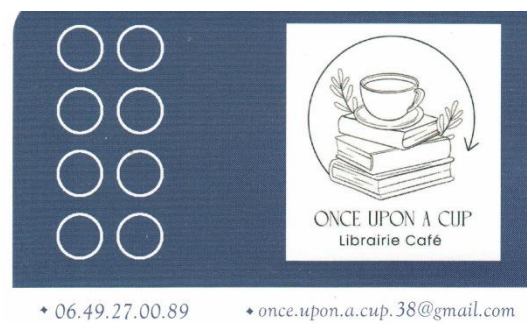
Les produits sont commercialisés sur place, le mercredi après-midi et au Marché de St-Marcellin le samedi matin et au bio coop de Chatte quand les productions sont abondantes.





Le marché aux jardins de Chérennes et autres propositions.

Une librairie ambulante tous les 15 jours proposée par Léa FOURNIER, un projet soutenu par 'Initiative'. Les villages visités : Vinay, Roybon, Notre-Dame de l'Osier, l'Albenc Saint-Pierre-de-Chérennes, Saint-Siméon de Bréssieux, Saint-Antoine l'Abbaye et Tullins.



En saison plus clémente sont également présents les pains de Kevin EVEN, paysan-boulangier à Izeron. Les fromages de 'La Chèvrerie de la Caille' de Mallevall tenue par Clarisse et Pascal. Tel 04 76 38 29 09 2993 route de la Servagère. 38470 Mallevall-en-Vercors. fermedelacaille@gmail.com Les Chauds marrons de Grenoble association de réinsertion qui transforme les châtaignes de NOZIERES en Ardèche. Également des bières locales de la brasserie La machine. Sans oublier les bières TARZ de Saint-André-en-Royans



Une vraie caverne d'Ali-Baba en produits bios et locaux, oignons, miel, huile d'olive, etc... tandis que le camion librairie propose le livre de Sophie Tal Men '*Les cœurs silencieux*' et beaucoup d'autres ouvrages, une remarquable initiative. *Le Condor découvreur de talents cachés, est impressionné par la richesse des propositions faites en ce lieu hors des grands axes, oui car en plus de la librairie il y a l'association des Passereaux, voir page suivante. Oui les deux frères, Maël & Alan ont su faire vivre ce lieu tous les mercredis après-midi.*



un lieu convivial
ouvert à tous !



Une terrasse

Pour **se poser,**
se rencontrer,
papoter, faire un jeu... et boire un petit coup.

à la ferme
des Jardins de
Chérennes
lors du marché

le mercredi
après midi
de 16h30 à 19h

(Bière pression de la brasserie « La Machine » de St Laurent en Royans,
bière bouteille de la micro brasserie «Tarz» de St André en Royans,
jus de pommes, sirops, tisanes et vin chaud en hiver....produits biologiques et / ou locaux)

EN 2023

Le four à pizza a été construit au printemps et inauguré cet été lors de deux soirées festives pizzas /concerts.
Petits et grands se sont régalés accompagnés par les Midnight muppets et Thomas « le troubadour ».
Un atelier de construction nichoirs et mangeoires a été reconduit avec Jean Claude INARD CHARVIN.
Et bien sûr le marché de Noël avec animations, crêpes et vin chaud....

LA GUINGUETTE

est ouverte à toutes et à tous (clients ou non du marché), le premier mercredi de chaque mois pendant la période hivernale et réouvrira de nouveau tous les mercredis à partir du mois d'avril.

Nous vous rappelons que l'adhésion, obligatoire pour pouvoir consommer, reste annuelle et à prix libre, (sans minimum).

Au plaisir de partager un agréable moment ensemble.

*L'association des Passereaux remercie tous les adhérents et les bénévoles pour leur
belle énergie et vous souhaite une joyeuse année 2024 !*

Contact : mail : lespassereaux@protonmail.com / Tel : Francois LEGEAY et Josette REYSSET 04.76.38.38.74 - 06.01.76.40.46



Le même lieu hiver à gauche, été à droite

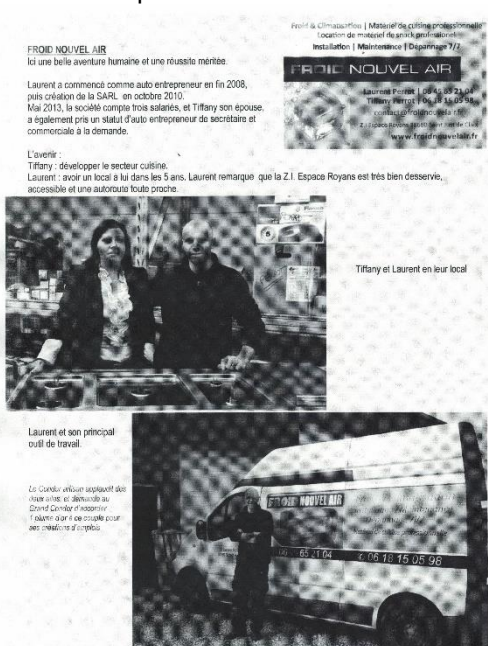
La page de texte et la photo de droite ont été
fournies par l'association les Passereaux
Merci à eux et bravo.



