isère MAG
LE MAG DU DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE
#40 | Mars./Avril 2023

CULTURE
FRANÇOIS-AUGUSTE BIARD : ÉTONNANT VOYAGEUR DU XIX^{E} SIÈCLE

DÉCOUVERTES
LE VAL D'AINAN, LE TERRITOIRE AUX SEPT CHÂTEAUX

DOSSIER

SANTÉ ANIMALE, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : LE DÉPARTEMENT VEILLE

isère LE DÉPARTEMENT

SOMMAIRE

#40

© D.R.

08

ÇA S'EXPLIQUE
QUAND L'ISÈRE AGIT À L'INTERNATIONAL.

© M. Gruss

12

ENTREPRISES
LUTHIERS : PAS DE VAGUE À L'ÂME.

© F. Pattou

14 **DOSSIER**

LABORATOIRE VÉTÉRINAIRE DÉPARTEMENTAL : NOTRE ALIMENTATION SOUS HAUTE SURVEILLANCE

© R. Juillet

25

TERROIR
DES LÉGUMES « BIO À CROQUER » !

© F. Pattou

26

DÉCOUVERTES
LE VAL D'AINAN : LE TERRITOIRE AUX SEPT CHÂTEAUX.

© Noak

30

TERRITOIRES
MENS, CITÉ GOURMANDE ET CONVIVIALE.

© T. Maillet - PNE

40

NOTRE HISTOIRE
PARC NATIONAL DES ÉCRINS : 50 ANS AU SOMMET.

© Galerie La nouvelle Athènes

42

CULTURE
FRANÇOIS-AUGUSTE BIARD : ÉTONNANT VOYAGEUR DU XIXe SIÈCLE.

isère MAG
sur mobiles et tablettes
WWW.ISEREMAG.FR

@isere.le.departement
@CDIsere
Département de l'Isère
@isere.le.departement
Isère Le Département

Vous ne recevez pas Isère Mag ?
Le magazine est distribué gratuitement dans toutes les boîtes à lettres du département, même si vous avez l'autocollant « Stop pub ». Si vous ne le recevez pas, **faites-nous une réclamation** par courriel à **iseremag@isere.fr**

Vous pouvez aussi **télécharger** le magazine en PDF sur **www.iseremag.fr**

L'ISÈRE AVANCE

04 ACTUALITÉS
08 ÇA S'EXPLIQUE
10 GRANDS CHANTIERS
11 ENTREPRISES
14 DOSSIER

ÉCHAPPÉES BELLES

22 PLEIN CADRE
24 TERROIR
26 DÉCOUVERTES
28 GRANDEUR NATURE
30 TERRITOIRES

ENSEMBLE

33 SOCIÉTÉ
34 JEUNESSE
35 AUTONOMIE
36 ENVIRONNEMENT
37 SPORT
38 ASSOCIATIONS
40 NOTRE HISTOIRE
42 CULTURE
46 GENS D'ISÈRE
49 ON SORT
53 GASTRONOMIE
54 EXPRESSION POLITIQUE

Photo de une (© F.Pattou) : Nathalie Crovella, docteur vétérinaire, directrice adjointe du Laboratoire vétérinaire départemental de l'Isère.

Jean-Pierre BARBIER
Président
du Département

ENSEMBLE POUR UNE AGRICULTURE LOCALE

L'Isère a la chance d'avoir une agriculture locale diversifiée, dynamique, de qualité. Une chance que la crise sanitaire a mis en évidence avec acuité : à l'heure où les frontières étaient fermées, se prévaloir d'une certaine indépendance alimentaire locale, de circuits courts fonctionnels, est apparu comme un atout inestimable.

Au Département, nous en avons conscience et nous le cultivons, jour après jour, depuis 2015 par une politique agricole globale, à l'écoute des agriculteurs isérois.

Nous les soutenons pour surmonter les difficultés en les accompagnant vers la transition écologique, par des aides en cas de calamités, par un financement de la vidéoprotection devenue malheureusement trop souvent nécessaire… Nous avons lancé l'année dernière le dispositif Isère Véto, qui cherche à attirer en Isère les vétérinaires ruraux de moins en moins nombreux. Car sans vétérinaires, il n'y a plus d'élevages. Nous avons conservé un laboratoire vétérinaire départemental important, en plein cœur de Grenoble, compétent aussi bien en santé animale qu'en sécurité alimentaire (à lire dans le dossier central). Nous soutenons l'abattoir du Fontanil, qui permet à la fois le développement économique de la filière viande en Isère et des circuits courts de consommation alimentaire.

Nous valorisons leurs savoir-faire avec la création en 2018 de la marque ISHERE portée par le Pôle agroalimentaire de l'Isère, qui vise à vendre dans les grandes et moyennes surfaces des produits locaux, de qualité, assurant une juste rémunération des producteurs. Nous venons de dévoiler une recette 100 % iséroise, créée par les chefs du territoire et par les élèves de l'Ecole de l'Hôtellerie et du Tourisme Lesdiguières : la tourte de l'Isère, à base de pommes de terre, de poireaux et de Saint-Marcellin. Nous avons l'objectif d'offrir aux collégiens isérois une alimentation 100 % local ou bio d'ici à 2028 dans nos cantines.

Parce que les agriculteurs travaillent jour après jour avec acharnement pour nous nourrir, parce que ces femmes et ces hommes protègent au quotidien nos terres, notre culture iséroise, nos paysages ruraux : soutenons-les !

ISÈRE MAG MARS/AVRIL 2023 / N° 40

Hôtel du Département, 7 rue Fantin Latour, CS 41096, 38022 Grenoble Cedex 1 - Tél. 04 76 00 38 38 - Site web : www.iseremag.fr - E-mail : iseremag@isere.fr ; Directeur de la publication : Richard Marchand ; Directeur de la rédaction : Olivier Meliand - Rédacteur en chef : Richard Juillet - Rédaction : Sandrine Anselmetti, Annick Berlioz, Laurence Chalubert, Véronique Granger, Richard Juillet ; Révision : Frédéric Baert - Conception de la maquette : Matt Design & Communication ; Maquettistes : Imann Akoa-Mva, Richard Andrieux, Stéphane Dugne, Christophe Juvanon ; Illustrateur : Bruno Fouquet ; Photographes : Maxime Gruss, Frédérick Pattou ; ont collaboré à ce numéro : Elise Arbel-Molas, Frédéric Baert, Julien Collet, Marion Frison, Corine Lacrampe ; Impression sur MAG TOP (100 % fibres recyclées) : Maury Imprimeur - 74 route nationale - 45300 Le Malesherbois (Manchecourt) - Distribution : La Poste, Adrexo / Gestion des abonnements : Richard Juillet / Tirage : 620 400 exemplaires. Dépôt légal : 1er semestre 2023 ; ISSN : 1636-4171

TOUTE L'ACTUALITÉ DU DÉPARTEMENT
SUR ISEREMAG.FR ET SUR

ÇA S'EST PASSÉ

ROUTES

SAINT-LAURENT-DU-PONT : **LE CENTRE D'ENTRETIEN ROUTIER RÉNOVÉ**

© M. Karabagli

Après deux ans de travaux, le centre d'entretien routier (CER) de Saint-Laurent-du-Pont a été inauguré le 12 janvier dernier par le président du Département, Jean-Pierre Barbier, en présence de Bernard Perazio, vice-président en charge des mobilités et de la construction publique, des conseillers départementaux Céline Dolgopyatoff Burlet et Roger Marcel, ainsi que de nombreux agents des routes. Cette opération, d'un montant de 1,6 million d'euros, a permis de sécuriser et d'améliorer les conditions de travail des agents par l'agrandissement des locaux et la modernisation des installations. *"Depuis 2015, ma priorité est que nos agents des routes travaillent dans de bonnes conditions et en toute sécurité. Cela induit la rénovation de nos 29 centres d'entretien routier"*, a déclaré Jean-Pierre Barbier. Le CER de Saint-Laurent-du-Pont s'occupe de l'entretien et de la sécurisation de 160 km de voirie en montagne et de la gestion de six circuits de déneigement. Il est le 14e CER rénové par le Département depuis 2015, le 15e étant celui de Chamrousse, qui a été inauguré le 14 mars dernier.

ENVIRONNEMENT

300 ARBRES PLANTÉS AU MUSÉE DAUPHINOIS

© F. Pattou

Chênes, érables, cormiers… 300 arbres ont dernièrement été plantés dans l'enceinte du Musée dauphinois, à Grenoble dont un érable champêtre symboliquement mis en terre par Jean-Pierre Barbier, président du Département. Cette action en faveur de la biodiversité et de la lutte contre le réchauffement climatique permettra de favoriser la captation de carbone en milieu urbain, de préserver le caractère naturel d'un coteau et d'éviter les risques d'érosion sur le flanc de la Bastille. Cette opération a été réalisée dans le cadre du plan départemental « Un arbre, un habitant en Isère » qui vise à planter plus d'un million d'arbres d'ici à 2028.

AGRICULTURE

UNE CHANDELEUR **100 % ISÉROISE**

Le 1er février dernier, les clients du Carrefour de Voiron se sont régalés de crêpes élaborées avec de la farine, des œufs, du lait Plein Lait Yeux et du bon beurre, tous produits en Isère sous la marque IS HERE. Pour fêter la Chandeleur et promouvoir nos productions fermières et artisanales, Jean-Pierre Barbier, président du Département, accompagné par le président du Pôle agroalimentaire de l'Isère, Pascal Denolly, et des producteurs de la marque, avait enfilé son tablier. Un joli coup de pub pour la marque IS HERE, qui garantit tout à la fois la provenance, le respect de pratiques vertueuses (relatives notamment au bien-être animal) et la juste rémunération des producteurs.

Où trouver les produits IS HERE en grandes surfaces : nosproduits-ishere.fr

© F. Pattou

ÇA SE PASSE

JEUNESSE

COUP DE POUCE JEUNES ISÈRE : À VOS PROJETS !

© F. Pattou

Le Département et la Caisse d'allocations familiales (Caf) ont à cœur de favoriser l'engagement citoyen des jeunes et d'accompagner leurs projets. Le 7 février dernier, Jean-Pierre Barbier, président du Département, a officiellement lancé la deuxième saison de Coup de pouce jeunes Isère, en présence de Martine Kohly, vice-présidente en charge de l'enfance, de la famille, de la jeunesse et des sports, de Sarah Montaudon, vice-présidente du conseil d'administration de la Caf de l'Isère et de plusieurs jeunes venus raconter leurs projets en 2022. Coup de pouce jeunes Isère, c'est jusqu'à 5 000 euros pour soutenir les projets des jeunes Isérois, de 11 à 25 ans, dans les domaines de la culture, du sport, de la solidarité, de la protection de l'environnement... L'an passé, 72 projets, portés par 549 jeunes, ont été soutenus, pour un total de 170 000 euros. Comment obtenir ce coup de pouce cette année ? Rendez-vous sur la plateforme **www.coupdepoucejeunesisere.fr** et déposez votre dossier avant le 16 avril. Le jury se réunira courant mai.

ROUTES

MERCI AUX AGENTS DES ROUTES

© F. Pattou

Entre le 15 novembre et le 15 mars dernier, durant la campagne de viabilité hivernale, plus de 400 agents et saisonniers du Département étaient à pied d'œuvre pour assurer la sécurité des automobilistes et la continuité de la circulation sur les routes départementales. Jusqu'au 15 avril, la vigilance est toujours de mise en montagne. Avec ses 4 680 kilomètres de routes, dont 1 000 kilomètres situés à plus de 800 mètres d'altitude, l'Isère reste toujours confrontée à des risques de neige et de verglas importants.

PATRIMOINE

PLUS DE 100 ÉDIFICES LABELLISÉS «PATRIMOINE EN ISÈRE»

© D.R.

Les propriétaires des édifices labellisés le réclamaient : une plaque permet désormais de distinguer ces bâtiments d'intérêt départemental. Églises, châteaux, sites industriels, lavoirs, tous les types de patrimoine, de toutes les époques sont potentiellement concernés. Le label est décerné par le Département sur demande, après instruction du dossier ou repérage par les équipes du service du patrimoine, dans le cadre de ses inventaires patrimoniaux. Il ouvre droit à des aides techniques et financières si des travaux sont nécessaires. La maison Bellen (photo) à Chimilin, 100e édifice labellisé, est la première à inaugurer la nouvelle plaque : une belle demeure bourgeoise entourée de son parc qui abrite désormais la médiathèque.

© D.R.

ÇA VA SE PASSER

SPORT

FRANCE-PAYS DE GALLES
DES PLACES OFFERTES AUX COLLÉGIENS

© K. Valentin

La 28e édition du tournoi féminin des Six-Nations se déroulera du 25 mars au 29 avril prochain. À cette occasion, l'équipe de France de rugby revient à Grenoble pour la quatrième journée du tournoi. Les coéquipières de Gaëlle Hermet fouleront ainsi la pelouse du Stade des Alpes le 23 avril face au Pays de Galles. Partenaire de ce match international, le Département de l'Isère offrira des places aux collégiens, via les bons plans de la carte Tattoo Isère. Pour le grand public, le tarif des entrées débutera à partir de 5 euros. L'an passé, dans la même enceinte, les Bleues s'étaient imposées face à l'Italie (39-6) devant plus de 13 000 spectateurs. Cette année, soyez prêts à leur apporter le même soutien !
Contact : billetterie.ffr.fr ;
Pour les collégiens : tattoo.isere.fr

GASTRONOMIE

LE SAINT-MARCELLIN DANS TOUS SES ÉTATS !

Organisée par la municipalité, le comité du Saint-Marcellin et du Saint-Félicien, la confrérie du Saint-Marcellin IGP et les jeunes agriculteurs, la fête du Saint-Marcellin aura lieu le 2 avril, place du Champ de Mars. Au programme : marché de producteurs, dégustations, spectacles déambulatoires, animations pour enfants mais aussi des démonstrations culinaires. Savez-vous que ce petit fromage emblématique du Dauphiné se cuisine de mille façons ? Pané, en tourte (voir la recette de l'Isère 2023 page 53), en soufflé, en gratin, en crumble et même en glace… **www.saint-marcellin.fr**

© D.R.

SANTÉ

VACCINATION
UNE PIQÛRE DE RAPPEL ?

© F. Pattou

Êtes-vous à jour de vos vaccins ? Dans le cadre de la Semaine européenne de la vaccination qui se déroulera du 24 au 28 avril prochain, le Département vous invite à faire le point sur votre couverture vaccinale à travers des actions de sensibilisation organisées par des experts ; la vaccination étant le meilleur moyen de se protéger contre certaines maladies et renforcer le système immunitaire. Pour rappel, le Département consacre chaque année 900 000 euros à la vaccination, avec 37 000 doses de vaccin réparties entre les centres de santé, les centres de protection maternelle et infantile (PMI), les services communaux d'hygiène et de santé et les consultations de médecine du travail.

DÉPARTEMENT

LE 31 MARS, SUIVEZ
LA SÉANCE PUBLIQUE

Après avoir voté le budget primitif pour 2023 (1,6 milliard d'euros), les 59 conseillers départementaux se réuniront de nouveau le 31 mars prochain dans l'hémicycle de l'hôtel du Département pour adopter la première décision modificative au budget – qui permet d'autoriser de nouvelles dépenses ou de prendre en compte de nouvelles recettes. Les séances sont publiques et accessibles en ligne sur **www.isere.fr**

TOUTE L'ACTUALITÉ DU DÉPARTEMENT
SUR ISEREMAG.FR ET SUR

ÇA VA SE PASSER

MÉMOIRE

LE VOIRONNAIS-CHARTREUSE ACCUEILLE
LA COURSE DE LA RÉSISTANCE 2023

© M. Karabagli

La 9e édition de la Course de la Résistance, organisée par le Département, se déroulera le 8 mai dans un territoire riche en histoire : le Voironnais-Chartreuse. Jean-Pierre Barbier, président du Département, accompagné de Martine Kohly, vice-présidente en charge de l'enfance, de la famille, de la jeunesse et des sports, de Julien Polat, maire de Voiron et vice-président du Département, et de Anne Gérin, conseillère départementale du canton, a présenté, le 31 janvier dans les caves de Chartreuse à Voiron, les contours de cette nouvelle édition en présence de nombreuses associations. Ce rendez-vous sportif et culturel, rempli de surprises pour les coureurs aguerris comme pour les familles, rappelle le sens historique de la date du 8 mai, jour de la capitulation de l'Allemagne nazie en 1945, et les faits de Résistance qui se sont déroulés en Isère. Au programme : deux courses à pied de 8 km et 30 km, trois parcours cyclotouristiques, deux randonnées, des courses pour les enfants et un parcours de course d'orientation. Un village d'animations, installé dans le parc, proposera également de nombreuses activités sportives et culturelles gratuites pour petits et grands.

ÉDUCATION

HEYRIEUX : LES NOUVEAUX ESPACES
DU COLLÈGE JACQUES-PRÉVERT BIENTÔT INAUGURÉS

Malgré la hausse des prix des matières premières et les difficultés liées à la crise sanitaire, le vaste plan de rénovation-construction des collèges isérois entrepris par le Département depuis 2015 se poursuit avec une douzaine d'opérations en cours. Ainsi, après livraison en 2022 du collège Lucie-Aubrac à Grenoble, le président Jean-Pierre Barbier se rendra le 5 mai prochain à Heyrieux pour inaugurer les espaces nouveaux ou réhabilités du collège Jacques-Prévert – les 550 élèves ont pu découvrir sa métamorphose dès janvier 2022. Après 40 ans de service, l'ancien établissement est méconnaissable, avec de nouveaux espaces flambant neufs. Un chantier de 17 millions d'euros entièrement financé par le Département, qui permet aussi de réduire la facture énergétique avec un meilleur confort thermique et une qualité de l'air intérieur optimale.

TRANSPORTS SCOLAIRES

INSCRIPTIONS
DÈS LE 1ER MAI

© F. Pattou

À compter du 1er mai, pour inscrire vos enfants au transport scolaire, de la maternelle au lycée, obtenir des informations ou avoir des réponses à vos questions, vous devrez vous rendre sur **laregionvoustransporte.fr**, rubrique « Transport scolaire/Isère ». C'est dorénavant la Région Auvergne Rhône-Alpes qui prend entièrement la gestion du transport scolaire (à l'exception du transport des élèves en situation de handicap qui reste du ressort du Département de l'Isère). La compétence « transport scolaire » avait été confiée aux Départements en 1983 avant d'être transférée en 2017 aux Régions dans le cadre de la loi NOTRe. Depuis, pour des raisons organisationnelles, la Région avait délégué au Département de l'Isère la gestion de ce service afin de maintenir la continuité de l'offre inclue dans le Pack rentrée. En 2022, 55 500 demandes avaient ainsi été traitées par les services du Département. Pour mémoire, le budget consacré en Isère aux seules lignes scolaires s'élevait en 2020 à 60 millions d'euros.

QUAND L'ISÈRE AGIT À L'INTERNATIONAL

PATRICK CURTAUD
vice-président du Département, en charge de la culture, du patrimoine, du devoir de mémoire et de la coopération internationale.

L'expérience iséroise en matière d'actions à l'étranger n'est plus à démontrer. Le Département mais aussi les acteurs locaux, notamment culturels, disposent de compétences reconnues par les autorités françaises et internationales. Patrick Curtaud nous explique cette politique du Département en matière de coopération internationale.

Isère Mag : Pourquoi le Département est-il engagé dans une politique de coopération internationale ?

Patrick Curtaud : Je pense que les collectivités locales ont un rôle à jouer dans l'amélioration des conditions de vie des populations et dans la construction d'un monde plus équitable. L'Isère n'est pas fermée sur elle-même. Elle a toujours été une terre d'accueil, de croisements de populations, d'ouverture et de solidarité, traditionnellement tournée vers l'international, tant par la présence de nombreuses communautés d'origine étrangère que par son tissu économique très cosmopolite. D'ailleurs, dès son autonomie administrative en 1982, le Conseil général d'alors a soutenu des actions d'aide au développement. Et à partir de 2001, il a mis en place une politique de coopération décentralisée, point de départ de relations pérennes et stables avec des territoires ruraux étrangers choisis en raison de leurs liens traditionnels avec l'Isère, de leurs besoins de soutien et de leur envie d'échanges. Aujourd'hui, cette tradition d'ouverture au monde et aux autres cultures se poursuit mais, pour plus d'efficacité, le Département a resserré le champ de ses interventions en entretenant des relations suivies avec deux pays : le Sénégal et l'Arménie. Cependant, nous pouvons, de manière ponctuelle, apporter un soutien humanitaire lors de situations d'urgence : l'Ukraine en 2022, la Turquie et la Syrie cette année.

I. M. : Une délégation iséroise revient justement du Sénégal, au moment où s'engage une nouvelle étape de la coopération entre l'Isère et le Département de Kédougou. Quel est l'objectif de ce partenariat ?

