isère MAG
PARTEMENT DE L'ISÈRE #17 | Sept./Oct. 2018

DOSSIER

MANGEZ LOCAL : DES PRODUITS 100% IS(H)ERE

CULTURE
TAL COAT, PEINTRE DES PROFONDEURS

DÉCOUVERTES
PASSIONS DU TRIÈVES

isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr

SOMMAIRE

#17

© F. Pattou

08

ÇA S'EXPLIQUE !
RENTRÉE : DU NOUVEAU POUR LES COLLÉGIENS.

© D.R.

12

ENTREPRISES
DE L'ISÈRE À L'ESPACE.

© F. Pattou

14

DOSSIER
MANGEZ LOCAL : DES PRODUITS 100% IS(H)ERE.

© R. Juillet

25

TERROIR
BEAUCROISSANT : FAITES LA FOIRE AVEC MAX !

© Breteau

26

DÉCOUVERTES
PASSIONS DU TRIÈVES.

© C. Lacrampe

30

TERRITOIRES
FONTAINE : RIVE GAUCHE DU DRAC.

© D.R.

39

À FOND
TREMPLIN HANDISPORT : UNE OUVERTURE AU SPORT.

© D.R.

42

HISTOIRE
L'ALBÂTRE DE NOTRE-DAME-DE-MÉSAGE.

© D.R.

44

CULTURE
TAL COAT : PEINTRE DES PROFONDEURS.

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** au **04 76 00 36 58** ou par courriel à **iseremag@isere.fr**

Vous pouvez aussi **télécharger** le magazine en PDF sur **www.iseremag.fr**
Et si vous êtes **malvoyant**, abonnez-vous à **la version audio :** contacts : 04 38 12 48 94 **- isabelle.memier@isere.fr**

L'ISÈRE AVANCE

04 ACTUALITÉS

08 ÇA S'EXPLIQUE

10 ENTREPRISES

14 **DOSSIER**

ÉCHAPPÉES BELLES

22 PLEIN CADRE

24 TERROIR

26 DÉCOUVERTES

28 GRANDEUR NATURE

30 TERRITOIRES

ENSEMBLE

33 GENS D'ISÈRE

36 CITOYENNETÉ

38 SANTÉ

39 À FOND

40 ILS S'ENGAGENT

42 NOTRE HISTOIRE

44 CULTURE

48 ON SORT

52 JEUX, CONCOURS, DÉTENTE

54 LIBRE EXPRESSION

Photo de Une (©F.Pattou) : Yannick Bourdat, éleveur de bovins viande à Marcilloles

Jean-Pierre BARBIER
Président
du Département

L'ISÈRE
DANS VOS ASSIETTES

Le mois de juin a vu se réaliser un grand projet pour l'ensemble des Isérois : la création de la marque agricole et alimentaire « Is(h)ere ».

Ce projet concrétise une grande promesse pour les producteurs et les consommateurs de notre Département : des produits isérois, une juste rémunération du producteur, et la valorisation des pratiques agricoles mises en œuvre pour le bien-être animal et la protection de l'environnement

À travers ce projet nous avons voulu nous adresser en premier lieu au producteur : l'éleveur qui se lève à l'aube pour nourrir ses bêtes, l'agriculteur qui travaille encore sa terre après la nuit tombée, ou encore le brasseur qui sélectionne minutieusement tous ses ingrédients un par un. Tous ont en commun l'amour de leur métier et la satisfaction de fournir un travail zélé afin de nous offrir un produit de grande qualité. Tous méritent une juste rémunération de leur travail.

Aujourd'hui avec cette marque c'est la passion de ces producteurs que nous voulons entretenir et récompenser.

Nous voulons offrir au consommateur la possibilité de choisir un produit en étant assuré de sa provenance et de sa qualité. Avec l'agrément Is(h)ere, nous faisons le choix d'encourager un achat responsable, issu d'une production locale, de qualité et respectueuse de notre terre iséroise.

Un bon produit de chez nous qui fait travailler nos agriculteurs en somme !
C'est pour toutes ces raisons que nous vous invitons tous, Isérois ou visiteurs de passage, à profiter des plaisirs de la table qu'offre notre département et à faire confiance à ses producteurs de talent.

Bonne rentrée à tous, et bonne dégustation iséroise !

ISÈRE MAG SEPTEMBRE/OCTOBRE 2018 / N° 17
Hôtel du Département, 7 rue Fantin Latour, CS 41096, 38022 Grenoble Cedex 1 - Tél. 04 76 00 36 58 - Site web : www.isere.fr - E-mail : iseremag@isere.fr ; Directeur de la publication : Richard Marchand ; Directeur de la rédaction : Manuel Poncet - 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 : Richard Andrieux, Christophe Juvanon, Stéphane Dugne ; Photographes : Simon Barral-Baron, Aurélien Breysse, Jean-Sébastien Faure, Frédérick Pattou ; ont collaboré à ce numéro : Frédéric Baert, Véronique Buthod, Hélène Cougouille, Corine Lacrampe, Matthis Colombini ; Coordination Impression : Berger-Levrault Graphique - Z.I Croix de Metz - Pôle Industriel Toul Europe (Secteur A) - route de Villey-St-Etienne - 54200 Toul. Distribution : La Poste, Géodiffusion / Gestion des abonnements : ADR Act'Isère, 38501 Voiron cedex / Tirage : 594 000 exemplaires. Dépôt légal : 2e semestre 2018 ; ISSN : 1636-4171

ÇA S'EST PASSÉ

ÉVÉNEMENT

© M. Major

© M. Major

GRAND SUCCÈS **POUR LE TOUR EN ISÈRE !**

La 105e édition du Tour de France a traversé l'Isère les 19 et 20 juillet derniers sur 151 kilomètres, avec une arrivée à l'Alpe-d'Huez à laquelle assistait le président du Département, Jean-Pierre Barbier, et un départ, le lendemain, de Bourg-d'Oisans vers Valence, via la vallée de la Romanche, l'agglomération grenobloise et le Sud-Grésivaudan.
Afin de garantir la sécurité du peloton et assurer le succès de ces deux étapes iséroises, le Département a mobilisé près de 80 agents des routes et déployé tout le long du parcours ses atouts « séduction », notamment gastronomiques, pour bénéficier de cette formidable couverture médiatique que représente la Grande boucle – le troisième événement sportif le plus suivi au monde !
Ainsi, à Bourg-d'Oisans, les nombreux spectateurs ont pu découvrir les produits de qualité – pains, fruits, fromages…– agréés Is(h)ere, la nouvelle marque agroalimentaire lancée cet été par le Département et ses partenaires (voir pages 14 à 21).

CITOYENNETÉ

DES JEUNES ISÉROIS AU SÉNAT

Durant l'été, Frédérique Puissat, sénatrice de l'Isère et conseillère départementale, a reçu au Sénat 15 pensionnaires des Maisons d'enfants à caractère social du Charmeyran, à La Tronche, et des Tisserands, à La Côte-Saint-André. *"Ces jeunes ont été confiés au Département sur ordonnance judiciaire. Nous devons les aider à prendre leur place dans la cité en leur expliquant le rôle des élus et des institutions"*, a précisé Sandrine Martin-Grand, vice-présidente du Département chargée de l'enfance et de la famille, également présente à cette visite. Une leçon d'éducation civique grandeur nature et un encouragement à exercer des responsabilités.

INSERTION

ILS ONT LA FIBRE… PROFESSIONNELLE

Ils sont huit, tous anciens bénéficiaires du RSA ou en reconversion professionnelle, et forment la toute première promotion de monteurs-raccordeurs-soudeurs certifiés en fibre optique, parrainée par le président du Département, Jean-Pierre Barbier. Mise en place par le GEIQ BTP Isère-Drôme-Ardèche avec ERT-Technologies et Isère Fibre (filiale de SFR Collectivités), cette formation en alternance – une semaine en formation et trois en entreprise – sera dispensée sur treize mois par l'Institut des métiers et des techniques. À l'issue, ces étudiants seront recrutés dans l'une des 23 entreprises iséroises partenaires du projet Isère THD. Ce programme de 525 millions d'euros sur sept ans doit permettre à tous les Isérois d'accéder à une connexion très haut débit d'ici à 2024. Cette formation pourrait être décentralisée ensuite dans le Nord-Isère.

© J-S. Faure

ÇA SE PASSE

PATRIMOINE

CRÉMIEU, CANDIDATE AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

Avec ses 21 monuments classés, dont la halle aux grains datant de 1434 son château delphinal ou encore ses remparts de près de 3 kilomètres de longueur, la cité médiévale de Crémieu est un joyau architectural qui a gardé toute son authenticité. Pour valoriser ce patrimoine remarquable et renforcer l'attractivité touristique de la région, la municipalité de Crémieu a décidé d'entreprendre les démarches nécessaires pour faire figurer la cité crémolane parmi les sites culturels classés au patrimoine mondial de l'Unesco. Une première en Isère puisque aucun site départemental ne peut actuellement se prévaloir d'être inscrit sur cette liste où l'on recense pêle-mêle la grotte Chauvet-Pont-d'Arc, le Mont-Saint-Michel ou encore la ville fortifiée de Carcassonne. La candidature de Crémieu est soutenue par le Département de l'Isère qui a consacré 17 millions d'euros cette année pour préserver le patrimoine isérois.

© F.Pattou

LOGEMENT

ALLÔ ISÈRE LOGEMENT

ALLÔ ISÈRE LOGEMENT 04 58 17 65 09 Numéro gratuit

Allô Isère Logement est un numéro d'appel unique et gratuit pour tous les habitants, locataires et propriétaires, qui se posent des questions sur l'habitat en Isère : location, accession à la propriété, fiscalité, urbanisme, travaux de rénovation ou d'adaptation, difficultés financières d'accès ou de maintien dans le logement... Ce service créé par le Département met en lien les Isérois avec des professionnels spécialisés (juristes de l'Adil, architectes du CAUE, conseillers d'Espace Info Énergie...), délivrant des conseils gratuits par téléphone ou sur rendez-vous.

Plus d'informations sur www.alloiserelogement.fr
Numéro gratuit : 04 58 17 65 09.
Du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30.

SOLIDARITÉ

ACCOMPAGNER UN PROCHE EN FIN DE VIE

Saviez-vous que toute personne assistant un proche en phase avancée ou terminale d'une grave maladie peut bénéficier de l'allocation journalière d'accompagnement de fin de vie ? Délivrée par l'Assurance maladie, cette aide forfaitaire peut être versée pendant 21 jours pour un temps complet ou pendant 42,5 journées pour un temps partiel. Elle permet de compenser la perte de revenus liée à l'interruption momentanée de votre activité. Pour y avoir droit, l'accompagnement doit débuter à domicile ou en maison de retraite. La demande est à effectuer auprès du Centre national de l'allocation journalière d'accompagnement d'une personne en fin de vie (Cnajap).

www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F706
Plus d'information : 0 811 701 009 (prix de l'appel : 0,06 euro/min)

DÉPARTEMENT

ISOLATION : ATTENTION DÉMARCHE FRAUDULEUSE !

Depuis plusieurs semaines, de nombreux Isérois reçoivent des appels téléphoniques au nom du Conseil départemental pour les inciter à réaliser des travaux d'isolation dans leur logement. Le Département vous informe qu'il s'agit de démarches frauduleuses et qu'il a porté plainte contre leurs auteurs. Pour toute information concernant des travaux d'isolation, l'Espace Info Énergie de l'Isère, structure partenaire du Département, est à votre disposition au 04 76 14 00 10 ou sur www.infoenergie38.org.

ENVIRONNEMENT

NATURE-ISERE A DEUX ANS

Lancé en 2016 à l'initiative du Département de l'Isère, du muséum de la ville de Grenoble et de la LPO Isère, Nature Isère est un site participatif de découverte et de partage autour de la nature iséroise. Il fêtera ses 2 ans d'existence les 15 et 16 septembre à l'occasion des Journées européennes du patrimoine. De nombreuses animations sont programmées au muséum de Grenoble et au jardin des plantes : stands des contributeurs, balades découverte faune et flore, ateliers, présentation de l'herbier du muséum... Entrée gratuite.

Contact : www.nature-isere.fr

ÇA VA SE PASSER

ÉVÉNEMENT

LES CHEVALIERS DU CIEL

Levez les yeux au ciel… Encore plus joyeuse, plus folle et plus colorée, la 45e édition de la Coupe Icare se déroulera du 20 au 23 septembre sur les sites de décollage et d'atterrissage de Saint-Hilaire-du-Touvet et de Lumbin. Plus de 10 000 pilotes de parapente, deltaplane, montgolfière et autres engins volants sont attendus pour cette grande fête du vol libre qui s'est affirmée au fil des ans comme la plus importante au monde. Au programme, l'incontournable concours de déguisements « Icarnaval », le salon des sports aériens « Icare expo », le festival de films « Les Icares du cinéma », des démonstrations aériennes de haut vol, avec pour la première fois, la Patrouille de France, des animations pour les enfants « Icare mômes » et de nombreuses surprises à découvrir sur place…
Plus de 90 000 spectateurs sont attendus pour cet événement, soutenu notamment par le Département qui a mis en place des navettes depuis Grenoble pour se rendre sur le site de Lumbin.

Contact : www.coupe-icare.org

© F. Pattou

CULTURE

LA SCIENCE ET VOUS

Qu'est-ce qu'une galaxie ? Comment fonctionne un satellite ? Pourquoi l'eau est essentielle ? Toutes les réponses à ces questions vous seront données lors de la prochaine Fête de la science, qui se tiendra du 6 au 14 octobre dans 30 communes de l'Isère. Cette 27e édition, soutenue par le Département, dont le thème est « l'Univers en questions », vous invite à découvrir les grandes recherches de demain autour d'un programme riche et varié : conférences, spectacles, ateliers, visites… Plusieurs partenaires scientifiques de renom y seront associés, comme le Synchrotron (ESRF) et les principaux laboratoires isérois. À cette occasion, une exposition sur « les mondes inconnus » ouvrira ses portes à la Casemate et au muséum de Grenoble ainsi qu'à l'Observatoire Terre-univers-environnement de Saint-Martin-d'Hères.

© D.R.

