



Le magazine illustré des plateaux du Vercors et du Royans. Un massif sur Deux départements.

N° 128 janvier – février - mars 2023

Directeur de la publication : Henri LAGASSE.

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

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

© El Condor 2022 : E-mail : contact@el-condor.org



Entreprise BOURGUIGNON de père en fils depuis 90 ans. Photographie Henri LAGASSE. Martin, Franck, Pierre en novembre 2022.



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

Textes et photos : Henri LAGASSE. Relecture : EL CONDOR

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



LA GRANDE PENURIE D'EAU ARRIVE A GRANDS PAS... Avec de probables conflits entre nations.



L'eau source de vie et source & de conflits

L'eau, source de vie incontestable, un bien universel qui appartient à toutes et tous, que pourtant quelques-uns s'accaparent sans pudeur, ni vergogne, des guerres qui ne disent pas leurs noms, mais qui de fait sont des guerres pour la maîtrise totale des ressources en eau. Le Tigre, L'Euphrate, Le Jourdain, et bien d'autres...

Fleuves et rivières qui se tarissent, car souvent surexploitées par l'homme et l'agriculture intensive.

De grands fleuves aux noms légendaires, dont les eaux sont retenues par d'immenses barrages, qui risquent de céder sous la pression et / ou que les assises se fragilisent au fil des ans.

L'industrie une grande consommatrice d'eau

Les industries sont grandes consommatrices d'eau, la fabrication d'une tonne d'aluminium demande 125 millions de litres d'eau, une salade demande 25 litres d'eau, 1 tonne d'acier = 30 000 litres d'eau. Source : Activeau.

Les industries agro-alimentaires sont également grandes consommatrices d'eau, toutes ne sont pas vertueuses dans le rejet des eaux usées, hélas ! Info : www.activeau.fr

L'eau dans la vie quotidienne des homosapiens = La grande inégalité qui est source de conflits présents et futurs.

Les besoins en eau potable ne sont satisfaits que pour une petite partie de la population mondiale. Dans quelques pays ce n'est que sécheresse et misère, fléaux toujours accompagnés par la famine et souvent la guerre.

Nous autres en France, avons-nous simplement conscience de notre bien-être, de l'eau potable à volonté, quoique, dans quelques départements français d'outre-mer la problématique de l'eau potable est bien présente.

LES CONFLITS POUR L'EAU DANS LE MONDE : 2000 à 2010 = 220 conflits / 2010 à 2020 = 466 conflits.

Sommaire



LA COUVERTURE MEDICALE : ROYANS-VERCORS
Communauté. Professionnelle. Territoriale. Santé
Photographies de l'Abbé Royannais Choranche 1919
Pages 3 / 4 / 5 / 6 / 7



ENTREPRENDRE EN VERCORS & ROYANS et ailleurs...
LA MENUISIERIE BOURGUIGNON FÊTE SES 90 ANS
4 GENERATIONS A LA CHAPELLE-EN-VERCORS
Pages 8 / 9 / 10 / 11 / 12 / 13



LA VIE EPICURIENNE AU PAYS DES LOUPS
QUE FAIRE DES DECHETS ALIMENTAIRES
Les **ENGIVANEURS** ont la réponse pour la C.H.R.
Pages 14 / 15



L'ART ET LA CULTURE
Magali DONADIO Tissage Artisanal à la main. 26420
Spéléo & Histoire à La Grotte de LA LUIRE. 26420
Pages 16 / 17 / 18 / 19



TRANCHES DE VIE PAYSANNE
Association Vétérinaires & Eleveurs de la **RAYE**
Vétérinaires de zone rurale en moyenne montagne
Pages 20 / 21 / 22 / 23 / 24 / 25



DIVERS SUJETS DU TEMPS PRESENT
Boucherie-Charcuterie-Traiteur. J. CARBALLO
Christian MATHON Génial sauveteur électro et +
Pages 26 / 27 / 28 / 29



LE FRUIT D'UNE PASSION EN VERCORS
LA MAGIE DES AUTOMATES
Une saga familiale à Lans-en-Vercors 38250
Pages 30 / 31 / 40



Communauté Professionnelle Territoriale de Santé. Royans – Vercors : C.P.T.S. 26190 / 26420.

Sonia VIERNE Coordinatrice

E-mail : pole.de.sante.du.royans@gmail.com

www.polesanteduroyans.com

Le 20 novembre 2022, l'annonce officielle a eu lieu en présence de nombreux professionnels de santé, à La parenthèse sise à Saint-Jean-en-Royans.



COMITE DE SUIVI : Au 20 novembre 2022

Dr Juliette WITTMANN

Dr Justine DELORME

Dr Pierre-André CHEMINEL

Mme Edwige GOMEZ

Mme Christelle CORRARO

Mme Myriam FERLIN

Mr Benjamin POGGI

LIEUX CONCERNES.

Les 18 communes du Royans Drômois et du Vercors Historique.

Soit les 84 professionnels de santé du 26420 & 26190.



LES OBJECTIFS

Mise en relation des professionnels de santé avec la C.P.A.M. et accompagnement avec le décloisonnement des prises en charge.

Axe sur la prévention et relations avec la population et la patientèle.

Actuellement la Drôme est couverte à 75 % par des C.P.T.S., ceux-ci ont un statut juridique associatif.



Amélioration à l'accès aux services de médecine.
Accès aux soins programmés en moins de 48 heures.
Organisation de parcours pluridisciplinaires.
La prévention et la promotion de la santé.
Gestion des crises sanitaires graves (Pandémie, attentat, accident grave, etc...)
Avec un rôle de coordination et de communication.
Promouvoir le territoire pour de nouveaux professionnels de santé avec l'accès à des logements.



De nombreux professionnels de santé présents lèvent la main, histoire de se compter, ce qui montre une attente et une adhésion pour cette nouvelle organisation, financée à 100 % par l'état.

Une association sera créée dans les 6 mois et remplacera le Pôle de Santé actuel.

LES ARCHIVES DE L'ABBE ROYANNAIS. Curé de Choranche (vers 1920...)

Archives photographiques des Associations *Patrimoine de Saint-Véran. Jacques DUCROS. & Si Pont m'était conté.*

En 1920 la voiture était encensée... en 2022 la voiture à moteur thermique est fortement contestée, en particulier celles qui sont motorisées avec un moteur Diesel.

Rudolf DIESEL, génial inventeur allemand né à Paris en 1858, disparu mystérieusement en mer en 1913. Il conçut et réalisa le moteur à combustion interne entre 1893 et 1897. Moteur Diesel qui équipe voitures, camions, bateaux, etc...

En 1920 avoir une automobile n'était pas donné à tout le monde, en 2022 il est courant d'avoir 2 voitures par ménage et parfois 3, voire plus... Mais il est vrai qu'un siècle est passé, soit 4 générations.