P. C. : Avec le président du Département de Kédougou, également ministre du Sénégal, a été signée la deuxième convention qui nous lie avec ce territoire rural de 90 000 habitants, situé dans l'extrême sud-est du Sénégal. Très développé dans les domaines de la santé et du tourisme durable, notre partenariat, qui porte sur la période 2023-2028, s'appuie sur des opérateurs aguerris et intègre de nouvelles thématiques, comme le soutien au développement économique, la gestion des feux ou encore l'accès à l'eau et l'assainissement. Le volet culturel, singularité de cette coopération, sera également renforcé avec l'organisation d'une exposition sur le Pays bassari*, présentée en 2024 au Musée dauphinois, en co-commissariat avec deux musées de Dakar. Mais Kédougou n'est pas le seul territoire sénégalais où le Département de l'Isère intervient. Depuis 2005, nous aidons également à structurer et à développer la réserve naturelle du Boundou, dans l'est du pays. Grâce à notre expérience – le Département gère 17 espaces naturels sensibles (ENS) en Isère –, cet ancien territoire de chasse est devenu lui aussi un ENS local externalisé avec son propre plan de gestion. Outre la protection de l'environnement, celui-ci vise à promouvoir la réserve comme une véritable destination touristique, à développer l'éducation à l'environnement et à favoriser le développement économique local par la structuration de filières génératrices de ressources pour les habitants : agriculture, élevage, santé, énergie… Là encore, l'Isère est particulièrement remarquée pour la qualité de ses actions, qui s'inscrivent dans la durée, et on peut constater leur bénéfice auprès des populations.

I. M. : Et en ce qui concerne l'Arménie ?

P. C. : La guerre qui menace toujours l'Arménie ne nous empêche pas de poursuivre nos programmes de coopération initiés dès 2004 avec la préfecture du Guégharkunik. Pour plus d'efficience, le Département porte une attention au développement d'actions mutualisées et au travail en réseau en partageant notamment certaines actions avec les Villes de Grenoble et de Vienne. Nos actions en Arménie portent principalement sur la structuration du tourisme de randonnée dans des territoires ruraux et la rénovation de centres de santé. Nous soutenons aussi de nombreux projets culturels et artistiques autour de la musique, du théâtre avec des compagnies qui se rendent en Arménie, tout ceci afin de (r)établir des ponts entre nos deux cultures avec comme fil rouge la promotion de la francophonie, indispensable à la présence française dans ce pays ami.

I. M. : Pourquoi avoir mis en place un appel à projets ?

P. C. : Depuis 2016, le Département s'est engagé dans le soutien de projets de coopération internationale menés par les acteurs isérois, nombreux à s'investir en faveur de la coopération culturelle internationale et de l'éducation à la citoyenneté mondiale. Ce sont 43 projets qui ont ainsi été soutenus.

I. M. : Quel est le montant du budget consacré à la coopération internationale ?

P. C. : Nous lui consacrons un budget d'environ 450 000 euros chaque année. Nous sollicitons les institutions nationales et internationales et obtenons régulièrement des financements complémentaires. Mais ce que nous apportons d'abord, c'est nos savoir-faire en matière de tourisme, d'agriculture, de santé, d'éducation ou de développement durable à travers un soutien aux acteurs isérois (services départementaux, associations, établissements publics, etc.) qui se mobilisent à nos côtés. Nous agissons toujours dans une logique de partenariat réciproque et de confiance mutuelle.

** Une partie du territoire de Kédougou est reconnue au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2012 pour ses paysages et la composition multiculturelle de sa population.*

Propos recueillis par Richard Juillet

La coopération internationale du Département de l'Isère

DEUX PAYS SONT ACCOMPAGNÉS PAR LE DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE

SÉNÉGAL

Clin d'œil des collégiens de Koussan, au Sénégal, à leurs correspondants du collège Rose-Valland de Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs

ARMÉNIE

Le chant, la musique, la promotion de la francophonie sont au cœur des relations de coopération entre le Département de l'Isère et la Préfecture du Guégharkunik en Arménie.

QUEL EST LE BUDGET DU DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE POUR SA POLITIQUE DE COOPÉRATION INTERNATIONALE ?

Le budget du Département pour la coopération internationale s'élève à **450 000 euros** environ chaque année.

36 %
DÉDIÉS À LA COOPÉRATION AVEC LE DÉPARTEMENT DU KÉDOUGOU (SÉNÉGAL).

26 %
DÉDIÉS À LA COOPÉRATION AVEC LA RÉSERVE NATURELLE COMMUNAUTAIRE DU BOUNDOU (SÉNÉGAL).

32 %
DÉDIÉS À LA COOPÉRATION AVEC LA PRÉFECTURE DU GUÉGHARKUNIK (ARMÉNIE).

6 %
DÉDIÉS À L'APPEL À PROJETS POUR SOUTENIR LES ACTEURS ISÉROIS ENGAGÉS À L'INTERNATIONAL.

LES ACTIONS ET LES PARTENAIRES DU DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE

10
OPÉRATEURS ISÉROIS
sont impliqués dans la mise en œuvre des actions de coopération décentralisée du Département. Leur expertise est très largement reconnue en dehors de nos frontières. Il s'agit de : Aide Médicale et Développement, AFRAT, Culture Ailleurs, Tétraktys, Culture et développement, Trio Oriki, Arménie Échange et Promotion, Cie Saté-âtre et Cie Hallet Eghayan.

43
PROJETS
ont été soutenus par le Département de l'Isère depuis 2016 dans le cadre de l'appel à projets.

419
COLLÉGIENS
isérois et sénégalais ont échangé dans le cadre du programme Regards Croisés en 2020/2022 portant sur les adaptations au changement climatique.

https://culture.isere.fr

Illustration : © B. Fouquet

LES GRANDS CHANTIERS DU DÉPARTEMENT

CULTURE

QUAND LE DÉPARTEMENT ACCOMPAGNE LA MODERNISATION DES BIBLIOTHÈQUES

© RJuillet

Le Département aide à la modernisation des bibliothèques afin qu'elles puissent répondre aux besoins des usagers tout en offrant de meilleures conditions de travail aux bibliothécaires.

© D.R.

Vue intérieure de la bibliothèque de Sablons.

Depuis un peu plus de deux ans, et pour leur plus grand plaisir, les habitants de Sablons, près de Roussillon, bénéficient d'une médiathèque flambant neuve. D'importants travaux de construction-extension ont été entrepris pour pallier l'augmentation de la population et permettre l'adhésion de l'équipement au réseau intercommunal ÉCuME.

À quelques kilomètres de là, à Chonas-l'Amballan, la bibliothèque est, elle, en pleine métamorphose. Située au premier étage d'un bâtiment communal encore chauffé au fuel, elle ne pouvait accueillir ni les personnes à mobilité réduite ni les écoliers du village. Les travaux en cours d'extension-rénovation vont définitivement gommer ces points noirs. Désormais installés en rez-de-chaussée, les nouveaux locaux devraient être plus visibles, plus spacieux et chauffés grâce à une pompe à chaleur. Au Cheylas, dans le Grésivaudan, même problématique. Construit en 1987, l'équipement est devenu au fil du temps trop exigu pour accueillir des abonnés toujours plus nombreux et, surtout, sa configuration ne permet pas l'accueil des personnes à mobilité réduite. Un projet ambitieux de reconstruction est actuellement en cours d'instruction. Ces trois équipements ont en commun qu'ils ont été (ou seront) accompagnés par le Département pour leurs opérations de modernisation.

DOUZE PROJETS SUBVENTIONNÉS EN 2022

Le Département soutient en effet, dans le cadre de ses « Plans lecture » successifs, aux côtés de l'État, les communes et les intercommunalités qui souhaitent agrandir et/ou réhabiliter leurs bibliothèques, voire en construire de nouvelles. L'accessibilité des bâtiments, leur rénovation thermique (isolation, chauffage…), le réaménagement intérieur (en espaces tiers lieux ou numériques…), l'acquisition de mobilier et de matériel informatique sont subventionnés à hauteur de 20 % auxquels s'ajoute un bonus de 10 % pour les équipements faisant partie d'un réseau de lecture publique – il en existe 15 en Isère.

En 2022, douze collectivités ont ainsi été soutenues par le Département pour un montant de près d'un million d'euros. Et depuis 2015, ce sont 65 communes et intercommunalités qui ont été accompagnées dans leurs projets par le Département pour un budget d'environ 6,3 millions d'euros.

Par Richard Juillet

VICAT
INNOVE POUR LA DÉCARBONATION

L'entreprise iséroise innove pour réduire significativement son empreinte carbone. Au menu, l'utilisation de combustibles de substitution dans ses process de fabrication, des technologies de captation du CO_2 et de production d'hydrogène, mais aussi des solutions bas carbone ou biosourcées.

Avec 60 % de son chiffre d'affaires réalisé à l'international et une présence dans douze pays, Vicat ne s'est pourtant pas éloigné de son Isère natale. Créé au Genevray de Vif en 1853 par Joseph Vicat – le fils de Louis, l'inventeur du ciment artificiel en 1817 –, le troisième cimentier français conserve dans le département un encrage solide : un tiers de ses salariés dans l'Hexagone, son siège social (rapatrié de Paris à L'Isle-d'Abeau en 2020) et 34 sites. Visant la neutralité carbone d'ici à 2050, Vicat a engagé ses équipes de R&D sur plusieurs fronts.

L'un des projets significatifs du groupe pour décarboner son activité, Hynovi, à Montalieu-Vercieu, devrait être d'ici à 2027 la vitrine de l'entreprise en matière de captation de CO_2 et de production d'hydrogène. "*Vicat va devenir producteur d'hydrogène en décarbonant ses produits et solutions*", expliquait l'an dernier Guy Sidos, son PDG. Ce projet, conçu avec l'aide d'Hynamics, une filiale d'EDF, "*vise à produire 200 000 tonnes d'hydrogène par électrolyse*". Le méthanol ainsi créé devrait être utilisé par les véhicules du cimentier, mais aussi dans les transports maritime et aérien.

> DES PARTENARIATS TOUS AZIMUTS

Sur son site de Saint-Égrève, Vicat doit également installer d'ici à 2025 un électrolyseur à haute température – à deux pas de la station hydrogène du projet Zero Emission Valley qui entrera en service dans quelques mois sur le terrain de l'entreprise. Un équipement, conçu par Genvia et porté par le CEA, qui "*augmentera de 30 % le rendement de conversion de l'électricité par kilogramme d'hydrogène produit, ramenant le coût de production d'hydrogène propre à un niveau concurrentiel par rapport aux autres sources d'énergies*", poursuit Guy Sidos. Quant aux fours de l'entreprise, 100 % d'entre eux pourront accueillir en 2030 dans l'Hexagone des combustibles alternatifs, comme des déchets de récupération (encombrants, vieux meubles…), qui seront brûlés à 1 450 °C. Une tonne de ces rebuts permet d'éviter l'utilisation de 650 kilos de charbon et évite l'émission de 950 kilos de CO_2, explique-t-on chez Bioval, la filiale de Vicat chargée de collecter et de « préparer » ces déchets.

Autre axe de la décarbonation de Vicat, les solutions. Ses chercheurs ont conçu un liant « carbo-négatif » (voir encadré) et des blocs de béton à base de chanvre biosourcé et de ciment naturel Prompt. Ils ont également mis au point une imprimante 3D, Lithosys, qui permet d'optimiser la consommation de béton. "*Les outils de conception assistée par ordinateur permettent de positionner le bon béton au bon endroit,* explique Olivier Martinage, responsable de cette technologie. *On ne coule que le matériau nécessaire, sans gaspillage comme la périphérie d'un pilier plutôt que l'intégralité de la pièce.*" Un produit dans l'air du temps, qui répond à la demande de solutions sur mesure des professionnels du BTP.

Par Frédéric Baert

ZOOM

CARAT, UN LIANT QUI STOCKE LE CO_2

Pour réduire ses émissions de CO_2, Vicat a conçu Carat, un liant développé à base de biochar. Cette matière organique issue de résidus forestiers et agricoles, qui stocke le CO_2, est intégrée au ciment. Cette innovation permet de réduire la part de clinker, le principal composant du ciment. Son bilan carbone correspond à un niveau d'émissions nettes négatif, avec la réduction de près de 90 % de l'empreinte carbone par mètre cube de béton. Produit à Montalieu-Vercieu, Carat a été utilisé pour la première fois à grande échelle sur un chantier (un bâtiment de l'entreprise Léon Grosse, à Bron) et doit être commercialisé ce printemps.

1853
CRÉATION

©D.R.

- **CHIFFRE D'AFFAIRES (2022) :** 3,6 milliards d'euros (dont 168 millions en Isère)
- **800** clients isérois
- **34** sites en Isère.
- **EFFECTIFS :** 9 500 salariés (dont 3 500 personnes en France et 1 200 en Isère)
- **IMPLANTATION :** L'Isle-d'Abeau.
- **www.vicat.fr**

LUTHIERS
PAS DE VAGUE À L'ÂME

Transformer le bois en son. Entre le luthier et le musicien, l'alchimie opère pour que ce dernier puisse exploiter tout le potentiel de son instrument. Malgré la concurrence accrue, le métier suscite toujours autant de vocations en Isère.

Offrir une voix à l'instrumentiste. S'accorder à la main du musicien. Redonner une seconde jeunesse à un instrument ancien. *"Je fais un métier qui fait rêver, de ceux que l'on présente au journal télévisé"*, s'amuse Nicolas Démarais, luthier des instruments du quatuor (violons, altos, violoncelles et contrebasses). Après trente ans au centre-ville de Grenoble, où il a employé jusqu'à six personnes, ce diplômé de l'école de Mirecourt, berceau français de la lutherie, a transporté son atelier à Saint-Aupre, dans le Pays voironnais, où il travaille désormais seul. *"Quand je me suis installé, nous étions seulement trois ateliers sur Grenoble contre six ou sept aujourd'hui !"*, constate-t-il.

Issu de la même école, Pascal Lavigne, qui exerce à son compte rue Mozart depuis 2000, a vu lui aussi le marché évoluer : ils sont aujourd'hui près d'une trentaine en Isère à entretenir, réparer et plus rarement, fabriquer de toutes pièces des instruments à cordes ou à vent. *"Les budgets dédiés à la réparation et à l'entretien ont tendance à diminuer"*, regrette-t-il, toujours attristé de voir arriver sur l'établi des violons ou violoncelles en piteux état. Muni de sa pointe aux âmes, ce petit outil de métal cambré qu'il introduit dans la caisse de l'instrument pour le régler au plus précis, Pascal Lavigne prend plaisir à leur redonner leur belle sonorité. *"S'il a été aimé et bichonné, cela s'entend."*

Pour Mathilde Avédikian, jeune luthière et archetière diplômée de l'école de Crémone, en Italie, le contact avec le musicien reste irremplaçable. Elle a posé ses valises il y a trois ans à Saint-Michel-les-Portes, dans le Trièves : *"Beaucoup sont surpris par la profondeur de leur instrument. En modifiant un paramètre, tout l'équilibre sonore peut être transformé."*

En six ans, l'atelier grenoblois de Youngnam Lee, luthière et violoniste et Pierre Pelloux, tous deux sortis de l'école de Crémone, s'est aussi acquis une petite réputation. Pierre a fait le choix de se spécialiser dans l'archèterie – une baguette en bois de pernambouc qui a toute son importance. *"Les musiciens ont tendance à se focaliser sur l'instrument, qui fait le son. Mais c'est l'archet qui produit la nuance"*, rappelle-t-il.

Pierre Pelloux, archetier, et sa compagne, Youngnam Lee, luthière et violoniste, dans leur atelier grenoblois.

© M. Gruss

Pour le son, chaque détail compte

Si la fabrication sur mesure reste le Graal du luthier, les commandes en revanche se font rares. *"Cela demande du temps et de l'espace : c'est un autre marché"*, considère Giuseppe Vennitti, à Bourgoin-Jallieu. Le marché étant trop étroit pour vivre d'une seule spécialité, celui qui a démarré comme accordeur de piano a multiplié les formations pour développer plusieurs cordes à son arc : "*Instruments à vent, à cordes, harpes ou accordéons, pianos… Je répare toutes sortes d'instruments. Deux fois par an, le conservatoire de Bourgoin me confie tout son parc à réviser.*"

Adrien Hartman, qui s'est mis à son compte il y a deux ans comme luthier guitare dans les locaux de Bertet Musique, à Gières, a commencé par tester tout ce qu'il avait appris au cours de ses quatre ans de formation à l'Itemm du Mans avant de se lancer dans la fabrication. *"Au contact des clients, j'en apprends tous les jours. Il faut comprendre ce qui convient à chacun"*, dit-il en dévoilant le prototype de la guitare acoustique de ses rêves.

À l'inverse, Manu Charlieux, créateur d'Alternative Guitare à La Chapelle-du-Bard, a choisi de proposer sa propre gamme de guitares, de la plus classique à la plus excentrique. Les clients peuvent ensuite les « customiser » à l'atelier. *"Choix du bois, de la forme, des micros, des finitions, chaque détail compte. Je fais 50 % du travail. Le reste appartient au musicien."*

Par Véronique Granger

LES INSTRUMENTS DE MUSIQUE EN ISÈRE

27 LUTHIERS
(instruments du quatuor, guitares et basses, violes de gambe et luths, archetiers)

15 ACCORDEURS ET RÉPARATEURS DE PIANO

1 FACTEUR D'ORGUE
à Bernin : Jacques Nonnet (Orgues Giroud)

17 MAGASINS
de musique

1 FABRICANT D'INSTRUMENTS DE MUSIQUE ÉLECTRONIQUE
Arturia à Montbonnot (135 salariés)

1 SPÉCIALISTE DU BOIS DE LUTHERIE :
Delta Bois à Echirolles

UN VIVIER DE MUSICIENS

- **200 CHORALES et 6 000 CHORISTES AMATEURS ENVIRON**
- **60 ORCHESTRES D'HARMONIE et BATTERIES FANFARES** (adhérents à la Fédération des Sociétés Musicales Dauphinoises et à la Confédération Musicale de France de l'Isère)
- **74 ÉCOLES DE MUSIQUE SOUTENUES PAR LE DÉPARTEMENT et PRÈS DE 20 000 ÉLÈVES**
- **13 ÉTABLISSEMENTS CLASSÉS «CONSERVATOIRE»**

LE DÉPARTEMENT FINANCE :

- Des aides à la modernisation et à l'équipement des **salles de concert**, en partenariat avec le Centre national de la musique (45 800 € en 2022).
- Des aides pour le financement des **écoles de musique** (près de 1,9 million d'€ dont 30 000 € dédiés à **l'achat d'instruments** à vent et à corde pour les jeunes élèves.
- Des aides pour les collégiens qui veulent s'inscrire à une école de musique : **via la carte Tatoo**, 60 € pour l'inscription annuelle (+ 45 € de la CAF de l'Isère pour les quotients familiaux inférieurs à 800).

LE MARCHÉ DES INSTRUMENTS DE MUSIQUE EN FRANCE

1,6 million d'instruments de musique achetés en 2016 par les particuliers en France (dont 26 % d'occasion)

45 % d'instruments à cordes pincées (guitares, banjos, ukulélés)

23,5 % de claviers-accordéons

17 % d'instruments à vent

12 % de batteries-percussions

3 % d'instruments à cordes frottées (violons, contrebasses)

L'ENTRETIEN-RÉPARATION

Chaque année, pour dix ventes, il y a :

10 actes d'entretien-réparation pour les cordes frottées

8 pour les claviers-accordéons

2 pour les cordes pincées.

Source : Enquête de la Direction Générale des Entreprises (DGE) et de la Chambre Syndicale de la Facture Instrumentale), 2017

© B. Fouquet

LABORATOIRE VÉTÉRIN DÉPARTEMENTAL NOTRE ALIMENTATIO SOUS HAUTE SURVEILLANCE

Du lait ou des chocolats industriels contaminés aux salmonelles, des animaux d'élevage infectés par la peste porcine ou la grippe aviaire, des zoonoses et autres maladies infectieuses émergentes transmises de l'animal à l'homme. Régulièrement, des crises sanitaires à grande échelle viennent semer le doute dans nos assiettes et rappeler notre vulnérabilité aux agents pathogènes.

De la santé des troupeaux à celle des consommateurs, le Laboratoire vétérinaire départemental de l'Isère veille sur la sécurité de toute la chaîne alimentaire. Un service public méconnu et pourtant au cœur de la politique départementale de santé publique et de soutien à l'agriculture iséroise.

Par Elise Arbel-Molas, Annick Berlioz et Véronique Granger

© F. Pattou

© F. Pattou

NAIRE

ON

Avec une capacité de 2 000 analyses par jour, le Laboratoire vétérinaire départemental est armé pour réagir aux crises sanitaires.

© R. Juillet

Une vigilance au quotidien

© F. Pattou

© F. Pattou

Jean-Pierre Barbier, président du Département et Jean Papadopulo, vice-président délégué au Laboratoire départemental et à la santé animale, en visite au laboratoire.

DE LA SANTÉ DES ÉLEVAGES À CELLE DES CONSOMMATEURS

La sécurité alimentaire est aujourd'hui une préoccupation quotidienne des Français et un enjeu majeur de santé publique. À l'heure des élevages industriels et des plats préparés, comment être certain que les règles d'hygiène et la chaîne du froid ont bien été respectées ? Quelle confiance peut-on avoir dans les productions fermières ou artisanales ? L'enjeu est tout aussi essentiel pour les producteurs, qui redoutent de voir une épidémie se propager au sein de leurs troupeaux.

Heureusement, le Laboratoire vétérinaire départemental de l'Isère (en cours de mutualisation avec celui de la Savoie) veille au grain. Bras armé de la politique agricole pour la santé animale et pour la sécurité alimentaire, cet outil, rattaché depuis 1982 au Département, n'a cessé de voir ses missions et compétences s'élargir depuis sa création en 1959. Viande, lait, eau, fromages, plats cuisinés, toute la chaîne alimentaire est désormais soumise à sa vigilance.