NOUVEL AIR

Laurent & Tiffany PERROT

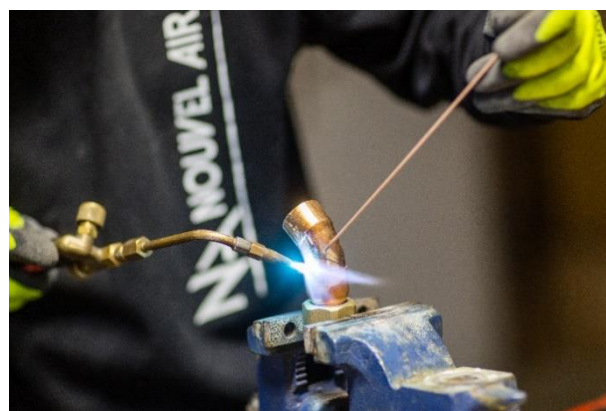
Un homme et une femme. Une aventure commencée en 2009 (Voir El Condor N° 044 de juin 2010). La maison mère se trouve à Saint-Just-de-Claix, en 2023 est créée l'agence de Villard-de-Lans afin de répondre aux besoins locaux.



El Condor N° 044 de juin 2013. Page 8.



Quatre photos © Nouvel Air



L'entreprise a changé de nom, elle devient 'Nouvel Air' avec trois grandes spécialités. La cuisine C.H.R. (Café, Hôtel, Restaurant)



CUISINE CHR CLIMATISATION FROID

Laurent PERROT

INSTALLATION - DÉPANNAGE

Techniciens Frigoristes Attestés

contact@froidnouvelair.fr

Z.I. Espace Royans 38680 ST JUST DE CLAIX

06 18 15 05 98 ou 04 75 45 62 36

La climatisation et le froid, sans oublier les pompes à chaleur pour les particuliers.

A ce sujet Nouvel Air est mandataire administratif et financier de l'état, les clients peuvent ainsi bénéficier de l'aide d'état pour des rénovations énergétiques, financement qui peut aller jusqu'à 70 % des travaux, en fonction des revenus.

LES SALAIRES (10)

La majorité des salariés sont basés à Saint-Just-de-Claix, mais à terme un ou deux techniciens seront basés à Villard-de-Lans.

L'agence villardienne est chargée des ventes en neuf, de la maintenance et des dépannages en quatre Montagnes.

Le condor chargé de la vie des entreprises est admiratif devant ce beau développement, les créations d'emplois. La flotte des véhicules a également évolué, nécessité oblige.

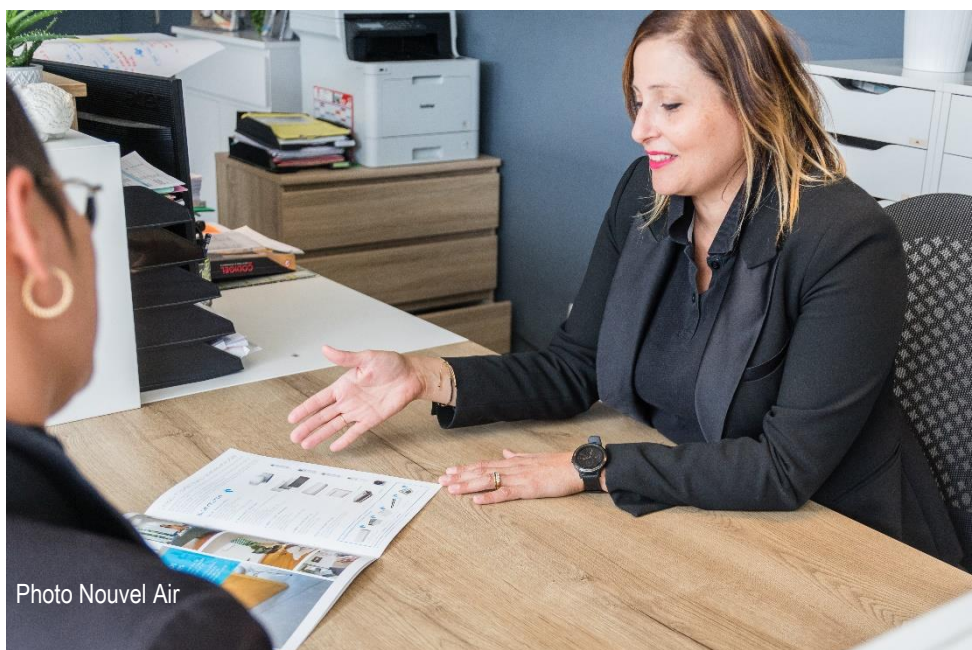


Photo Nouvel Air



Nouvel Air. 38250. Villard-de-Lans. Le SHOWROOM. 129 Ave J.S ACHARD – PICARD.



Le Showroom en cours d'aménagement, quelques appareils factices (cause Vol) sont exposés, par Nouvel Air, photo en bas à gauche, une installation réalisée par eux-mêmes.

Une bien belle réussite, partie d'un 'garage' en 2009, l'entreprise à grandi, il faut reconnaître que Laurent ne compte pas ses heures, répondant toujours présent quand une entreprise à un gros souci (Chambre froide par exemple). Le Grand Condor approuve avec un grand sourire.