Contacts : 04 76 44 88 80 ; www.fetedelascience-aura.com

DÉPARTEMENT

RENCONTREZ JEAN-PIERRE BARBIER

Le président du Département, Jean-Pierre Barbier, se rend tous les mois dans l'une des 13 Maisons du Département pour rencontrer les Isérois, recueillir leurs avis ou débattre sur les projets. Ces échanges sont proposés sur rendez-vous de 8 h 30 à 10 h 30 et sans rendez-vous de 10 h 30 à midi. Les prochaines permanences se dérouleront le 11 septembre à la Maison du Département du Sud-Grésivaudan, à Saint-Marcellin, et le 18 octobre à la Maison du Département du Vercors, à Villard-de-Lans.

© S. Anselmetti

Pour rencontrer Jean-Pierre Barbier, inscrivez-vous sur www.isere.fr, rubrique « Rencontrer le président ».

ÇA VA SE PASSER

CULTURE

LE MUSÉE DE L'ANCIEN ÉVÊCHÉ A 20 ANS

Le musée départemental de l'Ancien évêché, à Grenoble, qui retrace l'histoire de notre région du paléolithique à nos jours, fête ses 20 ans. À côté de l'exposition temporaire sur « la mystérieuse bague du dauphin Guigues VIII » présentée jusqu'au 28 octobre, plusieurs animations vont ponctuer cet anniversaire du 12 au 16 septembre : des visites guidées du baptistère et des collections du musée, des ateliers pour enfants, des concerts (avec notamment les Musiciens du Louvre), un jeu de piste, une journée d'études sur le chantier du groupe évêché-cathédrale et la création du musée…

Programme : www.ancien-eveche-isere.fr

COMMUNES

HEYRIEUX ACCUEILLE LE CONGRÈS DES MAIRES

© F. Pattou

Mille quatre cents personnes, dont 900 élus du département, sont attendues le 13 octobre prochain à Heyrieux pour la 61e édition du Congrès des maires de l'Isère. Un événement organisé par l'Association des maires de l'Isère, présidée par Daniel Vitte, avec le concours de la commune d'Heyrieux et de la communauté de communes des Collines du Nord-Dauphiné. L'occasion pour les édiles des 521 communes iséroises d'échanger sur leurs pratiques, et notamment sur le thème de ce congrès : « Quel avenir pour la commune et avec quels moyens ? » Parmi les personnalités attendues, Jacqueline Gourault, ministre auprès du ministre de l'Intérieur, et François Baroin (sous réserve), président de l'Association des maires de France. Quatre cents exposants seront également présents, dont le Département de l'Isère, qui présentera un stand sur le tourisme en Nord-Isère.

SPORTS

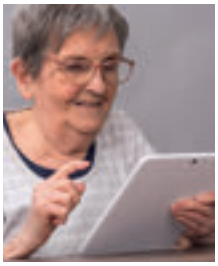
COURIR À VIENNE

Le Club Léo Lagrange de Vienne organise le dimanche 14 octobre, avec le soutien du Département, la 14e édition de Courir à Vienne. Au programme : deux trails, de 14 et 24 kilomètres, à travers les Balmes viennoises et une course de 9,5 kilomètres, la Via Urbana, qui aura lieu intra-muros, permettant ainsi de découvrir le riche patrimoine historique de la ville. Les départs seront donnés depuis le gymnase du collège de l'Isle, à partir de 8 h 30.

Le 14 octobre.
www.clubleovienne.org/

SOLIDARITÉ

UN SALON DE L'AUTONOMIE À PONTCHARRA



© Fotolia

Parce que nous serons tous un jour concernés par l'avancée en âge, le handicap ou la maladie, le Département organise le 6 octobre le premier Salon de l'autonomie. Cet événement, qui se tiendra au Coléo, à Pontcharra, a pour objectif de nous informer sur les aides proposées et sur l'offre existante en matière de santé, de bien-être, d'établissements d'accueil, d'aide à domicile, de sport adapté, d'adaptation de l'habitat ou encore de soutien aux aidants. Au programme, des animations, des conférences, des moments d'échanges, des ateliers de simulation pour mieux nous faire comprendre les situations vécues par les personnes en perte d'autonomie et nous aider à trouver des solutions.

Le 6 octobre.
Contact : Maison du Département du Grésivaudan, service autonomie ; 04 56 58 16 41.

ÇA S'EXPLIQUE

CONSTRUCTIONS, RESTAURATION, ACTIVITÉS ÉDUCATIVES… DU NOUVEAU POUR LES COLLÉGIENS

En cette période de rentrée, Cathy Simon, vice-présidente chargée de l'éducation et des équipements scolaires, et Martine Kohly, vice-présidente chargée du sport, de la jeunesse, de la vie associative et du devoir de mémoire, nous font part des chantiers et nouveautés qui vont ponctuer l'année scolaire 2018-2019.

INTERVIEW

CATHY SIMON,

vice-présidente du Département chargée de l'éducation et des équipements scolaires.

Isère Mag : Quels sont les grands chantiers pour l'année à venir ?
Cathy Simon : En premier lieu, nous poursuivons notre plan de rénovation-construction des collèges. Pour améliorer le confort de travail des élèves comme des enseignants, le Département a engagé 42 opérations de construction ou de reconstruction d'établissements sur la période 2015-2021. Cette année scolaire sera particulièrement chargée avec le lancement de 14 chantiers qui s'ajoutent à ceux déjà engagés en 2018 avec la restructuration-extension du collège Marcel-Cuynat à Monestier-de-Clermont, la restructuration du collège La Moulinière à Domène et la rénovation de la demi-pension du collège de Beaurepaire. Les opérations qui s'annoncent concernent les collèges de Saint-Siméon-de-Bressieux, Vinay, Crémieu, Morestel, Vienne, Saint-Jean-de-Soudain, Le Grand-Lemps, Pontcharra, Voreppe, Saint-Laurent-du-Pont, L'Isle-d'Abeau, Heyrieux et Vif. Chantiers de modernisation auxquels il faut ajouter la construction du collège de Champier, livré à la rentrée 2020. Deuxième point : la mise en accessibilité des établissements. Nous essayons de rattraper le retard pris par nos prédécesseurs pour permettre aux personnes à mobilité réduite d'évoluer normalement au sein de leur établissement. Sur les 80 collèges identifiés comme non conformes, 43 ont aujourd'hui été mis en conformité. Des travaux sont en cours dans 17 collèges et 13 autres chantiers démarreront au cours de l'année scolaire 2018-2019. Dans un autre registre, pour nous conformer aux dispositions du plan Vigipirate comme aux potentielles incivilités, nous renforçons la sécurité des établissements avec la mise en place d'alarmes anti-intrusion et, si besoin, de systèmes de vidéo-protection. Enfin, parce que le collège est aussi un lieu de vie convivial, nous poursuivons nos efforts en matière de restauration scolaire, efforts récompensés par la certification Écocert obtenue par plusieurs de nos cuisines. La qualité des repas servis, élaborés par une diététicienne, et la proximité des approvisionnements restent une priorité. Enfin, parce que nous sommes engagés dans une démarche vertueuse – l'Isère est l'un des départements de France les plus dynamiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire –, des jeunes en service civique viendront, dès l'automne prochain, dans les établissements pour développer cette initiative, lancée dans le cadre du Pass isérois du collégien citoyen, le PICC.

MARTINE KOHLY,

vice-présidente du Département chargée du sport, de la jeunesse, de la vie associative et du devoir de mémoire.

Isère Mag : Qu'est-ce-que le PICC ?
Martine Kohly : Le Pass isérois du collégien citoyen est l'un des éléments du Plan jeunesse mis en place par le Département. Il vise à éveiller la conscience citoyenne des jeunes en développant des actions autour de leurs centres d'intérêt. Car avec le PICC, le collégien est l'acteur du projet. Le Département financera ainsi plus facilement la création d'une micro-entreprise au sein du collège que le transport pour se rendre à un salon de l'étudiant, où le jeune sera plutôt en situation de spectateur.

Isère Mag : Y a-t-il des nouveautés ?
Martine Kohly : Nous avons enrichi les propositions du PICC avec la généralisation de l'activité « J'expérimente l'économie circulaire » qui a été testée avec succès l'an passé par les élèves du collège Pierre-Aiguille du Touvet. Ils ont travaillé sur un projet de valorisation de déchets, en l'occurrence des palettes, pour les transformer en bancs disposés dans la cour. Nous proposons également l'activité « J'expérimente les métiers ». Cette action vise à immerger le collégien dans le monde du travail afin qu'il imagine sa future place dans la vie active et engage une réflexion sur son parcours. Par ailleurs, notons que le budget du PICC a augmenté, d'une part pour le volet sport permettant une croissance des pratiques sportives de pleine nature et en milieu montagnard, et d'autre part pour les activités culturelles, favorisant le rayonnement d'actions au-delà du collège.

Isère Mag : Pour quel bilan ?
Martine Kohly : L'an passé, 654 actions éducatives ont été accompagnées par le Département dans le cadre du PICC, et cette année nous en prévoyons 668.

Par Richard Juillet

LE PASS ISÉROIS DU COLLÈGE CITOYEN

C'EST QUOI ?

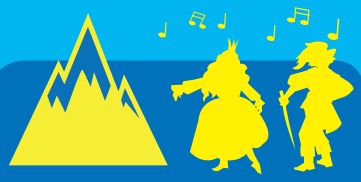
Ce sont 15 actions éducatives réparties en quatre grandes thématiques qui correspondent au centre d'intérêt d'un jeune (voir ci-dessous).

C'EST POUR QUI ?

Les collégiens en classes de 6e, 5e, 4e et 3e des 118 collèges publics et privés de l'Isère.

QUI FINANCE ?

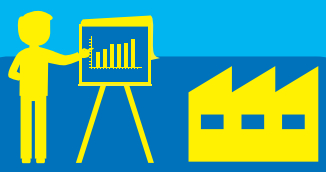
Le Département de l'Isère à hauteur de 1,4 million d'euros pour l'année scolaire 2018-2019.



SPORT ET CULTURE

Exemples :

- Je réalise un cyle d'E.P.S en montagne (collège à la neige, découverte du milieu montagnard…).
- J'accueille une résidence d'artistes dans mon collège.
- …



DÉCOUVERTE PROFESSIONNELLE

Exemples :

- Je crée une mini-entreprise dans mon collège.
- Je visite une entreprise (filière bois, nanotechnologies…).
- …

VIVRE ENSEMBLE

Exemples :

- Je pars en chemin sur les espaces naturels sensibles.
- Je découvre les institutions (Hôtel du département…).
- …

MÉDIAS ET SANTÉ

Exemples :

- Je m'approprie les médias et le Net.
- Je me prémunis contre les addictions (tabac, alcool, cyberaddictions…).
- …

COMMENT EN BÉNÉFICIER ?

C'est le chef d'établissement qui formule les demandes d'actions éducatives (de 1 à 8 actions par année scolaire pour les collèges publics et de 1 à 4 pour les collèges privés). Il se rend sur l'application PI2C. Les demandes doivent être en lien avec le projet pédagogique du collège et le contrat d'objectif tripartite (Éducation nationale, Département, collège).

Illustration : © B. Fouquet

+ de vidéos sur www.iseremag.fr

MEYLAN

ARTURIA : LE SUCCÈS DU **SON VINTAGE**

A Meylan, Arturia développe depuis près de vingt ans des synthétiseurs et des logiciels de reproduction de sons analogiques. Vendus dans le monde entier, ses instruments doivent leur succès à leur simplicité d'utilisation et à une innovation constante.

Une main sur un clavier, une main sur un autre, et toujours un casque sur les oreilles. À Arturia, à Meylan, 90 % des 70 salariés sont musiciens, et pour cause. Créée en 1999 par deux ingénieurs grenoblois, Frédéric Brun et Gilles Pommereuil, l'entreprise s'est fait un nom à l'international sur le marché des logiciels reproduisant les sons des synthés analogiques des années 1970, puis sur celui des synthétiseurs eux-mêmes. "*À l'époque*, explique Patrice Martin, chef de zone export, *il était très difficile de trouver ces machines, très chères sur le marché de l'occasion. L'idée était de démocratiser leur accès avec des logiciels et cela à prix abordables.*" Après avoir développé un studio virtuel de musique électronique, puis développé un algorithme lui permettant de reproduire les sons des machines analogiques qu'elle intégrera à son logiciel Modular V, l'entreprise sort en 2009 son premier clavier « en chair et en notes », l'Origin. Un passage au hardware qui marque une rupture et qui ne va pas tarder à propulser Arturia parmi les acteurs de référence mondiaux des instruments de musique électronique. "*Ce qui nous distingue, c'est notre jeunesse,* note Patrice Martin, *face à des concurrents qui ont parfois 100 ans. Nous avons fait leur chemin inverse, en passant du logiciel à l'instrument physique !*" Autre singularité de cette entreprise de digital natives, où la moyenne d'âge est de 34 ans, le souci permanent est d'aller au plus simple sans perdre en performances techniques. "*Les vieux passionnés de musique électronique et les jeunes DJ sont très exigeants,* remarque Kevin Molcard, le directeur du développement logiciel d'Arturia. *Nous devons innover tout en sortant du système complexe.*" Les ingénieurs maison ont donc conçu pour chaque produit des fonctions de base, ultrasimples à utiliser pour le novice, mais que le DJ aguerri pourra, lui, approfondir à sa guise. Des logiciels aux synthétiseurs, en passant par les indispensables contrôleurs ou les cartes son, les produits conçus dans les laboratoires de Meylan, font régulièrement le buzz. Arturia, a naturellement trouvé d'efficaces relais porte-voix sur Internet, avec de célèbres Youtubeurs musiciens, comme le Canadien Andrew Huang ou l'Américain Kurt Hugo Schneider et ses millions d'abonnés en Asie. Mais c'est en studio et sur les grandes scènes que les synthétiseurs isérois ont trouvé leurs plus nobles ambassadeurs. Des stars, tels Jean-Michel Jarre, le compositeur de musiques de films Alexandre Desplat ou Steve Porcaro, de Toto (un des pionniers du synthé), utilisent les instruments Arturia. Ces vrais passionnés de la technologie analogique, sont même déjà venus les tester à Meylan, au milieu des équipes. Il se murmure que toutes ont ce jour-là ôté leur casque audio !