Seul laboratoire en Isère habilité à intervenir en matière de santé animale liée à l'élevage agricole, il assure ainsi le dépistage et la surveillance des maladies réglementées (ou permettant aux élevages d'obtenir une certification) et non réglementées, notamment à la demande des éleveurs du Groupement de défense sanitaire (GDS). Chaque année, ce sont ainsi 150 000 bovins, 47 000 ovins et 10 000 caprins qui sont dépistés en Isère par l'intermédiaire des vétérinaires ruraux — y compris tous ceux qui montent et redescendent de nos alpages lors de la transhumance. *"Nous devons être très réactifs, car en cas de suspicion, l'animal infecté doit être isolé rapidement"*, explique Thomas Rambaud, directeur du Laboratoire.

Dans le domaine de l'hygiène alimentaire et de la protection du consommateur, le Laboratoire est aussi le seul laboratoire public : il assure le suivi de la qualité bactériologique des denrées de la production à la distribution. *"Nous avons cinq agents qui se déplacent dans toute l'Isère pour prélever des échantillons chez les producteurs ou dans les cuisines des collèges ou des maisons de retraite. Dans le cadre de ces visites programmées, nous avons aussi un rôle de conseil auprès de nos clients"*, précise Nathalie Crovella, directrice adjointe. Régulièrement, des contrôles peuvent être commandés par la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) en cas d'intoxication alimentaire, pour débusquer la salmonelle ou d'autres bactéries dans les aliments consommés. En cas de mort suspecte d'un animal sauvage ou d'un soupçon de grippe aviaire au sein d'un élevage, des autopsies sont par ailleurs pratiquées, et des prélèvements sont effectués à l'abattoir sur les carcasses. *"Notre cœur de métier, c'est de pouvoir réagir aux crises sanitaires, poursuit Thomas Rambaud. La rapidité et l'adaptabilité sont essentielles, sans compromettre la qualité des résultats de nos analyses : nous sommes accrédités par le Comité français d'Accréditation (COFRAC) sur cinq programmes qui garantissent le respect de normes générales d'organisation et de protocoles d'analyses, ainsi que la traçabilité de toutes les étapes."*

UNE CAPACITÉ D'ANALYSES UNIQUE EN ISÈRE

Le Laboratoire vétérinaire départemental est unique en Isère par sa capacité à traiter en urgence autant d'analyses, en quantité — parfois plus de 2 000 prélèvements par jour — comme en variété d'échantillons. *"C'est une vraie garantie pour les producteurs fermiers, et une raison de plus pour les consommateurs de préférer les produits issus de notre agriculture et de nos artisans locaux"*, conclut Jean Papadopulo, vice-président du Département délégué au Laboratoire départemental et à la santé animale.

Par Véronique Granger

INTERVIEW

UN OUTIL AU SERVICE **DE L'AGRICULTURE**

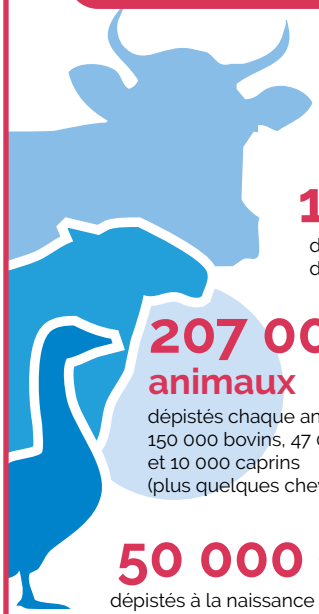
JEAN PAPADOPULO,
VICE-PRÉSIDENT DU DÉPARTEMENT DÉLÉGUÉ
AU LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL ET À LA SANTÉ ANIMALE.

Isère Mag : Vétérinaire de métier, vous connaissez bien toute l'importance du Laboratoire vétérinaire départemental.
Jean Papadopulo : Oui, c'est un outil particulièrement efficace et qui possède un niveau de compétences et d'analyses remarquable, très reconnu dans notre profession. En Isère, le Laboratoire vétérinaire, qui est mutualisé en partie avec celui de la Savoie pour la prophylaxie, est au centre de notre politique de soutien à l'agriculture et à l'élevage. De la naissance de l'animal jusqu'à sa transformation puis à sa distribution dans les cantines, les maisons de retraite, les restaurants ou les étals, il est présent sur toute la chaîne, au profit de la santé humaine.

I. M. : Comment fonctionne-t-il ?
J. P. : C'est un service public financé par une dotation du Département de 1,5 million d'euros par an, complétée par les propres recettes du laboratoire. Au quotidien, il assure des missions de veille sanitaire et de suivi des élevages, pour le contrôle des épidémies notamment. Il a aussi un rôle d'aide au diagnostic pour les vétérinaires et de conseil et d'audit pour les artisans, les producteurs fermiers, la restauration collective. En cas de crise, il passe la vitesse supérieure : il doit sans cesse s'adapter.

I. M. : Quelle est l'ambition du Département pour cet outil ?
J. P. : Notre ambition est de conserver un outil de suivi sanitaire performant, au bénéfice de tous les Isérois et de tous nos élevages. Cela se traduit par les moyens financiers et humains significatifs que nous consacrons au Laboratoire. Tous les Départements ne possèdent pas un tel outil. Mais en Isère, territoire d'élevage et d'agriculture, nous avons fait le choix de conserver ce partenaire essentiel du monde agricole.

Le Laboratoire vétérinaire départemental de l'Isère en chiffres



Création : **1959**

1 200 m²
de locaux (dont 75 % de laboratoires)

Budget : **2,29 M€**
dont 1,5 million d'euros de dotation du Département

23 000
échantillons de nourriture analysés par le pôle hygiène alimentaire (dont 6 550 pour les collèges)

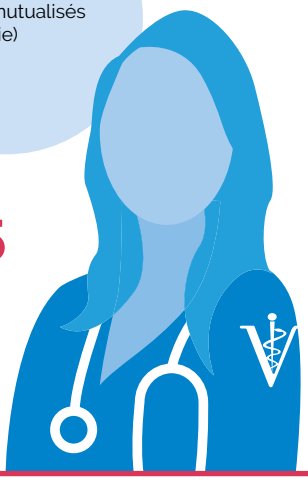
30 salariés
vétérinaires, ingénieurs et techniciens, agents administratifs (dont des postes mutualisés avec la Savoie)

207 000 animaux
dépistés chaque année : 150 000 bovins, 47 000 ovins et 10 000 caprins (plus quelques chevaux)

37 audits
effectués chaque année (laboratoires fermiers, cuisines collectives…)

110 705
analyses de sang réalisées chaque année (dont 31 500 pour la Savoie)

50 000 veaux
dépistés à la naissance pour le virus de la diarrhée virale bovine



© DRE - Département de l'Isère

DE LA FERME À L'ASSIETTE, ILS VEILLENT SUR NOTRE SAN

NATHALIE CROVELLA

DIRECTRICE ADJOINTE DU LABORATOIRE VÉTÉRINAIRE DÉPARTEMENTAL

© F. Pattou

JAMAIS DE ROUTINE

Diplômée de l'École nationale vétérinaire de Nantes, Nathalie Crovella a exercé pendant huit ans dans le privé en clientèle vétérinaire canine avant de rejoindre le LVD de l'Isère en 2014, en tant que responsable technique de la santé animale et depuis, fin novembre 2021, comme directrice adjointe : *"J'encadre 10 agents répartis dans trois unités : sérologie, biologie moléculaire et vétérinaire ; je m'assure de l'organisation optimale des activités pour répondre dans les meilleurs délais. Je valide les résultats des analyses effectuées par les équipes. Je suis aussi quotidiennement en contact avec les vétérinaires et les éleveurs, afin de les aider dans l'interprétation des résultats et proposer d'autres investigations si besoin. Sans oublier le développement des activités (aussi bien d'un point de vue technique que des prestations proposées aux Isérois), le suivi qualité, la gestion des ressources humaines : dans ce métier, il n'y a aucune routine !"*

ROMARIC HERBIN

CHEF CUISINIER AU COLLÈGE FRÉDÉRIC-DARD, À SAINT-CHEF

© D.R.

DES RÈGLES D'HYGIÈNE DRASTIQUES

"Nous servons 600 repas par jour. Respect de la chaîne du froid et du chaud, épluchage des fruits et légumes, découpe de la viande et des fromages… chaque procédé respecte des règles d'hygiène drastiques. Une fois par mois, le Laboratoire vétérinaire départemental vient à l'improviste examiner des plats témoins pour rechercher la présence ou non de bactéries. Il nous remet aussi des lames de surface pour que nous puissions nous assurer du degré de propreté des couverts et des outils, mais aussi tester les produits de désinfection… Tous les deux ans, il procède également à un audit complet pour vérifier l'entretien des locaux et le respect du plan de maîtrise sanitaire, la bible de l'hygiène de la cuisine collective."

FLORENCE MORIZE

DIRECTRICE DE LA LAITERIE DU MONT AIGUILLE, À CLELLES

© D.R.

GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS

"Le fromage est un produit vivant. À toutes les étapes de fabrication, qui vont de l'éleveur au crémier, les occasions de contamination sont possibles, l'apparition de bactéries étant liée à de nombreux facteurs : la bonne maîtrise des technologies, la température du lieu de production, son degré d'humidité", rappelle Florence Morize, qui a repris la Laiterie du mont Aiguille en 2019. Elle propose une gamme d'une dizaine de fromages, ainsi que des yaourts et des desserts lactés. *"La qualité de nos produits est essentielle. Une fois par mois, le Laboratoire vétérinaire départemental vient prélever des échantillons pour rechercher les éventuels germes qui constituent la flore pathogène du lait et s'assurer de la qualité de la pasteurisation. Des analyses du traitement thermique sont effectuées ainsi que des tests de vieillissement pour valider la date limite de consommation. Il est le garant de la qualité sanitaire de nos produits"*

MAX JOSSERAND

ÉLEVEUR ET NÉGOCIANT EN BESTIAUX À SAINT-CASSIEN

© R. Juillet

ÉRADIQUER LES MALADIES

"Je suis un intermédiaire. Mon métier consiste à acheter un animal chez un agriculteur pour le remettre ensuite dans le circuit commercial. C'est-à-dire vers plusieurs destinations : dans un nouvel élevage, à l'exportation, ou en abattoir.
Je dois être très vigilant quant au respect des règles sanitaires. J'ai un vétérinaire référent qui vient régulièrement effectuer des prises de sang pour rechercher les maladies contagieuses les plus fréquentes chez les bovins, comme l'IBR, la FCO, la fièvre Q ou la brucellose. Pour les animaux servant à la reproduction, nous devons effectuer des analyses encore plus poussées, jusqu'à sept maladies différentes pour un même animal. Et pour l'export, nous avons un cahier des charges très strict et différent selon les destinations. Ces contrôles garantissent la santé animale."

TÉ

S'assurer de l'absence d'agents pathogènes, vérifier que la chaîne du froid ou du chaud est respectée, contrôler les matériels et les processus de production alimentaire : le Laboratoire vétérinaire départemental (LVD) est sur tous les fronts !

MARINE PERENON

TECHNICIENNE
EN BACTÉRIOLOGIE
AU LABORATOIRE VÉTÉRINAIRE
DÉPARTEMENTAL

© V. Granger

UNE VIGILANCE DE CHAQUE INSTANT

Des salmonelles dans des diots, de la listeria dans un fromage fermier, de l'Escherichia coli dans un plat cuisiné : *"Des germes pathogènes, nous en trouvons tous les jours dans les échantillons qui nous sont soumis. Certains sont plus ou moins dangereux selon leur type et leur concentration. Parfois, nous devons remonter jusqu'à l'animal pour déterminer la source. Il faut pouvoir agir rapidement"*, confie Marine Perenon. Arrivée en décembre dernier au LVD, la jeune femme, titulaire d'une licence de biologie de l'Université Grenoble Alpes, prend son travail très à cœur : *"Nous devons toujours être hyperattentifs, car une erreur peut avoir des conséquences dramatiques. Mais j'apprécie tout particulièrement de pouvoir aider les producteurs isérois à veiller sur leurs productions."*

ÉRIC DROUHOT

RESTAURATEUR
À SAINT-MARTIN-D'HÈRES

© E. Arbel-Molas

LA QUALITÉ GARANTIE À 100 %

Située en plein cœur du campus universitaire, la sandwicherie Le Camion travaille depuis près de vingt ans en partenariat avec le Laboratoire vétérinaire départemental. Une démarche volontairement engagée par son gérant et propriétaire, Éric Drouhot, fier de pouvoir garantir à sa clientèle une fraîcheur et une qualité de produits optimales. *"Le laboratoire nous a accompagnés au départ pour mettre en place un certain nombre de process s'agissant de l'hygiène alimentaire, depuis la provenance et la traçabilité des produits jusqu'au circuit du froid. Un de leurs techniciens vient ensuite chaque mois procéder à des prélèvements aléatoires pour analyse."*

OLIVIER FERRAND

CHARGÉ DE PROJETS
RESTAURATION AU
DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE

© D.R.

ASSURER LE BON FONCTIONNEMENT DES RESTAURANTS SCOLAIRES

"Le Département gère la restauration scolaire des 97 collèges publics isérois. Ce qui correspond à 37 500 repas par jour. Le Laboratoire vétérinaire départemental nous permet de respecter les normes alimentaires, de vérifier la qualité des aliments et des préparations pour les collégiens, et d'assurer le bon fonctionnement de nos services. Ainsi, un cahier des charges a été mis en place pour former les agents aux bonnes pratiques, comme le contrôle des températures pour éviter la rupture de la chaîne du froid et du chaud. Par ailleurs, et conformément à la réglementation, des techniciens du laboratoire se rendent régulièrement sur place pour passer au peigne fin le matériel et le bâti, mais aussi s'assurer que l'organisation mise en place respecte les règles en vigueur. Un quart des collèges est ainsi inspecté chaque année."

ROBERTO ALCIATI ET HUGO JEANNET

VÉTÉRINAIRES RURAUX
À MONESTIER-DE-CLERMONT

© V. Granger

DES DÉPISTAGES ANNUELS

Après avoir travaillé ensemble dans un cabinet vétérinaire à Vif, Roberto Alciati, 31 ans, et Hugo Jeannet, 27 ans, ont choisi de s'associer pour s'installer à Monestier-de-Clermont en novembre dernier, avec une aide du Département, dans le cadre de son dispositif Isère Véto. Avec 163 élevages, les besoins ne manquent pas dans ce territoire de moyenne montagne : *"L'une de nos missions est de surveiller les maladies réglementées lors de dépistages annuels. Nous sommes mandatés pour cela par les services vétérinaires, en marge de notre activité libérale : le Laboratoire départemental effectue un ramassage des prélèvements chaque semaine. Il est très réactif et efficace : en cas de problème, les résultats nous parviennent toujours très vite, car il faut agir sans délai."*

À écouter sur *isere.fr* dans le podcast "Belvédère".

ZOOM

UNE VEILLE SANITAIRE PERMANENTE CHEZ LES PRODUCTEURS FERMIERS

"Nous travaillons main dans la main avec le Laboratoire vétérinaire départemental pour permettre aux éleveurs de respecter les règles sanitaires européennes", témoigne Frédéric Blanchard, président de l'Association des producteurs fermiers de l'Isère. *"Nous regroupons 210 exploitants. Deux sur trois sont des producteurs fromagers. Le plus gros de notre travail consiste à les aider dans leurs démarches sanitaires souvent plus adaptées à des structures industrielles qu'à de petites unités. L'autre activité importante est de contrôler et de valider leurs procédés de fabrication et d'assurer ainsi une veille sanitaire régulière dans le respect des normes en vigueur. Pour cela, et grâce à un soutien financier du Département, nous avons mis en place un système de ramassage avec le laboratoire permettant de collecter régulièrement les échantillons de leurs transformations fermières et de mutualiser les analyses. En cas de résultat non conforme, l'un de nos techniciens spécialisés se rendra sur place pour chercher l'origine du problème, mettre en place les solutions qui s'imposent et garantir la qualité de nos produits."*

© Noak

Les deux-tiers des sociétaires de l'Association des producteurs fermiers de l'Isère sont des producteurs fromagers. Ils ont besoin d'assurer une veille sanitaire permanente de leurs produits.

FACILITER LE DÉPISTAGE ET LE TRAITEMENT DES MALADIES D'ÉLEVAGE

© F. Pattou

2 000 éleveurs isérois comptent sur le Laboratoire vétérinaire départemental pour garantir la santé de leur cheptel.

"Pour nous, le Laboratoire vétérinaire départemental est un partenaire incontournable dans la prévention, la veille et le traitement des épidémies", affirme Sébastien Simian, président du Groupement de défense sanitaire de l'Isère (GDS) qui représente dans le département plus de 2 000 éleveurs. Créés dans les années 1950, les GDS rassemblent les éleveurs afin d'améliorer la santé animale, réduire les coûts sanitaires, préserver la sécurité alimentaire et favoriser la bonne gestion des exploitations. *"Notre principale mission consiste à surveiller l'émergence des maladies qui se transmettent de l'animal à l'homme (zoonoses) et les maladies réglementées par l'État. Avec l'aide du Laboratoire vétérinaire départemental, nous avons mis en place une organisation efficace : chaque année, entre le 1er novembre et 30 avril, les propriétaires de ruminants doivent faire appel à leur vétérinaire référent pour le dépistage des maladies contagieuses. Nous avons proposé un système qui permet d'acheminer directement les prises de sang des cabinets jusqu'au Laboratoire. En fonction des résultats, nous leur attribuons des aides financières en cas de maladie."*

ZOOM

SURVEILLER L'ÉTAT DE SANTÉ DE LA FAUNE SAUVAGE

© D.R.

Les techniciens du Laboratoire vétérinaire départemental procédant à l'autopsie d'un lynx trouvé mort en forêt de Chartreuse.

Il s'agit d'une autre des grandes missions du Laboratoire vétérinaire départemental, qui travaille en étroite collaboration avec la Fédération départementale des chasseurs de l'Isère et l'Office français de la biodiversité dans le cadre du réseau Sagir. Avec leur concours, il veille à contrôler la qualité sanitaire des viandes de sanglier issues de la chasse et mises sur le marché et, surtout, il assure le suivi épidémiologique des zoonoses, ces maladies et infections dont les agents se transmettent naturellement des animaux sauvages à l'être humain et vice versa. Certaines sont bien connues, comme l'influenza aviaire ou la peste porcine africaine ; d'autres un peu moins, comme la tuberculose, la brucellose ou la trichine. *"Les comportements anormaux d'animaux, les décès suspects, comme les décès groupés, font l'objet de protocoles très rigoureux au niveau national,* explique Sébastien Zimmermann, interlocuteur technique à la Fédération départementale des chasseurs de l'Isère. *En décembre 2022 par exemple, l'autopsie de plusieurs petits prédateurs (renards et blaireaux) a permis de conclure à des cas de maladie de Carré. Dans un autre cas, la fédération des chasseurs a fait analyser par le LVD une centaine d'échantillons de sangliers, finalement tous indemnes de trichine."* Une synergie et une réactivité indispensables pour maîtriser tout risque sanitaire.

QUAND LA DDPP MÈNE L'ENQUÊTE

La noix figurant dans la liste des ingrédients de ces biscuits est-elle bien de la noix de Grenoble comme indiqué ? Ces saucissons fabriqués à la chaîne répondent-ils aux normes sanitaires ? Ce restaurant et ce supermarché respectent-ils la chaîne du froid ? Autant de contrôles routiniers ou d'enquêtes menés par la direction départementale de la protection des populations (DDPP), parmi ses multiples missions de répression des fraudes et de surveillance des produits en vente sur le marché. Fort d'une trentaine d'agents, le service de la qualité et de la sécurité des aliments fait partie des bons clients du Laboratoire vétérinaire départemental : *"Chaque semaine, nous lui envoyons des échantillons et prélèvements,* confie sa responsable, Charlotte Mérel. *En cas de suspicion de toxi-infection alimentaire dans un Ehpad par exemple, quand plusieurs résidents sont tombés malades après l'ingestion d'un repas, nous lui demandons de cibler des germes pathogènes."* Les causes de l'infection identifiées, un rappel des règles et des mesures correctives s'imposent alors. Là encore, la rapidité et la fiabilité des résultats d'analyses sont essentielles !

© F. Pattou

Chaque semaine, la DDPP envoie de nombreux lots d'échantillons alimentaires à analyser au Laboratoire vétérinaire départemental.

LA SKYRACE COMME SI VOUS Y ÉTIEZ !