EPICERIE N & P DARRE

Nadine & Pascal DARRE

39 rue Pasteur

26190.Saint-jean-en-Royans

Tél 04 75 47 73 87

lepiceriesaintjean@gmail.com

UNE BELLE HISTOIRE

Pascal et Nadine arrivent du Pas-de-Calais, de la belle région de Saint-Omer (pour les amateurs)

Pascal s'occupait du traitement des eaux quand à Nadine, professeur des écoles et les enfants ayant grandi (2 filles et un garçon). Il faut savoir que le couple est depuis longtemps amoureux du Royans. Ils décident de venir quand une occasion unique leur est offerte par le 'Dieu Hasard'. Le fond de commerce de l'épicerie tenue par Nathalie BEGUIN est à vendre. Ni une, ni deux le couple se bouge et tant et si bien qu'il rachète le fond de commerce, bien aidé par INITIATIVE, les financements sont là et le magasin ouvre le 18 janvier 2024.



Le magasin a été repensé, plus vaste, plus propice à la déambulation, et toujours de très beaux produits.

LES HORAIRES

Ouvert du mardi au samedi de 08h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h30.

Le dimanche de 08h00 à 13h00.

Ouf ! un commerce de bouche sauvé, de nombreux autochtones respirent, merci à Nadine et Pascal pour cette reprise et à leurs 52h30 d'ouverture par semaine.



FLEUR DE VIGNES

Léo BOCACCIO

38112. MEAUDRE



Léo BOCACCIO, 32 ans a ouvert son établissement le 14 décembre 2022 'Fleur de Vignes' et travaille en symbiose avec 'Chez l'Henri', utilisant son four chauffé au bois, la nuit pour des cuissons tranquilles, Guillaume lui fait également le pain, cela grâce à une relation construite avec le temps et le travail en commun. Actuellement Léo est secondé par une cuisinière 'Flora' de 14 à 22h00.



Fleur de Vignes est conçu pour accueillir une moyenne de 25 convives, avec un plat du jour à 16,50 € et une carte qui navigue de 5 à 35 €. Le ticket moyen en soirée est de 40 € avec apéritif, repas et vin. Une décoration originale où les vins bio et naturels sont mis en avant avec des prix très raisonnables.

Ouvert : mercredi, jeudi, vendredi, samedi.

Le Condor épicurien nous confie, un homme simple, qui aime son travail, un cadre bon enfant où les vins sont vraiment mis en avant avec des prix très raisonnables. Certainement une adresse à retenir.



S.A.R.L. Hôtel – Restaurant LE VERCORS

Virginie & Maelys SIBEUD + Michael 'Le couteau suisse'

SAINT-MARTIN-EN-VERCORS. 26420.

Tél 04 27 43 93 61

Une nouvelle qui fait plaisir ! à St-Martin-en-Vercors.
'Le Vercors' a réouvert, après une longue période de fermeture.

La famille SIBEUD reprend l'affaire, avec Virginie la maman 40 ans et une de ses filles Maelys 20 ans.

La maman à la cuisine, Maelys au service et au bar, plus Nathalie, salariée pour les chambres, voilà pour l'équipage permanent, Virginie nous fait remarquer que son mari Michael qui travaille à l'extérieur est, pendant ses heures de repos et ses jours de congés, le 'couteau Suisse' de l'établissement.

Le fond a été racheté à la mairie, tandis que les murs sont loués. L'action de la mairie a été déterminante pour la réussite de ce projet. Virginie a également obtenu un prêt personnel de 'INITIATIVE' autre facteur déterminant.

Le fond a été racheté à la mairie, tandis que les murs sont loués. L'action de la mairie a été déterminante pour la réussite de ce projet. Virginie a également obtenu un prêt personnel de 'INITIATIVE' autre facteur déterminant.

LE RESTAURANT, dispose et propose 50 couverts.



Une cuisine simple familiale où la qualité n'est pas en reste.

Saint-Martin-en-Vercors est situé sur la route principale entre Villard-de-Lans et La Chapelle-en-Vercors, avec un flux important de touristes, sans oublier les nombreuses entreprises de la plaine, plus les locales qui travaillent en Vercors Historique (26420).



8 CHAMBRES REFAITES A NEUF



LES TARIFS :

Chambres de 70 à 120 €

Les repas avec le menu 18,50 €

Une carte est naturellement disponible

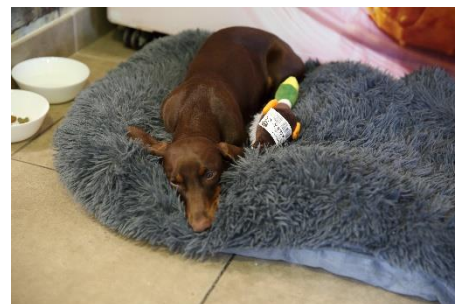
LES HORAIRES

Clôt le dimanche soir et le lundi.

Ouvert les autres jours de 08h00 à 14h30 et de 18h00 à 22h00

Juillet & août ouvert 7j / 7j

Le Condor épicurien et le Condor sont enchantés de la reprise de ce bel établissement par des Dames, un vrai changement, une cuisinière à la réputation bien établie, une équipe féminine souriante et travailleuse. Le Grand Condor souligne que la réouverture s'est faite début mars et que déjà de nombreux clients viennent et reviennent, en quelques semaines les affaires s'annoncent bien, bravo Mesdames.