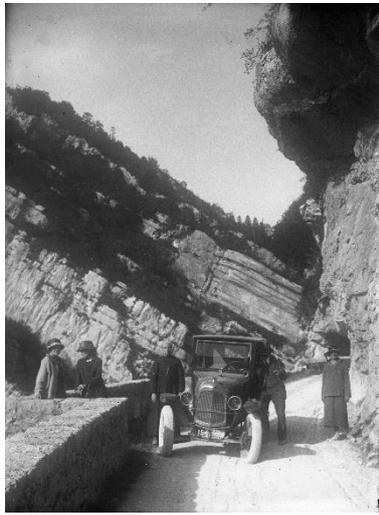
Ici quelques photographies de l'abbé Marius – Victor ROYANNAIS, né en 1887 décédé en 1948. Ancien curé de Choranche.



L'abbé Royannais au volant d'une TREFLE CITROEN, modèle BENJAMIN, voiture construite à Asnières de 1921 à 1925. Photo de gauche en bas l'abbé Royannais lisant 'La Croix', enfin en posant... !

Autre usage des voitures
Les transports en commun.
Transports Elie GLENAT.
devant l'hôtel des bains
à Choranche. 38680.





Quand la voiture faisait partie de la famille tout en permettant de belles balades sur les routes fantastiques du Vercors.



Une RENAULT TORPEDO Type K2 dédiée au transport des religieuses... ? 9 religieuses, le compte y est... !

Tout un chacun avec son 'permis de conduire' peut-être 'accompagné' de 8 passagers / passagères, soit un total de 9 personnes par voiture.

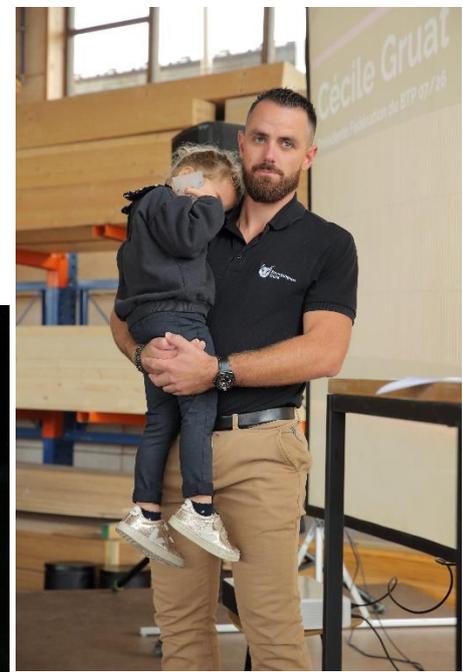
Plus sérieusement, c'est la voiture à moteur thermique, essence ou diesel qui a permis un fantastique développement, pas seulement en Vercors, mais un peu partout dans le monde. Mais comme toujours, le trop grand nombre fait qu'un outil fabuleux devient une 'Calamité' pour cause de pollution à tous les étages.

Le futur dans la voiture électrique, la voiture à hydrogène, qui sait ? En tout cas les moteurs thermiques ont un avenir incertain, seule certitude pour le moment, un jour ils appartiendront à l'histoire, comme c'est déjà le cas pour ces voitures des années 1920...

BOURGUIGNON BOIS. 90 ans déjà !

Martin BOURGUIGNON 4^{ème} génération. Avec dans les bras la 5^{ème} génération...
LA CHAPELLE-EN-VERCORS. 26420

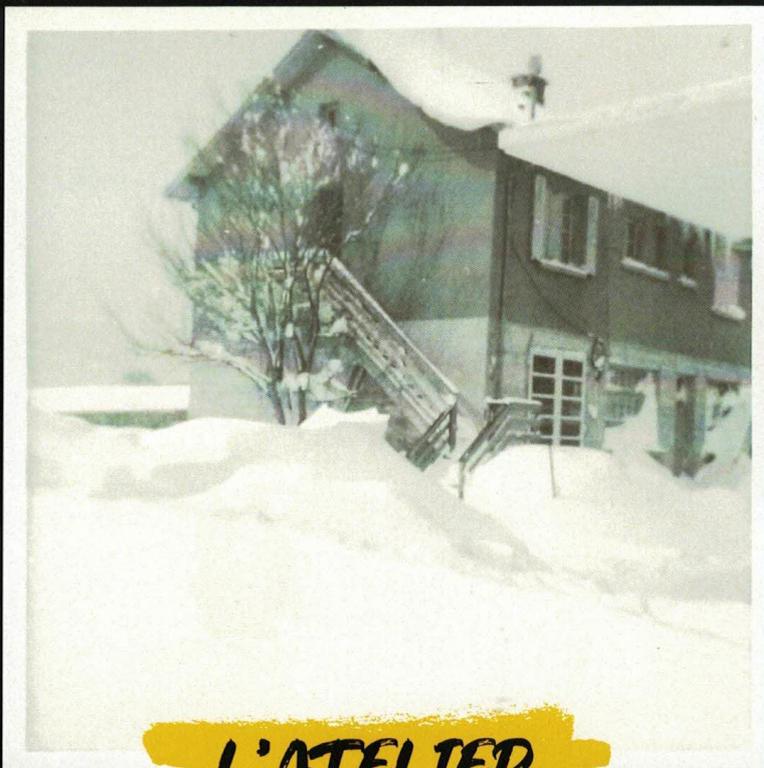
UNE BIEN BELLE AVENTURE HUMAINE & FAMILIALE depuis 1932.



Bourguignon BOIS, c'est avant tout une histoire de famille !



Une belle aventure qui perdure depuis 4 générations...
Vous connaissez **PIERROT**, le grand-père, **FRANCK**, le père et maintenant **MARTIN**, le fils.
Mais au commencement... il y a eu **MARCEL**, l'arrière grand-père !



et maison de Marcel !

Une iconographie de la famille Bourguignon illustre le début de l'entreprise en 1932 avec Marcel. Arrive la guerre 39 – 45, les hommes sont mobilisés, la vie normale est stoppée. La France est défaite. Le Vercors devenu un maquis est attaqué en juillet 44 par les troupes nazies, le maquis est écrasé. Vassieux est détruit ainsi que La Chapelle-en-Vercors, mais pas seulement, n'oublions pas Valchevrière et Rencurel et bien d'autres lieux. 1948 verra la reconstruction de La Chapelle-en-Vercors et de l'entreprise.

Bourguignon Bois
DEPUIS 1932

235 rue des Pins - ZA Les Bruyères
26420 La Chapelle-en-Vercors

04 75 48 21 38
contact@bourguignon-bois.fr

WWW.BOURGUIGNON-BOIS.FR





Les photographies des maisons bois intérieur et extérieur sont de **Marianne LOUGE** Photographe à Valence.
Meilleure Ouvrière de France 2019

QUELQUES MAGNIFIQUES REALISATIONS DE BOURGUIGNON SARL



Waouh ! s'exclame le Condor amateur de maisons ossature bois, cela change de l'uniformité des lotissements, et donne des tonnes d'idées...
De grands espaces à vivre, pour des familles de quatre à six personnes, avec un avantage, l'isolation que donne l'usage du bois.