Les participants de la 8e édition de la Skyrace des Matheysins s'élanceront le 14 mai prochain au départ de la commune de Saint-Honoré avant d'emprunter les sentiers du Taillefer à l'assaut du Tabor ou du Piquet de Nantes.
Cette course majeure, seule manche française de la Coupe du monde de Skyrunning, accueillera les meilleurs athlètes mondiaux, dont Jim Walmsley sur la course de 42 kilomètres et Hillary Gerardi et Noémie Vachon sur la Skyrace.
Pour rappel, le record de la Skyrace (25,3 km et 1 950 mètres de dénivelé positif) est détenu par l'Isérois Sylvain Cachard en 2h15'40" chez les masculins et par la Suédoise Tove Alexandersson en 2h42'23" chez les féminines.
La Skyrace des Matheysins propose également des formats plus accessibles au grand public, à partir de 12 kilomètres, ainsi qu'une course gratuite pour les enfants.
Le Département de l'Isère et l'Athletic Club Matheysin, l'organisateur de la Skyrace, proposeront un suivi de la compétition en direct depuis la page Facebook de la course @SkyRace des Matheysins. Comme s'y vous y étiez !

www.skyrace-des-matheysins.com

Photographie : Justin Galant/Créative production

118

TERROIR

Stéphane Bernard est la quatrième génération de fromagers de la Laiterie du Châtelard.

© F.Pattou

LES FROMAGES DE LA LAITERIE DU CHÂTELARD

À Eydoche, la Laiterie du Châtelard produit des fromages à pâte pressée cuite et non cuite. Fabriquées avec du lait local, les tommes, meules et chevrettes, agréées IS HERE, sont produites selon des techniques de chauffe et d'affinage bien précises. Explications.

"*La fromagerie a été créée en 1939 par mon arrière-grand-père,* raconte avec fierté Stéphane Bernard. *Elle était alors située dans le village, sur la route du Châtelard, d'où son nom.*" En 1991, l'enseigne, devenue Laiterie du Chatelard, s'installe dans la zone d'activité d'Eydoche dans des locaux plus adaptés à son développement. Aujourd'hui, l'entreprise compte une vingtaine de salariés et utilise chaque année 8 millions de litres de lait de vache et 500 000 litres de lait de chèvre, qu'elle achète à 16 producteurs dans un rayon de 20 kilomètres au maximum.

LA FABRICATION

Adepte du circuit court, la laiterie l'est aussi en matière de tempo. Toutes les 48 heures, elle se fournit auprès de ses partenaires en lait trait de vaches principalement montbéliardes. Une fois acheminé, le précieux liquide va suivre une multitude d'opérations avant de devenir fromage. Deux des trois produits phares de la fromagerie, la Tomme du Châtelard et la Chevrette, sont pasteurisés. Stéphane Bernard explique le process : "*Après avoir été stocké et réfrigéré à 4 °C, le lait est chauffé à 72 °C pendant vingt secondes. Une fois redescendu à 32 °C, il est monté dans les cuves de fabrication. C'est là que commence sa phase de maturation. Après ajout de ferments, on le laisse maturer pendant 45 minutes, puis on ajoute la présure pour cailler le lait, c'est-à-dire le transformer en un gel lisse et homogène. Il est ensuite découpé en morceaux dans la cuve par de grandes lames pour donner des grains de caillé.*" En fonction de leur taille, la pâte sera plus ou moins humide, donc plus ou moins ferme. Dernière étape avant la mise en moule, l'égouttage en cuve permet, elle aussi, de jouer sur l'aspect final du fromage.

DES FROMAGES DISTINGUÉS

La Tomme du Châtelard et la Chevrette sont affinées pendant quatre semaines avant d'être mises à la vente. La Meule peut rester en cave un an. "*Mais guère plus longtemps,* précise Stéphane Bernard, *car notre clientèle ne cherche pas des fromages au goût trop prononcé.*" Si la Meule ravit les gourmets avec son côté ferme et ses arômes de noisette, ce sont les fromages pasteurisés qui sont les plus prisés des familles : fruités, souples et onctueux, avec « de la pâte », ils sont des habitués des podiums du Concours général agricole. La Tomme du Châtelard y a ainsi remporté une médaille d'argent l'an dernier, après le bronze en 2020 et 2015, et la Chevrette s'est illustrée en 2017. "*Depuis deux ans, les clients se soucient davantage de l'origine de ce qu'ils achètent*, constate Stéphane. *Cela se ressent sur la production, avec une hausse continue de notre production de tomme.*"

Contacts : Laiterie du Châtelard, 04 76 55 54 14. bernard-laiterie.business.site

Par Frédéric Baert

OÙ LES TROUVER ?

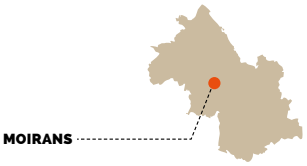
© F.Pattou

Tomme, Meule du Châtelard, tommettes, Chevrette, Fondant de chèvre (pour les raclettes), agréées IS HERE, sont disponibles dans de nombreux supermarchés isérois ainsi qu'en vente directe au magasin de la fromagerie, 31 route de la Rivoire, à Eydoche, près de La Côte-Saint-André.

Nos produits IS HERE LOCAL ETHIQUE RESPONSABLE

Retrouvez produits et producteurs sur nosproduits-ishere.fr + tous les lieux de vente

DES LÉGUMES « BIO À CROQUER » !



À Moirans, Vincent Personnaz, ancien cuisinier de métier, cultive de savoureux légumes bio, agréés IS HERE. Son leitmotiv : l'amour des bons produits et le plaisir des consommateurs. Ses légumes sont vendus en direct ou à une plateforme locale qui fournit les collèges isérois.

© R.Juillet

Aux côtés de Vincent Personnaz, maraîcher à Moirans, Stéphane Dupard, chef de production de cuisine mutualisée qui prépare 5 200 repas par jour pour 11 collèges du territoire et 7 écoles de Saint-Égrève.

Ancien cuisinier dans des palaces, Vincent Personnaz est un amoureux du goût et des bons produits. En 2009, il décide de devenir son propre chef et s'installe en tant que maraîcher en agriculture biologique sur la ferme familiale où vivent encore ses parents. Une reconversion professionnelle, au terme d'une formation continue pour adultes, qu'il n'a jamais regrettée malgré un travail physique intense. Située dans la plaine de Moirans, son exploitation s'étend aujourd'hui sur 5 hectares, dont 3 000 mètres carrés de serres et un demi-hectare de noyers et autres vergers. Des parcelles morcelées avec des produits diversifiés, entre serres et pleins champs : ici, de la mâche ; là, des courges, des pommes de terre ou des carottes…

> LA CULTURE

Au total, Vincent cultive une cinquantaine de variétés de légumes entre janvier et décembre, plus quelques-unes de fruits (qui représentent de 10 à 15 % de son chiffre d'affaires). Il est assisté de son père, en tant qu'aide familial, et de trois saisonniers. Sur le terrain au quotidien, il connaît ses plantations, ses parcelles et leurs particularités sur le bout des doigts. Les serres sont non chauffées, bien sûr. Vincent produit une partie de ses plans et en achète aussi. Salades, choux, betteraves, panais, tomates, melons, fraises, framboises, pommes, noix… Au fil des saisons, c'est une mosaïque de formes, de parfums et de couleurs. Le tout cultivé à 100 % en agriculture paysanne biologique. "*J'en transforme seulement une petite partie : du coulis de tomate, de la confiture de fraise, du jus de pomme et de l'huile de noix que je fais faire à façon*", explique le maraîcher. L'essentiel des produits est vendu brut et en circuit court.

> OÙ LES TROUVER ?

Tout est écoulé dans la région, pour une consommation responsable. Ses légumes se retrouvent sur les marchés de producteurs de Fontaine (le mercredi après-midi), de Saint-Égrève (le jeudi soir) et au sein des associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) de Noyarey et des Maisons des habitants Georges-Sand et Romain-Rolland à Fontaine. Il livre également la plateforme d'approvisionnement AB Épluche, qui regroupe des producteurs pour répondre aux appels d'offres de la restauration collective, notamment celles des collèges isérois, gérés par le Département. "*Cette légumerie simplifie la vie des cuisiniers en les approvisionnant en produits crus déjà épluchés, râpés ou découpés prêts à cuire*", se réjouit Stéphane Dupard, chef de production de la cuisine mutualisée de Saint-Égrève. Vincent leur livre notamment des pommes de terre, des choux rouges ou des betteraves, selon les besoins. Autant de bons produits qui se retrouvent dans l'assiette des collégiens.

Par Sandrine Anselmetti

ZOOM

DES PRODUITS LOCAUX ET BIO DANS LES COLLÈGES

Chaque jour, 37 500 collégiens isérois prennent leur repas dans l'un des 97 collèges publics gérés par le Département. Un maximum de plats sont faits « maison », avec le plus possible de produits locaux et bio. Aujourd'hui, les assiettes sont garnies à 33 % de produits locaux et à 26 % d'ingrédients bio. Trois principales plateformes de distribution assurent l'approvisionnement : ReColTer, Mangez Bio Isère et la légumerie AB Épluche, ainsi que l'association Les Éleveurs de saveurs iséroises et un artisan charcutier, Motte Viandes. Quels que soient leur quotient familial et le nombre de repas pris par semaine à la cantine, les collégiens isérois bénéficient du tarif unique de 2 euros.

Nos produits IS HERE — LOCAL ETHIQUE RESPONSABLE

Retrouvez produits et producteurs sur nosproduits-ishere.fr
⊕ tous les lieux de vente

LE VAL D'AINAN
LE TERRITOIRE AUX SEPT CHÂTEAUX

Le printemps est la saison idéale pour découvrir le Val d'Ainan. Tout en courbes, ce territoire recèle de nombreuses richesses naturelles et patrimoniales à découvrir à pied ou à vélo.

On l'appelle « la petite Suisse du Dauphiné ». Avec ses maisons de maître recouvertes de tuiles en écailles, nichées dans une campagne paisible et vallonnée, le Val d'Ainan dévoile ses richesses avec beaucoup de retenue. Sillonné par l'Ainan, rivière qui prend sa source à Chirens, le territoire compte 12 communes réparties au sein du triangle Lyon-Grenoble-Chambéry. La plus importante, Saint-Geoire-en-Valdaine, village de 2 500 âmes, a été classée « Site patrimonial remarquable » par le ministère de la Culture en décembre 2022. Parmi ses trésors, une église du XII[e] siècle et sept châteaux, dont trois peuvent être visités. Le plus ancien, accessible uniquement à pied, est celui de Saint-Geoire. Il a été édifié autour de 1030 par Sibaud I[er], l'un des premiers membres de la lignée des Clermont, une noble famille originaire de Chirens. Il a été entièrement reconstruit au XIX[e] siècle dans le style néo-Renaissance. Son parc offre une vue imprenable sur la plaine et les forêts. À proximité se situe le château de Longpra, typique de l'architecture dauphinoise du XVIII[e] siècle. Les amoureux du patrimoine pourront aussi franchir les portes de la mairie, ancienne abbaye royale bénédictine construite au XIII[e] siècle par la famille de Clermont. Selon la légende, elle aurait servi de commanderie à l'ordre des Templiers. Les autres domaines, la Lambertière, la Rochette et l'Étergne sont des propriétés privées.

UN PASSÉ INDUSTRIEL AUJOURD'HUI REVISITÉ

Saint-Geoire-en-Valdaine est aussi le point de départ de nombreuses balades qui permettent de découvrir de jolis villages parsemés de fermes et de maisons traditionnelles en pisé. Certaines bâtisses témoignent d'une activité industrielle importante. Au XIX[e] siècle, le Val d'Ainan était le creuset du travail de la soie. Aujourd'hui, il fait toujours preuve de vitalité. En 2005, Catherine Dereume s'est installée dans une ancienne usine de tissage pour créer sa brasserie. Elle propose une vingtaine de bières, dont quatre labellisées ISHERE. Les ventes sont réalisées sur place, mais aussi en caves et en épiceries. Autre fleuron gustatif local : la biscuiterie Louvat. Créée en 1954, cette entreprise artisanale a été reprise en 2020 par Christelle Ivangine-Bogey qui a renouvelé 50 % de la gamme autour du salé et du sucré. Elle propose aussi des biscuits antigaspi avec des brisures retravaillées.

UNE NATURE PRÉSERVÉE

Partout, les activités pastorales et agricoles sont encore actives. Elles ont façonné le paysage qui a su garder son authenticité. Au fond de la vallée, les marais du Val d'Ainan, vestiges de l'époque glaciaire, constituent un important site de nidification pour les oiseaux notamment. Le Département de l'Isère gère cet espace naturel sensible avec les communes de Chirens et de Massieu, les propriétaires et des associations d'usagers. Enfin, une dernière manière de découvrir ce territoire est d'emprunter la Via Sancti Martini : sur 25 kilomètres, un chemin de grande itinérance suit les traces de saint Martin, évêque de Tours au IV[e] siècle, connu pour avoir partagé son manteau avec un défavorisé transi de froid.

Par Annick Berlioz

© F. Pattou

1

© D.R.
2

© D.R.
3

© F. Pattou
4

1 > Le Val d'Ainan, surnommée la petite Suisse du Dauphiné, est une ancienne vallée glacière qui s'étire de Chirens à Saint-Geoire-en-Valdaine.

2 > Bâti au Moyen-Âge, le château de Saint-Geoire a entièrement été reconstruit au XIXe siècle dans le style néo-renaissance.

3 > La mairie de Saint-Geoire-en-Valdaine, ancienne abbaye royale bénédictine, aurait servi de commanderie à l'ordre des Templiers.

4 > Le château de Longpra est considéré comme l'un des plus beaux châteaux du Val d'Ainan.

5 > Le paysage est parsemé de fermes et de maisons traditionnelles en pisé.

6 > Christelle Ivangine-Bogey a repris en 2020 la célèbre biscuiterie Louvat.

7 > À Saint-Geoire-en-Valdaine, Catherine Dereume et ses trois salariées produisent une bière artisanale, La Dauphine.

8 > En fond de la vallée, l'ENS des marais du Val d'Ainan s'étend sur 380 hectares. On peut découvrir sa faune et sa flore à pied ou en VTT.

Pour en savoir plus :
tourisme.paysvoironnais.com
biodiversite.isere.fr

© A. David
5

© Louvat
6

© S. Anselmetti
7

© Agence Uropa
8

CES PAPILLONS QUI FONT LE PRINTEMPS

Dès que les jours se font plus doux, ils dévoilent leurs superbes couleurs. À peine sortis de leur léthargie hivernale ou de leur chrysalide, les tout premiers papillons égayent l'horizon de leur vol léger. Rencontre avec ces éclaireurs qui annoncent le retour du printemps.

Un papillon ne fait pas le printemps ? Il annonce tout du moins le proche retour de la belle saison. En Isère, les premiers voltigeurs montrent le bout de leurs ailes colorées dès mars. Sur les 260 espèces de papillons de jour recensées en France, 202 sont présentes en Isère – l'un des départements les plus riches du pays en termes de diversité –, dont une vingtaine s'observe avant le mois d'avril. Parmi ces éclaireurs, certains ont passé l'hiver à l'état adulte, d'autres à l'état larvaire. En effet, les papillons vivent toute l'année : sous forme d'œufs, de chenilles, de chrysalides ou d'imagos (adultes). Selon les espèces, les stratégies pour passer l'hiver sont donc diverses.

PETIT MAIS COSTAUD

Le citron, par exemple, hiverne au stade adulte, à l'abri dans les bois, les granges, les remises, sous une feuille… Il fait partie des papillons les plus précoces et les plus répandus. On peut l'apercevoir en plaine comme à 2 000 mètres d'altitude. Grâce à l'antigel naturel qu'il produit dans sa circulation sanguine, il peut survivre à des températures allant jusqu'à – 20 °C ! Alors que d'autres papillons ne vivent que quelques jours ou semaines, le citron peut vivre jusqu'à 12 mois. L'adulte « naît » en juin. Il se nourrit, puis se cache pour estiver, c'est-à-dire se protéger des fortes chaleurs, en se réfugiant dans des zones ombragées (sous-bois, lierre feuillu, surplomb rocheux…) où il reste tapi jusqu'au début de l'automne. Ensuite, il profite des dernières fleurs pour reconstituer des réserves avant d'hiverner. Suivant les années, le citron refait surface en février ou mars, lorsque les températures atteignent environ 14 °C. Le mâle se met alors en quête d'une femelle à féconder. S'ensuivent la ponte, puis les chenilles, les chrysalides… et les adultes de la nouvelle génération émergent à leur tour en juin. En Isère, le citron est le papillon qui vit le plus longtemps à l'état adulte. Autre stratégie : certaines espèces passent l'hiver métamorphosées dans une chrysalide, prête à émerger pour déployer leurs ailes dès les premiers beaux jours, telle l'aurore. D'autres migrent, comme les oiseaux, mais sur plusieurs générations, tel le vulcain qui est de retour au début du printemps.

PAS VU, PAS PRIS

Pour survivre, la plupart des papillons ont développé d'étonnantes techniques de défense contre les prédateurs. Certains ont opté pour le camouflage : grâce à la découpe et à la couleur du revers de leurs ailes, ils parviennent à se rendre presque invisibles dans leur environnement. D'autres intimident leurs prédateurs grâce à un leurre, comme le paon-du-jour qui ouvre brusquement ses ailes rouges dont les ocelles (taches de couleur arrondies) imitent les yeux d'un animal plus gros. Le paon-du-jour, comme le morio, est aussi capable d'émettre des sons en ouvrant ses ailes, une sorte de cliquetis qui font fuir les petits rongeurs. Autant de stratagèmes pour atteindre la fin de l'hiver et être les premiers à égayer jardins et lisières de forêt ensoleillées, où ils pourront se nourrir et assurer le renouvellement des générations.

Plus d'infos : guide de reconnaissance des papillons sur www.sciences-participatives-au-jardin.org

Par Sandrine Anselmetti

Le paon-du-jour sort de son hivernation dès mars. Il est reconnaissable aux taches rondes sur ses ailes, appelées ocelles, qui rappellent celles des plumes de paon, d'où son nom. Ces marques, évoquant les yeux d'un chat, servent à intimider ses prédateurs.

© Adobestock

© Adobestock
1

© Adobestock
2

© Adobestock
3

© Adobestock
4

© Adobestock
5

© Y.Baillet
6

1 > Le citron est l'un des papillons les plus précoces et les plus répandus. Il tient son nom de sa couleur : jaune citron pour le mâle et jaune clair tirant sur le vert pour la femelle, plus discrète aux yeux des prédateurs. La forme de ses ailes, dont les lignes imitent les nervures d'une feuille, participe à son camouflage.

2 > Pouvant atteindre 9 cm d'envergure, le flambé est l'un des plus grands papillons de jour. Il fait partie des rares espèces en France qui possèdent un filament prolongeant leurs ailes postérieures, à l'instar des espèces tropicales.

3 > L'extrémité orangée des ailes de l'aurore mâle évoque un lever de soleil, d'où son nom poétique. La femelle, elle, possède des ailes blanches à pointes noires, la rendant moins visible des prédateurs. Marbré de vert, le dessous des ailes de ce joli papillon le rend presque imperceptible lorsqu'il est posé sur la végétation ailes repliées.

4 > Sentinelle du réchauffement climatique, le morio a presque disparu des plaines de l'Isère pour prendre de l'altitude dans les vallées alpines. Comme le citron, il a une longévité d'environ onze mois, très rare chez les papillons.

5-6 > Le robert-le-diable, parfois surnommé « papillon feuille », possède des ailes orangées très découpées évoquant la forme d'une feuille morte. Quand elles sont fermées, leur couleur brun grisâtre lui offre un excellent camouflage sur une branche d'arbre.

ZOOM

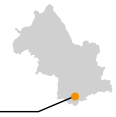
CONNAÎTRE POUR MIEUX PROTÉGER

Depuis 2019, le Département de l'Isère effectue un suivi des populations de papillons sur les espaces naturels sensibles (ENS) de la tourbière du Peuil, des Écouges et du marais de Montfort. L'objectif est de connaître l'ensemble des espèces de chaque milieu et d'évaluer la qualité des actions de conservation. On dénombre en moyenne une quarantaine d'espèces différentes par ENS.

REPÈRES

FAUCHAGE RAISONNÉ, NATURE PRÉSERVÉE

En Isère, la pratique du fauchage raisonné sur les bords des routes départementales vise à préserver la biodiversité. Il s'agit de ne faucher que le strict nécessaire pour garantir la sécurité des usagers, mais aussi d'organiser un fauchage plus tardif (et sans produits phytosanitaires). Cela permet aux insectes de se nourrir plus longtemps. L'ortie, par exemple, propose le gîte et le couvert à une trentaine d'espèces de papillons, comme le paon-du-jour et le robert-le-diable. Certaines ne pondent même que sur des feuilles d'ortie. Espèces végétales et animales sont donc étroitement liées.



MENS

CITÉ GOURMANDE ET CONVIVIALE

Attractive, la capitale du Trièves joue bien son rôle pour tout un bassin de vie. S'y ajoutent résidents secondaires et touristes attachés à ce bourg de montagne, préservé et dynamique à la fois.

Samedi matin sous la halle historique du centre-bourg, c'est le marché, une sympathique animation appréciée des nombreux habitués. On discute devant les étals des producteurs locaux. On se régale avec des galettes chaudes tartinées d'un délicieux houmous à la farine de pois chiche du Trièves. Avec le Dévoluy en toile de fond, ce bourg de montagne bénéficie d'un environnement somptueux et d'un bon capital de séduction. Évoquez Mens et on vous parle de la bouffette, spécialité pâtissière locale aussi emblématique que les maisons avec leurs engrangeous, fenêtres de toit pour monter le foin dans les greniers, et leur toiture en tuiles écailles qui annoncent déjà la Provence.