Par Frédéric Baert

ZOOM

ARTURIA PRIMÉ À L'INTERNATIONAL

Présent sur les plus grands salons internationaux de musique électronique, Arturia a remporté cette année deux awards au Musikmesse de Francfort. Le jury, composé de 100 journalistes spécialisés, a distingué le MiniBrute 2, l'incontournable synthétiseur analogique prisé des plus grands DJ, et la V Collection6, le logiciel-bibliothèque de reproduction de sons. « *C'est une vraie reconnaissance de nos deux savoir-faire, le software et le hardware, et de notre politique d'innovation constante* », se félicite Patrice Martin, chef de zone export d'Arturia. Une stratégie qui permet à l'entreprise de vendre ses 50 produits par dizaines de milliers dans 55 pays.

© F. Pattou

© D.R.

© F. Pattou

1999
CRÉATION

- **EFFECTIFS :** **75** (dont 70 à Meylan), **150 musiciens bêta-testeurs à travers le monde**
- **CA 2017 :** **15 millions d'euros** (dont 25 % pour le software et 75 % pour le hardware)

LES GRANDS CHANTIERS DU DÉPARTEMENT

TOURISME

LE PETIT TRAIN DE LA MURE **ACCÉLÈRE...**

Une importante réunion s'est déroulée dernièrement à la Maison du Département de la Matheysine, à La Mure. À l'ordre du jour : le point sur les travaux en cours et à venir du Petit Train de La Mure. À l'arrêt depuis 2010, sa mise en service a été relancée, en 2017, par le Département qui, dans la foulée, a choisi un opérateur, la société Edeis et sa filiale, la société du Train de La Mure (STLM), pour en assurer l'aménagement et l'exploitation, à travers une délégation de service public. Devant les élus départementaux, régionaux et du plateau matheysin réunis, Gérard Mayer, président de la STLM, a présenté le planning des travaux et confirmé la reprise de l'activité de la ligne au début de l'été 2020.

Pour l'heure, peu de chantiers sont visibles. Ils concernent principalement le débroussaillage et le nettoyage des voies, le renforcement d'ouvrages d'art et la rénovation des matériels roulants... Mais dès 2019, les travaux battront leur plein avec la reconstruction de la gare de La Mure, la création du restaurant panoramique et la remise en état de 15 kilomètres de voie ferrée. Au total, 26,6 millions d'euros seront investis, dont 15,8 millions d'euros apportés par le Département, pour relancer cette locomotive touristique que constitue le Petit Train de La Mure pour l'Isère.

© F. Pattou

En compagnie de Jean-Pierre Barbier, tous les acteurs impliqués dans le redémarrage du Petit Train de La Mure, prévu pour l'été 2020.

ROUTES

SAINT-QUENTIN-SUR-ISÈRE : **LE NOUVEAU PONT BIENTÔT INAUGURÉ**

Si depuis novembre dernier, les automobilistes peuvent emprunter le nouveau pont franchissant l'Isère sur la RD 45 entre Saint-Quentin-sur-Isère et Tullins, l'ouvrage d'art, long de 190 mètres, n'avait pas encore été inauguré. Il le sera officiellement le 20 septembre prochain par Jean-Pierre Barbier, président du Département, et Bernard Perazio, vice-président en charge de la voirie.

Sa construction, qui a débuté en août 2014, était devenue impérative pour remplacer l'ancien pont, datant de 1930, trop étroit et inadapté aux besoins des usagers. Les travaux, d'un montant total de 25 millions d'euros, entièrement à la charge du Département, ont permis de sécuriser et de fluidifier un trafic évalué à plus de 6 500 véhicules par jour.

© R. Juillet

RD 522 : LES TRAVAUX SONT LANCÉS

Un nouveau chantier routier, très attendu, a débuté fin juin en Nord-Isère. Il s'agit des travaux de sécurisation de la RD 522 sur la commune de Saint-Savin. L'opération consiste à créer des cheminements piétonniers sur cet axe à forte circulation et à fluidifier le trafic par la création notamment d'une déviation contournant les hameaux des Tuches et, à terme, de Flosailles. Montant de cette première phase de chantier : 1,67 million d'euros, dont 1,17 million d'euros pris en charge par le Département.

> "L'aventure spatiale est aujourd'hui à la portée d'entrepreneurs audacieux."

DE L'ISÈRE À L'ESPACE

À l'ère du spatial low cost et des nanosatellites, l'Isère a une carte à jouer dans l'aventure spatiale avec son expertise dans la miniaturisation des composants.

© Teledyne E2v

Des fusées réutilisables, capables d'enchaîner les vols pour embarquer des touristes dans le cosmos – New Shepard, le lanceur de Jeff Bezos et de sa société Blue Origin, espère emmener ses premiers passagers en apesanteur courant 2019. Une constellation de minisatellites gravitant autour du globe pour connecter la planète à Internet – c'est le projet OneWeb de Greg Wyler et Airbus… Bienvenue dans le « newspace » et à l'ère du spatial low cost !

Cinquante ans après la mission Apollo, avec l'arrivée des lanceurs recyclables et des nanosatellites, les coûts de mise en orbite sont à la portée d'entrepreneurs audacieux, comme Elon Musk (SpaceX) ou Richard Branson (Virgin Galactic), ouvrant de nouvelles fenêtres sur l'exploration spatiale. Mais aussi pour l'observation de la planète, la lutte contre le réchauffement climatique, la gestion des ressources en eau, l'aménagement du territoire, la santé… *"Avec l'élargissement des bandes passantes, le spectre des applications spatiales s'est fortement développé en cinq ans,* confirme Laurent Monge, directeur général de Teledyne E2V à Saint-Egrève. *C'est une opportunité à saisir. Notre force réside dans la robustesse et la fiabilité de nos composants, qui fonctionnent dans des conditions extrêmes sans tomber en panne !"* L'entreprise américaine (400 salariés en Isère, dont 200 dans le spatial), qui fabrique des convertisseurs de données et des radars à haute fréquence, est ainsi à bord du prochain satellite Météosat de nouvelle génération avec Thales, pour des prédictions des intempéries toujours plus précises, ou dans la mission ExoMars de l'Agence spatiale européenne (lancement en 2020). D'Airbus à Boeing, via les agences spatiales indienne et japonaise ou SpaceX, ses clients sont partout dans le monde.

> UN NANOSATELLITE ISÉROIS

La France, pays d'Ariane et du Centre national d'études spatiales (Cnes), dispose de solides compétences pour le « newspace ». Et l'Isère, forte de son expertise dans la miniaturisation des composants technologiques et le traitement des données récoltées dans l'espace, a une carte à jouer. *"Si les satellites sont assemblés à Toulouse, la plupart des instruments embarqués dans les grandes missions spatiales européennes sont conçus dans la région"*, rappelle Mathieu Barthélémy, directeur du Centre spatial universitaire de Grenoble (Csug).

Créé en 2015 par l'Université Grenoble Alpes et l'INP Grenoble, avec le soutien du Cnes et des grands industriels locaux concernés (Air liquide, Teledyne E2V, Sofradir, Gorgy Timing et Nicomatic), cet organisme vient d'accoucher du tout premier nanosatellite isérois, AMICal Sat : un bébé de moins de 3 kilos, dont tous les instruments tiennent dans une boîte à chaussures. Il sera envoyé en orbite en mars 2019 par une fusée Soyouz pour l'observation des aurores boréales.

Pour réussir, le Csug peut compter sur l'expertise d'Air liquide Advanced Technologies, à Sassenage. Engagées dans le programme Ariane depuis sa création en 1973, ses équipes (900 personnes, dont 150 dans le spatial) conçoivent et fabriquent tous les réservoirs de la fusée Ariane et bientôt les lignes cryogéniques d'Ariane 6. Leader mondial de la cryogénie extrême, le site fournit également les équipements nécessaires pour refroidir les composants (moins de - 269 °C) pour l'observation de l'espace, dans le cadre de missions d'exploration telles que Planck ou Herschell ou l'observation de la Terre, ou le stockage d'échantillons (à - 80 °C) à bord de la station spatiale internationale Parmi ses nombreux projets : l'utilisation de l'hydrogène comme vecteur d'énergie dans l'espace pour l'autonomie des astronautes dans des vols habités.

Autres acteurs incontournables du spatial isérois : Radiall à Saint-Quentin-Fallavier, qui fabrique des commutateurs spatiaux – une activité en plein essor. Ou encore le centre de recherche et développement de Constellium, à Voreppe (ex-Pechiney-Alcan) qui emploie 230 collaborateurs. Son alliage aluminium-lithium de haute performance, Airware, intègre déjà le Falcon 9 de SpaceX ou le vaisseau spatial Orion de la Nasa.

Par Véronique Granger

+ d'infos sur www.iseremag.fr

LE SPATIAL EN ISÈRE

5 100 EMPLOIS INDUSTRIELS

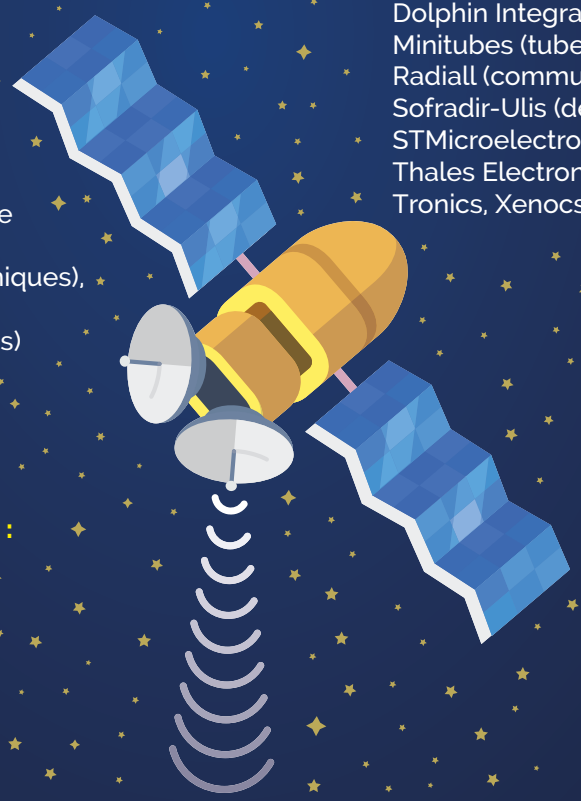
550 EMPLOIS ACADÉMIQUES

120 ÉTUDIANTS SPÉCIALISÉS CHAQUE ANNÉE

DES ENTREPRISES DE RÉFÉRENCE

INSTRUMENTS À BORD :
Air Liquide DTA,
Alpao (miroirs optiques),
Cedrat Technologies (capteurs),
GMP Atim Technologie (mécanique de haute précision),
Petercem (solutions électromécaniques),
Sofradir (détecteurs infrarouge),
Teledyne e2v (capteurs et caméras)

COMPOSANTS EMBARQUÉS :
Dolphin Integration,
Minitubes (tubes miniaturisés),
Radiall (commutateurs spatiaux),
Sofradir-Ulis (détecteurs infrarouge),
STMicroelectronics,
Thales Electron Devices,
Tronics, Xenocs



INFRASTRUCTURES ET SERVICES :
40-30,
Creaform,
ENGIE Axima Concept,
Iroc Technologies,
Météo France,
Serma Technologies,
Sogilis

MATÉRIAUX :
Hexcel,
Porcher Industries,
Constellium

Liste non exhaustive / Source : Agence Auvergne Rhône-Alpes Entreprises Isère (ex AEPI)

mise en orbite du Spoutnik 1 (ex-URSS), 1er satellite artificiel de l'histoire — **1957**

1 700 satellites actifs gravitent autour de la Terre. Environ 5500 lancements effectués en 50 ans — **2017**

mise en orbite du 1er nanosatellite isérois — **2019**

Orbite géostationnaire : satellites de communication et de TV — 36 000 km

Orbite terrestre moyenne : satellites des systèmes de navigation (GPS) — 20 000 km

Orbite terrestre basse : satellites d'observation comme Hubble ou la Station spatiale internationale — 270 à 2000 km

© B. Fouquet

CONSOMMEZ LOCAL AVEC DES PRODUITS 100 % IS(H)ERE !

Dans le sillage d'Alpes Is(h)ere pour le tourisme, le Département, qui consacre chaque année 8,4 millions d'euros à l'agriculture, et le pôle agroalimentaire (Département de l'Isère, Grenoble-Alpes-Métropole, Pays voironnais, Communauté de communes du Grésivaudan, CCI de Grenoble et du Nord-Isère, chambre de métiers et de l'artisanat, chambre d'agriculture) ont lancé la marque Is(h)ere pour promouvoir les produits isérois et les filières courtes.

Producteurs, artisans, responsables de points de vente, associations de consommateurs, restaurateurs… tous les acteurs de l'agroalimentaire ont été associés à la démarche. Présentation…

1 > Alexis Fonteneau, maître-restaurateur à Burcin.

2 > Aurélie Merle, professeure de marketing à Grenoble École de management, spécialiste de la consommation.

3 > Louis Simone, dirigeant de deux Intermarché à Grenoble.

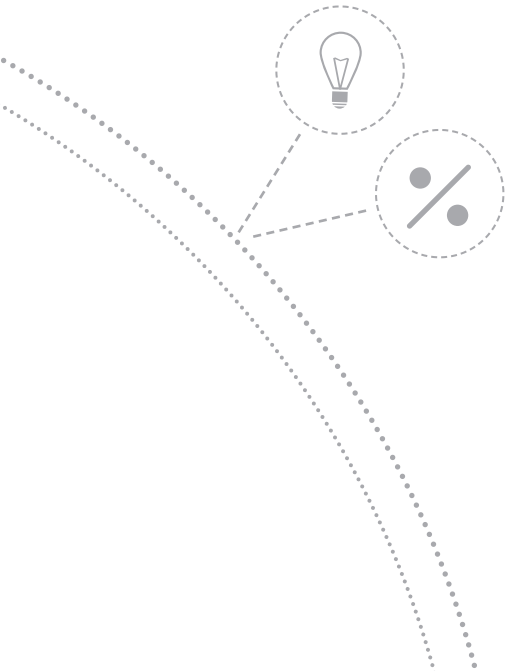
4 > Denis Chardon, maraîcher à Saint-Prim.