Le gardien veille au repos de tous...

LUCA MELCARNE

PHOTOGRAPHE ANIMALIER

Accompagnateur Moyenne Montagne

SAOU. 26400

www.lucamelcarne.com

luca.melcarne@orange.fr

07 81 73 20 13



Luca MELCARNE, UN CHOIX DE VIE

Luca est né il y a 25 ans dans un petit village Les BERTHALAIS près de Mirabel & Blacon, lieu fréquenté par des cervidés. Les cerfs sans le savoir vont orienter la vie de Luca avec leur 'brame'.

En effet dès l'âge de 5 ans l'enfant est fasciné par ce son si particulier. Depuis Luca **n'a jamais raté un seul brame du cerf.**

Vers 10 ans Luca emprunte l'appareil photographique de son papa et commence (sans le savoir) une carrière de photographe animalier.

Vers 12 ans Luca dispose de son propre appareil photo.

Au moment de faire ses études, un choix délicat se pose, devenir prof d'E.P.S. ce qui lui aurait demandé de partir en région parisienne pour trois ans. Luca choisit de rester à Grenoble où il obtiendra une licence en sport. Mais ainsi il reste en contact étroit avec le Vercors et les cervidés.

En 2022 Luca obtient son diplôme d'accompagnateur de moyenne montagne.



Photo Luca Melcarne

Luca MELCARNE. Accompagnateur de moyenne montagne

Habitant depuis 9 ans à Saoû, charmante localité au sud de Crest, Luca allie son métier d'accompagnateur, qui le fait vivre et sa passion première la photographie animalière. Activité où le matériel est couteux, pour cela il faut être motivé. Luca emmène souvent de petits groupes de 1 à quelques personnes 2, 3 ou +, pour des sorties de 1 à 3 jours en Vercors. De ce fait il consacre 200 jours par an pour son métier d'accompagnateur.

Luca MELCARNE. Photographe animalier



Equipé de son Nikon Z9 et d'un magnifique 400 mm 2,8, Luca part à la chasse photographique, cela par n'importe quel temps ! N'hésitant pas à passer plusieurs jours par des moins 20 à moins 30 degrés, sur les hauts plateaux du Vercors. Bilan de magnifiques photographies et de belles engelures, voire un pied gelé...

Luca le photographe, réunit ses plus belles photographies réalisées en 10 ans, fait un tri drastique, car un projet de livre a germé.

12 ANS DE PHOTOS ENTRE 10 ET 22 ANS + / -

Enfant, puis adolescent et maintenant adulte Luca a toujours continué son œuvre, animé par la passion et la fascination du brame Luca apprend de Dame Nature de sa Faune, observe, réfléchit et construit certaines de ses photos en respectant la faune, sans la déranger, sans bruit, en jouant avec la lune.





Photos Luca MELCARNE

Prix obtenu : WILDLIFE PHOTOGRAPHER OF THE YEAR. En Grande-Bretagne. Un portfolio de 6 photographies

Luca MELCARNE EDITEUR

Ayant fait la connaissance de Daniel PENNAC, car celui-ci a en 1996 publié un livre 'Vercors vu d'en haut' livre qui a fasciné Luca. Les deux hommes se lient d'amitié et Daniel met en relation Luca avec Rachel MAGNIN graphiste de grand talent qui réside à Vassieux.

Le travail ne manque pas pour Rachel et au bout de quelques mois la maquette de l'ouvrage est prête. Reste à trouver un imprimeur. Rachel trouve un imprimeur dans la Loire Monsieur CHIRAT à Saint-Just La Pendue.

Luca éditeur sort une première édition à 1200 exemplaires, puis une seconde à 1150 exemplaires, prix de vente 49 €.



2 janvier 2024. Les Espelines. Vassieux. Présentation de : **VERCORS RENCONTRES AU FIL DES SAISONS**
En présence de Daniel PENNAC et Luca MELCARNE, tandis que Rachel MAGNIN était dans la salle en toute discrétion.



Fin 2023 Luca MELCARNE reçoit le plus prestigieux des prix pour la photographie animale, celui du MUSEUM D'HISTOIRE NATURELLE BRITANIQUE.



Photo Luca MELCARNE

Le Condor photographe et le Grand Condor se joignent aux nombreux admirateurs trices de l'œuvre magnifique de Luca.

LA FERME INTEGRALE

26670. LA BAUME D'HOSTUN

Une startup avec un projet lancé en juin 2019.

Quatre ans de travail et 2,5 millions d'euros de fonds publics et privés.

Un changement d'échelle de

712 m² à 6 600 m²

40 tonnes / an de Sandres

60 tonnes / an de diverses plantes.

● 222 rue des bleuets

● 26730 LA BAUME D'HOSTUN

📧 contact@ferme-integrale.org

🌐 www.ferme-integrale.org



Photo © La ferme intégrale



En mars / avril 2022 El Condor N° 124 parlait déjà de la ferme intégrale.
Deux ans plus tard, le 7 mars 2024, c'est l'inauguration avec élus et investisseurs privés.