UNE VIE RURALE PRÉSERVÉE ET DES LIENS SOCIAUX

Dès l'origine, à l'époque romaine, Mens a une fonction d'échanges. Au Moyen-Âge, le travail du chanvre, de la laine et du fer occupait les artisans tandis que les éleveurs se retrouvaient lors de grands marchés aux bestiaux. Au milieu du XX[e] siècle, l'exode rural touche la commune. Une tendance qui s'est inversée depuis autour d'une nouvelle agriculture, d'un tourisme doux et de nouvelles communications, sans oublier l'attrait d'un cadre de vie naturel et protégé. Et la vie rurale perdure. Le lien social se vit au quotidien, sur les ondes avec Radio Dragon, radio associative locale, comme au sein des corporations – les deux bouchers mensois s'affichent plus dans l'entraide que dans la concurrence et les deux brasseurs partagent leur matériel. Les liens se tissent autour d'échanges de graines, de recettes et de projets communs, entre producteurs et consommateurs, entre lecteurs et auteurs. Liens aussi entre les générations, avec l'ouverture, en 2020, par Nadine Gros, de Label Vie Résidence senior dans une belle bâtisse historique du centre-ville, un bijou d'intégration, où les anciens bénéficient d'un environnement et de services remarquables.

UNE VITALITÉ MARIANT TRADITION ET INNOVATION

À Mens, vous croisez une collection de vélos vintage en route pour le marché, l'école, le potager… Comme si chaque habitant avait son deux-roues personnalisé, coloré, bricolé. L'œuvre de Re-Cycle-Art, un atelier associatif de réparation. Cette dynamique humaine suppose une pépinière d'habitants engagés et d'entreprises innovantes. Émergent des personnages comme Raphaël Sarfati, alias Rafi, le libraire-cuisinier de La Palpitante, Loïc Gaden avec ses bus haut de gamme pour la tournée des artistes, ou encore Margot Schweblin au sein de La Graffeuse… Des figures locales qui s'ajoutent à celles déjà un peu plus « installées », comme Éric Marcou, le boucher, ou encore Véronique Menvielle-Chabert, la nouvelle présidente du festival Mens Alors ! « Petite ville de demain », Mens affiche une belle vitalité.

Par Corine Lacrampe

Adossée au Châtel ou Bonnet de Calvin (à gauche) et à l'Obiou (à droite), Mens, capitale historique du Trièves, compte 1 400 habitants.

© Noak

1

© Noak

2

© Noak

3

1 > Place de la mairie, un jour de marché, avec sa fontaine inscrite au titre des monuments historiques.

2 > La halle du XV[e] siècle, un des lieux de convivialité préférés des Mensois.

3 > Une rue piétonne dans le vieux bourg avec en arrière-plan le clocher du temple et le mont-Aiguille.

+ d'infos sur www.iseremag.fr

© Noak

UNE RURALITÉ VIVANTE, INVENTIVE ET PARTICULIÈREMENT ATTRACTIVE

DYNAMIQUE

POUR UNE ÉCONOMIE DURABLE

Mens a résisté aux grandes surfaces. Moyennant quoi, la consommation locale s'articule autour des circuits courts. L'agriculture, l'élevage, la transformation de produits locaux ou encore le renouveau de la viticulture dynamisent la filière. La récolte des potagers familiaux vient en complément. Terre vivante, centre d'écologie en pratique, à deux pas du village, montre l'exemple. Autre point fort, les anciens

© Noak

soutiennent les nouveaux venus aux projets innovants et leur font une place. Une ouverture d'esprit et une bienveillance qui participent à dynamiser le territoire. Une citoyenneté vivante se développe grâce à la mutualisation des matériels, des idées et/ou des locaux. Dans cet esprit, La Fabrique du Trièves, boutique associative du centre-ville, donne de la visibilité à de petits producteurs et artisans locaux dans le cadre d'une économie durable et solidaire. Bien représentatif aussi de ce mouvement, Bombyx, ancienne usine de soie reconvertie en ateliers associatifs, développe des pratiques écologiques autour du recyclage et de la création artistique.

FIGURES D'ICI

© Noak

1 > **Éric Marcou,** sympathique commerçant du centre-ville, boucher-charcutier de pays et figure locale, participe avec gouaille et passion au bonheur de vivre et de bien manger à Mens. Une adresse réputée, où locaux et visiteurs font provision.

2 > **Sarah Fechtenbaum,** jeune viticultrice et astrophysicienne, reprend le domaine expérimental des P'tits Ballons, implanté par Pascale Barbe en 2016 pour la renaissance du vignoble et des cépages locaux. lesptitsballons.com

3 > **Adrien Dumont et Gisèle Valet,** fondateurs de « Mémé dans les orties », concoctent tisanes et cosmétiques à base de plantes médicinales dans leur atelier de L'Abreuvoir, entre les brasseurs et le torréfacteur de café. memedanslesorties.org

RACINES

LA BOUFFETTE DE MENS ET LE CAFÉ DES ARTS

© Noak

Deux petites génoises rondes et tendres, fourrées d'une crème blanche très sucrée et fondante, la bouffette est un délice. Une mendiante en aurait donné la recette à Hyacinthe Auguste Baup (1829-1899), pâtissier-confiseur, en remerciement de sa charité. La marque fut déposée en 1926. Aujourd'hui, Bernard Perrier compose les mêmes bouffettes, à la minute, dans son arrière-boutique.

Le Café des arts de Mens cumule patrimoine remarquable et convivialité. Établissement classé à l'inventaire des monuments historiques pour ses peintures murales de 1896, ses boiseries et devantures de 1856, c'est de longue date un lieu de ralliement. On vient boire le café ou l'apéritif et partager une cuisine fraîche dans ce bistrot de pays où l'ambiance est toujours chaleureuse.

LE CANTON DE MATHEYSINE-TRIÈVES

Frédérique Puissat, conseillère municipale de Château-Bernard, sénatrice, et Fabien Mulyk, maire de Corps, sont les conseillers départementaux du canton Matheysine-Trièves qui compte 71 communes et près de 30 000 habitants. Parmi les dossiers qu'ils ont portés ou soutenus figurent la remise en route du Petit train de La Mure, la sécurisation de la RD 1075 menant au col de Lus, les aides aux communes pour leurs projets d'aménagement (rénovation d'écoles, création de structures d'accueil pour la petite enfance…), la modernisation des 4 collèges du canton et le soutien à l'agriculture et à l'économie de montagne. Les personnes âgées ne sont pas oubliées avec une attention particulière portée à la création de structures d'accueil et au développement de services de soin à domicile. Enfin, l'accompagnement des maisons de santé, visant à conforter le personnel médical en place, contribue à renforcer le maillage du canton.

REPÈRES

- **1 400** habitants.
- **612 m**, l'altitude minimale, **755 m**, l'altitude du village, **1 929 m**, l'altitude maximale.
- **55 km** au sud de Grenoble.
- **1889** première mention de la Bouffette de Mens (marque déposée en **1926**).
- **1994** implantation de Terre vivante, centre d'écologie pratique, de formation et d'expérimentations.

POUR UN **CHAUFFAGE RENOUVELABLE**

Le Département vient de mettre en place, avec l'appui technique de l'Ageden, le Contrat chaleur renouvelable de l'Isère. À la clé ? Des conseils gratuits et des aides pour favoriser le développement des énergies thermiques renouvelables en Isère. Pour qui ? Pourquoi ? Présentation.

© Adobe Stock

Solaire, géothermie, biomasse… le Département de l'Isère aide les collectivités, bailleurs sociaux, entreprises, établissements de santé… à chauffer leurs bâtiments avec des énergies renouvelables.

Selon le ministère de la Transition écologique, près de la moitié de l'énergie produite en France est utilisée pour créer de la chaleur (chauffage, eau chaude sanitaire…) et 61 % de celle-ci est issue des combustibles fossiles, pétrole, gaz naturel, charbon… À l'heure où le prix de l'énergie s'envole – et où les gros émetteurs de gaz à effet de serre sont montrés du doigt –, de nombreux dispositifs sont mis en œuvre pour réduire notre consommation énergétique et lutter ainsi contre le réchauffement climatique. Parmi ceux-ci, le Contrat chaleur renouvelable de l'Isère, porté depuis fin 2022 par le Département.

Un dispositif réservé aux collectivités, bailleurs sociaux, entreprises…

Ce dispositif invite à remplacer partout où cela est possible des installations de production de chaleur utilisant des énergies fossiles, comme une chaudière au fioul, par un système favorisant des énergies thermiques renouvelables : biomasse (bois granulés ou bois déchiqueté), réseau de chaleur, géothermie, solaire thermique… Ce contrat s'adresse exclusivement aux communes, aux établissements publics de coopération intercommunale, aux établissements de santé, aux bailleurs sociaux et privés (copropriétés), aux associations et aux entreprises agricoles, industrielles et de service. Pour en bénéficier, comment procéder ? Le Département coordonne les projets, même de petite taille, et instruit les demandes de subvention auprès de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) qui gère le Fonds chaleur*. Et c'est l'Association pour une gestion durable de l'énergie (Ageden) qui est l'interlocuteur privilégié des structures publiques et privées et la porte d'entrée pour toutes les demandes de conseil. Le dispositif prévoit un accompagnement gratuit (prospection, analyse d'opportunité, suivi du projet initial jusqu'à un an après la mise en service…), des aides à la décision à hauteur de 70 % (études, assistance à maîtrise d'ouvrage…) et des aides aux investissements pouvant aller jusqu'à 80 % pour les collectivités dans certains cas. Tout le département de l'Isère est concerné par cette démarche, à l'exception de la métropole de Grenoble, de la communauté d'agglomération du Pays voironnais et de la communauté de communes Cœur de Chartreuse, qui portent déjà leurs propres contrats.

** Le Fonds chaleur est l'un des outils mis en place par l'État pour atteindre 32 % d'énergies renouvelables en France d'ici à 2030.*

Par Richard Juillet

PRATIQUE

Comment effectuer la demande ?
Contactez l'AGEDEN, **04 76 23 53 50, achevillon@ageden38.org**

ZOOM

VINCENT CHRIQUI,
vice-président du Département en charge de la transition écologique

RÉDUIRE LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE

Premier partenaire des communes et intercommunalités, le Département les accompagne dans leurs projets de rénovation énergétique des bâtiments et de réseaux de chaleur à travers sa Stratégie Air Climat Énergie, votée en 2018. De son côté, le Département a déjà réduit de 4 % ses propres émissions de gaz à effet de serre et poursuit l'objectif d'une baisse de 10 % de plus d'ici à 2028. Pour y parvenir, de nombreuses actions sont menées, comme les travaux d'isolation et de réhabilitation des collèges, la rénovation thermique de l'hôtel du Département ou encore l'opération « Un arbre, un habitant en Isère» qui poursuit l'objectif de planter plus d'un million d'arbres en Isère d'ici à 2028.

QUAND LE TRAVAIL DEVIENT ÉDUCATIF !

+ de vidéos sur www.iseremag.fr

Au titre de sa politique enfance et famille, le Département soutient de nombreux chantiers éducatifs en Isère. Mis en œuvre par des structures de prévention spécialisée, ils permettent aux jeunes en rupture de retrouver une dynamique dans leur parcours d'insertion.

En 2021, 1509 chantiers éducatifs ont été réalisés et 850 jeunes mobilisés avec l'aide du Département. Comme ici avec Synergie, l'une des trois structures partenaires.

©F.Pattou

"Maintenant, je me sens mieux armé pour me vendre auprès d'un employeur et lui prouver que je sais travailler. J'ai pris conscience que je pouvais réaliser des tâches complexes", témoigne Jonathan, 18 ans. Sorti du système scolaire à 16 ans, sans aucune qualification, le jeune homme avait du mal à trouver un emploi. Pour lui donner un coup de pouce, son éducateur de prévention lui a proposé un chantier éducatif. Véritables tremplins pour l'insertion, ces contrats de courte durée (une à deux semaines en moyenne) s'adressent à des 16-25 ans en rupture sociale déscolarisés ou en décrochage scolaire. Rénovation de mobilier urbain, entretien d'espaces verts, peinture de cages d'escalier, il s'agit de véritables mises en situation de travail dont l'enjeu est autant pédagogique que socio-éducatif. Durant toute la durée du chantier, les jeunes sont épaulés par un encadrant technique qualifié qui leur propose un espace de médiation sociale propice à l'appréhension du travail en équipe, au respect des horaires et des consignes. Outre l'apprentissage de savoir-faire techniques, l'objectif est avant tout de permettre aux jeunes d'acquérir des savoir-être, de retrouver des repères et de reprendre confiance en eux dans un cadre sécurisant. *"Ils sont rémunérés au Smic horaire. Ce qui leur permet de se faire un peu d'argent de poche pour leur permis de conduire, par exemple, et d'être ainsi plus mobiles pour un emploi. Ils doivent fournir un travail de qualité. Notre clientèle est constituée en grande partie de collectivités, d'associations, de bailleurs sociaux, mais aussi de particuliers qui ont des exigences"*, souligne Patrick Marcellin-Gros, directeur de Synergie Chantiers éducatifs qui met en place ces chantiers pour le compte de l'Apase et du Codase, deux associations de prévention spécialisée qui interviennent dans le Sud-Isère. Le bailleur social Alpes Isère Habitat lui fait régulièrement appel pour des travaux d'entretien. *"L'action sociale fait partie de notre ADN. En s'adressant à des associations de prévention spécialisée, nous donnons une chance à des jeunes en difficulté"*, témoigne Virginie Grenier-Blanchard, directrice territoriale. Mais le dispositif n'est pas une fin en soi. À l'issue de chaque chantier, un bilan est effectué avec le jeune et son référent, impulsant une dynamique pour la plupart d'entre eux, tant sur le plan social que vers une formation ou un emploi. *"Parfois, plusieurs chantiers sont nécessaires. Mais ce qui est sûr, c'est que ces contrats servent souvent de déclic pour les aider à se construire"*, conclut Pascal Jourdan, cadre technique des chantiers éducatifs du Prado dans le Nord-Isère.

Remobiliser les jeunes dans un cadre sécurisant

Par Annick Berlioz

ZOOM

MARTINE KOHLY

vice-présidente en charge de l'enfance, de la famille, de la jeunesse et des sports

850 JEUNES MOBILISÉS EN 2021

Chaque année en France, près de 130 000 jeunes de 18 à 24 ans quittent l'école sans diplôme. En 2021 pour consolider l'accompagnement socio-éducatif mis en œuvre dans le cadre des chantiers éducatifs, le Département a apporté un soutien financier de 350 000 euros aux trois structures de prévention spécialisée qui couvrent ce territoire : Synergie Chantiers éducatifs pour le Sud-Isère, le Prado pour le Nord-Isère et Prévenir pour Bièvre-Liers et l'Isère rhodanienne. En tant que donneur d'ordre, le Département leur fait appel pour des travaux d'entretien, notamment dans les collèges et ses équipements. En 2021, 1 509 chantiers éducatifs ont été réalisés et 850 jeunes mobilisés.

AIDE À DOMICILE
DES SALARIÉS PLUS AUTONOMES

Peu valorisés, parfois difficiles, les métiers de l'aide à domicile manquent de bras. Depuis cette année, le Département soutient financièrement les structures qui offrent de meilleures conditions de travail à leurs salariés.

©F.Pattou

Alexia Joubert, auxiliaire de vie pour le compte de l'association SEVE, accompagne Walter Ablancourt, tétraplégique, dans tous les gestes du quotidien.

"*Depuis la nouvelle organisation, nommée Étoile, on travaille un week-end sur trois, contre un sur deux auparavant. On finit à 20 heures deux soirs par semaine et les interventions sont sectorisées pour éviter les longs trajets. Nous sommes aussi davantage solidaires entre nous. Si l'une de nos collègues est malade, on se concerte pour la remplacer. Des réunions nous aident également à échanger sur les situations difficiles et à nous donner des conseils mutuellement. On se sent moins isolées*", témoigne Alexia Joubert, auxiliaire de vie pour le compte de l'association Seve de Bourgoin-Jallieu. En 2018, ce service d'accompagnement et d'aide à domicile (Saad) a décidé de mettre en place une nouvelle méthode de management pour fidéliser ses salariés. Inspiré du modèle néerlandais des communautés de soins infirmiers Buurtzorg, le principe consiste à leur offrir davantage d'autonomie dans la gestion de leur travail et de leur emploi du temps. Car, bien qu'indispensable, la filière peine à recruter et souffre d'un turnover important. Le métier est difficile moralement et physiquement. Les salariés interviennent chez des personnes de plus en plus âgées ou en situation de handicap, avec les besoins qui évoluent constamment. "*Le bon fonctionnement des Saad est fondamental. C'est pourquoi le Département a lancé un appel aux structures qui souhaitaient améliorer les conditions de travail de leurs équipes. En 2023, dix d'entre elles recevront une aide financière pour mener à bien leur réorganisation. Le montant accordé – entre 40 000 et 80 000 euros – est en fonction du nombre de salariés. Il servira à financer la formation des auxiliaires de vie et du personnel administratif, mais aussi à préparer tous ces changements*", explique Delphine Hartmann, vice-présidente du Département en charge de l'autonomie et du handicap. Pour Christine Flachet, directrice de l'ADPA* du Nord-Isère, "*il est réconfortant de se sentir soutenu dans ce type de démarche par le Département. Bien que notre association cultive depuis plusieurs années la qualité de vie au travail, les difficultés de recrutement nous amènent à offrir encore plus de marge d'autonomie à nos salariés. Le but est de gagner en souplesse et en attractivité et, au final, d'améliorer la satisfaction des usagers et la qualité de nos prestations.*"

Pour le Département, le bon fonctionnement des Saad est fondamental

** Accompagner à domicile pour préserver l'autonomie.*

Par Annick Berlioz

ZOOM

LES TROPHÉES DES SERVICES À LA PERSONNE

Le 30 mars prochain, le Département de l'Isère organise, à Saint-Quentin-Fallavier, la troisième cérémonie des Trophées des services à la personne. Leur objectif est de valoriser les professionnels qui se rendent à domicile pour améliorer le quotidien de celles et ceux qui sont en perte d'autonomie. Un métier de l'ombre qui occupe une place fondamentale dans la société. D'ici à 2030, avec le vieillissement de la population, près de 26 millions de personnes auront besoin de leurs services pour vivre le plus longtemps possible chez elles.

UN DISPENSAIRE **POUR LES ANIMAUX SAUVAGES**

Situé sur la commune du Gua, le Tichodrome recueille toute l'année des animaux sauvages orphelins ou blessés. Une fois soignés, ils sont réintroduits dans leur milieu.

© D.R.

Adeline, soigneuse professionnelle au Tichodrome soigne un hérisson blessé. L'association en recueille de plus en plus actuellement.

Happé par une tondeuse à gazon, ce jeune hérisson pourra bientôt retourner gambader dans son milieu. Recueilli, comme une trentaine de ses congénères par le personnel du Tichodrome, il a pu être soigné à temps par Adeline, l'une des soigneuses du centre, qui a suturé sa plaie.

Créé en 2011 par un groupe de naturalistes et financé à hauteur de 25 000 euros par le Département, le Tichodrome est la seule structure en Isère habilitée à recueillir des animaux sauvages malades ou blessés. C'est aussi le nom d'un joli animal appelé « oiseau papillon ». *"De la petite chauve-souris au cervidé, nous prenons en charge chaque année près de 120 espèces correspondant à près de 2 000 animaux, dont 72 % d'oiseaux. Les hérissons sont de plus en plus nombreux. Souvent, les mères sont tuées sur les routes et il faut s'occuper des portées. Nous avons aussi des adultes qui ont été percutés par des outils de jardinage ou sont très mal en point après avoir ingurgité des produits anti-limaces"*, explique Roxane Cialdella, la présidente.

2 000 animaux de 120 espèces accueillis par an

Ces animaux proviennent de tout le département. Ils ont été recueillis par des citoyens qui les ont trouvés près de chez eux. Pour rappel, la loi française interdit de détenir un animal sauvage, qu'il s'agisse d'une espèce protégée ou non. La captivité peut générer des risques d'imprégnation (identification de l'animal à l'homme) et de transmission de maladies. Un simple appel au Tichodrome vous donnera la solution à adopter pour sauver un animal affaibli. *"Pour amener les animaux au centre, il suffit de les mettre dans un carton au calme et dans l'obscurité avec une bouteille d'eau chaude pour éviter l'hypothermie. Pour les rapaces et les hérissons, il faut impérativement se protéger avec des gants. Les plus grosses espèces, comme les cervidés et les renards, sont souvent rapatriées par les sapeurs-pompiers. Nous avons aussi mis en place un réseau de bénévoles et de cliniques vétérinaires partenaires qui servent de relais"*, poursuit Roxane.

Avec trois infirmeries et deux salles de convalescence, le Tichodrome peut recevoir simultanément 200 animaux. Ici, tout est fait pour les remettre sur pattes. Le diagnostic et les premiers soins sont effectués sur place. Pour le volet médical, chirurgie, radiographie, le centre travaille avec une dizaine de cliniques vétérinaires. Trois soigneuses professionnelles et de nombreux bénévoles s'occupent du fonctionnement du centre (soins, nourrissage, planning, administration…). Face à une activité en forte croissance, les bonnes volontés et les généreux donateurs sont les bienvenus.

Par Annick Berlioz

PRATIQUE

Contacts : 04 57 13 69 47 ; 06 25 20 27 69 ; 215, chemin des Carrières, lieu-dit Champrond, Le Gua ; Ouvert 7 jours/7. www.le-tichodrome.fr

REPÈRES

PROTÉGEONS LE SOLDAT HÉRISSON !