5 > Pascal Denolly, président du comité d'agrément Is(h)ere.

6 > Yannick Bourdat, éleveur de bovins viande à Marcilloles.

7 > François-Claude Cholat, président de la Maison François Cholat à Morestel.

8 > Eric Rochas, président de la société Pôle viande coopératif au Fontanil-Cornillon.



IS HERE

Le 27 juin dernier, le Département et ses partenaires ont lancé officiellement la marque Is(h)ere.

Déjà 120 produits Is(h)ere !

© F. Pattou / R. Juillet / A. Berlioz

© F. Pattou

Luc Armanet, et son épouse Daphnée, sont producteurs de fraises à Bougé-Chambalud.
Avec la marque Is(h)ere, ils espèrent séduire la clientèle iséroise et mieux vivre de leur travail.

AVEC IS(H)ERE : TOUT LE MONDE EST GAGNANT !

En juin dernier, le Département de l'Isère a lancé la marque Is(h)ere. Une marque garantissant aux consommateurs des produits de proximité et de qualité et une juste rémunération aux agriculteurs, qui entend ainsi redonner durablement des couleurs à l'agriculture iséroise en favorisant l'achat citoyen.

"*La marque Is(h)ere va nous permettre de toucher le consommateur sur son lieu d'achat. Avec, nous espérons séduire la clientèle iséroise et mieux vivre de notre travail en fixant un prix qui prenne en compte le coût de production*", se réjouissent Luc et Daphnée Armanet, producteurs de fraises installés sur Bougé-Chambalud, à 15 kilomètres de Beaurepaire.
Désormais, ils pourront s'appuyer sur la marque Is(h)ere. Lancée en juin 2018 par le Département et les autres partenaires du pôle agroalimentaire de l'Isère (voir page 20), cette marque vise à valoriser les produits de l'Isère, avec des garanties en matière de proximité, de qualité, mais aussi de juste rémunération des producteurs. À côté des fraises de Luc, 120 produits ont déjà obtenu cet agrément (voir carte p. 21) et proviennent d'une vingtaine de professionnels : agriculteurs et transformateurs.

FAVORISER L'ACHAT RESPONSABLE

"*L'objectif est de faire gagner la ferme Isère*, rappelle Jean-Pierre Barbier, président du Département de l'Isère. *Avec 5 000 exploitations et une surface agricole qui représente 37 % de notre territoire, nous disposons d'un fort potentiel. À cela s'ajoute une production très diversifiée qui englobe toutes les filières : maraîchage, arboriculture, céréales, viandes, produits laitiers…*" Autre atout, un bassin de consommation d'1,3 million d'habitants dont les dépenses alimentaires avoisinent les 2,5 milliards d'euros par an. Mais avec un parcellaire morcelé (37 hectares en moyenne), des contraintes liées à la montagne et une forte pression foncière, l'agriculture iséroise peine à se positionner dans un contexte de prix bas. D'où l'idée du Département de mobiliser tous les acteurs de la filière agroalimentaire pour mettre en lien production et consommation locale afin que les agriculteurs puissent vivre de leur métier. "*Certains produits, comme la noix de Grenoble, le bleu du Vercors-Sassenage, le saint-marcellin, sont déjà bien connus. Mais d'autres, comme des charcuteries ou des viandes 100 % locales, des fromages, miels, bières, vins… sont plus discrets. Cette marque a pour but de mieux les valoriser et d'orienter le consommateur*", souligne Robert Duranton, vice-président du Département chargé de l'agriculture.

RÉPONDRE AUX ATTENTES DU CONSOMMATEUR

Cette marque dédiée à l'agroalimentaire pourra conforter une activité agricole qui modèle nos paysages, contribuant à l'attractivité de nos territoires et au développement d'un pan entier de notre économie. Elle est accompagnée de l'accroche « Je soutiens l'agriculture de l'Isère », précisant qu'acheter Is(h)ere est un achat responsable. Fait marquant : une enquête de 2011 a permis d'estimer les achats de produits locaux à 445 millions d'euros. Un moyen de faire face à la crise qui secoue le monde agricole, sachant qu'un tiers de la profession touche moins de 350 euros par mois.
Le deuxième enjeu est de donner une visibilité aux consommateurs sur la provenance des produits. "*Suite aux récentes crises alimentaires, l'intérêt pour les produits locaux ne cesse de progresser. Huit Français sur dix disent désormais adopter ce réflexe et près de quatre sur dix déclarent le faire souvent*", explique Aurélie Merle, professeure de marketing, spécialiste de la consommation à Grenoble École de management. Pour aller au-delà, il faut que plusieurs conditions soient réunies, parmi lesquelles multiplier les points de vente et mieux flécher les produits. Volonté affichée de cette marque qui sera présente dans tous les lieux habituels d'achat, grandes et moyennes surfaces, magasins de proximité. Le Département entend doubler le nombre d'adhérents d'ici à la fin de l'année.

Par Annick Berlioz

INTERVIEW

UN VÉRITABLE PROJET POUR L'AGRICULTURE

JEAN-PIERRE BARBIER
Président du Département de l'Isère

Isère Mag : Pourquoi cette marque ?
Jean-Pierre Barbier : Plus qu'une marque, c'est un véritable projet pour notre agriculture. Cette marque est aujourd'hui la première en France à assurer une juste rémunération pour le producteur et la provenance géographique des produits. Avec elle, nous voulons orienter le consommateur vers un achat responsable, et du même coup, permettre aux agriculteurs de vivre décemment de leur activité. En Isère, nous avons tous les atouts, des producteurs et des artisans qui font un travail remarquable, des outils publics, comme les abattoirs du Fontanil-Cornillon et le marché d'intérêt national de Grenoble… mais aussi un bassin de consommation important.

I. M. : Comment allez-vous asseoir sa notoriété ?
J-P. B. : L'attribution de la marque est soumise à un règlement d'usage et au respect d'une charte de bonnes pratiques signée avec l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), établissement public qui accompagne et valide la reconnaissance des signes officiels de qualité (AOP, IGP, etc). C'est un gage de confiance. Pour réussir, nous devons convaincre les agriculteurs, transformateurs et artisans de s'engager dans la démarche et inciter les distributeurs à jouer le jeu. Nous devons surtout informer le consommateur sur l'intérêt de cette marque, car au final c'est lui qui assurera son succès.

UN TRAVAIL **DE TERRAIN**

ROBERT DURANTON
Vice-président du Département chargé de l'agriculture

Isère Mag : Comment le Département accompagne cette marque ?
Robert Duranton : Ce travail se fait à plusieurs niveaux. D'abord, en aidant tous les agriculteurs qui souhaitent se moderniser et créer des ateliers de transformation fermière pour qu'ils puissent apporter une valeur ajoutée à leurs produits. Le Département peut aussi s'appuyer sur plusieurs outils. Au sein d'un syndicat qui regroupe La Métro et d'autres collectivités, nous gérons les abattoirs du Fontanil-Cornillon, que nous avons entièrement requalifiés afin de développer de nouvelles filières, comme la transformation de produits carnés. Nous soutenons l'action des chambres consulaires, parties prenantes dans le pôle agroalimentaire, chargées du déploiement de la marque auprès de leurs adhérents. Nous mettons aussi plus de 30 % de produits locaux au menu des restaurants scolaires dans les collèges. Pour valoriser cette marque, le Département s'appuiera sur les fêtes gastronomiques, comme l'Isère Food Festival et la Foire de Beaucroissant. De nombreuses campagnes de promotion seront organisées tout au long de l'année.

ILS ADHÈRENT À LA MARQUE POUR DÉFENDRE LES PROD

Par Annick Berlioz

ALEXIS FONTENEAU

MAÎTRE-RESTAURATEUR À BURCIN

METTRE L'ISÈRE À LA CARTE

"J'ai fait le choix d'une carte réalisée à 90 % avec des produits locaux. J'achète ma viande chez un boucher qui sélectionne toutes ses bêtes dans des cheptels isérois. Et pour les fruits et légumes, je fais appel à un grossiste qui s'approvisionne essentiellement dans le département, explique Alexis Fonteneau, maître restaurateur, chef du restaurant Le Relais Saint-Hubert, à Burcin, dans la plaine de la Bièvre. *Nos clients sont de plus en plus soucieux de ce qu'ils ont dans l'assiette et nous interrogent beaucoup sur la provenance de nos produits. Ce qui les rassure le plus, c'est de pouvoir identifier les producteurs et leur manière de travailler. La marque Is(h)ere est un gage de qualité auquel ils pourront se référer. Les professionnels de la restauration doivent aussi s'en emparer pour promouvoir leur territoire de manière forte et unifiée."*

AURÉLIE MERLE

PROFESSEURE DE MARKETING À GRENOBLE ÉCOLE DE MANAGEMENT, SPÉCIALISTE DE LA CONSOMMATION

MIEUX FLÉCHER LES PRODUITS

"Face aux différentes crises alimentaires, l'intérêt pour les produits locaux ne cesse de progresser. L'identification locale est considérée par les consommateurs comme une garantie de qualité et de fraîcheur. Ils souhaitent aussi retrouver des goûts d'antan et sont de plus sensibilisés à la situation économique du monde paysan. Il y a aussi un besoin de réduire le nombre de kilomètres parcourus par les aliments. La tendance devrait continuer à se renforcer. Selon une enquête réalisée en 2011, deux raisons majeures permettraient de développer la consommation de produits isérois : une plus grande diffusion sur les points de vente et une meilleure facilité d'identification. D'où l'intérêt de la marque Is(h)ere, qui permettra de mieux flécher les produits."

LOUIS SIMONE

DIRIGEANT DE DEUX INTERMARCHÉ À GRENOBLE

RAPPROCHER L'OFFRE DE LA DEMANDE

"Huit Français sur dix font leurs courses alimentaires dans les grandes et moyennes surfaces. Les produits locaux y ont presque autant la cote qu'au marché. Aujourd'hui, toutes marques confondues, ils représentent 15 % de ce qui est proposé et près d'un tiers des achats", témoigne Louis Simone, responsable à Grenoble de deux Intermarché. Pour faire face à cette demande, le gérant a déjà mis en place dans l'un de ses points de vente un îlot charcuterie et fromage avec 30 % de produits régionaux. *"Pour les distributeurs, la marque Is(h)ere est une formidable opportunité. Elle nous permet d'être au plus près du consommateur dans sa recherche de qualité. Elle est basée sur une juste rémunération du producteur sans étrangler pour autant le client. Tout le monde y est gagnant !"*

DENIS CHARDON

MARAÎCHER À SAINT-PRIM

RASSURER LE CONSOMMATEUR

"Les consommateurs sont friands de produits locaux. Aujourd'hui, beaucoup saisissent cette opportunité, sans en avoir la légitimité. Cette marque va permettre de faire la différence en attestant de l'origine du produit", se réjouit Denis Chardon, gérant des Jardins de Corneyzin. Installée à Saint-Prim, à 10 kilomètres de Vienne, cette exploitation propose une vingtaine de sortes de légumes en culture raisonnée. La moitié est vendue au détail dans trois magasins de producteurs du Nord-Isère et l'autre dans les restaurants scolaires, via l'association ReColTer. En juin dernier, elle a reçu l'agrément Is(h)ere pour quatre d'entre eux : choux blancs, rouges, carottes et courgettes. *"Nous espérons faire progresser nos ventes de 10 à 20 % et allons poursuivre la démarche en demandant l'agrément Is(h)ere pour d'autres produits."*

IS(H)ERE
UITS ISÉROIS.

Ils sont éleveurs, agriculteurs, restaurateurs, transformateurs, directeurs de grandes et moyennes surfaces… et décident de jouer à fond la carte Is(h)ere. Un signal fort aux consommateurs, de plus en plus friands de produits locaux.

PASCAL DENOLLY

PRÉSIDENT DU COMITÉ D'AGRÉMENT IS(H)ERE

FAIRE GAGNER LA FERME ISÈRE

"Depuis 2007, nous sommes dans une logique de guerre des prix qui a généré chez les agriculteurs une perte de revenus de 30 %. Le Département s'est attelé au problème avec plusieurs mesures emblématiques, dont la mise en place du pôle agroalimentaire, qui a pour objectif d'organiser la vente des produits locaux à grande échelle, toutes filières confondues. Dans ce dispositif, la marque Is(h)ere est un outil important. Elle répond à une charte de qualité qui s'applique tout au long de la chaîne, avec la garantie que l'agriculteur a été rémunéré à un juste prix. Le comité d'agrément, uniquement composé de professionnels représentant les producteurs, artisans, magasins, restaurateurs et consommateurs, est très rigoureux sur son attribution. Au bout du compte, si tout le monde joue le jeu, tout le monde sera gagnant. Cette marque répond aussi à une forte attente du consommateur en termes d'achat citoyen."