LES GRANDES DATES

Marcel Bourguignon travaille dur, durant ce temps son fils **Pierre** se forme au Lycée technique de Sassenage (1951 à 1956), cette formation accompagnée par la transmission du savoir de Marcel, va lui permettre de prendre la suite dans de bonnes conditions en 1960.

Les années passent, **Pierre** a un fils, **Franck** qui va suivre la formation des Compagnons du Tour de France, formation qui durera 8 ans de 1977 à 1985. Une longue et solide formation comme savent le faire les compagnons.

1987 Premier atelier dans la zone artisanale.

1989 Construction de la première maison ossature bois

1996 **Franck** reprend l'entreprise. Entreprise qui se développe tant pour la construction de maisons ossature bois, que pour les charpentes, les couvertures et bien entendu la menuiserie.



Actuellement un très vaste atelier permet la réalisation de divers projets en même temps. Extension de 2012

Durant ce temps la famille Bourguignon s'agrandit avec **Martin**, qui va se former à la construction Bois et à la charpente, cela de 2008 à 2012.

2012 En plus de l'agrandissement de l'atelier, les machines numériques prennent place, un superbe progrès qui était inimaginable en 1948.

Restent identiques l'odeur et le toucher du bois, vous verrez toujours le menuisier et le charpentier caresser les planches et madriers.

Le bois est et reste un noble matériau, utilisé par l'homme depuis toujours.



2019 Après une formation ESJBD pour les jeunes repreneurs d'entreprises, **Martin** prend la suite de la saga familiale.



Pierre



Franck



& Martin



N'oublions pas **Martine** dont le rôle est déterminant, actuellement chargée de l'accueil. Son sourire, sa bonne humeur son contact avec les clients, cela de prime abord, car Martine s'occupe d'une foule de choses pour la bonne marche de l'entreprise, Martine est également la maman de **Martin**.

QUESTION EMPLOIS

Actuellement l'entreprise compte 18 salariés dont 2 femmes, plus 1 apprenti Liam qui a 16 ans. Le bureau d'étude occupe 2 salariés.

ZONE DE CHALANDISE

L'ensemble du Vercors, plus Saint-Marcellin et la région de Valence.

LES EQUIPEMENTS MOBILES

- 3 Camions dont deux équipés de grue
- 7 Fourgons
- 2 Camionnettes
- 2 Engins de levage
- 1 Grue à tour

Au commencement que quelques outils, un tout petit atelier sous la maison d'habitation, de rugueux hivers qui ralentissent l'activité durant de longs mois. 90 ans plus tard de performantes machines, un important parc roulant qui permettent une activité 12 mois sur 12.



L'ATELIER ET LES HOMMES



Quel que soit le temps été par + 35 °C ou l'hiver par – 15°C, qu'il neige, vente ou que rageusement la pluie s'écrase contre les vitres, le travail continue de manière imperturbable. Chacun connaît sa tâche le tout dans une ambiance sereine, bien sûr certaines machines sont juste un peu bruyantes. Le port de protections auditives, également le port de lunettes contre les projections de copeaux de bois dans les yeux sont généralisées par sécurité, cela évite bien des soucis...



30 OCTOBRE 2022



De nombreux amis, clients, fournisseurs étaient présents.
Sur 'l'estrade' tous les personnels de l'entreprise, nouvelle génération comprise.



Sans oublier la touche finale.

MERCI

À nos clients, architectes, fournisseurs, partenaires
& évidemment à nos proches, **sans vous**
l'histoire ne serait pas aussi belle !

WWW.BOURGUIGNON-BOIS.FR

LES ENGIVANEURS

Christophe DOUCÉLIN

E-mail : lesengivaneurs@gmail.com

& vertacoo@gmail.com

06 71 24 70 32

Association loi 1901 créée en mai 2021, qui compte actuellement une centaine d'adhérents dont une quarantaine de professionnels de la C.H.R. et du secteur alimentaire.

Pour le moment le travail est totalement bénévole, toutefois il est prévu qu'une partie de l'activité bascule en entreprise en Société par Actions Simplifiées au Capital Variable. S.A.S.C.V.



EXPLICATIONS PAR L'IMAGE et un peu de lecture...



Les Engivaneur.se.s
Mail : lesengivaneursegmail.com
Tel : 0671247032

LE CONTENANT BOKASHI EST FAIT POUR :

-  Viandes - Os - Poissons - Arêtes **CUITS**
-  Fruits (écorces bananes et agrumes) crus et cuits
-  Légumes crus et cuits
-  Pain en petite quantité
-  Céréales, gâteaux
-  Fleurs coupées
-  Marc de café, Thé
-  Oeufs, Fromages
-  Coquillages
-  Viandes et Poissons crus
-  Grandes quantité de liquides, sauces, soupes
-  Le pain en grosse quantité (pour ne pas occuper le volume des contenants, stockez le en sacs séparés, ainsi, le pain est redistribué aux agriculteurs directement)



Gérons nos déchets pour recréer ;)

Comment bien gérer votre Bidon BOKASHI



Étape 1 : bien Trier

Le Bokashi digère la matière organique, pas le verre, pas le fer ni le plastique ! Et pas de cellophane ! évitez les grosses quantités de papiers, les élastiques autour des bouquets...

Étape 2 : Tasser fermement

Bokashi signifie matière organique bien fermentée ! Cette étape limite l'air entre les déchets qui amène l'oxydation et la putréfaction. Pour limiter les mauvaises odeurs et faciliter la fermentation il est recommandé de bien tasser les déchets avant d'ensemencer.

Étape 3 : Ensemencer - Activer - Bactériser

Choisissez votre mot préféré et saupoudrez ! Pour bien démarrer la fermentation en limitant les gênes olfactives, l'ajout d'activateur BOKASHI est indispensable (environ tous les 10 cm de déchets)

Étape 4 : Bien Fermer son BOKASHI

Après le service, Laissez le se reposer ! Bien fermer hermétiquement son contenant c'est assurer la bonne fermentation et éviter les odeurs de putréfaction en limitant les entrées d'air.



Étape 5 : Anticiper la collecte

Pour ne pas courir partout, on se dit tout ! Prévenez un Engivaneur.se.s au 06 71 24 70 32 avant d'avoir rempli votre dernier Bidon BOKASHI.

En cas de besoins d'informations contactez nous par tel : 0671247032 ou mail : lesengivaneurs@gmail.com

Gérons nos déchets pour recréer ;)



Petite mise en scène explicative... De simples gestes qui allège considérablement le poids des rejets alimentaires. Déchets qui seront recyclés sous forme de compost.