Le hérisson est un mammifère protégé dont la présence dans nos parcs et le long des routes se fait de plus en plus rare. Il pourrait même disparaître d'ici à quelques années si rien n'est fait. En cause, les activités humaines, comme la fragmentation de l'habitat, l'usage de pesticides, l'agriculture intensive et les collisions routières qui le rendent de plus en plus vulnérable. Or, cet animal joue un rôle important dans la régulation des ravageurs de cultures (limaces, escargots, insectes…) et sa présence est un indicateur de la bonne santé de nos milieux. Pour le protéger, le Département mène de nombreuses actions, notamment à travers l'aménagement et la revalorisation de corridors biologiques et la plantation de haies.

ET SI VOUS DÉCOUVRIEZ **LA GYMNASTIQUE ?**

Le 15 avril, à Voiron, le comité départemental de l'Isère de gymnastique vous invite à participer à sa grande journée gymnique dans le cadre de l'opération Isère, Terre de Jeux gym. L'occasion de (re)découvrir ce sport à la base de nombreuses pratiques. Venez essayer. C'est gratuit !

©DR

Cassie Varesano, 10 ans, licenciée à l'AS Fontaine et grand espoir de la gymnastique artistique iséroise, a intégré le pré-pôle France de Saint-Étienne. Elle bénéficie du fonds de dotation Impulse sport Isère et vous attend le 15 avril prochain pour Isère Terre de Jeux gym.

En 2024, Paris accueillera pour la troisième fois de son histoire les Jeux olympiques et paralympiques. Pour que l'événement soit porté par tout le pays, le Comité national olympique et sportif a créé, en 2019, le label Terre de Jeux 2024 auquel ont adhéré 34 communes et intercommunalités iséroises, le Département et de nombreux acteurs du mouvement sportif, tel le comité départemental Isère de gymnastique. Pour sa présidente, Dadou Contreras, être labellisé Terre de Jeux 2024 était une évidence : "*La gymnastique, qui, avec l'athlétisme et la natation, est un sport de base majeur, manque de visibilité par rapport à d'autres disciplines plus médiatisées. À l'approche des Jeux olympiques, nous voulions créer une dynamique autour de nos pratiques et rappeler les bienfaits d'un sport que l'on peut pratiquer à tout âge, en compétition ou en loisir.*" Des bienfaits qu'évoque Françoise Bouat, présidente-déléguée en charge de la petite enfance au comité départemental. "*De nombreux parents nous confient leurs enfants dès qu'ils savent marcher. La baby gym est en effet recommandée pour l'éveil corporel, la motricité et la coordination gestuelle,* argumente-t-elle. *D'ailleurs, lorsque l'on rencontre des entraîneurs de football, d'athlétisme ou de volley-ball, ils nous disent souvent : 'On voit que certains de nos jeunes sont passés chez vous. Ils présentent des qualités de vitesse, de coordination et d'impulsion que d'autres n'ont pas'.*" Pour présenter les différentes disciplines gymniques (voir encadré) et promouvoir leur pratique, le comité départemental organise le 15 avril prochain, à Voiron, une grande journée festive avec la participation de nombreux clubs isérois et les fédérations FFG, Ufolep, FSCF et Sport adapté . "*Après l'AS Fontaine l'an passé, c'est l'Amicale laïque de Voiron qui accueillera au gymnase Pierre-de-Coubertin la deuxième édition de notre opération d'Isère, Terre de Jeux gym,* précise Dadou Contreras. *Cette année, le thème retenu est l'inclusion. Les enfants pourront le matin pratiquer la baby gym, suivre des démonstrations de trampoline et de gymnastique acrobatique notamment, et l'après-midi participer à des parcours gymniques en atelier sur agrès.*" L'occasion aussi de découvrir les résultats des deux défis lancés par le comité départemental aux clubs isérois dans le cadre de la Semaine olympique et paralympique : le concours photo, basé sur la capture d'un mouvement gymnique, et la création de la mascotte Isère, Terre de Jeux gym. Cette journée, ouverte à tous, est couverte par une assurance spécifique.

Isère Terre de Jeux gym, saison 2

Par Richard Juillet

REPÈRES

La gymnastique en Isère, ce sont 14 clubs affiliés à la Fédération française de gymnastique et près de 2800 licenciés. Les disciplines pratiquées sont très variées : de l'aérobic au trampoline, en passant par le parkour, la gymnastique artistique féminine (barres asymétriques, poutre, sol et saut de cheval), la gymnastique artistique masculine (barres parallèles, barre fixe, cheval d'arçons, saut de cheval, sol et anneaux), la gymnastique acrobatique, la gymnastique rythmique (rubans, cerceaux, massues et ballons), la baby Gym, la TeamGym et la gym santé-bien-être.

Contacts : 04 76 53 11 94 ;
www.ffgym38.com
isereffgym38@gmail.com

AUPRÈS **DES ENFANTS « DYS »**

Lorsque son enfant est diagnostiqué « dys », on se trouve souvent désemparé. Dys est le terme générique qui désigne les troubles neuro-développementaux qui freinent l'apprentissage de la lecture et de l'écriture (dyslexie), du langage (dysphasie), des mathématiques (dyscalculie), du geste (dyspraxie) auxquelles s'ajoutent les difficultés de concentration (TDA). En France, on estime que 18 % de la population serait touchée. *"Être dys, ce n'est pas une maladie. Cela n'empêche pas de devenir un bon élève, pas plus que d'embrasser une belle carrière. Le plus gros souci, ce sont les idées reçues, mais aussi la culpabilité des familles et le manque de formation des enseignants. Par absence d'information, certains ne comprennent pas les difficultés de l'enfant, qui, au fil du temps, va multiplier les échecs scolaires !"* alerte Agnès Vetroff, présidente d'Apedys Isère, une association créée en 2001 qui compte une dizaine de bénévoles – tous parents d'enfants dys et les mieux placés pour épauler les personnes confrontées au problème. *"Il faut savoir que ces dysfonctionnements peuvent être intégrés dans un dispositif d'aide au handicap ou faire l'objet d'un protocole d'aménagement en classe. Notre rôle est d'accompagner les familles dans leurs démarches administratives et de diagnostic pour les inciter à agir au plus vite, mais aussi de sensibiliser les enseignants et les professionnels de la santé"*, poursuit Agnès Vetroff. Des groupes de parole et des conférences sont aussi régulièrement organisés.

Agir au plus vite

© DR

Contacts : 04 76 93 34 10, les lundis et jeudis de 18 à 19 heures ; isere.apedys.org

Par Annick Berlioz

ILS FONT REVIVRE LES CHARBONNIERS DE NOS FORÊTS

Couper les hêtres, les faire sécher. Transporter le bois dans une clairière. Fabriquer la charbonnière. Mettre à feu et surveiller la lente carbonisation pendant vingt-quatre heures jusqu'à obtention du charbon végétal. Ces gestes des anciens charbonniers du Vercors, Sébastien Perroud, Julien Lobbedez, Sabine Campredon et le cheval blanc Déreck, piliers de l'association Culture Ailleurs, les ont remis au goût du jour pour charbonner à leur tour à partir de déchets forestiers au col de Papavet, dans le Trièves.

© F. Pattou

Équipés depuis trois ans d'un four à pyrolyse ambulant unique en France, ils répètent régulièrement l'opération lors de performances artistiques, comme au salon Experimenta, à Grenoble, et bientôt au domaine des Hautes Glaces, à Cornillon-en-Trièves, où ils sont accueillis cette année. Mais pourquoi vouloir réhabiliter le charbon à l'heure où l'on ne parle que de « décarboner » la société ? *"Le carbone végétal n'a rien à voir avec le minéral,* précise Sébastien Perroud. *Il sert pour la dépollution de l'eau, l'amendement des sols ou pour fabriquer du fusain. Outre la valeur économique, ce savoir-faire oublié donne matière à réfléchir et à ouvrir l'imaginaire. Notre démarche est à la fois artistique, historique et environnementale."* Pour couronner cette aventure entamée il y a déjà seize ans, l'association, qui est soutenue par le Département, vient de sortir, Charbonniers !, un ouvrage édité chez Terre vivante, mettant à contribution une quarantaine de scientifiques, photographes, anthropologues…

Une démarche artistique, historique et environnementale

Contact : www.cultureailleurs.com

Par Véronique Granger

L'ÉTANG
BIEN PLUS QU'UN PLAN D'EAU

Savez-vous que notre département compte plus d'un millier d'étangs ? Principalement situés dans le Nord-Isère, ils ont pour la plupart été créés au Moyen Âge par des moines pour servir de réservoirs d'eau et actionner les roues des moulins, mais surtout pour élever du poisson, source de protéines. Malheureusement, ce patrimoine est aujourd'hui menacé, car de nombreux étangs ne sont plus entretenus, faute de bras, de moyens financiers, mais aussi à cause d'une réglementation pléthorique qui décourage leurs propriétaires. *"Durant des siècles, les étangs ont été d'une grande utilité : garde-manger pour les populations, réserve d'eau pour les agriculteurs et les sapeurs-pompiers, rempart contre les inondations, havre de paix pour les pêcheurs et leurs familles, source de biodiversité pour les scientifiques ou encore éponge à carbone. Aujourd'hui, cette grande richesse écologique, économique, sociale et touristique n'est pas valorisée à sa juste mesure"*, déplore Patrice Clavel-Morot, président d'Étangs Isère.

© L. LeBian

Créée en 1998, et soutenue depuis 2020 par le Département à travers la charte *« Maintenir, préserver et valoriser les étangs du Dauphiné »*, l'association, qui regroupe 250 propriétaires d'étangs publics et privés, agit depuis pour accompagner les gestionnaires dans la mise en œuvre d'activités pérennes. Et les idées ne manquent pas. *"Au-delà de la traditionnelle pisciculture, nous pourrions développer des élevages de grenouilles rousses comme nous le faisons déjà, à titre expérimental, avec les gambas. Après chaque vidange d'étang, les limons pourraient servir à fertiliser les terres agricoles…"*

Le 1er Salon des étangs

Un enthousiasme qui vaut à Étangs Isère d'organiser, le 26 mai prochain, à La Côte-Saint-André l'assemblée générale d'Étangs de France. Si la réunion est réservée aux sociétaires, Étangs Isère en a profité pour organiser autour de cette rencontre, les 27 et 28 mai, un événement grand public : le 1er Salon des étangs. Au programme : des conférences animées par des universitaires, des animations autour de la pêche de loisir et de la filière piscicole, mais aussi de la gastronomie, avec la présence de grands chefs qui cuisineront des poissons d'eau douce. Venez nombreux !

Contact : etangs-isere.fr

Par Richard Juillet

LES ASSOCIATIONS EN ACTION

UN CAFÉ SOURIRE À GRENOBLE

La Société de Saint-Vincent-de-Paul Isère a ouvert à Grenoble un Café sourire, 20, avenue Félix-Viallet. Ses bénévoles vous accueillent les mardis après-midi de 14h30 à 16h30 (une semaine sur deux) pour des jeux, et les jeudis et samedis après-midi de 14h30 à 16h30 (en alternance) pour des moments d'écoute. L'association propose également un accompagnement dans l'apprentissage du numérique. **Contacts : 07 49 95 25 90 ; ozanam38@wanadoo.fr**

FOUR PAR MONTS ET PAR VAUX

L'association d'histoire locale de Four vient d'auto-éditer, avec le soutien du Département, son 3e livre, un topo-guide intitulé *Four, balades dans mon village*. Cet ouvrage vous invite, à travers chemins et sentiers, à (re)découvrir l'histoire de ce village, sa faune, sa flore, son patrimoine communal. Les lecteurs intéressés pourront se le procurer en s'adressant à la mairie de Four (04 74 92 70 80) qui relaiera les demandes. Prix : 18 euros.

LES PRODUCTEURS IS HERE À LA FÊTE !

Plusieurs agriculteurs et artisans, dont les produits sont agréés IS HERE, seront présents le 22 avril, à la 4e Fête de la Transhumance d'Annoisin-Chatelans, place de Larina, et le 28 mai à la Fête du fruit rouge de Chanas. **nosproduits-ishere.fr**

d'infos sur www.iseremag.fr

Une ambition nationale devenue projet de territoire.

PARC NATIONAL DES ÉCRINS
50 ANS AU SOMMET

Créé en 1973, le parc national des Écrins fête cette année ses 50 ans. L'occasion de revenir sur un demi-siècle d'histoire, parfois houleuse.

Après cinq mois d'hiver, la nature s'éveille. Les crocus sortent de terre, les marmottes se remettent à siffler et les troupeaux quittent leurs bergeries. Le moment est bien choisi pour prendre un peu de hauteur et découvrir les paysages, la faune et la flore exceptionnelles du parc national des Écrins, ses villages de caractère et leurs habitants qui perpétuent les traditions.
À cheval entre les départements de l'Isère et des Hautes-Alpes, le parc national des Écrins couvre 93 000 hectares en cœur de zone. Cinquième des 11 parcs nationaux créés en France depuis 1963, il est l'héritier du parc de la Bérarde que l'État a voulu mettre en place en 1913 pour lutter contre le surpâturage en zone de montagne notamment. Projet interrompu pour cause de Première Guerre mondiale, mais pas seulement : *"En l'absence de finalités bien identifiées et d'un instrument juridique adapté, cette entreprise était vouée à l'échec"*, démontre l'universitaire Jean-Paul Zuanon dans son ouvrage *Chronique d'un parc oublié**. En 1960, la loi sur la création des parcs nationaux change la donne et relance le projet.

UNE CONSTRUCTION PROGRESSIVE COMMUNE

Si ses promoteurs se fixent dès l'origine comme objectif prioritaire la création d'un équilibre entre protection de l'environnement et développement du territoire, les premières actions privilégient, dans la pratique, la préservation d'une nature sanctuarisée, au grand dam des habitants du pays qui se sentent dépossédés de leur avenir. En outre, les relations avec les chasseurs donnent lieu à des conflits d'usage récurrents. Ces frictions vont perdurer jusqu'à une phase d'apprivoisement mutuel, prélude à la construction d'une identité commune. En 2006, une nouvelle loi marque un changement radical dans le mode de gestion des parcs nationaux. Elle prévoit enfin la mise en place d'une charte élaborée dans une démarche partenariale et conçue comme un projet de territoire. *"Ce document fixe les grandes orientations du parc, chaque commune identifiant ses priorités au vu de ses*

1

© PNE-P. Saulay

© PNE - M. Coulon

1 > Au cœur du parc national des Écrins, dont le plus haut sommet, la Barre des Écrins culmine à 4 102 mètres d'altitude, le lac du Lauvitel vu depuis la réserve intégrale.

2 > Pas moins de 740 km de sentiers entretenus et balisés permettent de randonner dans un écosystème de haute montagne préservé.

3 > Faune, flore, histoire et métiers de la montagne sont présentés de façon ludique et interactive à la Maison du parc de Bourg-d'Oisans.

4 > Cinq gypaètes barbus, une espèce protégée et classée « en danger » par l'Union internationale pour la conservation de la nature, nichent désormais dans le nord du massif des Écrins.

© PNE - D. Fiat

© PNE - C. Coursier

spécificités et de son projet politique", confirme Pierrick Navizet, responsable du service accueil et communication du parc national des Écrins. Plus de 90 % des communes du parc ont signé cette charte, ce qui en fait le meilleur taux d'adhésion dans les parcs français.

UN PARC, POUR QUOI FAIRE ?

Si le parc existe sur le papier dès 1973, tout reste à faire, et ses missions ne cessent de s'amplifier : recrutement des premiers gardes en 1974, construction de la Maison du parc de Vallouise en 1976, création d'un service scientifique en 1977 suivie des premiers inventaires de la biodiversité, premiers contrats de gestion des alpages en 1993, création de la réserve intégrale du Lauvitel en 1995… Au fil du temps, les équipes s'étoffent pour assurer des missions scientifiques, l'accueil du public et un accompagnement des acteurs du territoire axé notamment sur le soutien au tourisme rural et à l'activité pastorale.

À LA CROISÉE DES CHEMINS

Cette année, dans le cadre de son plan de relance, le parc a fixé au rang de ses priorités la rénovation des cabanes pastorales dans le cœur du parc, la requalification des sentiers détériorés par l'érosion et le changement climatique, et la sensibilisation du public à l'environnement. À l'heure de son cinquantenaire, il se doit aussi de choisir son avenir. *"La charte fait actuellement l'objet d'une évaluation. Concrètement, les élus locaux doivent se positionner en faveur de sa reconduction pour une durée de quinze ans à compter de 2027 ou pour sa refonte, qui supposerait une nouvelle enquête auprès des populations"*, conclut Pierrick Navizet.

Par Marion Frison

* *Chronique d'un parc oublié : du parc de la Bérarde (1913) au parc national des Écrins (1973)*, de Jean-Paul Zuanon, IGA Grenoble, 1995.

ZOOM

- **160 600 hectares,** dont 93 000 de cœur de parc.
- **De 710 à 4 102** mètres d'altitude.
- **50 sommets** de plus de 3 500 mètres.
- **7 120 hectares** de glaciers.
- **740 kilomètres** de sentiers balisés et entretenus.
- **7 subdivisions territoriales** abritant autant de « Maisons du parc » et le siège social, situé à Gap.
- **49 communes adhérentes** dont 12 dans le département de l'Isère, en Oisans et dans le Valbonnais.
- **40 refuges.**
- **2 178 espèces végétales identifiées,** dont 282 à l'état endémique, comme la reine des Alpes ou la potentille du Dauphiné.
- **406 espèces de vertébrés** : chamois, bouquetins, marmottes, hermines, tétras-lyre, aigle royal, niverolle des Alpes.
- **1 million de visiteurs** par an.

REPÈRES

50 ANS : TOUT UN PROGRAMME D'ANIMATIONS

À l'occasion de ses 50 ans, le parc national des Écrins propose un vaste programme d'animations. Coup d'envoi le 27 mars dans la Vallouise, lors d'une manifestation où seront présentés une exposition, un film et des images d'archives. En avril, des conférences et des « apéro sciences » réuniront scientifiques et grand public pour échanger sur des problématiques du territoire, de la biodiversité, des sports de montagne et de la forêt. Enfin, des itinéraires et des expositions territorialisées, encore en cours de labellisation, seront programmés avec les partenaires dans les sept vallées du parc à destination des scolaires et du public. Une bonne occasion de découvrir ou de redécouvrir la richesse de ce territoire protégé.
ecrins-parcnational.fr

Baie de la Madeleine au Spitzberg (vers 1841)
où l'on distingue Jean-François Biard et Léonie d'Aunet.

© FNAC 8837, Cnap, photographie : G. Delefie

FRANÇOIS-AUGUSTE BIARD : ÉTONNANT VOYAGEUR DU XIXE SIÈCLE

Le peintre-voyageur lyonnais François-Auguste Biard, contemporain de Victor Hugo, très populaire en son temps, portait un regard aiguisé et curieux sur le monde. Le musée Hébert, à La Tronche, nous fait redécouvrir cet artiste oublié.

MUSÉE HÉBERT LA TRONCHE

Des scènes de genre pittoresques truffées de caricatures de ses contemporains ; des peintures de marines très cinématographiques ; de vastes paysages lointains du Grand Nord et d'Amazonie témoignant d'un regard curieux et ethnologique sur les populations autochtones ; des sujets historiques tels que l'abolition de l'esclavage dans les colonies françaises, en 1848, dont Biard fera un grand format très souvent reproduit dans nos manuels d'histoire… Tout à la fois portraitiste, satiriste, paysagiste, peintre d'histoire, François-Auguste Biard échappe à toute classification. Son nom ne vous dit rien ? Cet artiste singulier toujours en mouvement, né à Lyon en 1799 et décédé en 1882 dans l'anonymat, connut pourtant un impressionnant succès populaire dans la première moitié de sa vie, avant de passer de mode sous le Second Empire.

C'est en travaillant sur l'exposition du Musée dauphinois sur l'Amazonie que Fabienne Pluchart, aujourd'hui conservatrice du musée Hébert, découvre l'artiste voyageur. La Maison de Victor Hugo à Paris lui a consacré sa première rétrospective en mars 2020. Las, la pandémie de Covid-19 va la laisser confinée ! D'où l'idée d'offrir une seconde chance à l'artiste dans la belle maison du peintre d'Ernest Hébert, qui fut aussi son contemporain. Un travail mené en collaboration avec Baptiste Henriot, expert de Biard. En 70 œuvres – des tableaux de grand format ou plus intimistes, mais aussi des gravures et des croquis faits sur le vif au cours de ses voyages –, on découvre une œuvre éclectique et passionnante, qui nous transporte avec malice et justesse dans le quotidien de la société du XIXe siècle, avant de nous emmener dans celui de peuples lointains : les Samis de l'île Spitzberg ou les Indiens d'Amazonie sont dépeints par Biard avec un sens aigu de l'observation.