L'aquaponie

Une pratique ancestrale mise au goût du jour.

Poissons et plantes sont élevés en co-culture dans un écosystème complémentaire où les déchets des uns deviennent la ressource des autres. Cette méthode permet de produire du poisson frais et local en limitant les impacts de la production habituelle d'une protéine animale.

Mais alors comment ça marche ?



Les poissons sont nourris par nos soins.
L'eau des bassins enrichie de leurs rejets
est acheminée vers d'autres bassins.



L'eau purifiée par les plantes
peut être réutilisée ensuite.
90% de recirculation.



Des bactéries présentes dans
le système rendent assimilables,
par minéralisation les nutriments
des poissons pour les plantes.



L'eau gravite vers les serres où les plantes se nourrissent
des éléments nutritifs contenus dans l'eau,
et la filtre en retour.

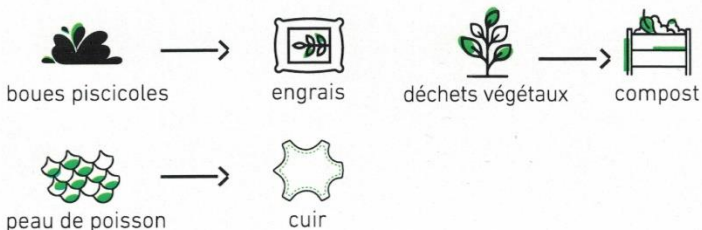
La Ferme Intégrale, une approche durable

Tout est pensé, de l'amont à l'aval de la production pour limiter les impacts environnementaux sur l'ensemble du cycle de production, depuis les intrants jusqu'aux rejets.

EN AMONT - Nos intrants

Pour les **poissons** : une nourriture d'origine française
puis intégrant prochainement des farines d'insectes.

EN AVAL - Nos déchets deviennent des ressources



La nouvelle serre en cours de finition





La grande visite sous la serre expérimentale, ensuite les discours dans la grande serre, les plantes n'auront pas froid...



Tandis que les Sandres sont dans l'obscurité, bien à l'abri grandissent en toute quiétude.

PRODUIRE C'EST BIEN, VENDRE C'EST MIEUX

La ferme intégrale commercialise ses productions sur place, livre la C.H.R. Des points de vente producteurs comme à l'Ecanière proposent ses productions. Ce n'est que le début car à terme la technologie de la ferme intégrale est appelée à se multiplier en divers lieux du territoire français.

Dans l'actuel contexte du réchauffement climatique plus rapide que prévu, la technologie de production développée par La ferme Intégrale ne peut que rencontrer un succès certain. Le Sandre un poisson méconnu, à la chair blanche et très fine est un bonheur pour les gourmets. Un prix qui reste très abordable pour tous, particuliers et professionnels.

2024 verra la montée en puissance de la structure qui devrait obtenir 40 tonnes de Sandres et 60 tonnes de divers Légumes. Toute l'équipe est maintenant en place, donc au travail.

Ici photo Ferme Intégrale.....là



PEPINS ET Cie. Certifié BIO par ECOCERT

Rudy MAGNE

50 route des Chaux

26190. SAINT-LAURENT-EN-ROYANS

06 33 16 56 32

contact@pepinsetcie.fr

www.pepinsetcie.fr



DE L'Océanographie A L'ARBORICULTURE

Rudy 44 ans, ex océanographe a fait des études d'ingénieur et a présenté une thèse de 3ème cycle.

2018 une année charnière avec un BP REA au lycée agricole des Valentins à Valence, puis installation à Saint-Laurent-en-Royans.

Rudy exploite 5 hectares, complantés de pommiers, poiriers, figuiers, pêchers, raisins de table, amandiers, nashis.

Toutefois le mieux est de consulter son site, une pure merveille.

LE TRYPTIQUE DE LA REUSSITE

Pépiniériste 1ère activité, organisation de stages de taille, greffage et plus selon les demandes et pour terminer la vente de fruits produits sur l'exploitation.

STAGE DE FORMATION A LA TAILLE DES POMMIERS

10 février 2024, en une salle louée pour la circonstance 11 participants, 6 femmes et 5 hommes dont 2 professionnels de Bourgoin-Jallieu et 1 agricultrice du Vercors.



Le stage d'une journée se fait en deux phases :

Une phase théorique, avec beaucoup de questions / réponses.

Des échanges entre participants, tout cela est d'une grande richesse.

Rudy cerne les besoins, les demandes des stagiaires.

La seconde phase se fait sur le terrain, et ce n'est pas la pluie qui arrêtera tout ce joli monde.

Les bottes sont indispensables...





Le stage se poursuit tout le jour, la pluie s'est calmée, ouf !

Quelques jours plus tard, Rudy vendait ses dernières pommes, cela fait partie de ses activités. Pour mémoire les intempéries, 'orages et grêle' ont fortement impacté l'exploitation deux années de suite, une réalité qu'il ne faut pas perdre de vue, ce sont des années noires.

Orages avec grêle, forte chaleur en mars, la canicule en été, le manque de neige, le réchauffement climatique est bien présent, avec ses conséquences désastreuses.