YANNICK BOURDAT

ÉLEVEUR DE BOVINS VIANDE À MARCILLOLES

PROMOUVOIR LA QUALITÉ

"Toutes les viandes des éleveurs de saveurs iséroises ont été agréées is(h)ere en juin dernier. C'est une véritable reconnaissance de notre travail et un bel encouragement ", se félicite Yannick Bourdat, éleveur de bovins viande (races limousine et charolaise) à Marcilloles, coprésident de cette association iséroise qui regroupe 30 éleveurs de races bovines. *"Nous sommes tous engagés dans une démarche qui respecte le bien-être animal, avec un abattage réalisé à Grenoble pour réduire les trajets. Nos bêtes sont nées et élevées en Isère. Nous les nourrissons avec de l'herbe sans OGM et sans urée. Ce qui donne une autre saveur au produit. Nos viandes sont commercialisées essentiellement en Isère auprès d'une dizaine de points de vente. Cette marque va nous permettre de les promouvoir auprès d'une clientèle exigeante en quête de qualité."*

FRANÇOIS-CLAUDE CHOLAT

PRÉSIDENT DE LA MAISON FRANÇOIS CHOLAT

VALORISER NOS PRODUITS

"Chaque année, nous écrasons plus de 20 000 tonnes de blé, dont la totalité provient de la région Auvergne-Rhône-Alpes et la moitié de l'Isère. Depuis 2017, nous sommes capables de produire des farines composées à 100 % de blé isérois, soit au total 19 produits, qui ont été agréés is(h)ere en juin dernier", précise François-Claude Cholat. Installé à Morestel, ce meunier, qui a hérité du savoir-faire familial, approvisionne 500 artisans boulangers en Rhône-Alpes, dont le quart est installé en Isère. *"Cette marque va leur permettre de valoriser leurs produits. Aujourd'hui, le consommateur souhaite connaître l'origine de son pain. L'autre avantage est qu'elle permet aux agriculteurs de vendre leur blé à un prix décent et d'avoir un revenu convenable par rapport au coût de production et totalement déconnecté des marchés financiers. Enfin une démarche équitable qui s'inscrit dans le long terme, avec une éthique à la clé !"*

ERIC ROCHAS

PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ PÔLE VIANDE COOPÉRATIF

© F. Pattou/ R. Juillet/ A. Berlioz

SOUTENIR LA FILIÈRE VIANDE ISÉROISE

"Les viandes agréées Is(h)ere répondent à des critères très précis, dont l'obligation d'abattre les bêtes sur le territoire, au plus près du bassin de consommation. Pour nous, c'est un grand pas en avant. Chaque année, nous procédons à 2 000 tonnes d'abattage pour le compte de 600 clients. En 2016, les abattoirs ont été entièrement rénovés, avec notamment le soutien du Département. Une deuxième tranche est prévue au cours du deuxième semestre 2018 pour renforcer les prestations proposées aux acteurs de la filière et mieux satisfaire nos clients. Cette marque va nous permettre d'asseoir l'offre de notre clientèle et de nous développer auprès des différents circuits de distribution, dont les grandes et moyennes surfaces, et de tirer ainsi notre épingle du jeu dans un domaine extrêmement compétitif. C'est aussi un outil important pour tous les éleveurs, qui pourront mieux promouvoir leurs produits."

ZOOM

UN PÔLE AGROALIMENTAIRE POUR VALORISER L'AGRICULTURE ISÉROISE

Pour soutenir le monde agricole, le Département a impulsé en 2016 la création du pôle agroalimentaire isérois. Pour cela, il s'est associé avec Grenoble-Alpes-Métropole, le Pays voironnais, la Communauté de communes du Grésivaudan et les quatre instances consulaires iséroises : la chambre d'agriculture, la chambre de métiers et de l'artisanat et les chambres de commerce et d'industrie de Grenoble et du Nord-Isère. « *Notre objectif, ce qui est très innovant, est de mettre autour de la table agriculteurs, artisans, représentants de consommateurs et de magasins pour construire de A à Z des filières de commercialisation et de transformation qui donneront aux Isérois la possibilité d'acheter des produits 100% Isère,* explique Nathalie Garçon, développeur du pôle agroalimentaire. *Jusqu'à présent, notre potentiel en termes de produits du terroir et de transformation était insuffisamment exploité,* poursuit-elle. *Il doit se créer un réflexe entre les professionnels partenaires de chercher d'abord ce qui est disponible dans le département.* »

Le 27 juin dernier, en préfecture de l'Isère, le Département et ses partenaires lançaient la marque Is(h)ere.

© F. Pattou

Pour mettre en adéquation l'offre et la demande, le pôle agroalimentaire mène ainsi plusieurs projets. Exemple, trouver une organisation efficace pour mettre à disposition des charcutiers de la viande de porc provenant d'animaux élevés et abattus sur le territoire isérois. Dans cette démarche, la marque Is(h)ere est un levier important. Outre une garantie pour le consommateur, c'est un formidable outil pour les agriculteurs, les artisans et les distributeurs qui peuvent désormais valoriser l'origine locale de leurs produits.

ZOOM

RESTAURATION COLLECTIVE : 30 % DE PRODUITS LOCAUX DANS LES ASSIETTES

© F. Pattou

Depuis plus de trois ans, les produits isérois s'invitent massivement à la table des collégiens. *"Aujourd'hui, les huit cuisines mutualisées des collèges et leurs 57 cuisines satellites utilisent plus de 30 % de denrées locales, contre 20 % il y a quatre ans. Pour le Département, cela correspond à environ 1 million d'euros d'achat par an,* explique Robert Duranton, vice-président du Département chargé de l'agriculture. *Pour mettre en place cette action, nous nous sommes appuyés sur trois groupements de producteurs (Mangez Bio Isère, ReColTer, Isère à saisonner/légumerie AB Épluche) en capacité de proposer une offre variée de denrées issues de l'agriculture de proximité, avec une organisation logistique répondant aux exigences de la restauration collective."* Le Département souhaite aujourd'hui faire partager cette démarche à la restauration collective (restaurants scolaires et d'entreprises, lieu d'accueil pour personnes âgées ou en situation de handicap). Pour les lycées situés en Isère dépendant de la Région et pour les établissements sociaux et médico-sociaux, il propose une convention ouvrant droit aux marchés publics destinés aux cuisines des collèges. Ce qui permettra de développer les achats auprès des groupements d'agriculteurs structurés en plateforme d'approvisionnement et de mieux organiser les livraisons sur l'ensemble des territoires de l'Isère.

Déjà 120 produits isérois agréés

Maison Colombier
- Eau de vie poire William 50%, 43%
- Liqueur de poire William 33%, 20%
- Pâte de poire à tartiner
- Poires au sirop
- Compotes de poire William
- Vinaigre de poire
- Jus de poire William
- Poiré

Saucissons Moiroud
- Jambon cuit
- Saucissons à cuire
- Sabodet
- Andouille de campagne
- Cervelas pistaché, forestier, morilles, truffé
- Saucissons secs, aux noix, aux noisettes, au fromage de chèvre, au bleu du Vercors, courbe dauphinoise
- Saucisse sèche grelot pur porc, aux noix, au fromage, de chèvre, fagot
- Saucisson en vessie
- Jésus
- Rosette
- Poitrine roulée
- Tête de porc roulée cuite
- Jambonneau
- Pâté de campagne
- Pâté pieds de cochons
- Poitrine salée
- Poitrine fumée
- Rillette
- Pâtés
- Mousses

Grands moulins de Thuile Maison François Cholat
- Farine la Pesée
- La super épi
- La rouge
- La tradition française
- La torti graines
- La frettoise
- La soleil
- Le pain des allobroges
- La tradition de mon boulanger
- Le pain François
- Le super campagne
- Le pavé Dauphinois
- La 140
- La biscuit
- La festival
- La force
- La fournée authentique
- La marron
- Le complet du moulin

Fumé des gourmets Marc Foulon
- Truite fumée
- Omble chevalier fumé

Gaec du Pas de Vaches, Pierre Camut
- Lait cru entier
- Le Fondant du Pas de Vaches
- Crème fraîche fermière
- Beurre cru doux fermier
- Beurre cru demi-sel fermier
- Faisselles fermières au lait cru entier moulées à la louche
- Fromage blanc battu au lait cru écrémé

Association des Éleveurs de saveurs iséroises
- Viandes de bœuf de races bouchères Charolaise et Limousine

Jérôme July
Marque Les fruits du Val qui rit
- Abricots et abricots label rouge
- Fraises
- Cerises
- Pommes

Benjamin Duffort
- Miel de fleurs, de montagne et de ville
- Miel et noix
- Pain d'épices traditionnel et pain d'épices écorces d'orange

Les jardins de Corneyzin Denis Chardon
- Butternut
- Pomme de terre
- Carotte
- Chou blanc
- Chou rouge

Association de viandes agro-pastorales
- Agneaux de nos fermes et agneaux d'alpages

Gaec Ferme les 13 fontaines Nicolas Perrin
- Noix salées « spécial apéro »
- Crème de noix
- Huile de noix vierge
- Noix caramélisées

Luc Armanet
- Fraises

Gaec Rebuffet des Crets
- Yaourt nature
- Yaourt vanille
- Yaourt arôme citron
- Yaourt arôme myrtille

AB Epluche Légumes 4e gamme
- Légumes frais lavés, épluchés, découpés

Sarl Fermes du Sabot Christelle et Guillaume Ezingeard
- Saint Félicien
- Petit Charmellin
- Anneau du Vercors

La fromagerie des Alpes Damien Clavier
- L'Alpin
- Fromage blanc battu à la confiture myrtille ou framboise
- Fromage blanc battu nature
- Fromages blancs (faisselles)
- Le Conex
- Le Napoléon
- Le Murois
- Le Petit Fredeyard
- Saint Fredeyard
- Yaourts nature
- Yaourts brassés myrtille ou framboise
- Yaourts à boire myrtille ou framboise
- Tomme muroise

Laiterie du Mont aiguille
- Carré du Trièves
- Carré du Trieves bio
- Verchicors
- Verchicors bio
- Tomme du Trièves,
- Yaourts au lait de vache
- Yaourts brassés au lait entier de montagne
- Yaourts à la confiture de framboises ou de myrtilles
- Lait de montagne

Éric Marcou
- Murçon
- Caillette aux épinards

Motte Viandes Marque Christian Boudes
- Murçon
- Tourte des Alpes
- Tourte au bleu du Vercors Sassenage
- Rissole
- Caillette

Brasserie artisanale du Dauphiné
Marque Mandrin
- Bière aux noix
- Bière au miel
- Bière au chanvre
- Bière au sapin
- Bière blanche aux sept plantes du massif de Chartreuse
- Bière triple houblon
- Bière blonde bio
- Bière ambrée bio
- Bière de printemps
- Bière de Noël

L'Isle-d'Abeau
Morestel
Villette-de-Vienne
Vienne
Sérézin-de-la-Tour
St-Prim
Brézins
Bougé-Chambalud
St-Etienne-de-St-Geoirs
Meylan
Les Adrets
Grenoble
Laval
St-Martin-d'Hères
Auberives-en-Royans
Laffrey
La Mure
Clelles
Mens

Infographies © B. Fouquet

PLEIN CADRE

DANS LE CIEL **D'ICARE...**

Philippe Wagnon et son fils ont remporté, l'an passé, le premier prix du concours de déguisement de la coupe Icare, l'Icarnaval, dans la catégorie parapente biplace.
Habillés en hommes de Cro-Magnon et juchés sur un magnifique ptéranodon, ils ont rejoint l'aire d'atterrissage de Lumbin depuis Saint-Hilaire-du-Touvet après de longues minutes de vol.
Le tableau proposé était historiquement très étonnant car le « reptile volant » vivait il y a 85 millions d'années, soit bien avant l'apparition de l'homme sur terre.
120 pilotes ont participé l'an passé à l'Icarnaval en aile delta et en parapente pour le plus grand plaisir des spectateurs.
Photographie Frédérick Pattou.

45e Coupe Icare : du 20 au 23 septembre.

PRODUIT D'IS(H)ERE

LA TRUITE ET L'OMBLE-CHEVALIER FUMÉS

Ces poissons issus de la pisciculture Charles Murgat à Beaufort, en Isère, sont fumés artisanalement dans le laboratoire de Marc Foulon à Vienne. Des produits d'exception qui ajoutent aujourd'hui à leur pedigree la marque Is(h)ere.

© JS. Faure

LA PROVENANCE : 100 % ISÈRE

Reine des rivières, la truite a besoin pour s'épanouir d'une eau de montagne pure et bien oxygénée. Située au départ d'une source naturelle aux propriétés exceptionnelles, à Beaufort, la pisciculture Charles Murgat – la plus ancienne pisciculture familiale de France – en a fait sa spécialité, lui offrant des conditions d'élevage optimales (trois ans au minimum). La chair rosée, goûteuse et délicate des truites fario ou arc-en-ciel est prisée des plus grands chefs. Plus rare en France, l'omble-chevalier appartient à la même famille des salmonidés avec une robe chair variant du blanc au rose est d'une finesse exquise.

LE PROCESSUS DE TRANSFORMATION

Connu des Vikings et des Amérindiens, le fumage est l'une des plus anciennes méthodes de conservation utilisées après le séchage et le salage. Aujourd'hui, c'est la qualité gustative qui prime.

Au Fumé des Gourmets, les filets de poisson, livrés chaque début de semaine, sont d'abord salés au sel de Guérande avant d'être exposés quelques heures plus tard à la fumée de bois de hêtre à froid, durant cinq à sept heures. "*On peut utiliser d'autres bois, comme le chêne, mais le goût est plus fort*", explique Marc Foulon. Reste ensuite l'affinage en chambre froide : la durée peut varier de un à six jours selon les espèces et les recettes.

En fin de semaine, les poissons sont enfin tranchés à la main et emballés sous vide, prêts à être consommés. Ils se conservent ainsi entre une et trois semaines. "*La grande différence avec le fumage industriel, c'est que le processus est beaucoup plus rapide : quelques heures parfois. Certains injectent même de la saumure ou de la fumée liquide pour rehausser le goût.*"

Par Véronique Granger

ZOOM

DE L'ATLANTIQUE À L'ISÈRE

© JS. Faure

C'est sa rencontre avec un fumeur breton de la pointe du Raz qui a décidé Marc Foulon, fils de restaurateur, à se lancer à son tour dans l'aventure en 2016, à l'âge de 52 ans. Une reconversion à 180 degrés pour cet ancien responsable de bureau d'études ! Dans son atelier vitré tout en Inox, il fume selon son inspiration des poissons d'eau douce, mais aussi des poissons de mer (saumon d'Écosse, coquilles Saint-Jacques, sardines, daurades, thon, lieu jaune, harengs…), de lacs (féra), la carpe des Dombes, voire même… des fromages ! Seul en Isère dans sa spécialité, Le Fumé des gourmets propose également en boutique une sélection d'épices, de conserves de poissons choisies et quelques produits rares, comme le whisky noir d'Écosse. De quoi dépayser ses papilles !

REPÈRES

La marque is(h)ere

ELLE GARANTIT :

- Un poisson élevé en Isère avec une traçabilité tout au long de sa croissance.
- Une qualité optimale dans le process de transformation.
- Une juste rémunération du producteur.

PRATIQUE

Où les trouver ?

Dans son atelier-boutique : Le Fumé des Gourmets, 25, cours de Verdun, 38200 Vienne.
Le samedi : sur le marché de Vienne.
Contacts : 04 74 53 28 20 ; fumedesgourmets@orange.fr

FAITES LA FOIRE AVEC MAX !