Un témoin engagé de son temps

Formé aux beaux-arts de Lyon, le jeune François-Auguste, fort du soutien du duc d'Orléans (futur Louis-Philippe), se fait vite un nom à Paris où il s'installe en 1835 : ses tableaux burlesques sont toujours très attendus au Salon, où ils font le « buzz » ! Évidemment, il ne se fait pas que des amis en tournant en dérision les notables de l'époque, qui n'ont aucun mal à se reconnaître. Le musée nous introduit dans son atelier de la place Vendôme, au cœur de l'ambiance artistique bouillonnante du Tout-Paris. Puis on le suit dans ses expéditions picturales au bout du monde : en 1839, le voilà parti en Laponie avec sa compagne, Léonie d'Aunet, l'une des rares femmes occidentales à fouler la terre boréale (hélas, l'histoire tournera mal quand débutera sa liaison avec Victor Hugo). Ruiné, tombé en disgrâce sous Napoléon III, l'homme repart en 1858 au Brésil où il passera deux ans de sa vie, de Rio à la province d'Espírito Santo, via Manaos et le río Negro. Il en rapporte un livre illustré de 180 gravures très documenté, dont Jules Verne s'inspirera pour ses propres écrits. Peintre et raconteur d'histoires, on rencontre un homme enflammé et totalement de son temps, curieux de tout, qui s'inscrit en partie dans une tradition héritée des peintres flamands et de Hogarth, tout en restant anticonformiste. Dépaysement et plaisir assurés !

Par Véronique Granger

© Galerie La Nouvelle Athènes

Peintre classique (1846)

REPÈRES

- ***« Le monde en scène. François-Auguste Biard (1799-1882) »***

Du 7 avril au 4 septembre au musée Hébert, à la Tronche
Entrée libre.
Contacts : 04 76 42 97 35
musees.isere.fr

DÉTOURS DE BABEL
PAR FORT-BARRAUX

Le festival sans frontières, qui a largué les amarres le 14 mars dernier depuis son port grenoblois, nous embarque à Fort-Barraux le 10 avril pour un brunch musical haut en couleur. Un cadre d'exception pour une croisière inoubliable.

© C. Frazao

Pilani Bubu, une voix pure qui chante l'Afrique dans un melting-pot de folk, jazz et funk.

Jazz panafricain ou transatlantique, musiques traditionnelles et du monde, jazz et chants soufis, mélodies byzantines et percussions, chœurs bulgares et transe cuivrée… Pour leur toute première programmation, Joséphine Grollemund et Pierre-Henri Frappat, qui ont repris le gouvernail du Centre international des musiques nomades, gardent la ligne tracée il y a treize ans par Benoît Thiebergien et Jacques Panisset, fondateurs du festival : esthétiques et traditions musicales transcontinentales se télescopent et s'hybrident joyeusement pour des rencontres inouïes : *"À contre-courant de la tendance actuelle à la standardisation, l'ouverture sur le monde est encore plus importante. Nous l'avons encore renforcée cette année, avec de nouveaux formats pour le jeune public et deux fois plus de dates hors agglomération"*, précisent les deux capitaines.

UNE SCÈNE EN MAJESTÉ FACE AUX ALPES

Trois brunchs dominicaux, selon une tradition désormais bien établie, rythment ce festival au long cours. Le principe ? Une journée entière de concerts en compagnie de musiciens, chanteurs et danseurs de tous horizons, sans oublier ceux de la scène locale, vivier de talents ! Parmi eux, à Fort-Barraux, on retrouvera ainsi l'Isérois Stracho Temelkovski pour sa nouvelle création transatlantique entre Brésil, Macédoine et Grenoble, avec la chanteuse et violoncelliste Nesrine (à découvrir absolument). Face aux Alpes sur la scène panoramique, on chaloupera sur le jazz panafricain de Fidel Fourneyron, porté par la voix puissante d'Emma Lamadji, on tressaillira au son des deux violons de Yardani Torres et Marc Crofts sur les rythmes de la danse flamenca avec Sylvia Perulo et on ballottera entre Orient et Occident au son de l'ensemble Kimya, savoureux mélange de santour, alto, viole d'amour, percussions indiennes et violoncelle…

Pour prolonger le centenaire d'Astor Piazzolla, inventeur du tango nuevo, on fera ensuite une escale dans le río de la Plata, à Buenos Aires, avec Louise Jallu, virtuose du bandonéon – un moment d'exception dans la chapelle du fort. Quant à l'improbable parade d'Abraz'ouverts qui joue le zarb (tambour perse) de manière peu conventionnelle, elle fera le bonheur des petits et grands pour cette traversée sonore au bout du monde. L'événement est soutenu depuis le début par le Département de l'Isère.

Par Véronique Granger

© P.Tripier

Stracho Temelkovski, entre Alpes, Macédoine et Brésil.

REPÈRES

LE CASTING

- 4 semaines de concerts
- 100 rendez-vous
- 250 artistes et musiciens, 54 orchestres et groupes, 28 nationalités
- 50 concerts et spectacles dans 18 communes de l'Isère
- 13 créations
- 1 exposition interactive et ludique, « Douce France/Pop-Up » à l'ancien musée de Peinture de Grenoble autour de Rachid Taha, qui chemine des musiques de l'exil aux cultures urbaines.

PRATIQUE

PROGRAMME COMPLET ET RÉSERVATIONS SUR : detoursdebabel.fr ; 09 67 49 51 37.

LES ARTS ALLUMÉS
DANS LA BIÈVRE

Du 14 au 30 avril, la septième édition des Arts allumés promet d'« ambiancer » la plaine de Bièvre et les Chambaran : des artistes, musiciens, comédiens ou circassiens vont investir les lieux les plus insolites dans 12 communes.

Un spectacle au sein d'une déchetterie à Saint-Jean-de-Bournay (par la Cie Dédale de clown). Du jonglage musical dans la cour de l'école de Sainte-Anne-sur-Gervonde (*À tiroirs ouverts*, de la Cie Majordome). Du théâtre sur le terrain de pétanque du stade de Châtonnay (Les Pieds tanqués). Du cirque acrobatique devant le gymnase de Champier (*Les Madeleines de poulpe*, de la Cie Kadavresky). Mais aussi des « apéro'lives » en musique pour un moment de détente après le travail (à Lieudieu, Saint-Jean-de-Bournay, Tramolé et Royas), des *one man shows* de rue (à Culin et Artas), un grand concert festif (à la salle des fêtes de Saint-Agnin-sur-Bion), un spectacle burlesque (*La Première Fois*, de la Cie La neige est un mystère) à Meyrieu-les-Étangs… et enfin une soirée de clôture totalement à l'ouest (à Porte-des-Bonnevaux), *La Nuit des coyotes* avec les groupes Sunshine in Ohio (déjà repéré au Cabaret frappé à Grenoble) et Aälma Dili.

De Roybon à Saint-Agnin-sur-Bion, aux portes de Bourgoin-Jallieu, Les Arts allumés vont embraser tous les villages de ce territoire rural. Forte d'une programmation éclectique et tout public, qui ne sacrifie rien à l'exigence artistique, la communauté de communes de Bièvre-Isère fait le plein à chaque édition pour toutes les dates avec en moyenne 4 000 spectateurs. *"Il y a quelques années, nous avons réfléchi à une nouvelle formule pour élargir le public du spectacle vivant, qui était alors proposé en soirée. En salle, on voyait toujours un peu le même public. C'est là que nous avons décidé de sortir, pour investir des lieux insolites ou patrimoniaux"*, explique Joël Gullon, président de Bièvre Isère Communauté. Et pour embarquer un maximum d'habitants, l'autre idée gagnante a été de les faire participer b p s den M i r r

CLAIRE GABRIELLE B.

VOIRON

UN « COUP DE POUCE » POUR LA PAIX

Réputée pour ses romans noirs et ses volcans, l'Islande est pourtant le pays le plus paisible du monde, selon l'Indice mondial de la paix. Avec 682 policiers (non armés) pour 375 000 habitants et deux crimes par an, c'est l'un des plus sûrs et des moins inégalitaires. Confrontée très tôt à des violences familiales, Claire-Gabrielle B., une Voironnaise de 21 ans, est partie enquêter sur place en août dernier pour tenter de comprendre la façon dont la population islandaise parvient à gérer et prévenir les conflits. Lauréate du dispositif « Coup de pouces jeunes Isère », porté par le Département et la Caisse d'allocations familiales pour encourager les projets citoyens des moins de 25 ans, elle a pu rencontrer des membres du Parlement et une dizaine de représentants associatifs, tous basés dans la capitale, Reykjavik. *"La paix n'est pas inscrite dans les gènes des Islandais, c'est le fruit d'une histoire et d'une éducation : elle reste fragile. Mais il est intéressant de réfléchir autrement et de voir que d'autres solutions existent."* Étudiante en médecine, Claire-Gabrielle a été particulièrement intéressée par les méthodes utilisées en psychiatrie pour contenir la violence des patients sans recourir à la contention. Autre sujet d'étonnement : les prisons ouvertes ! *"Tout repose sur la confiance et la responsabilité. Pouvoir faire confiance à l'autre, c'est sans doute la condition de base pour vivre en paix."* Aujourd'hui, entre deux partiels, elle fait partager son expérience aux Isérois de toutes les générations, dans des maisons de retraite du Pays voironnais, et bientôt dans une école primaire et une médiathèque.

De l'Isère à l'Islande

Par Véronique Granger

© H. Derule

LAURE VIALLETON

GRENOBLE

UN ENFANT EXTRAORDINAIRE

© V. Granger

Chaque naissance est un bouleversement dans une famille. Lorsque la trisomie 21 s'invite au berceau, c'est un cataclysme. Quid de tous les rêves projetés sur cet enfant « déficient » – et que la société refuse dans son ensemble ? Vingt ans après la venue au monde de Simon, deuxième de ses trois enfants, Laure Vialleton, qui enseigne la littérature au Centre national d'enseignement à distance (Cned), a décidé de prendre la plume pour lui rendre hommage dans un livre, *Simon et merveilles* (paru aux Éditions Accro). De la maternité au premier match au sein d'une équipe de rugby adapté, elle raconte, sans pathos mais avec un vrai talent d'écriture, le parcours chaotique et le dédale administratif, les coups au cœur et les éclats de rire, les surprises et les questionnements qui la chamboulent et la transforment peu à peu. *"Simon n'est qu'un trisomique parmi tant d'autres, il ne jouera jamais dans un film comme Pascal Duquenne,* insiste-t-elle de sa voix douce. *Mais son aptitude à être heureux, cet amour inconditionnel dont il témoigne au quotidien font de lui un enfant extraordinaire. Et cette différence, ces qualités peuvent être un atout dans notre société humaine pour recréer du collectif et de la fraternité."* Dans ce récit autobiographique qui se dévore comme un roman, la jeune autrice quinquagénaire nous invite à réfléchir sur notre propre vulnérabilité de mortels et sur la place que nous faisons à tous les accidentés de la vie. *"Le plus beau, c'est que c'est mon fils qui sait à peine lire et écrire qui m'a tendu un stylo. Aujourd'hui, il est très fier de son livre !"*

Un récit autobiographique qui se dévore comme un roman

Par Véronique Granger

À écouter sur www.isere.fr : dans le podcast « Belvédère » le témoignage de Laure Vialleton

SPECTACLE
EXPOSITION
FESTIVAL
CONCERT
SPORT

ON SORT !

LES ÉVÉNEMENTS CULTURELS ET SPORTIFS EN ISÈRE

On sort, on lit, on écoute, on rêve, on participe, on bouge… l'actualité culturelle et sportive du département sélectionnée pour vous !

Par Laurence Chalubert

DU 25 MARS AU 1ER AVRIL

SALAISE BLUES FESTIVAL À SALAISE-SUR-SANNE

Cette année, le Salaise Blues Festival fête ses 35 ans ! Première surprise pour cette édition spéciale, le festival s'associe au Cahors Blues Festival et à son légendaire « Mississippi Blues Trail Challenge » pour accueillir le lauréat de ce concours. À l'affiche le 31 mars, un plateau 100 % voix féminines avec Little Big 6ster, Muddy Gurdy et Kaz Hawkins. Et le samedi 1er avril, embarquement pour un *blues world tour* avec Blues On Stage, suivi du groupe The Two et de Bernard Allison qui revient après vingt-sept ans pour fêter cet anniversaire ! Également au programme : blues'n'bar, concert jeune public, stages…

Foyer Laurent-Bouvier, à 20h30. https://salaisebluesfestival.fr

DU 31 MARS AU 2 AVRIL

CARMEN À VIENNE

Pour fêter le 10e anniversaire de ses rendez-vous d'opéra en terre viennoise, l'ensemble ContrastS, qui devient Z'Opéra Compagnie, présente une nouvelle production de *Carmen*, l'opéra le plus populaire au monde. Une tranche de vie brûlante dans un décor festif et coloré pour une tragédie intime et passionnée qui met en scène la belle et sauvage *Carmen*, interprétée par la mezzo Ahlima Mhamdi, un Don José fier et blessé, campé par le ténor Diego Godoy, et en parallèle l'émouvante histoire de l'orpheline Micaëla, incarnée par la soprano Sandrine Buendia. Mise en scène par Zoltàn Csekö, cette grande fête de l'opéra est portée par un orchestre composé d'instrumentistes des meilleures formations françaises, un chœur professionnel et un chœur d'enfants minutieusement préparé.

Manège de Vienne. http://zoperacompagnie.fr

DU 31 MARS AU 4 AVRIL

TURANDOT À GRENOBLE

De l'audace, toujours de l'audace ! La Fabrique Opéra innove et confie la mise en scène de *Turandot*, l'ultime opéra de Puccini, au célèbre duo Shirley & Dino. Résultat : une version originale comme vous n'en verrez jamais d'autre ! Le concept reste le même cependant, rendre accessible l'opéra au grand public et intégrer les jeunes au processus de création : 500 élèves des établissements d'enseignement professionnel de l'agglomération grenobloise participent ainsi à la fabrication du spectacle (décors, maquillage, costumes…). Le pitch ? Turandot, princesse dont la cruauté n'a d'égale que la beauté, soumet les hommes à trois énigmes qu'ils doivent résoudre afin d'éviter la mort. Transposé dans un royaume de fantasy, interprété par 80 musiciens et plus de 100 choristes placés sous la baguette de Patrick Souillot, *Turandot* est LE spectacle-événement du printemps.

Au Summum. 04 76 01 96 88. www.lafabriqueopera-grenoble.com

DU 30 MARS AU 13 MAI

LE JOUR J DE MADEMOISELLE B. À SAINT-BAUDILLE-DE-LA-TOUR, LA MOTTE-SAINT-MARTIN, VIRIVILLE, MENS, ORNON, CHICHILIANNE, ENGINS…

Tenue de soirée, talons hauts, rouge à lèvres vif et chevelure de sirène, Mademoiselle B. est une célèbre actrice qui, après dix ans d'absence, remonte sur scène pour ses adieux au public. Mais le soir de la première, elle se retrouve face à sa plus grande peur : le public est en grande majorité composé d'enfants ! Librement inspiré du roman graphique de Marco Michelângelo, mis en scène par Gabriel F., *Le Jour J de Mademoiselle B.* est un conte sur la peur et le courage, la célébrité et l'anonymat, mais aussi sur les difficultés de la vie réelle et le pouvoir de guérison de la fiction. Programmé dans le cadre des tournées départementales de la MC2, le spectacle sera joué dans une quinzaine de villes et villages de l'Isère.

Dès 8 ans. Les dates et horaires : MC2, 04 76 00 79 00. www.mc2grenoble.fr

LIVRES

LE CODE MAKEDA

D'Hélène Tavelle. Éditions Sorel & Stendhal. 350 p. 19 €.

Et si une héroïne légendaire avait traversé les millénaires ? Steve Barns vit en Australie. Un drame familial l'entraîne en Éthiopie, la corne de l'Afrique, où il fait vite une découverte qui lui donne une nouvelle raison de vivre. Cet homme à la stature herculéenne se retrouve plongé au cœur d'un périple trépidant sur les traces de la légendaire Reine de Saba. Avec l'aide de Jane, une célèbre archéologue, il va tenter de découvrir le code qui permet de localiser le temple de la reine, appelée reine Makeda par les Éthiopiens. Disparitions, empoisonnements, prises d'otages, femme mystérieuse… Partez à l'aventure avec Steve Barns et résolvez l'énigme qui permet d'ouvrir le temple de la reine de Saba !

L'ALPE N° 100 - ALPINS : 7 000 ANS D'HISTOIRES

Revue trimestrielle. Éd. Glénat-Musée dauphinois. 96 p. 18 €.

En 1998 naissait *L'Alpe*, une revue pionnière qui prenait pour sujet les Alpes dans toutes leurs dimensions, culturelle, sociale, historique, géographique, privilégiant les angles décalés, les grands reportages et une très large place accordée à la photographie. Après 99 parutions, et autant de thèmes, *L'Alpe* continue de mettre patrimoine et idées novatrices à la portée du grand public. Son premier numéro s'intitulait « Gens de l'Alpe », son numéro 100 « Alpins, 7 000 ans d'adaptation », logique ! Au sommaire : « La romanisation des cultures alpines » ; « La mutation des sociétés de montagne aux XIXe et XXe siècles » ; « L'avenir des jeunes montagnards… » Le Musée dauphinois est partenaire de la revue depuis ses débuts et *L'Alpe* a reçu le prix Albert Mountain Award 2020 pour sa mise en lumière de l'arc alpin.

LE 1ER AVRIL

CHŒURS EN FOLIE
À EYBENS

Créée en 2001, Foliephonies est une association qui promeut le chant choral en Isère. Son temps fort, « Chœurs en folie », est une journée entièrement dédiée à cette discipline. Le public pourra assister à des conférences sur la musique (« Le pouvoir du chant », « La musique au Moyen Âge »), à de mini-concerts des chorales À tout bout d'chant, La Pastourelle, Les Petits Chanteurs de Grenoble, TerpsiCoro, Duende… mais aussi participer à des ateliers de découverte de répertoire (chant corse, médiéval, sacré et profane, séfarade, rap et slam). Enfin, Inspirations, chœur régional de jeunes, donnera un concert en soirée dans la grande salle de L'Odyssée.

Au conservatoire de musique et de danse et à L'Odyssée.
www.choeursenfolie.foliephonies.org

EYBENS

DU 1ER AVRIL AU 17 SEPTEMBRE

INSPIRATION
À VILLARD-BONNOT

Inspiration est une installation tout en papier de la Cie Les Effets Papillon, à découvrir sous la verrière de la Maison Bergès, qui invite le visiteur à la contemplation et à la respiration. Le regard se pose sur l'œuvre suspendue qui se déplie et se replie dans l'air. Une chorégraphie lente et sensible redessine l'espace : les pliages se font miroir de nos propres respirations. L'inspiration comme mouvement organique fondamental, l'inspiration comme élan de créativité : c'est la double allégorie que nous proposent Les Effets Papillon dans cette création imaginée spécialement pour le musée départemental. La Compagnie fait écho à la dualité du lieu – habité à la fois par la recherche scientifique et les choix esthétiques de son fondateur – en alliant l'art du numérique à celui de l'origami.

À la Maison Bergès.
04 38 92 19 60.
musees.isere.fr

VILLARD-BONNOT

LE 2 AVRIL

GRENOBLE-VIZILLE
À VIZILLE ET EYBENS

Face au succès de l'édition 2022 de la course Grenoble-Vizille, l'organisation a choisi de maintenir la formule « course nature, randos, courses minots ». Ouverte à tous, la manifestation propose plusieurs formats : trois randonnées classiques (10 km au départ de Jarrie ; 15 km au départ d'Eybens ; 21 km au départ de Gières) ; le trail nature de 20 km (départ d'Eybens) et les courses enfants au cœur du domaine de Vizille. Nouveauté 2023 : un trail de 30 km / 1 000 m D+ au départ d'Eybens (via le fort des Quatre-Seigneurs, les crêtes d'Herbeys, Brié-et-Angonnes, Montchaboud). À noter, des groupes musicaux sont présents tout au long du parcours pour encourager les participants.

nformations et parcours : www.grenoble-vizille.fr

EYBENS ET VIZILLE

JUSQU'AU 28 FÉVRIER

VIVE LA NATURE
À VIZILLE

Pour fêter l'arrivée du printemps, le domaine de Vizille vous propose un joli programme : « La mélodie du vent », un atelier animé par la plasticienne Valérie Bézieux qui invite les 9-13 ans à fabriquer des carillons de perles et de bois pour apprivoiser le vent. « Les arbres du temps », visite contée, en partenariat avec le Centre des arts du récit. Dans le parc, il y a des arbres qui se racontent des histoires. Des légendes que la conteuse Marie-Hélène Gendrin a eu la chance d'entendre et qu'elle nous partage. « Canaux et réseaux hydrauliques », une visite fraîcheur à la découverte de l'eau, naturellement abondante au sein du parc et qui tient une place prépondérante dans l'identité du domaine.

Musée de la Révolution française. Réservations au 04 76 68 07 35.
musees.isere.fr

VIZILLE

LIVRES

Y'A DES LÉGUMES AU BALCON !

De Mark Ridsdill Smith. Éditions Terre vivante. 288 p. 26 €.

Ces derniers temps, tout le monde nous le répète : reverdir les villes est une nécessité environnementale. Si en plus de faire un geste pour la planète, l'aventure s'avère ludique et gourmande, pourquoi s'en priver ? Rédigé par Mark Ridsdill Smith – jardinier britannique, auteur de « Vertical Veg », un blog de jardinage sur balcon –, ce guide est destiné aux urbains qui veulent cultiver un petit potager sur leur balcon, leur terrasse ou leurs rebords de fenêtre. Il donne des conseils pour partir de zéro : outils, choix des variétés, premières cultures, rempotage, gestion de l'eau, de la lumière… Une approche simple et pédagogique, avec du « pas à pas », des explications en photos et de nombreuses astuces pour faire pousser légumes, fruits, fleurs et aromatiques

RENDEZ-VOUS CHEZ PASIPHAÉ

D'Emmanuelle Dutel. Éditions Novice. 272 p. 19,90 €.