BOIS & TOIT

Dutour Maxence
Co-gérant
Tel: 06 88 82 49 54
dutour.m@boisettoit.com

Antelme Aurélien
Co-gérant
Tel: 06 59 11 81 28
antelme.a@boisettoit.com

- Charpente
- Couverture
- Zinguerie



SARL Bois & Toit. 175 Chemin de la Beaume
26190 Saint Laurent en Royans



L'entreprise a été créée le 1^{er} novembre 2023, avec un coup de pouce d'INITIATIVE. El Condor informe donc ses lecteurs de cette création, qui sera peut-être très utile cet été, en cas d'orages très violents pour les charpentes. Sa zone de chalandage est le Royans-Vercors plus le Sud-Grésivaudan. Bois & Toit travaille parfois avec F & Bois de Florian NICO auto-entrepreneur de la vallée de l'Herbasse

Bois & Toit réfléchit à soit louer un local de 300 m², soit construire son propre atelier.



Réalisations en cours de Bois et Toit. Photos Bois & Toit

Nul doute que le marché est porteur et que les jolis toits de tuiles ont également un avenir, que ce soit pour les constructions neuves ou pour les rénovations. Le Condor observateur des entreprises, leur souhaite bonne route et beaucoup de chantiers.



EARL VASSAL

Valéry VASSAL

3365 route de La Charge

26190. LEONCEL

06 12 27 50 57

vassal.valery@orange.fr

En début d'année la colère paysanne s'exprimait par de nombreux barrages, le peuple de France dans sa majorité approuvait. Pour documenter la vie paysanne de moyenne montagne, voici un exemple parmi beaucoup, de la réalité au quotidien.



Valéry VASSAL produit du lait bio, qui est ramassé par l'ETOILE DU VERCORS, de Saint-Just-de-Claix, groupe LACTALIS.

Valéry chef d'exploitation, 46 ans marié et père de trois enfants, travaille seul. Son épouse Laëtitia travaille au collège de Saint-Jean-en-Royans, son salaire est indispensable, il permet de 'faire bouillir la marmite'.

L'EXPLOITATION

170 hectares de prairies naturelles, dont 70 hectares réservés pour le foin.

100 hectares partagés entre prairies pour le pâturage et bois, bosquets et parties boisées.

N'oublions pas que nous sommes entre 600 et 1100 mètres d'altitude dans le massif du Vercors.



LE TROUPEAU

50 laitières et 34 génisses pour le renouvellement, des Montbéliardes en

Majorité (46 sur 50). La production moyenne est de 200 000 litres de lait bio certifié par VERITAS.



Photo d'archive EARL VASSAL Le Fau en 2016



Les dépenses pour l'exploitation : Les compléments alimentaires, du maïs bio de Chateaudouble 26120 et du soja toasté de la région, cela pour l'hiver. En été ce sera du maïs épis en moindre quantité. En hiver le troupeau a du foin et de l'enrubannage à volonté.

Autres postes de dépenses importantes :

Les 3 tracteurs, un récent et deux nettement plus anciens.

Les matériels de fénaison et d'épandage, tout cela travaille entre 1 600 et 1 800 heures par an ce qui représente de l'entretien et du fioul, soit 12 000 litres / an. Ne pas oublier les assurances et la fée électricité dont les prix explosent.

Valery travaille en moyenne 9 heures par jour, 7 jours sur 7, pour les traites, les soins, l'alimentation et une foule de bricoles.

L'ARGENT DU LAIT

L'Etoile du Vercors achetait le lait bio en 2023, 527 € la tonne, brutalement en 2024 les prix sont tombés à 481 € / tonne.

La vente de lait représente 60 % du C.A. de la ferme, les primes de Dame Europe 40 % mais varient de 40 000 € à 50 000 € par an. Au final un revenu brut d'environ 150 000 € par an, soit à peu près les dépenses de l'exploitation. Toutefois bon an, mal an Valery se dégage un salaire de 1000 € par mois, et pas ou peu de vacances.



LA QUESTION DE LA RENTABILITE SE POSE.

Il y a 50 € / tonne de différence entre le lait Bio et le non Bio, pour Valery la question de rester en Bio ne se pose pas, il restera en Bio, en prairies naturelles, avec toujours les mêmes amendements, le fumier et le purin.

Si la ferme est autonome en fourrage, il reste toutefois les achats de céréales en plaine et des prix qui montent...



L'AVENIR DE L'ELEVAGE ET LA PRODUCTION LAITIERE

Valery croit qu'il y a un avenir pour les élevages ovins ou bovins, sous condition d'aimer ce métier et les bêtes, un métier qui demande beaucoup d'heures.

L'AVENIR DE L'EARL VASSAL

Les deux filles de Valery, s'intéressent à la vie de la ferme, déjà elles donnent un sérieux coup de main et quelques moutons sont désormais présents.



Oui, ce n'est pas simple pour Valery nous confirme 'Bouclette' mais il aime son métier.