Pour nous Soutenir...



Découvrez le projet Gestion Vertueuse des Bio-déchets en image à travers un reportage photo stupéfiant sur le 1er site de crowdfunding de la région Auvergne-Rhône-Alpes
<https://www.kocoriko.fr/fr/projects/gestion-vertueuse-d-ordures-menageres> Chaque don vous garantit un cadeau en contrepartie !

ils parlent de nous... :



Reportage sur **franceinfo** .fr pour FR3 région "Préserve ta montagne" : dans le Vercors, ils donnent de la valeur à leurs ordures ménagères...



2021 c'est aussi...



Les Engivaneur·se·s qui remportent le 1er prix de l'appel à projet **biocoop** | Biocoop Villard de Lans

Commandez sur notre Boutique en ligne E-shop SUMUP :

Les seaux de cuisine Bokashi, votre activateur de fermentation Bokashi, vos graines potagères, vos sacs de culture respirants pour créer votre usine à compost de balcon et d'autres produits naturels pour vous, votre sol, vos animaux etc...
<https://lesengivaneurs.fr>
<https://les-engivaneurs.sumup.link/>



SUIVEZ NOTRE ACTUALITE SUR LES RESEAUX SOCIAUX



Abonnez vous à notre newsletter!

Ne pas jeter sur la voie publique - À recycler en informant un proche, un voisin, un ami...
Flyer V9 01/10/2022



Le Bokashi comme activateur DE SOL

100% EM (Effet Microbiologique)

Recette du Bokashi:

- La matière organique est transformée en nutriments grâce à la microbiologie.
- Fermeture hermétique pendant 2 semaines.
- Produit = Bokashi.
- Apporter cet aliment riche au sol, pour aider la vie microbienne.

Fermentation dans le seau de cuisine

La matière organique est transformée en nutriments grâce à la microbiologie.

Réduite le nombre de mouches, et évite les odeurs désagréables.

SOL À L'ÉQUILIBRE

L'humus présent est une réserve contenant des nutriments et de l'eau. La matière organique fermentée est plus facile à digérer pour la vie du sol. Le temps permet d'assurer la continuité. Le sol est le fondement de l'existence !

Plantes s'épanouissent et en bonne santé

Jus dilué = nourriture pour la plante

FERMENTATION

Pas de perte d'énergie. La matière organique fermentée est plus facile à digérer pour la vie du sol. Pendant la vie du sol et sa biodiversité.

Vitamines pour le sol

« Plante en bonne santé » « Système racinaire plus grand » « Humus » « Microbiologie »

L'Association

Les Engivaneur·se·s

Vous présentent un système d'économie circulaire innovant destiné à :
Réduire l'enfouissement des Ordures Ménagères en pratiquant la technique du **BOKASHI** (matière organique bien fermentée)



Définition Engivaneur·se·s : Mot du jargon du piedmont du Vercors désignant les femmes et les hommes ingénieux, bricoleurs et créatifs qui savent s'adapter, imaginer, construire...



Siège : 5485 route de Villard-de-Lans - 38360 ENGINS
Tel : 06 71 24 70 32 - Mail : lesengivaneurs@gmail.com

Depuis mai 2021 + de 37 Tonnes de Biodéchets valorisées

12 adhérents agriculteurs +3 de T de Bokashi restitué au sol ! +2m3 de Terre'Eau distribué.

+100 adhérents restaurateurs, magasins d'alimentation, particuliers, centres de vacances, hôtels se responsabilisent et valorisent leurs bio-déchets

un Vertueux exemple de coopération locale et d'Organisation Responsable et Solidaire

40 partenaires collecteurs:
VILLARD: Biocoop, E Bio, Club Vercors, Le Slalom, Le Contrepoint, Hôtel Le Galaxie, Le pot 2 Vin, Club Vercors, Cité Scolaire Jean Prévost, Le Pré du Preys, Mille et une Saveurs, Les Trente Pas, La ferme de Bois Barbu
LANS: Le Bois des Mûres, Le Col de L'Arc, La fermière, La Charrette, Le Mountain Coffee, Auberge de la Croix Perrin, La bulle
MEAUDRE: L'Esperluette, Les Comptoirs du Méaudret, La Table de la Fontaine, La Bohème, L'arcanson, Anim' Séjour
ENGINS: L'école primaire
AUTRANS: L'épicéa, La Buffe, L'épicurieux, Les Pains du Vercors, Fondation OVE, Refuge des Feneys, Refuge de Gève, La trattoria, Vertaco, Le Vernay, L'entropie
CORRENÇON: Aux 2 Soeurs, Les Hauts Plateaux, Strato, L'auberge des 2 Moucherolles
ST-MARTIN: L'Ancolie, L'Hôtel du Vercors
ST-AGNAN: L'échappée Belle
LA CHAPPELLE: Hôtel Bellier
PONT-EN-ROYANS: Musée de L'EAU

7 bénévoles actifs s'organisent sur trois communes pour assurer la collecte et le traitement des biodéchets

3 choix de contenants hermétiques adaptés à la structure de l'utilisateur, et répondant aux besoins de fermentation anaérobie, induite par l'ajout de "Micro-Organismes Efficients" qui empêchent la putréfaction des déchets.

Nos actuels partenaires-agri :
 Jardin des îles (Méaudre)
 Pépins & Cie (St Laurent)
 Yvan des légumes (Aubrices)
 Ferme des Sisampas (Rencurel)
 Les Saveurs du Vercors (Lans)
 Le Petit Sauvage (VdL)
 La Ferme des Nobles (VdL)
 Les jardins de Champ Félix (VdL)
 Pierre Gascuel Arbres et Jardins (St Agnan)
 Les Vergers des Cîmes (Autrans)

Se nourrir / Se soigner

Donner aux agriculteurs locaux

Trier tous les bio-déchets à la source

Utiliser un contenant hermétique et ajouter le démarreur Bokashi

Collecter et stocker pour faire mûrir (pré-compostage)

Le Condor comptable nous précise que cela ne coûte rien aux restaurateurs, ce qui n'est pas rien en cette période compliquée.

GROTTE DE LA LUIRE

Joséphine & Thomas GEVAERT + Mathis le fils.

Grotte de La Luire.

26420. Saint-Agnan-en-Vercors

04 75 48 25 83

E-mail : grottedelaluire@sfr.fr

www.grottedelaluire.com

Le couple à repris la structure le 1^{er} X 2022
Un couple dynamique d'origine belge AOC,
vivent et travaillent en France depuis 2005,
cela en Savoie.

DES PROJETS A LA PELLE.

Continuité des visites pour des groupes scolaires, ainsi que des visites à la lanterne.

NOUVEAUTES 2022 / 2023

Des visites en hiver en nocturne et aux flambeaux seront organisées et proposées, car désormais la structure est ouverte toute l'année.