Meige, une jeune femme de 38 ans, revient un jour dans la maison de son enfance. À son arrivée, un inconnu lui remet une enveloppe contenant des lettres mystérieuses adressées à sa grand-mère Jeanne. Elle se lance alors dans une enquête au cours de laquelle il sera question d'un amour impossible, de la Polynésie et d'art. Meige va retracer le destin romanesque de Jeanne et faire du coup bouger les lignes de sa propre vie. Un émouvant voyage à travers le temps, les continents et les sentiments. Emmanuelle Dutel, enseignante dans le Grésivaudan et dont c'est le premier roman, est la lauréate de l'édition 2022 du Prix du roman non publié, présidé par Adélaïde de Clermont Tonnerre, qui permet de dénicher des perles passées à travers les mailles du filet des éditeurs.

LES 15 ET 16 AVRIL

TRAIL DU LAC DE PALADRU À MONTFERRAT

Huitième édition pour le Trail du lac de Paladru, une manifestation parfaite pour entamer la saison des trails avec des épreuves pour tous les coureurs (sportifs « à fond la forme » ou dilettantes) et tous les âges. Les traileurs ont le choix entre différentes distances et un parcours est prévu pour les randonneurs ainsi que des minicourses pour enfants. À l'affiche : Le Grand Tour du lac (54 km) ; Les Hauts du lac (31 km) ; Le Semi-Nocturne (17 km) ; le parcours découverte (15 km) ; la rando Le Lambert (10 km). Nouveauté 2023 : l'Ultra Trail du Pays voironnais (82,5 km). Également au programme de cet événement festif et familial, un village d'exposants avec des animations sportives et culturelles.
Informations et inscriptions : traildulacdepaladru.fr

DU 18 AU 22 AVRIL

LES TURBULLES À LEYRIEU

Contre vents et marées, Les Turbulles, petit festival pas comme les autres, poursuit son chemin parsemé de rires, d'exploits, de musique et de gaufres. Parmi les spectacles de cette 9e édition : *Balade au balcon*, voyage en compagnie d'oiseaux migrateurs avec la Cie Virevolt ; *La croisière continue*, expédition musicale et burlesque par Les Insubmersibles ; La fanfare de la Touffe, un concert collaboratif improvisé ; *À l'origine était le début, après il s'est mis à pleuvoir*, la légende des chevaliers-sorciers racontée à travers moult combats, cascades et rebondissements par l'Afag Théâtre. N'oubliez pas de faire un tour par la « Zone de turbulences » qui réunit ateliers (danse, jonglage, fusées, capoeira, dessin…), jeux et défis forains.
Informations et réservations : 07 82 35 67 80 ou turbulles.a-balles-et-bulles.fr

DU 11 AU 13 MAI

FESTIVAL L'ISLE EN SCÈNE À SAINT-BAUDILLE-DE-LA-TOUR

Imaginé par la communauté de communes Les Balcons du Dauphiné comme un avant-goût de l'été, le festival L'Isle en Scène propose une demi-douzaine de concerts dans une atmosphère conviviale et festive. À l'affiche de cette 13e édition : Mister Mat et Les Coquettes, Naudin et Lamuzgueule, *De l'apéro au bal*, avec la compagnie Ariadne et Louis Chedid et Yvan Cassar… en résumé, tous les jours, une soirée et deux concerts ! Porté par une trentaine de bénévoles, le festival proposera cette année un après-midi familial avec ateliers, animations et spectacle jeune public le samedi 13 mai.
***À la Ferme des dames*.**
isle-en-scene.fr

DU 12 AU 14 MAI

ZÉPHYR FESTIVAL À SAINT-JEAN-DE-BOURNAY

Après une très belle première édition l'an passé, le Zéphyr Festival revient fêter l'arrivée du printemps ! Organisé par l'association Jaspir, il s'articule autour de trois temps forts : La Nuit du groove, le 12 mai ; la Nuit du clown, le 13 mai, et Un dimanche à partager, le 14 mai. À l'affiche : A State of Mind (hip-hop) ; Sidi Wacho (cumbia-hip-hop-Balkan) ; The Fat Badgers (funk, groove) ; *Urban et Orbitch*, de la Cie Microsillon ; Fragile, de Luis Linares ; *Le Récital de Sophie Withman*, par la Cie La Volada ; *Laisser reposer*, de Mikaël Bianic… Mais aussi la plus petite boîte de nuit du monde avec DJ Sapin et DJ Chevreuil, une kermesse, des ateliers cerfs-volants, une friperie, une fanfare burlesque. À noter, le *before* du 4 mai à la médiathèque, avec le rappeur Cyrious pour un miniconcert.
Stade de rugby.
Programme : 04 74 79 51 67 ; zephyr-festival.jaspir.com.

LIVRES

À LA DÉCOUVERTE DES FLEURS DES ALPES

Ouvrage collectif, parc national des Écrins. Éditions Glénat. 480 p. 25 €.

Peut-être êtes-vous allé en montagne cette semaine et avez-vous ramené de votre balade un petit bouquet de fleurs sauvages ? Oui mais quelle est cette fleur violette que vous n'aviez encore jamais vue ? Est-elle rare ? Toxique ? Pour répondre à ces questions, un seul ouvrage : ce guide des fleurs des Alpes qui présente 390 espèces, élaboré par des botanistes attentifs à mettre leurs connaissances à la portée de tous. Les fleurs sont regroupées selon leur milieu naturel, indexées par couleur et par nom, et accompagnées de photographies et de nombreux croquis. Quelques pages de conseils pour les naturalistes en herbe, un glossaire et le rappel de la réglementation de la cueillette complètent ce guide original.

ESCALADE

De Nicolas Glée et Jean-Paul Rousselet. 19,95 € 168 p.

LE MENTAL DU GRIMPEUR

De Léo Dechamboux et Frédéric Vionnet. Éditions Glénat. 176 p. 19,95 €

C'est de saison, les hirondelles vont entamer leur grand retour migratoire et les grimpeurs délaisser les salles d'escalade pour retrouver falaises et parois. Si la grimpe vous attire, on ne saurait trop vous conseiller le guide de Nicolas Glée (cofondateur d'Espace Vertical) pour débuter et progresser en toute sécurité. Richement illustré, chaque thème (équipement, préparation…) et chaque « manip » (relais, longueur, rappel…) sont minutieusement détaillés. L'ouvrage est agrémenté d'exercices et d'un plan d'entraînement. Une fois les bases acquises, vous pouvez compléter votre lecture avec le second ouvrage, consacré au mental du grimpeur qui promet de vous aider à libérer votre esprit pour donner le meilleur de vous-même.

13 ET 14 MAI

CARNETS DE VOYAGE À BEAUREPAIRE

L'association L'Oiseau lire organise sa 15e édition du Week-end du carnet de voyage. 20 invités exposeront leur travail, dont Marie-Hélène Puget – auteure de l'affiche –, qui vous transporte en Asie, mais aussi Stefano Faravelli, artiste italien qui a exposé partout dans le monde ; Bruno Fortuner, auteur d'*Europe on the Road Again* ; Linda Jay qui vous emmène sur les chemins empruntés par Stevenson… Également au programme, des ateliers (initiation à la calligraphie, haïkus, peinture), et des tables rondes. Le voyage gustatif a été confié à l'association Hakro qui vient en aide aux familles du Rajasthan et vous régalera de plats indiens.

Médiathèque, salle du Rocher, cinéma. 04 74 79 05 83. weekendcarnetdevoyage.com

DU 20 AU 23 AVRIL

LES RENCONTRES DE LA COMÉDIE MUSICALE À VOIRON

L'Académie de comédie musicale de l'Isère organise les premières Rencontres de la comédie musicale, et c'est à Voiron que ça se passe ! Emmenée par Nadine Peyrin (danseuse-chorégraphe), la manifestation s'articule autour de trois temps forts : un concert (le 22 avril), des masterclass et un concours de chant. Bruno Berberes – directeur de casting de The Voice – fera partie du jury. Point d'orgue des rencontres, le concert réunissant Yamin Dib (*Un Gars, une Fille* ; *Mozart l'Opéra Rock*), Brigitte Venditti (*Roméo & Juliette* ; *Freedom*), Jessandwest (The Voice), Jean-Frédéric Charter (*Roméo & Juliette*) et Victoria Sio (*Le Roi Soleil* ; *Les Trois Mousquetaires*) et la voix chantée d'*Aline*, le biopic de Céline Dion.

Salle des fêtes. À 20h30. Inscriptions au concours et masterclass : acmivoiron.wordpress.com

DU 24 AU 28 MAI

ALPES ISÈRE TOUR EN ISÈRE

On ne change pas une équipe qui gagne ! La 32e édition de l'Alpes Isère Tour repart sur la même formule que l'an passé : cinq étapes reliant les territoires isérois (avec des échappées dans le Rhône et la Savoie) et le soutien renouvelé du Département. Inscrit au calendrier de l'UCI Europe Tour, il réunit les cyclistes professionnels et les meilleurs amateurs français et internationaux. Plus de 120 coureurs s'aligneront au départ. Les épreuves : étape 1, Charvieu-Chavagneux/Charvieu-Chavagneux, le 24 mai (départ à 14h) ; étape 2, Saint-André-le-Gaz/Four, le 25 mai (départ à midi) ; étape 3, aéroport de Lyon-Saint-Exupéry/Colombier-Saugnieu, le 26 mai (départ à 12h) ; étape 4, Monsteroux-Milieu/Saint-Maurice-l'Exil, le 27 mai (départ à 11h30) ; étape 5, Saint-Thibaud-de-Couz/Saint-Pierre-de-Chartreuse, le 28 mai (départ à 11h30).

Informations : alpesiseretour.com

DU 9 AU 11 JUIN

L'EURO NORDICWALKIN'VERCORS À AUTRANS-MÉAUDRE-EN-VERCORS

L'Euro NordicWalkin'Vercors, le plus grand rassemblement européen de marche nordique, est idéal pour découvrir les paysages du Vercors. Pour cette 11e édition, retrouvez les épreuves incontournables mais aussi quelques nouveautés : les différentes marches qui permettent à un large public de participer (7 km, 9 km, 11 km, 13 km, 17 km et 23 km) sont toutes précédées et suivies d'un échauffement et d'étirements. À noter : les itinéraires de La Corrençonnaise et de La Villardienne ont été repensés. Également au programme, une marche nordique nocturne le 9 juin, le Salon de la marche nordique à Méaudre, des conférences, des ateliers et un concert le 10 juin.

Informations et inscriptions : 09 81 47 56 42. www.euronordicwalk.com

LA RECETTE 2023
LA TOURTE DE L'ISÈRE

L'Isère a désormais sa recette à base de saint-marcellin, pommes de terre et noix. Bonne dégustation !

Créer une recette emblématique de l'Isère, tout à la fois économique, conviviale et simple à réaliser chez soi, pour promouvoir la gastronomie iséroise et ses produits phares. Telle était l'ambition du projet lancé en juin 2022 par Jean-Pierre Barbier, président du Département et Christophe Suszylo, vice-président chargé du tourisme et de l'attractivité, président d'Isère Attractivité. Quelques mois plus tard, après sélection de recettes proposées par quatre chefs isérois, le jury présidé par le Grenoblois Stéphane Froidevaux, chef étoilé et Gault & Millau d'or au Fantin Latour, a tranché en faveur de la tourte de l'Isère concoctée par le chef Alexandre Zdankevitch (qui officie chez Madam à Grenoble). Le résultat a été dévoilé au public le 21 février dernier à l'école hôtelière Lesdiguières en présence de la proviseure Ouarda La Torre et des vingt-huit élèves de BTS qui ont largement contribué à l'opération. Une belle aventure collective qui pourrait se poursuivre en 2024 !

1 h 30 mn de préparation | 10 Personnes | 40 mn de cuisson

LA RECETTE DU CHEF ALEXANDRE ZDANKEVITCH

INGRÉDIENTS : 500 g de farine, 400 g de beurre, 100 g de saindoux, 45 g de liqueur de noix des Pères Chartreux, 1 litre de crème, 7 fromages saint-marcellin, 100 g d'oignons, 80 g de poireaux, 650 g de pommes de terre, 10 g de fécule de pomme de terre, sel, poivre, muscade.

1 PRÉPARER DEUX PÂTES FEUILLETÉES* : mélanger 500 g de farine et 300 g de beurre pommade, ajouter 100 g de saindoux, mélanger à nouveau. Ajouter 10 g de sel, 80 g d'eau et 45 g de liqueur de noix des Pères Chartreux jusqu'à obtenir une pâte lisse. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et laisser reposer au frigo.
Sortir la pâte. Étaler en étoile. Mettre au milieu du beurre de tourage. Plier, abaisser et tourner six fois la pâte (en laissant reposer 20 min entre chaque tour) pour obtenir le feuilletage.
Étaler la pâte sur 3 mm et réserver au frigo.
** L'astuce : achetez une pâte feuilletée toute faite !*

2 PRÉPARER LA CRÈME DE SAINT-MARCELLIN : faire chauffer 460 g de saint-marcellin dans un litre de crème liquide à feu moyen avec sel, poivre et muscade pour obtenir une crème onctueuse. Réserver.

3 PRÉPARER LA SOUBISE DE POIREAUX : étuver 100 g d'oignons et 80 g de poireaux dans 60 g de beurre sans coloration, ajouter 200 g de crème de saint-marcellin. Mixer avec la fécule de pomme de terre. Réserver.

4 COUPER 650 G DE POMMES DE TERRE en fines tranches. Les précuire dans le reste de la crème de saint-marcellin. Égoutter et réserver.

5 MONTER LES TRANCHES DE POMMES DE TERRE dans un cercle de 20 cm de diamètre en intercalant la soubise et des copeaux de saint-marcellin. Répéter l'opération jusqu'à obtenir une épaisseur de 4 cm. Réserver au frais.

7 SORTIR LA PÂTE À TOURTE. Déposer le gâteau de pommes de terre et de saint-marcellin au milieu. Passer du jaune d'œuf autour et recouvrir d'une seconde pâte à tourte.

8 PIQUER LÉGÈREMENT LA PÂTE. FAIRE DORER.

9 CUIRE 40 MIN AU FOUR À 180 °C.

ZOOM

NOS PRODUITS ISHERE

Pour cette recette, choisissez des produits de la marque « Nos produits ISHERE ».

Liste sur : nosproduits-ishere.fr
+ tous les lieux de vente

MAJORITÉ DÉPARTEMENTALE
GROUPE POUR L'ISÈRE, DROITE, CENTRE ET SOCIÉTÉ CIVILE.

LE DÉPARTEMENT SOUTIENT UNE AGRICULTURE LOCALE, DE QUALITÉ ET RÉMUNÉRATRICE

L'agriculture occupe une place particulière dans l'histoire de notre pays. Fort de la diversité et de la richesse de son terroir, la France est depuis longtemps une puissance agricole majeure. La qualité de la production agricole française est réputée dans le monde entier. Le Salon de l'agriculture rassemble chaque année des centaines de milliers de personnes à Paris, preuve que les Français souhaitent conserver un lien fort avec leurs agriculteurs.

Mais, ce qui a été un atout formidable pour notre pays est aujourd'hui menacé. La moitié des agriculteurs va cesser son activité dans les dix prochaines années et seuls 50 % des départs sont remplacés aujourd'hui.

C'est pour cette raison que la majorité Pour L'Isère soutient, depuis 2015, les agriculteurs isérois, en utilisant tous les moyens à la disposition du Département : aides face aux aléas climatiques, soutien à la modernisation des outils de production et à la transformation des exploitations, accompagnement de la mise en place de pratiques plus respectueuses de l'environnement, sécurisation de la ressource en eau ou encore suivi sanitaire des élevages, en soutenant le Laboratoire vétérinaire départemental via une subvention d'équilibre et, depuis 2022, en accompagnant l'installation et le maintien de vétérinaires en zones rurales au travers du dispositif « Isère Véto ».

Pour protéger nos agriculteurs, pris pour cible par certains partis politiques, et dont plusieurs ont été victimes d'actes de vandalisme, nous votons également régulièrement des aides à l'installation d'équipements de vidéoprotection. Cette volonté de protéger ceux qui nous nourrissent devrait faire l'unanimité. Malheureusement, l'opposition d'extrême gauche ne soutient jamais ces aides.

Contrairement aux caricatures véhiculées par les spécialistes de l'« agribashing », les agriculteurs ne sont pas rétifs à l'évolution de leurs pratiques. Nous en avons des exemples concrets, comme les 2,7 millions d'euros d'aide accordés à 15 projets de méthanisation à gouvernance agricole, ou encore les 140 000 euros consacrés en 2022 à l'agro-écologie et à l'adaptation au changement climatique grâce à notre convention avec la Chambre d'agriculture.

Afin de multiplier les débouchés et faire en sorte que l'agriculture permette à ceux qui la pratique de vivre décemment, nous avons augmenté la part de produits locaux dans les restaurants des collèges, malgré les critiques de notre opposition qui ne jure que par le « label bio », bien que ce ne soit pas le seul à garantir respect de l'environnement, qualité des produits et juste rémunération des agriculteurs.
Alors que l'extrême gauche pratique l'écologie de la panique, nous préférons l'écologie des solutions concrètes et agir de manière pragmatique et efficace.

Pour nous, la priorité consiste à préserver l'agriculture iséroise et à privilégier les productions locales, en évitant l'incohérence qui consiste à faire venir du « bio » de l'autre bout du monde, au prix d'un bilan carbone exorbitant.

C'est dans cet état d'esprit que nous avons été moteurs dans la création de la marque ISHERE, qui rassemble aujourd'hui 172 producteurs et 1 637 produits, afin de permettre aux Isérois d'avoir accès à des produits locaux, de qualité, à un prix suffisant pour rémunérer les agriculteurs.

Soutenir l'agriculture iséroise, c'est préserver une part de notre culture et de notre histoire, garantir notre souveraineté alimentaire, conserver la beauté de nos paysages ruraux et maintenir le dynamisme de nos campagnes. Vous pouvez compter sur nous. Nous resterons aux côtés des agriculteurs isérois.

Retrouvez-nous sur Facebook et Twitter (Pour l'Isère @Pourlisere) et notre site internet : www.pourlisere.fr

OPPOSITION DÉPARTEMENTALE
GROUPE UNION DE LA GAUCHE, ÉCOLOGISTE ET SOLIDAIRE.

POUR UNE AGRICULTURE PLUS RESPECTUEUSE DES AGRICULTEURS, DES CONSOMMATEURS, ET DE L'ENVIRONNEMENT

L'état des cours d'eau se détériore dû à la présence accrue des nitrates et pesticides issus des monocultures, notamment dans le Nord-Isère. Le système alimentaire ne permet plus une rémunération décente aux agriculteurs et agricultrices. Les aliments perdent de leur valeur nutritive, la sur-médicamentation de l'élevage industriel participe à l'antibiorésistance, ce qui impacte notre santé. Il y a quelques jours le Conseil d'Etat a été saisi pour tromperie du consommateur sur le label Haute Valeur Environnementale. Censé garantir une agriculture à faible impact environnemental, ce label n'interdit pas le recours aux pesticides et ne protège pas la biodiversité. Cela doit nous interroger sur la responsabilité des acteurs publics dans le maintien de ce système, à l'image des élus départementaux de droite et d'extrême droite de l'Isère qui participent à cette confusion.
C'est également être aveugle aux mutations du monde agricole poussées par les départs à la retraite : la nouvelle génération appelle à un changement de modèle agricole et a besoin d'être soutenue ! En Isère, la moitié des candidats à l'installation souhaite s'installer en agriculture biologique et n'est pas nécessairement issue du milieu agricole. Les politiques publiques doivent les accompagner.
Nous appelons le Département à regarder vers l'avenir et à adopter une politique ambitieuse d'accès au foncier et de valorisation et d'accompagnement vers des pratiques agroécologiques.

Bienvenue dans nos fermes®

BIENVENUE à la ferme

6-7 mai 2023

Prenez la Clé des Champs

En Isère
Savoie
et
Hte-Savoie

prenezlacledeschamps.com

ORGANISÉ PAR :

CHAMBRE D'AGRICULTURE ISÈRE

CHAMBRE D'AGRICULTURE SAVOIE MONT BLANC

AVEC LE SOUTIEN DE :

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

isère LE DÉPARTEMENT

CONSEIL SAVOIE MONT BLANC

bleu

Groupama

Mutualia

OXYANE

msa

CA SUD RHÔNE ALPES

CA DES SAVOIE

Le 8 mai, ce n'est pas qu'un jour férié

COURSE DE LA RESISTANCE

LUNDI 8 MAI 2023

VOIRON

Modalités et inscriptions sur coursedelaresistance.fr

MUSÉE DE LA RÉSISTANCE ET DE LA DÉPORTATION DE L'ISÈRE GRENOBLE

isère LE DÉPARTEMENT

Département de l'Isère - DRE - Graphisme : Service Communication et Événementiel - 20220711-1