RESEAU INITIATIVE

**LE COUP DE POUCE SOUVENT INDISPENSABLE
DES CONSEILS
UN PARRAIN POUR CONSEILLER PERSONNEL**

**Initiative Sud Grésivaudan Royans
Vercors**



Adresse : Maison de l'économie,, 7 rue du Colombier, 38160 Saint-Marcellin

Numéro de téléphone : +33 6 40 23 03 83

Email : contact@initiative-sgrv.fr

Site Internet : www.initiative-sgrv.fr

ZONE DE COUVERTURE

Communauté de communes Sud Grésivaudan Royans Vercors. Saint-Marcellin. 38160

Contact : Sandrine VUAGNOUX 06 40 23 03 83

Communauté de communes Royans Vercors. Saint-Jean-en-Royans. 26190

Contact : Marylin THIEVENAZ 07 66 65 76 07 & Marion HOREL 07 64 55 51 41

Communauté de communes Vercors Montagnes. Villard-de-Lans 38250

Contact : Alain MOUCHIROUD 06 08 89 04 09



MAIS INITIATIVE C'EST QUOI ?

Un réseau national qui aide les créateurs / créatrices d'entreprises
ainsi que les repreneurs et repreneuses d'entreprises,
cela pour beaucoup d'activités.
Voir les tableaux pages suivantes.

Faire de l'entrepreneuriat la plus belle des aventures prof.

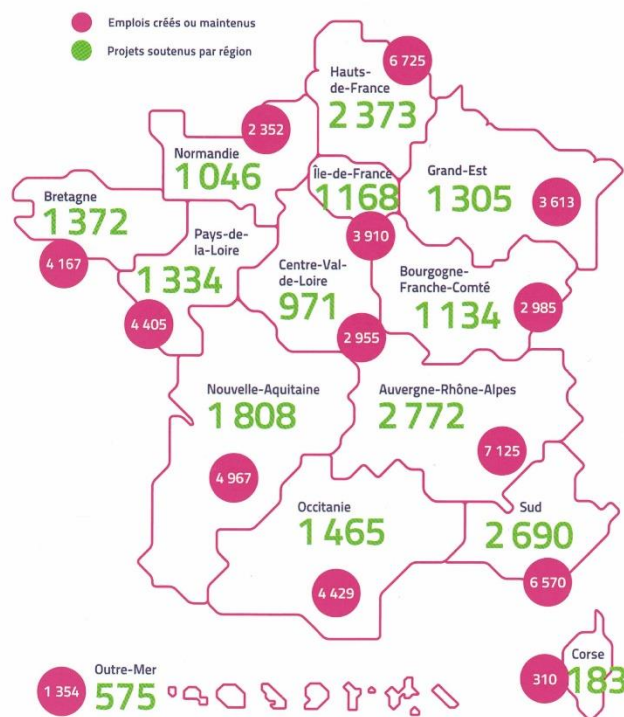
SOUTENIR

des entreprises ancrées
dans le quotidien des Français



AGIR

dans tous les territoires



nnelles

RENDRE POSSIBLE

la création de valeur économique
et d'emplois dans les territoires

2,3 MILLIARDS €

investis dans l'économie des territoires



56 095

emplois créés ou maintenus, +6%

dont **38 799** nouveaux emplois

2,8

emplois créés en moyenne par un entrepreneur soutenu par le réseau au démarrage de son entreprise.

Accompagner

les transitions écologique
et sociétale

2/3

des entrepreneurs soutenus par le réseau Initiative France considèrent

- l'impact écologique
- l'impact social
- l'impact sociétal

comme au moins aussi important que l'enjeu économique.

LABEL INITIATIVE REMARQUABLE

IMPACT TERRITORIAL, SOCIAL, SOCIÉTAL & ENVIRONNEMENTAL

Le Label Initiative Remarquable

est octroyé aux entrepreneuses et entrepreneurs qui se distinguent par leur impact environnemental, social, sociétal ou territorial positif. Elles et ils rejoignent une communauté d'entrepreneurs responsables, bénéficient d'une reconnaissance nationale et peuvent être récompensés par un prix.

Circuit-court, neutralité carbone, bâtiment à basse consommation... Les associations locales s'appuient sur une grille d'appréciation de la qualité environnementale des projets, réalisée par l'ADEME, pour sensibiliser et accompagner les nouvelles entreprises.

400

entreprises ont déjà rejoint la communauté des entreprises Initiative Remarquable.

Notre impact

sur les femmes et les hommes

À tout âge et dans tous les territoires, l'entrepreneuriat est un puissant vecteur d'épanouissement professionnel que nous révélons au quotidien.

ENTREPRENEURS

64 057

accueillis
et orientés

25 146

financés et
accompagnés **+7%**

80 286

en cours
d'accompagnement

9 407 **+11%**

femmes,
qui portent 43 %
des projets que
nous soutenons

1 384 **+21%**

sont en Quartier
prioritaire de la
politique de la ville

5 041

en Zone
de revitalisation
rurale

12 568

sont demandeurs
d'emplois,
dont 3 834
le sont depuis
plus d'un an

6 400 **+17%**

ont moins
de 30 ans

13 388

ont entre
30 et 45 ans

5 358

ont plus
de 45 ans

Le réseau Initiative France est le premier réseau associatif de financement et d'accompagnement pour les créateurs, repreneurs et développeurs d'entreprise. Les 206 associations locales proposent un financement et un soutien personnalisé et entièrement gratuit.