En hiver les week-end et les vacances scolaires.

De mai à septembre la structure sera ouverte tous les jours. Egalement en été des projets concerts en soirée ainsi que la mise en place d'une petite restauration.



L'histoire du lieu est omniprésente Thomas et Joséphine y prêtent grande attention de bonne grâce.



Après la partie 'Historique' commence la partie 'Spéléo'. De la fougue, de l'enthousiasme, le couple soyons-en certain va insuffler une dynamique nouvelle dont le lieu a bien besoin. Le Grand Condor les encourage vivement et leur dit : Bravo et bonne route.

Magali DONADIO

Tissage Artisanal à la main

26420. Saint-Agnan-en-Vercors

E-mail : magalidonadio@metierdantan.fr

www.metierdantan.fr

Magali Donadio
Artisan d'Art

Tissage Artisanal à la Main

06 59 72 59 39

www.metierdantan.fr

www.facebook.com/metierdantan

26420 Saint Agnan en Vercors



LA DAME

Magali DONADIO, la cinquantaine souriante, est arrivée en Vercors en mars 2020, car à l'époque Magali cherchait à vivre en zone de montagne

Après un hiver de vie à Autrans, Magali toujours en recherche trouve une maison à Saint-Agnan-en-Vercors, agréable maison avec sa façade plein sud, un jardin donne un certain espace et aussitôt vue, aussitôt acquise, le hasard fait bien les choses, car Magali avait pensé à beaucoup de régions, mais pas au Vercors.

Ainsi Magali a son atelier – maison au cœur du Vercors historique et Saint-Agnan-en-Vercors compte une autochtone de plus.

Auparavant Magali avait sévi plus de quinze ans dans l'informatique, car en 2013 elle prend le grand virage du changement de vie et choisie le tissage.

Une formation de 300 heures plus tard en Aquitaine et voilà Magali prête à affronter le dur monde actif, avec un métier qui lui convient à merveille, un travail de création avec la tête et les mains, car l'artisane réfléchit et conçoit toutes ses créations.

De ses nombreux voyages aux Indes et ailleurs Magali a retenu l'importance des couleurs, son imagination et sa créativité font le reste. Au final des créations lumineuses pleines de vie.



L'ATELIER

Magali dispose de trois métiers, tous manuels, les moteurs sont ses bras, ses mains et sa tête.

Un 'Grand' pour confectionner les écharpes, les tapis ou les tissus recyclés occupent une grande place.

Un 'Moyen' qui dispose de 8 cadres, ce qui permet la création de tissus aux motifs complexes.

Un 'Petit' pour le tissage des ceintures, plus un 4^{ème} où Magali en est le cadre.

Le Condor tisserand est enchanté de sa visite en cet atelier, une organisation pratique et simple donc efficace. Les réalisations sont magnifiques, les couleurs se marient avec bonheur. Des boîtes, des corbeilles toutes accueillent les 'matières premières' utilisées par Magali. Deux pièces sont consacrées au tissage, car les métiers prennent une certaine place, au final un cadre de vie et travail calme et serein.



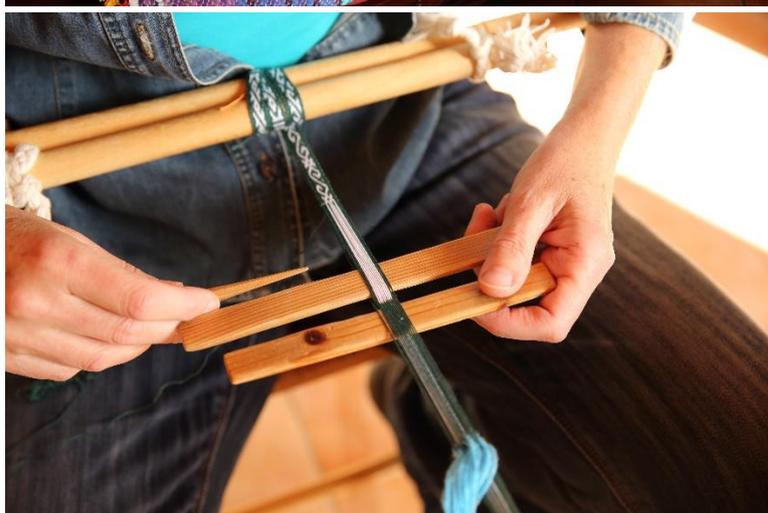
LES MATIERES

50 % de coton avec de remarquables coloris, 20 % de soie sauvage et 30 % de matériaux que Magali récupère en diverses recycleries comme 'Les Chiffonnières' de Villard-de-Lans, ainsi jeans, chemises et autres retrouvent une nouvelle vie, souvent sous forme de sacs.

OU TROUVER LES CREATIONS DE MAGALI

Magali est inscrite à la Chambre des métiers depuis 2015, date de ses premières créations, mais voilà il faut vendre et pour cela avoir des points de rencontres entre amateurs / amatrices de produits artisanaux et les produits. Pour ce faire des boutiques comme 'Les Arts sans Venin' située rue de la République à Villard-de-Lans, se chargent de la partie commerciale, ce qui donne du temps aux artisans pour concevoir et produire.

D'autre part Magali fréquente les marchés artisanaux, les foires Bio et quelques marchés de Noël (Die, Lans-en-Vercors, Rencurel, Saint-Agnan-en-Vercors).



Le Vercors Historique accueille de plus en plus d'artisans et d'artistes, une nouvelle richesse pour ce pays qui fut durant des lustres un rude massif, les fermes vivaient en autarcie quasi-totale. L'ouverture de routes hardies en des sites magnifiques a permis le développement du massif, son ouverture au tourisme, son développement économique et maintenant son ouverture confirmée aux arts et à la culture. Artistes, artisans, peintres, sculpteurs, musiciens, etc, tous apprécient ce Vercors avec ses grands espaces, ses profondes forêts, avec cependant de grandes villes 'Valence, Grenoble, Die, Saint-Marcellin' qui sont rapidement accessibles en voiture, souvent en moins d'une heure...



ANTI-KOR & A.V.E.R.
CABINET VETERINAIRE
SCOP. ANTIKOR
BARBIERES. 26300

ANTI-KOR

Cabinet vétérinaire créé en janvier 2006.
Fonctionne actuellement en SCOP :
Société coopérative.
3 vétérinaires.
Fabrice RIGAL.
Marion ZBIK.
Michel BOUY.



A.V.E.R.

Association Vétérinaire des Eleveurs de la Raye. Création en janvier 2006.
Compte actuellement en décembre 2022. **102 éleveurs.** Fermes avec bovins 53, Caprins 17, Ovins 28, Porcs élevés en plein air 2, Divers 2.
Une relation de confiance s'est construite entre éleveurs-partenaires et vétérinaires.
L'A.V.E.R. est présidée par **Alain BAUDOIN**, éleveur de moutons à COMBOVIN, Alain Baudoin est également président de l'association des éleveurs d'ovins du massif du Vercors. Ces éleveurs sont depuis quelques années fortement impactés par la présence du loup en Vercors.