> « La Beaucroissant est une vitrine de l'évolution de l'élevage... »

Il sera l'un des 1 800 exposants présents à la 799e Foire de Beaucroissant qui se déroulera du 14 au 18 septembre. Mais il ne vend ni tracteur, ni articles de bonneterie. Son domaine, c'est le négoce et le transport des bestiaux. Rencontre avec l'une des figures de la Beaucroissant : Max Josserand.

© R. Juillet

Il affiche au compteur presque autant de participations à la Foire de Beaucroissant que d'années d'anniversaires, 72. *"J'y suis allé pour la première fois à l'âge de 4 ans, se souvient-il. En famille, car mon père, mes grands-oncles et mes arrières-grands-oncles pratiquaient déjà le négoce du bétail. J'ai toujours vécu dans cet univers."*
Considéré comme un expert incontournable en matière d'élevage bovin, Max Josserand est installé à Saint-Cassien, près de Voiron. Avec Marie, son épouse, et Christelle, sa fille, il mène une double activité : celle d'un éleveur de vaches allaitantes (destinées à la production de viande) et de chevaux (loués l'été pour les besoins de colonies de vacances) ainsi que celle d'un marchand et transporteur de bestiaux agréé, qu'il évoque avec passion : *"Mon métier ne consiste pas uniquement à acheter une vache pour la revendre. J'ai toujours mis un point d'honneur à conseiller les éleveurs lorsqu'ils constituent leur cheptel, avec une attention particulière dans le choix des mâles reproducteurs. Il m'est arrivé de refuser de vendre des bêtes qui n'étaient pas adaptées au projet de la ferme ni à son environnement"*, poursuit-il. Et des vaches, veaux et taureaux, il en a vu passer depuis son premier verre de lait. *"Je négocie environ 2 500 bêtes chaque année, issues principalement des départements rhônalpins et de l'Allier. Ce sont essentiellement des vaches destinées à l'abattoir et des broutards exportés vers Italie. Mais le métier a évolué. Autrefois, on passait dans les fermes, en porte-à-porte, recenser les besoins. Aujourd'hui, tout se passe par téléphone. On a perdu en rapports humains"*, regrette-t-il.

UN LIEU DE RENCONTRES

Pour l'heure, comme chaque année, il prépare sa prochaine Beaucroissant. *"Je vais m'y rendre le 14 septembre pour la foire au bétail avec une vingtaine de belles charolaises et d'hérens. Car la Beaucroissant, c'est une vitrine de l'évolution de l'élevage, même si le nombre d'éleveurs présents se réduit d'année en année. C'est aussi un lieu de rencontre que j'apprécie. Il y a plusieurs années, j'ai ainsi échangé avec l'un des neveux d'Alexis Gruss qui cherchait des hérens pour un spectacle de cirque. Sans la foire, je ne l'aurais jamais rencontré !"*
Si d'aventure, vous n'êtes pas intéressé par l'achat d'un bovin – la fourchette entre une vache de réforme et une bête haut de gamme se situe entre 500 et 2 500 euros –, vous pourrez trouver votre bonheur en cheminant parmi les nombreux stands installés sur les 30 hectares du foirail : matériel agricole, marché forain, marché aux plantes, univers habitat-loisir, automobiles, restauration...

Par Richard Juillet

ZOOM

LE DÉPARTEMENT FAIT LA FOIRE

La 799e édition de la Foire d'automne de Beaucroissant se déroulera du 14 au 18 septembre. Le Département sera présent avec son stand, où les visiteurs pourront déguster des produits du terroir préparés par des chefs. L'occasion de découvrir aussi la marque Is(h)ere qui garantit la provenance des produits isérois et une juste rémunération aux agriculteurs.

DÉCOUVERTES

PASSIONS DU TRIÈVES

Après la Chartreuse et l'Oisans, le Trièves nous invite à partir à la rencontre des talents, agriculteurs, paysans ou artisans qui font aussi toute la richesse et la beauté de ce territoire préservé.

Ils sont vignerons, couturière, éleveurs, coutelier, bergère, artistes ou forgeron… Les uns sont nés ici, entre Vercors et Dévoluy, et ne veulent plus vivre ailleurs. Les autres sont tombés amoureux de ce petit pays de montagnes au décor somptueux. Tous ont très envie de partager leur passion du territoire et ont donc rejoint la « *route des savoir-faire du Trièves* », lancée en juin dernier par la communauté de communes du Trièves. Soit 33 sites agricoles, fabriques artisanales ou lieux culturels et patrimoniaux réunis sous une bannière et un site Internet communs, qui nous invitent à quitter la route nationale 75 pour rencontrer ceux qui font battre le cœur du massif et des villages. "*Les touristes connaissent nos pépites, le mont Aiguille ou le lac de Monteynard-Avignonet. Cette route est l'occasion de découvrir d'autres facettes du territoire et de vivre des moments uniques*", affirme Guillaume Grandferry, chargé de mission à la communauté de communes.

TRÉSORS DES CHAMPS ET DOIGTS DE FÉE

À Tréminis, dans l'extrême sud de l'Isère, Valérie Salé, paysanne herbaliste (La Plume et l'Oiseau), nous conte ainsi les vertus des plantes odoriférantes qu'elle cultive et transforme en tisanes, baumes et autres trésors de bienfaits dans son jardin face à l'Obiou. Au hameau voisin de Château-Bas, au pied du Grand-Ferrand, Sylvain Truffet et Nicole Klein, artisans glaciers, nous invitent dans le laboratoire du Sorbet vagabond – des sorbets aux saveurs sans pareilles fabriqués pour la plupart à partir des fruits locaux. Rien à voir avec le Domaine des Hautes-Glaces à Saint-Jean-d'Hérans, qui distille un whisky d'exception : de l'orge à la gorge, le voyage gustatif mérite le détour ! Poursuivant vers Mens, à Prébois, on rencontre des paysans vignerons passionnés qui ont replanté d'anciens cépages sur les coteaux, comme Maxime Poulat (La Poulânerie) ou Samuel Delus, au Domaine de l'Obiou. Il leur a fallu beaucoup de persévérance, mais les premières cuvées ont une belle personnalité ! Après s'être fait un nom à Marseille, Blandine Poulat a pour sa part créé sa ligne de vêtements, Blandelune, et installé son atelier-boutique face au légendaire mont

© Breteau

1

© Breteau

© Breteau

Aiguille, au Monestier-du-Percy. Remontant ensuite vers Gresse-en-Vercors, on dégustera les fromages bien typés de Gaëlle et Alexandre Chenavas à la ferme de Bartabelle, à Saint-Guillaume, confectionnés à partir du lait de leurs vaches jersiaises (de l'île de Jersey)… Mais on aurait pu tout aussi bien s'initier au maniement des outils à main traditionnels au Bois des cimes, chez Jean-Marie Bordet, à Saint-Paul-lès-Monestier, et se fabriquer une cuillère en bois. "*On ne pourra pas se limiter à 33 membres tant il y a de savoir-faire variés sur ce territoire*", assure Maëlle Pelletier, chargée de projet. Bonne route !

Par Véronique Granger

© Breteau

© Breteau

© Breteau

1 > Le troupeau de vaches jersiaises de la ferme de Bartabelle, à Saint-Guillaume.

2 > Blandine Poulat, créatrice de la marque Blandelune, dans son atelier de couture face au mont Aiguille, au Monestier-du-Percy.

3 > Valérie Salé, cueilleuse et cultivatrice d'herbes aromatiques, dans son jardin de délices face à l'Obiou, à Tréminis.

4 > Samuel Delus, vigneron, dans sa cave du Domaine de l'Obiou, à Prébois.

5 > Jean-Marie Bordet dans son atelier du Bois des cimes, à Saint-Paul-lès-Monestier.

6 > La Bergerie de Rif Clar à Saint-Andéol.

PRATIQUE

Retrouvez les 33 étapes de la route des savoir-faire et les jours de visite (certains uniquement sur réservation) sur le site Internet **www.savoirfairetrieves.fr.**

GRANDEUR NATURE

VÉNÉRABLES VIEILLES BRANCHES

Arbres exceptionnels de par leur âge, leurs dimensions ou encore leur environnement, souvent connus depuis des générations, les « arbres remarquables » font partie de notre patrimoine naturel et culturel. Rencontre avec ces vénérables anciens.

Certains attirent davantage notre regard ou suscitent une émotion particulière. Les arbres remarquables, à la croisée de la nature et de la culture, appartiennent à notre patrimoine. Leur longévité, qui peut traverser les siècles, jalonne notre histoire. En Isère, le plus vieil arbre connu à ce jour est un if des falaises, découvert en 2011 par un randonneur, à Pommier-la-Placette. Le comptage des cernes de croissance d'une branche morte a permis de déterminer avec exactitude qu'il avait au moins 720 ans ! Un minimum puisque cette branche n'est pas la partie la plus ancienne de l'arbre. Cet if est pourtant resté très petit en taille, ayant poussé de façon tortueuse, dans un environnement difficile, à même la roche.
Plus accessible et plus connu, l'autre grand « senior » de l'Isère est le tilleul de Réaumont, âgé d'environ 630 ans. Avec 15 mètres de haut et plus de 9 mètres de circonférence, le doyen du village coule de vieux jours paisibles près de l'église. L'Isère compte cinq autres tilleuls plusieurs fois centenaires (300 ans à Chimilin), dont quatre tilleuls dits « de Sully », plantés vers 1600 (voir encadré) : à Optevoz, Notre-Dame-de-Commiers, Saint-Aupre et Saint-Martin-d'Uriage. Parmi les tilleuls anciens de l'Isère, ceux de Réaumont et de Chimilin ont reçu le label « Arbre remarquable de France ».

DES ARBRES REMARQUABLES

Au total, en Isère, quatre arbres se sont vu décerner ce label national. Digne ambassadeur de l'Isère, le chêne de Venon, également appelé chêne de Pressemblois (du nom de la ferme voisine auquel appartient le champ… à respecter !), fait bien sûr partie de la liste. Populaire et prisé des photographes, ce chêne est une « star » (il a même sa propre page Facebook !). Dressée au sommet d'une colline, dont le panorama englobe toute la vallée du Grésivaudan, sa majestueuse silhouette est à la fois un repère visuel et un objectif de balade pour de nombreux promeneurs. Il mesure 17 mètres de haut pour une circonférence de 5 mètres. Son âge est estimé à 200 ans environ.
Autre arbre labellisé en Isère, le magnolia grandiflora de la Casamaures, à Saint-Martin-le-Vinoux, a été planté vers 1860. Il est le dernier témoin de l'ancien parc exotique de cette superbe villa au style néo-mauresque, classée aux monuments historiques.
Bien d'autres arbres, même sans label, sont des figures emblématiques des lieux auxquels ils appartiennent, que ce soit en forêt, dans un parc, comme celui du Domaine départemental de Vizille, à la campagne ou en montagne. C'est le cas du pin à crochets de la plaine de la Queyrie, sur les hauts plateaux du Vercors. « L'arbre taillé » par les bergers, utilisé jadis comme balise, constitue toujours un point de repère pour les randonneurs, les bergers et les guides. Sa situation lui confère une aura particulière.

Le chêne de la ferme de Pressembois, à Venon, a reçu le label « Arbre remarquable de France » en 2017.

© A. Herrault

© DR
1

© PNVR- R. Bruyère
2

© J.Lecomte
3

© R. Juillet
4

© B. Bodin
5

ZOOM

PARTICIPEZ À L'INVENTAIRE DES ARBRES REMARQUABLES

> Le Département soutient l'inventaire participatif des arbres remarquables lancé par la Frapna, pour sensibiliser à ce patrimoine, trop souvent méconnu, et mieux l'identifier. Vous pouvez recenser les arbres remarquables que vous observez en Isère sur le site www.frapna-38.org. Différents critères peuvent être pris en compte : l'âge (la consultation d'archives, de cartes postales ou de gravures permet d'estimer l'âge d'un arbre tout en conservant son intégrité), les dimensions, l'esthétique (aspect tortueux, arbre taillé originalement, couleurs, envergure, association avec le minéral, intérêt dans le paysage...), des caractéristiques physiologiques originales... Déjà plus de 380 arbres « remarquables » ont été identifiés en Isère.

REPÈRES

LES TILLEULS « DE SULLY », VIEUX DE 400 ANS

Le duc de Sully, ministre d'Henri IV, avait ordonné la plantation dans chaque village de France d'un orme ou d'un tilleul, devant l'église ou le cimetière, afin qu'il abrite les assemblées de villageois au sortir de la messe pour discuter des affaires publiques. En Dauphiné, le tilleul fut préféré à l'orme. Quatre cents ans plus tard, les arbres témoins de cette période historique sont devenus rares (voir page ci-contre), mais les tilleuls sont encore souvent présents sur les places de village, par tradition. Certains furent aussi plantés à la Révolution comme symbole de la Liberté.

d'infos sur www.iseremag.fr

1 > Le magnolia de la Casamaures, à Saint-Martin-le-Vinoux, planté vers 1860, a reçu le label « Arbre remarquable de France » en 2007.

2 > L'emblématique « arbre taillé » de la plaine de la Queyrie, dans le Vercors, est un pin à crochets bien connu des randonneurs et des bergers.

3 > Le massif forestier de Bonnevaux, principalement composé de hêtres, chênes et châtaigniers (ici un hêtre), abrite de nombreux arbres pluriséculaires.

4 > Le tilleul de Réaumont a près de 630 ans. Il est aussi labellisé « Arbre remarquable de France ».

5 > Surnommé « le prince des Écouges », le doyen des hêtres de l'Isère se trouve dans l'espace naturel sensible des Écouges. Il a plus de 300 ans.

FONTAINE : RIVE GAUCHE DU DRAC

Au pied du Vercors, cette banlieue soigne son cadre de vie. Invitation à cheminer en sous-bois vers les hauteurs ou le long des berges, ou encore à la découverte de splendides fresques urbaines.

De Grenoble, on passe le pont sur le Drac pour rejoindre Fontaine, reliée au centre-ville et à la gare ferroviaire par le tram. Du plateau du Vercors, on suit un itinéraire pédestre par le bois des Vouillants. Avec un peu plus de 22 000 habitants, Fontaine est la quatrième ville de l'agglomération grenobloise. La cité s'étire entre Sassenage et Seyssinet-Pariset, rive gauche du Drac, au pied des falaises et coteaux boisés du Vercors. La commune est d'ailleurs en partie intégrée au parc naturel régional du Vercors.