206
associations
locales

23 500
experts
bénévoles

732
lieux
d'accueil

1 180
salariés



Réseau Initiative
FRANCE
NOTRE PROJET, AIDER LE VÔTRE

Contactez-nous !
www.initiative-france.fr
@InitiativeFrance

MON KIT ENTREPRENEUR

Téléchargez Mon kit entrepreneur, l'application mobile du réseau Initiative France pour avancer étape par étape vers la création/reprise d'entreprise.

avec le soutien de **bpi france** 

Chiffres clés 2023 de l'association locale



38 entreprises ayant un financement engagé

83 emplois directs créés ou maintenus



320 000 € de prêt d'honneur Initiative engagés

Dont **26 900 €** de prêt d'honneur issu des fonds de prêt régionaux Initiative et/ou du fonds de prêt national Fluvial

146 000 € de PH Création Reprise, PH Solidaire, PH renfort engagés

Soit **466 000 €** de prêts d'honneur engagés



2 832 440 € de prêts bancaires mobilisés

9.4 d'effet levier des prêts d'honneur Initiative^{1*}

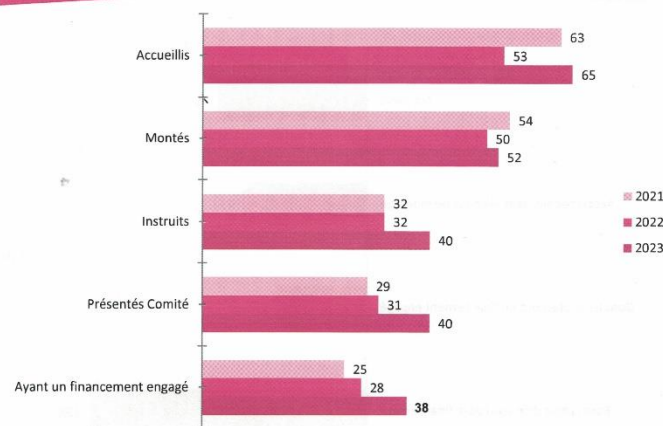


8 parrainages en cours

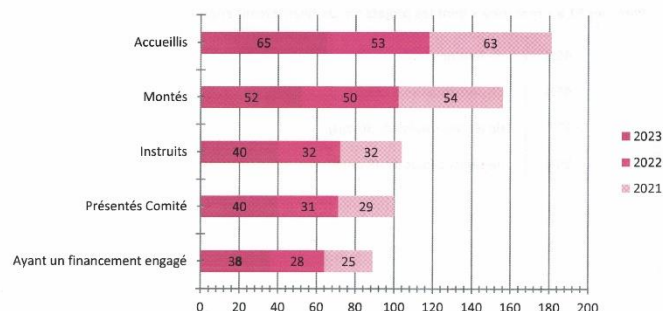
60 bénévoles

¹ Sur les prêts décaissés : en moyenne, pour 1 € de prêt d'honneur Initiative décaissé, 9.4 € de prêts bancaires et de PH Bpifrance ont été mobilisés.

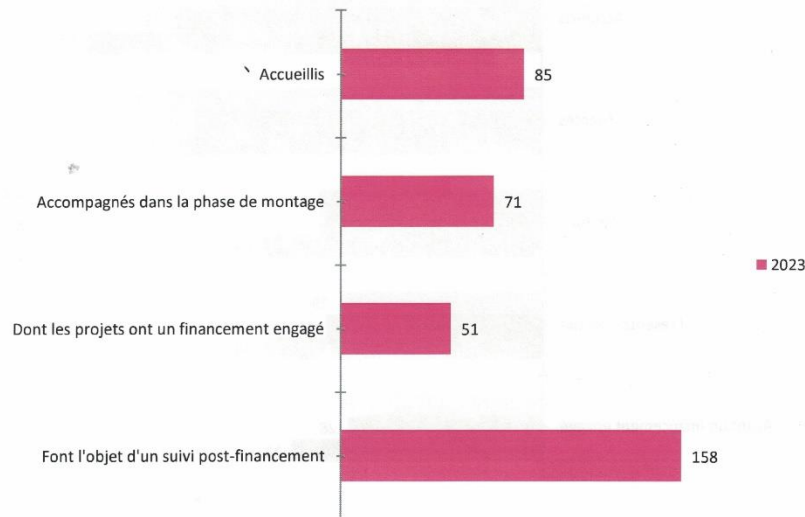
Nombre de projets de l'accueil au financement



Activité cumulée de 2021 à 2023



Profil des entrepreneurs



Parmi les 51 entrepreneurs dont les projets ont un financement engagé :



Souhaitant que ces quelques tableaux répondent à une partie de vos questions

Save the date

**FÊTE SES
20 ANS**

**LE 4 JUIN 2024
À PARTIR DE 17H
DANS UN LIEU À DÉCOUVRIR
L'ARTSOLITE**

RENCONTRE CONVIVIALE AVEC
NOS CRÉATEURS, ANIMATEURS,
BÉNÉVOLES ET PARTENAIRES

Plus d'infos et réservation: contact@initiative-sgrv.fr
06 40 23 03 83

**Réseau
Initiative**
SUD GRÉSIVAUDAN
ROYANS VERCORS

L'Artsolite
105 impasse des tisserands
26190 Saint-Jean en Royans