Alain BAUDOIN Président de l'A.V.E.R. gardant son troupeau en compagnie de ses chiens de protection.

Le Condor observateur du monde des éleveurs de moutons nous précise que : La présence de chiens de protection est devenue indispensable, ces chiens sont équipés de solides colliers armés de pointes acérées, car le loup attaque de préférence à la gorge.

FONCTIONNEMENT

Une convention entre ANTIKOR et l'A.V.E.R., permet à la structure de fonctionner.

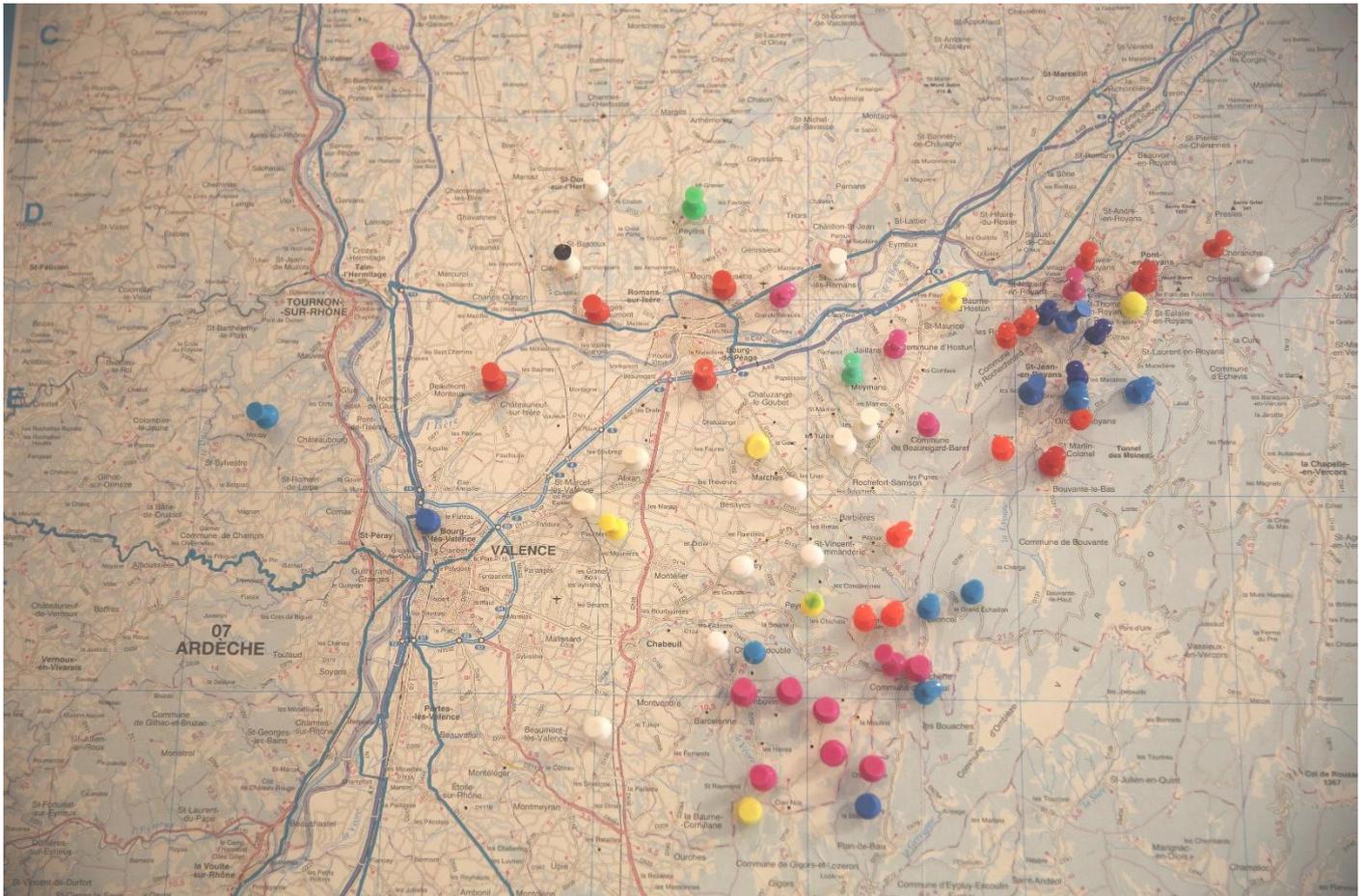
La convention définit notamment la prestation vétérinaire ainsi que le montant de la cotisation payée par chaque éleveur, selon son cheptel. Ici l'UIV (Unité d'Intervention Vétérinaire) est de 32 euros HT/an, pour une vache laitière et son veau.

Cette cotisation, gérée par l'association, garantit à l'éleveur un service global de qualité, complet : conseils, urgences, chirurgies, suivis de soins aux animaux, parage, suivi sanitaire du troupeau, formations individuelles et collectives, audits (mammites, bâtiments, alimentation, parasitisme...).

Les éleveurs payent en plus uniquement les médicaments consommés et la prophylaxie.

Zone de couverture (voir carte photo)

Les cabinets vétérinaires de St-Marcellin, Roybon, Villard-de-Lans, Aouste-sur-Sye, Die, La Bégude-de-Mazenc, Nyons et Peyrins couvrent l'ensemble des territoires voisins pour la rurale.



Le fonctionnement en conventionné permet au vétérinaire de se détacher du rôle d'urgentiste souvent observé en libérale. Il optimise son travail afin d'assurer la prise en charge de la santé globale des troupeaux de manière préventive, en priorité. La santé des troupeaux est un objectif commun aux éleveurs et vétérinaires, qui travaillent en partenariat.

CONSEILS / SUIVIS / FORMATIONS

Les éleveurs sont formés aux actes de base, ce qui permet à ceux-ci d'être plus autonomes, sans pour cela se passer du vétérinaire.

UN TRAVAIL D'EQUIPE VETERINAIRE

Les vétérinaires travaillent à temps partiel soit à 80 %, car le travail est extrêmement saisonnier, beaucoup de travail en hiver, surtout de novembre à mars, avec les mises-bas des bovins, des petits ruminants saisonnés, la santé des nouveaux nés (plus fragiles) et la prophylaxie obligatoire.



Michel BOUY Dr Vétérinaire



Marion ZBIK Dr Vétérinaire



Fabrice RIGAL Dr Vétérinaire
& ostéopathe

JOURNEE TYPE VETERINAIRE

Permanence au bureau situé à BARBIERES, de 08h30 à 10h00, secrétariat, permanence pour les éleveurs qui ont besoin de produits vétérinaires.