UNE VILLE COSMOPOLITE ET CONVIVIALE

Le village médiéval paysan implanté sur les hauteurs de la Poya s'étoffe peu à peu en accueillant les habitants qui descendent de la montagne pour échapper aux rudes conditions de vie en altitude, mais aussi les premiers immigrés italiens. Renforçant les hameaux de la Poya et de Saveuil, les habitations se développent le long de la future avenue Aristide-Briand dessinant la silhouette urbaine de Fontaine. Viendront alors de nouvelles populations originaires d'Espagne, de Grèce, du Maghreb ou des pays de l'Est qui participent aujourd'hui à la richesse humaine et culturelle de la ville.
Historiquement marquée par l'activité autour de la ganterie (tanneries et mégisseries), puis l'implantation dès 1945 de Pomagalski (remontées mécaniques), l'économie de cette cité devenue ouvrière s'articule aujourd'hui autour des secteurs de l'automobile, de la haute technicité et de la grande distribution. C'est une ville connue pour sa convivialité, sa verdure mais aussi pour ses équipements sportifs et culturels.

« FONTAINE LA NATURELLE »

Cette cité se caractérise par l'implication de ses citoyens dans la politique municipale, et la valorisation de la nature. Ville verte, Fontaine voit perdurer une agriculture et, dans la lignée de son éco-quartier Bastille, programme d'autres constructions écologiques accompagnées de nouveaux espaces verts.
Ce territoire intéresse également le projet Mikado de la Métropole (berges du Drac, liaison entre les parcs de la Poya et de l'Ovalie). Dans ce contexte, la municipalité lance le label « Fontaine la naturelle » pour les réalisations témoignant de son implication dans la trame verte et bleue entre le Vercors et le Drac.

Par Corine Lacrampe

Vue panoramique de Sassenage et de Fontaine avec, en arrière-plan, au centre, le Néron.

© C. Lacrampe

© C. Lacrampe

© C. Lacrampe

1 > La ligne A du tramway dessert Fontaine depuis Echirolles et Grenoble. Ici, l'arrêt Louis Maisonnat.

2 > Le parc Karl Marx, à proximité du bois des Vouillants, abrite des arbres remarquables dont ce séquoia géant.

3 > The Wire (sur écoute), fresque réalisée par Julien « Seth » Malland, avenue Aristide Briand. Sur la casquette du garçon, un faucon d'azur, emblème de Fontaine.

© J.S. FAURE

d'infos sur www.iseremag.fr

FONTAINE

DU VILLAGE MÉDIEVAL À LA VILLE OUVRIÈRE ET CITOYENNE

DYNAMIQUE

UNE VILLE À L'ESPRIT SPORTIF TOURNÉE VERS L'ART COOPÉRATIF

Avec 40 clubs et un important panel d'équipements, un Fontainois sur cinq pratique un sport, de l'escalade aux boules lyonnaises, discipline pour laquelle l'ASF Boules Curie excelle. La convivialité et l'émulation des clubs fontainois participent au lien social et à la formation des jeunes. S'ajoute un environnement favorable aux loisirs sportifs, avec 3 kilomètres de pistes cyclables le long du Drac, des voies d'escalade sur les falaises du Vercors, les sentiers de randonnée du bois des Vouillants et de vastes parcs publics, de celui de la Poya, avec son grand skatepark, à Karl-Marx, porte d'entrée de la Grande Traversée du Vercors, où l'on vient pique-niquer, jouer à la pétanque ou au tennis.

Même foisonnement côté culture avec La Source, conservatoire, studio et salle de concert, le réputé VOG, centre d'art contemporain, ou encore deux lieux associatifs vivants : La Guinguette, café-théâtre âgé de 20 ans, et L'Artisterie, jeune coopérative et fabrique culturelles avec créations, productions, webradio participative, résidence d'artistes. Fontaine expose également son engagement artistique sur les murs. Des fresques géantes marquent magnifiquement le paysage urbain.

© C. Lacrampe

FIGURES D'ICI

© C. Lacrampe

1 > Damien Colas, fondateur de la Scop culturelle Tchookar, s'est associé avec Dyade pour fonder L'Artisterie, au service des artistes et de leur public, dans une belle bâtisse du Fontaine urbain. www.artisterie.fr

© C. Lacrampe

2 > Artisan de talent, Julian Doidy, 37 ans, dirige La Feuillantine, la pâtisserie de son ancien patron. Ses petits gâteaux, entremets et chocolats sont réputés. https://fr-fr.facebook.com/la.Feuillantine.38600/

© C. Lacrampe

3 > Martine Freydier, retraitée, préside l'association Esperanto 38, domiciliée à Fontaine, milite pour cette langue équitable et facile qui dresse des ponts entre les peuples. http://esperento38.monsite-orange.fr

DEUX CANTONS POUR FONTAINE

La ville se répartit du sud au nord entre les cantons de Fontaine-Vercors, neuf communes et 39 000 habitants, et Fontaine-Seyssinet, quatre communes et 29 000 habitants, dont les conseillers départementaux sont : Chantal Carlioz, maire de Villard-de-Lans ; Christian Coigné, maire de Sassenage ; Guillaume Lissy, conseiller municipal de Seyssinet-Pariset ; et Khadra Gaillard, conseillère municipale de Fontaine.

Photos : © F. Pattou

RACINES

VIE DE CHÂTEAU ET JARDINS COLLECTIFS

C'est le bâtiment le plus ancien de Fontaine. À l'orée du parc de la Poya, le château de la Rochette a été édifié à la fin du XVe siècle sur un rocher, par le seigneur de Sassenage pour son fils Claude. Propriété de la ville depuis 1945, il a été sauvé de la ruine et récemment réhabilité. C'est aujourd'hui une résidence de charme qui accueille en séjour étudiants, touristes et une clientèle d'affaires sous la bannière de Tempologis.

D'autres sites sont enracinés au sens propre. Fontaine abrite trois jardins collectifs, celui de la Poya, déployé sur 4 800 m², celui de Maurice (2 000 m²), proche des équipements sportifs Maurice-Thorez, et celui de Bastille (900 m²) au cœur de l'écoquartier Bastille, à proximité des berges du Drac. Soit 140 parcelles, dont une dizaine accessibles aux personnes à mobilité réduite.

© C. Lacrampe

REPÈRES

- **Plus de 200** associations, dont **50** associations sportives ; 1 habitant sur 5 est licencié sportif.
- **4 000 m²** d'espaces d'activité jeunesse, dont **700 m²** de skatepark, avec bowl et aire de street.
- **7 700 m²** de jardins collectifs, séparés en trois sites.
- **274** hectares pour le bois des Vouillants.
- **Environ 40 %** d'espaces verts.
- **107** engagements en faveur du développement durable dans le cadre de l'agenda 21.
- **1720** établissements économiques, d'une industrie florissante, **30** secteurs d'activité et **4** zones d'activité.

© S. Anselmetti

Jean-Claude Peyrieux a acheté un château pour créer un musée des Minéraux.

JEAN-CLAUDE PEYRIEUX

CRÉATEUR DE MUSÉE

Collectionneur de minéraux depuis l'enfance, Jean-Claude Peyrieux, 64 ans, a créé seul un véritable musée pour faire découvrir au public ses plus beaux trésors… dans un château ! À Villemoirieu, près de Crémieu, le château de Montiracle, labellisé « Patrimoine en Isère », est une ancienne commanderie templière dont la première mention date de 1276. Propriétaire de cette bâtisse depuis 2005, Jean-Claude Peyrieux l'a choisie pour en faire l'écrin de son musée des Minéraux, Mineralogica.

Le château aux "pierres précieuses"

Ouvert depuis 2012, il abrite aujourd'hui plus de 1 400 échantillons : des minéraux extraits de 1800 à nos jours, provenant d'Isère, mais aussi de toute la France et de l'étranger (Mexique, Brésil, Chine, Etats-Unis…). *"Des pièces parfois rares ou remarquables par leur taille, et d'une grande diversité, avec 200 espèces minérales représentées,* précise Jean-Claude. *Sans oublier de nombreux objets liés à l'histoire des mines et des minéraux : cartes postales anciennes, documents d'époque, lettres de minéralogistes célèbres, médailles, maquettes…"* Passionné, Jean-Claude possède plusieurs dizaines de milliers d'échantillons et en a sélectionné les plus beaux pour les exposer. Aujourd'hui, il partage volontiers ses connaissances sur le monde minéral et son histoire avec les visiteurs. Il propose aussi des visites guidées pour les groupes, sur réservation. Au fil du temps, il continue d'étoffer sa collection et a aménagé le site, avec un bar-glacier en terrasse et un espace pique-nique ombragé. Idéal pour profiter des belles journées de fin d'été !

© S. Anselmetti

Contact : www.mineralogica.com

Par Sandrine Anselmetti

LAURY SAMUEL

FONTAINE

PASSION **BOULES LYONNAISES**

Plusieurs générations de boulistes ont été formées à l'AS Fontaine Boules Curie. Parmi les bons éléments de l'école : Laury Samuel, 16 ans, plusieurs fois championne de France en tir progressif comme en tir de précision. Depuis dix ans, cette jeune fille, dont on identifie d'emblée le pouvoir de concentration et l'esprit d'équipe, passe son temps extrascolaire sur un jeu de boules. Ne pas se fier à son apparence frêle : lorsqu'elle tire ou pointe une boule, la détente est puissante, le geste juste et efficace. Et Nicolas Samuel, son père, président de l'école de boules et entraîneur, n'est jamais bien loin. C'est avec bienveillance et exigence que ce bouliste accompli coache les jeunes au sein d'un club très dynamique fondé en 1969, doté d'une école de boules depuis 1980 et d'une section féminine dès 1990 qui fut la première en France. Les boules lyonnaises, ou sport-boules, diffèrent de la pétanque provençale. À la lyonnaise, les boules sont plus lourdes et plus grosses et le terrain plus long (27,50 m). Mais il s'agit toujours, en doublette ou quadrette, de placer le maximum de boules le plus près possible du cochonnet. Laury Samuel, en plus de ses aptitudes et d'un environnement favorable, possède cette humilité et cette persévérance qui font les bons sportifs. *"J'aime l'ambiance de ce sport dont la passion m'a été transmise par mon père. C'est une discipline très stimulante. Et nous avons des exemples avec les deux champions du monde fontainois que furent Valérie Maugiron et Jérémy Micoud !"*

"Une discipline très stimulante"

Contact : www.asfontaineboulescurie.fr/club

Par Corine Lacrampe

© C. Lacrampe

PATRICK MÉRIGOT

ENTREPRENEUR ET MÉCÈNE... **LOCAL !**

SEYSSINS

© R. Juillet

Dirigeant d'un supermarché à Seyssins, Patrick Mérigot privilégie tout ce qui est local. Un attachement au territoire qui se traduit par de nombreuses actions concrètes : professionnellement d'abord, en apportant son expertise de la grande distribution au développement de la marque Is(h)ere. Humainement ensuite, avec la création, en 2016, avec ses frères, d'une fondation en hommage à ses parents, Jeannine et Maurice Mérigot, dont l'objet est de soutenir des associations caritatives... locales. *"Aider les personnes fragilisées par la maladie, la dépendance ou l'exil est une démarche qui s'est imposée naturellement pour quelqu'un comme moi qui a été gâté par la vie et par sa famille,* explique-t-il. *C'est pour transmettre ces valeurs de solidarité que nous avons créé cette fondation qui aide les associations qui n'ont pas les moyens ou les structures de collecte de fonds nécessaires à la conduite de leurs actions."* Depuis juin 2017, il a financé 13 projets du quotidien, comme le loyer d'un appartement pour sans-abri de l'association Le Habert, l'achat d'une brodeuse pour l'entreprise d'insertion La Remise ou encore celui d'un camion-plateau pour le garage solidaire Solidarauto38. Plus récemment, ce sont des juke-box numériques qui ont été offerts à l'association Cueille la vie, qui propose des animations aux résidents des maisons de retraite de Corps et de Mens. D'autres structures, comme Locomotive, Entourage ou la Maison des familles à Grenoble, ont également bénéficié d'un accompagnement. Au total, 120 000 euros ont été injectés dans des projets locaux auxquels s'ajoutent cette année 100 000 euros pour une action en direction des aidants familiaux.

Il a créé sa fondation

Contact : www.fondation-merigot.org

Par Richard Juillet

CAROLINE NICOLAS

TRADUCTRICE **D'ÉMOTIONS**

Toute petite déjà, elle faisait office de traductrice entre son père, français, et sa mère, grecque. Plus tard, diplômée de la Sorbonne via l'Institut français à Athènes, Caroline Nicolas s'est installée en France en 2002, à Grenoble, et a donc continué en tant que traductrice littéraire – elle compte parmi les rares personnes exerçant ce métier de l'ombre à avoir été invitées chez Bernard Pivot !

"Un manuscrit… nécessite souvent des réglages."

Depuis deux ans, cette amoureuse des mots a ouvert une nouvelle page en créant les Éditions Brandon. *"J'aide des auteurs à traduire leurs émotions et leur histoire sous une forme qui soit publiable,* explique-t-elle. *Comme une mécanique, un manuscrit nécessite des réglages pour bien fonctionner."* Après avoir démarré avec des carnets de lecture nomades (60 pages pour 5 euros environ), Caroline Nicolas lance ses premiers livres à dos carré : *Les Vies inférieures*, de Gilbert Vincent-Caboud, dans la collection de luxe Square Brandon ; et trois titres de trois auteurs, également de la région, pour la série Brandebourg : *Les Brèches du temps*, de Michel Massit, *Sur les traces de Kali*, de Bernard Fauren, et *Love is Strong, mon amour*, de Laurent Bagnard. Les livres sont tous édités à compte d'éditeur (l'auteur ne paie rien), grâce aux bénéfices retirés des ateliers littéraires qu'elle anime en parallèle à la brasserie L'Albatros, à Grenoble. De l'initiation à la nouvelle aux cycles spécialisés en roman, scénario, traduction ou poésie (qui démarre à la rentrée), elle suit ainsi une quinzaine de plumes en herbe qui un jour, peut-être, figureront sur une couverture de livre.