Peu d'interventions canines. *Parfois un chien à recoudre, suite à une altercation avec un sanglier ou un loup, mais aucune de poisson rouge...*

Ensuite ce sont les tournées, bien occupées soit par la prophylaxie, soit par les échographies, soit par les bilans sanitaires, sans oublier les urgences qui arrivent, un délai d'une heure est souvent nécessaire, le temps de faire la route, parfois une mise-bas débouche sur une césarienne...



Michel BOUY en pleine intervention, soins à un veau et vaccination d'une jeune génisse. Parfois des stagiaires accompagnent les vétérinaires.

Ferme de Nicolas BRUN à Bouvante-le-Bas. 26190.



Les visites se font en général de 10h00 à 12h30 / 13h00, ainsi que l'après-midi, en cas de temps disponible, retour au bureau où des tâches administratives sont souvent en attente.

Chaque vétérinaire parcourt en moyenne 2000 à 2500 km par mois, sans compter les déplacements maison / bureau, au final de 25 000 à 30 000 km par an.

Question travail un temps important est consacré au secrétariat et à l'organisation des plannings et des formations.



Le Dr Vétérinaire Ostéopathe.

Fabrice RIGAL en intervention à la ferme GAEC La Grange à Léoncel.

Trois vaches vont être 'Manipulées' par le Vétérinaire, cette intervention manuelle et naturelle remplace l'utilisation de produits médicamenteux, cela demande simplement plus de temps, en moyenne 35 mn par bête. Une injection, c'est quelques secondes...

AUTRE ACTIVITE D'ANTIKOR : LES FORMATIONS

Réalisées auprès des éleveurs de l'AVER, mais également pour des éleveurs d'autres secteurs sur demande des GDS, GAB (Groupement d'Agriculture Bio) Chambres d'Agriculture et CFPPA. Exemples de formations : Eleveur infirmier, soin d'urgence, gestion du parasitisme, oligo-éléments et vitamines, les soins par les plantes.





GAEC MOREON Beauregard-Barret. 26300 La formatrice **Pauline OTZ**. Dr Vétérinaire montre au stagiaires l'écornage des jeunes bovins.



Dans le même temps **Marion ZBIK** est occupée par des soins à un jeune veau, tout en jetant un œil sur la formation des éleveurs, qui sont une bonne quinzaine.





LES MOTIVATIONS

Fabrice : Petit-fils d'éleveurs, mais des parents salariés, retour au monde des éleveurs, pour apporter des soins aux animaux d'élevage.

Marion : Depuis l'enfance une envie 'naïve' lui a fait embrasser le métier de vétérinaire, et sa découverte de la rurale en stage, lui a fait choisir cette voie.

Michel : Homme de terrain aimant travailler et côtoyer les éleveurs et les animaux.

Tous trois aiment le contact humain, ce qui est primordial, mais en plus avec un puissant lien avec la nature, et les exploitations à taille humaine.

Les vétérinaires de terrain ont un rôle social dans quelques exploitations et tous apportent aux éleveurs une grande écoute.

LA REMUNERATION

Ici pas de fastueux salaires, un / une vétérinaire touche 2 200 euros par mois, les indemnités kilométriques sont de 0,42 €/km

La plupart des vétérinaires ruraux (libéraux) ont une rémunération qui se fait à 75 % par la vente des médicaments. Ici à ANTIKOR (conventionné) ce n'est pas le cas, c'est l'activité de service et de conseil qui représentent 75 % des bénéfices.

LA CONVIVIALITE

Certaines formations durent une bonne journée, le repas de midi est donc partagé en commun, un moment idéal pour échanger.

Le Condor observateur de la vie rurale et des éleveurs nous précise qu'il n'existe en France que 3 'SCOP' Celle de Barbières âgée maintenant de 16 ans, traverse les ans avec deux 'locomotives' Alain BAUDOIN et Michel BOUY, deux hommes d'expériences qui savent s'entourer de personnes compétences et fortement motivées.



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR CARBALLO

Emilie & Jérôme CARBALLO

Place de la mairie

26190. SAINT-JEAN-EN-ROYANS

Tél : 04 75 48 63 88

E-mail : contact@maisoncarballo.fr



LA MAISON CARBALLO = UNE EQUIPE QUI SE COMPLETE



Simon FAGE 35 ans
Boucher-Charcutier-Traiteur

Jérôme CARBALLO 40 ans
Le Chef Boucher-Charcutier-Traiteur.

Matéo BOUVIER 17 ans
Apprenti passe son CAP en 2023



Avoir de bons produits s'entend avoir de bons producteurs, Simon et Matéo visitent des producteurs du Vercors. Par contre les viandes d'exception proviennent du groupe LESAGE.



Visite à La Vacherie. 26190. Au GAEC de Mayousse – Le Chaffal. Raphaël et son cousin sont associés



Les porcs sont de la commune de Léoncel de Mr VIGNON.

De retour à la boucherie Matéo se met au travail, depuis 2020 en apprentissage en alternance, le C.A.P. est pour 2023. Cela au centre de formation de Livron.

Un joli travail d'équipe, nous glisse à l'oreille le Condor observateur des métiers de bouche.

Jérôme délègue son collaborateur Simon, car le contact avec les producteurs est de grande importance, savoir qui est qui, connaître les sites et lieux de productions, comment vivent les bêtes, une partie à connaître, pour savoir de quoi on parle.



Christian MATHON

**Génial réparateur de tous matériels
Electriques, électroniques et +++**

220. Route des Bouveries
26190. SAINT-NAZAIRE-EN-ROYANS
Tél 06 49 45 46 18
E-mail : cmathon59@gmail.com

UN HOMME = UNE ENTREPRISE

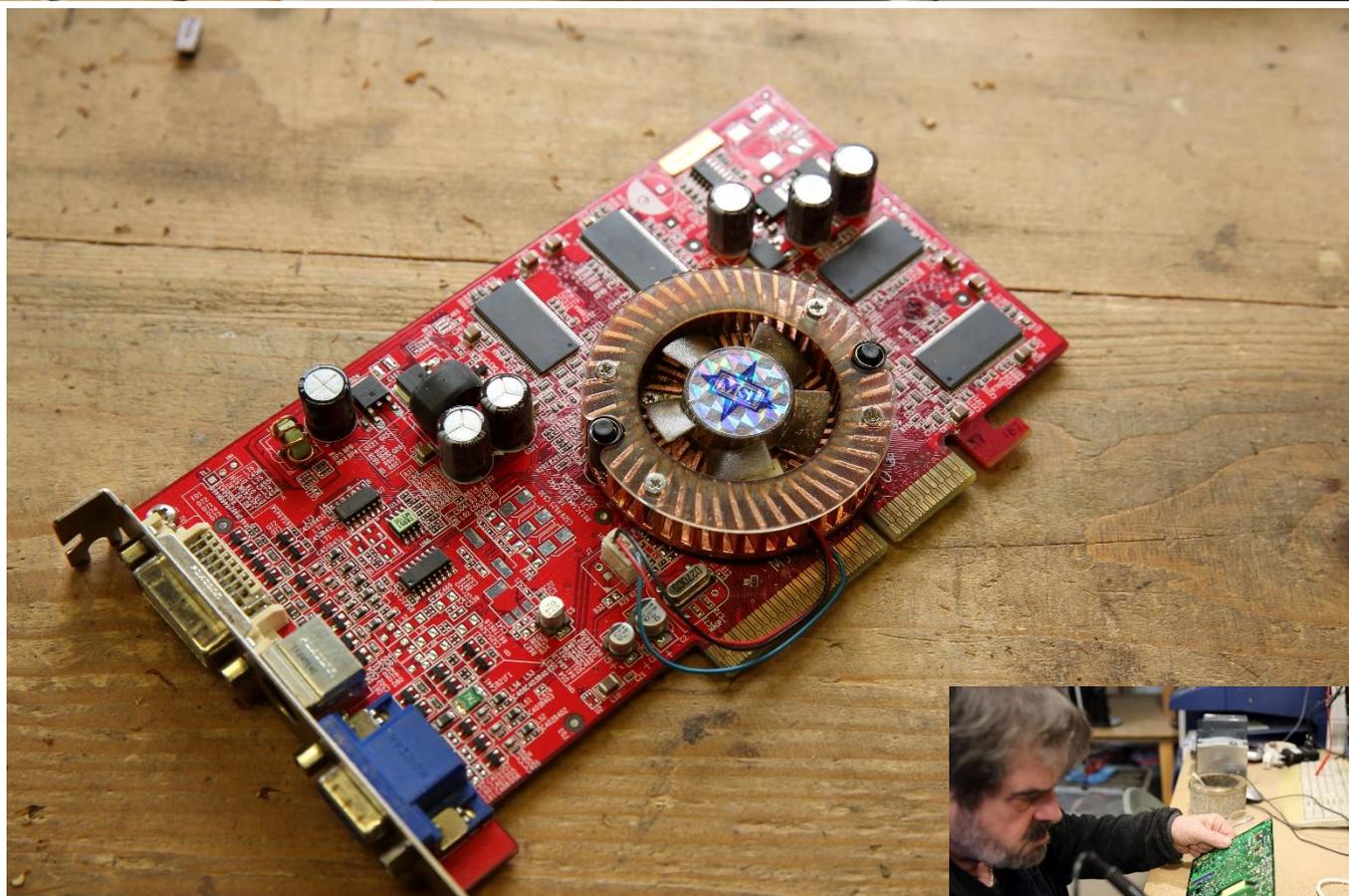
Retraité Christian a repris un travail, une passion pour cet homme de 63 ans, qui a passé 43 ans de sa vie en divers domaines tous liés à l'électricité, l'informatique, l'électromécanique et diverses autres spécialités.



De ce fait Christian propose de dépanner toutes sortes d'équipements, du téléphone à la machine à laver en passant par les ordinateurs, les amplis et les enceintes sans oublier les bonnes vieilles platines. Christian s'occupe également du retraitement des déchets électroniques, pour avoir le moins de pertes possibles. Toutefois les plastiques, les métaux sont chacun mis dans des contenants dédiés pour la phase finale qu'est la déchèterie.



Pour les petits dépannages Christian propose un forfait tout à fait raisonnable, cela représente la majorité de ses interventions. Parfois des réparations type industrielles, un tarif horaire est alors appliqué.



A notre époque de restrictions et de 'pénuries multiples' Christian MATHON assume par son métier le sauvetage de nombreux équipements, alors rien de plus simple qu'un coup de téléphone.

LA MAGIE DES AUTOMATES

Sarah & Antoine BARDO

Chemin des fusillés
LANS-EN-VERCORS. 38250
04 75 95 40 14

contact@magiedesautomates.fr
maviedesautomates@gmail.com
www.magiedesautomates.fr

UNE BELLE AVENTURE

Alain BARDO et son épouse Catherine créent en 1982

'La Magie des Automates', le temps passe, l'entreprise grandit. En 2007 Antoine reprend l'entreprise avec son épouse Sarah, entreprise installée sur 1500 m² et qui emploie 3 salariés, Jean-Christophe JALLIFIER Technicien, Capucine BOUCHE & Safia BERKHANE, hôtesse d'accueil, plus bien entendu Antoine et Sarah.



La structure est ouverte toute l'année : en période de vacances de 10h30 à 18h30 sauf Noël et jour de l'an.

Hors vacances de 14h00 à 18h30

Dimanche et jours fériés de 10h30 à 18h30

Au mois de mars la Magie des Automates prend 3 semaines de repos, pour rouvrir à Pacques, en avril.

Le Condor voyageur constate avec grand plaisir une aire de pique-nique qui jouxte le parking de la structure, un aménagement qui rend service aux nombreux visiteurs adultes et enfants, enfants qui disposent d'une table adaptée spécialement pour eux, cela mérite bien d'être souligné.





La Magie des Automates occupe donc une surface de 1500 m², ce qui est grand. Une partie, soit 750 m² est couverte, en extérieur 750 m² sont également consacrés aux automates, pour avoir le temps de tout voir les visites durent 1h00 à 1h30. Les visites sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Les enfants disposent s'ils le souhaitent d'une baguette 'magique', qui a l'étrange pouvoir de déclencher l'allumage des différents sites où se trouvent les automates, cela en touchant l'étoile qui se trouve devant chaque lieu.



Question prix : Adulte 10,90 € / Enfant de 2 à 14 ans 7,90 €



Les groupes sont les bienvenus, un accueil d'excellence leur est réservé s'ils ont prévenu la structure de leur venue, A l'entrée / sortie de La Magie des Automates, une boutique propose une foule de choses, dont de surprenants automates qui feront la joie des adultes et des enfants.

Le Condor observateur de la vie des entreprises, nous fait-part de sa grande satisfaction de voir une entreprise de loisirs qui a eu 40 ans en 2022, avec la seconde génération, la troisième est en train de grandir tranquillement...



L'association EL CONDOR qui édite El Condor Magazine vous présente ses :

MEILLEURS VŒUX 2023

Toutefois ne touchant AUCUNE SUBVENTION, EL CONDOR a besoin de vos soutiens. Cela pour garder son indépendance et plus simplement pour continuer cette belle aventure.

Quelques chiffres : 12 ans de vie, 168 numéros publiés, des centaines de flashes-infos diffusés (Coupure de route, culture, etc, au service des autochtones) El Condor est archivé aux Archives Départementale de la Drôme, à la Maison du Patrimoine de Villard-de-Lans.

Tous les N° sont en libre accès gratuitement sur www.el-condor.org