© F. Pattou

www.brandon-et-compagnie.com
contact@brandon-et-compagnie.com

Par Véronique Granger

DOMINIQUE VUILLERMET

KINÉ **POUR CHIENS**

C'est une spécialité peu répandue en France et pourtant, les besoins sont réels. Depuis 2014, Dominique Vuillermet, qui habite Charvieu-Chavagneux, exerce la profession de kiné pour chiens. Après trente ans passés dans la coiffure, elle s'est reconvertie dans ce métier qu'elle vit avec passion tant son amour pour les toutous est intense. *"C'est en participant à des courses de chiens de traîneau que j'ai pris conscience de ma dextérité. À l'époque, je massais toujours mes huskies avant l'effort pour prévenir d'éventuels traumatismes musculaires."* Consciente de ses capacités, Dominique se rapproche

"Je leur fais du bien"

du docteur vétérinaire Guigardet et suit une formation de physiothérapie et de comportementaliste. *"Car avant de masser un chien, il faut d'abord qu'il accepte vos mains. S'il a été battu, par exemple, ce n'est pas évident"*, poursuit-elle. Elle exerce son activité principalement au bénéfice de chiens atteints d'arthrose – parfois de chats –, mais aussi de canidés nécessitant une rééducation à la suite d'un accident, d'une fracture ou encore de chiens sportifs victimes de douleurs musculaires. *"Récemment, je suis allée masser un cocker. Il ne marchait plus de l'arrière et était sous cortisone. Après mes soins, ses maîtres ont pu stopper le traitement et l'animal a retrouvé de la mobilité."* Son rôle consiste aussi à éduquer les propriétaires qui n'ont pas toujours conscience des préjudices qu'ils créent : lorsqu'ils veulent les faire courir à tout prix ou quand ils leur donnent trop à manger. *"L'obésité chez un chien se traduit par un problème de hanches qui va déséquilibrer son corps. En le massant, je sais que je lui fais du bien."* Sa clientèle repose avant tout sur le bouche-à-oreille, et ses prestations à domicile coûtent de 20 à 40 euros.

© D.R.

Contact : 06 72 86 13 87.

Par Richard Juillet

d'infos sur www.iseremag.fr

DEVENEZ BÉNÉVOLE EN UN CLIC !

En partenariat avec France bénévolat Grenoble Isère, le Département a créé le site Internet *www.iserebenevolat.fr* pour permettre aux associations de trouver des bénévoles et aux Isérois de rechercher la mission qui leur convient le mieux. Plus de 250 offres y sont proposées.

Organiser un festival dans une commune rurale, animer des groupes de lecture, visiter des malades à l'hôpital, effectuer du soutien scolaire, réconforter des personnes âgées, collecter des denrées pour une association humanitaire… il existe de multiples façons de se rendre utile lorsque l'on a du temps devant soi et l'envie de s'impliquer dans le bénévolat. L'engagement peut être ponctuel, en tenant, par exemple, un stand dans une fête de village, voire plus soutenu comme encadrer des jeunes en difficulté scolaire plusieurs fois par semaine.
Avec plus de 25 000 associations réparties sur l'ensemble du département de l'Isère, le choix est immense. "*Les personnes qui souhaitent s'engager ne manquent pas. La difficulté est de savoir où et comment. Les associations ont souvent des exigences en termes de compétences et de disponibilité. De leur côté, les candidats souhaitent s'investir dans des activités qui les intéressent et qui soient compatibles avec leur emploi du temps*", explique Marie-Noëlle Pinel, présidente de France Bénévolat Grenoble Isère.

UN LIEN ENTRE LES BÉNÉVOLES ET LES ASSOCIATIONS

Pour mieux faire coïncider l'offre à la demande, le Département et France Bénévolat Grenoble Isère ont créé un site Internet, www.iserebenevolat.fr, où les associations et les bénévoles peuvent se rencontrer. Cette plateforme est très simple d'utilisation. Pour les associations, il suffit de poster son action en précisant le profil des personnes recherchées. De leur côté, les aspirants bénévoles peuvent effectuer une recherche en fonction de critères qu'ils ont préalablement définis : localisation, emploi du temps, centres d'intérêt, durée de l'intervention… "*Notre objectif est de susciter de nouvelles vocations, notamment chez les jeunes, pour qui le bénévolat permet de valoriser un savoir-faire dans le cadre d'une recherche d'emploi*, explique Martine Kohly, vice-présidente du Département chargée de la jeunesse et de la citoyenneté. *Nous voulons aussi aider les communes rurales à promouvoir leurs associations. Car sans les bénévoles, elles n'existeraient pas.*" Pour sa part, France Bénévolat reste à la disposition des personnes qui souhaitent plus d'informations. "*Se rendre utile est le dénominateur commun de toutes celles et ceux qui veulent donner de leur temps. Mais pour que ça marche, il faut se faire plaisir et partager des valeurs. Notre rôle est d'orienter le bénévole vers l'association qui lui convient le mieux*", ajoute Marie-Noëlle Pinel. En huit mois, plus de 1 500 Iséroises et Isérois ont cliqué sur le site pour rechercher une mission. Et parmi les offres disponibles, 250 bénévoles sont recherchés actuellement pour concourir à la bonne organisation de la Coupe du monde féminine de football à Grenoble, en 2019. Pourquoi pas vous ?

Contact : www.iserebenevolat.fr

Par Annick Berlioz

© JS. Faure

Comme toutes les associations, la Banque alimentaire de l'Isère recherche des bénévoles. Pour les trouver, elle s'est inscrite sur Isère bénévolat.

ZOOM

LE BÉNÉVOLAT POUR TROUVER UN EMPLOI

Outre une expérience enrichissante, le bénévolat est un excellent moyen de se constituer un réseau et d'acquérir des compétences transposables dans le cadre d'une recherche d'emploi. Pour vous aider à valoriser votre engagement, France Bénévolat a créé en 2007 le « Passeport bénévole », un document personnel qui recense et détaille l'ensemble des missions et responsabilités que vous avez exercées dans les associations. Ce document, validé par l'association, peut être utilisé lors d'un entretien d'embauche, mais aussi comme pièce justificative complétant un dossier de validation des acquis de l'expérience (VAE). Vous pouvez vous le procurer pour 2 euros auprès de France Bénévolat Grenoble Isère au 04 76 87 31 82 ou sur grenoble-isere@francebenevolat.org

d'infos sur www.iseremag.fr

> « Toute la classe s'est passionnée pour le projet. »

QUAND DES COLLÉGIENS **DÉCOUVRENT LE STREET ART**

Une classe du collège d'Allevard a découvert le street art dans le cadre d'un projet soutenu par le Département de l'Isère. Les collégiens ont imaginé deux fresques sur le thème de l'environnement, reproduites par un artiste graffeur. Explications.

© F. Pattou

Les élèves de quatrième A du collège d'Allevard et tous les acteurs du projet lors de l'inauguration des fresques, le 26 juin dernier.

"Le résultat est parfait ! Ces fresques faites à partir de nos dessins sont trop bien ! Je suis fier, car c'est ma classe qui les a imaginées et plein de gens vont les voir… Ça fait super plaisir !", s'exclame Matthieu, élève de quatrième au collège d'Allevard. Avec toute sa classe, il a découvert le street art dans le cadre du projet « Graff et ouvrages d'art » porté par l'association Nextape et soutenu par le Département de l'Isère. Les élèves ont conçu deux fresques sur le thème de l'environnement, reproduites à la bombe par un artiste graffeur. Inaugurées en juin dernier, elles ont été réalisées sur deux murs situés sur la route menant au Collet-d'Allevard. Préalablement, les élèves ont été initiés aux outils et aux techniques du street art par l'association Nextape de Pontcharra.

VALORISER LA JEUNESSE

"Nous avons soutenu cette action innovante dans le cadre de la Conférence territoriale des solidarités du Grésivaudan, en lien avec le Plan jeunesse. Les objectifs étaient multiples : rendre visible une création artistique conçue par des collégiens, aborder les compétences et valeurs du Département et, enfin, favoriser la citoyenneté et les rencontres autour du projet entre différents acteurs locaux", explique Martine Kohly, vice-présidente du Département chargée du sport, de la jeunesse et de la vie associative. Parmi les participants au projet : les collégiens et leur enseignante en arts plastiques, mais aussi des jeunes en chantier éducatif, qui ont préparé les murs en amont, des professionnels du graff et des intervenants du tissu associatif, qui ont accompagné les élèves. *"Mon rôle était de leur apporter une expertise technique et un retour artistique sur leurs propositions,* témoigne Geoffroy Durochat, président de l'association Nextape. *Personnellement, ils m'ont épaté et j'ai trouvé leurs idées très pertinentes !"*

Et le résultat est là : deux fresques imagées et colorées, représentant la nature, les stations de ski et le souci des jeunes pour l'environnement. *"Avec ma camarade, on a travaillé sur le thème du réchauffement climatique"*, raconte Manon. *"Toute la classe s'est vraiment passionnée pour le projet, même certains qui parfois ne sont pas toujours très attentifs en cours"*, sourit Matthieu. *"On a été bien encadrés, avec tout le matériel nécessaire et on a pu essayer le graff à la bombe. C'est très bien, ce genre de projet !"*, poursuit Cyril.

Le Département envisage de soutenir d'autres collèges pour créer des fresques sur d'autres ouvrages d'art départementaux. *"Pour nous, c'est important que ce soit visible, pour valoriser l'expression des jeunes. Ils sont fiers de leur travail et nous aussi !"*, conclut Martine Kohly.

Par Sandrine Anselmetti

© F. Pattou

Clément Lapierre, artiste graffeur.

> Avec la vaccination, on protège toute la société.

VACCINATION INFANTILE : DE NOUVELLES OBLIGATIONS

Onze vaccins sont désormais obligatoires pour les enfants nés après le 1er janvier 2018. Les assistantes maternelles et les structures de garde doivent suivre cette nouvelle mesure de santé en s'assurant que l'acte médical a bien été effectué.

© Fotolia

Tous les enfants nés après le 1er janvier 2018 doivent être vaccinés contre 11 maladies.

C'est une mesure qui a fait couler beaucoup d'encre : tous les enfants nés après le 1er janvier 2018 doivent être vaccinés contre 11 maladies. Aux trois vaccins déjà obligatoires (diphtérie, tétanos et poliomyélite) s'ajoute désormais la vaccination contre huit autres microbes (bactéries, virus…) : l'Haemophilus influenzae (à l'origine des méningites), le pneumocoque, le méningocoque C, la coqueluche, l'hépatite B, la rougeole, les oreillons et la rubéole.

À l'origine de cette décision, la volonté de combattre des maladies infectieuses potentiellement graves qui font encore de nombreuses victimes en France. Exemple avec la rougeole, qui, depuis le 1er novembre 2017, est à l'origine de trois décès et 83 hospitalisations, dont six en service de réanimation, alors qu'il serait possible d'éradiquer le virus avec un taux de couverture vaccinale de 95 %, contre 78 % actuellement. Autre cas, la vaccination contre le méningocoque C, où l'objectif serait de passer de 70 à 95 %.

DES CONSIGNES TRÈS STRICTES À RESPECTER

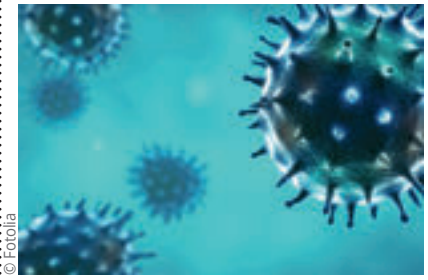
En première ligne face à cette loi, les assistantes maternelles et les établissements d'accueil de jeunes enfants. *"Cette question doit être abordée avec les parents dès le premier entretien. Une copie du carnet de vaccination et une attestation du médecin traitant doivent être fournies à la signature du contrat. Un délai de trois mois est prévu pour se mettre en conformité"*, explique Isabelle Beaud'huy, adjointe à la cheffe du service PMI et parentalité du Département de l'Isère. Les enfants des assistantes maternelles sont aussi concernés par cette réglementation.

Pour le Département, qui délivre l'agrément des assistantes maternelles, l'enjeu est important. *"Il y a aujourd'hui 10 000 assistantes maternelles sur l'ensemble du territoire isérois. Avec un potentiel de 36 700 places, elles représentent le premier mode de garde des enfants de 0 à 6 ans"*, rappelle Magali Guillot, vice-présidente du Département déléguée à la santé. En cas de non-respect de ces consignes, les assistantes maternelles encourent le risque de perdre leur agrément. Elles sont aussi juridiquement responsables dès lors qu'un enfant est contaminé. *"Exposer un enfant à une maladie qui peut lui être préjudiciable, c'est mettre en danger sa santé. Avec la vaccination, on empêche les virus de circuler et on protège toute la société"*, conclut Magali Guillot.

Par Annick Berlioz

À SAVOIR

La vaccination contre ces 11 maladies conditionnera désormais l'entrée et le maintien des enfants en collectivité (crèches, écoles, centres de loisirs…). Seule une contre-indication médicale peut justifier la non-vaccination. Il est aussi important de rappeler que ce passage à 11 vaccins obligatoires n'augmente pas le nombre de consultations médicales nécessaires à leur réalisation. Au total, il représente 10 injections étalées sur deux ans.



© Fotolia

UNE OUVERTURE **AU SPORT**

> « Faire vivre des moments différents aux enfants. »

Pratiquer un sport quand on présente une déficience motrice ou sensorielle ? Pas toujours facile. En lien avec les clubs, l'association Tremplin handisport développe depuis un an une offre pour les jeunes de 6 à 18 ans. Pour une belle découverte.

C'était en mai dernier, dans le Trièves, sur l'étape Gap-Mens du raid VTT Les Chemins du soleil. Équipés d'handivélos, plusieurs jeunes Grenoblois découvraient le plaisir de dévaler la montagne et de rencontrer des sportifs. Pour ces enfants présentant une déficience motrice ou sensorielle, il s'agissait d'une véritable première.

Christine Mallet, dont la fille Célina, 16 ans, a participé à cette journée, est ravie. Grâce à l'association Tremplin handisport, créée en 2017 sous l'égide du comité départemental handisport Isère, sa fille a vécu tout au long de l'année des expériences nouvelles et découvert la natation, l'escalade, le ski ou encore la voile. Tous les mercredis après-midi, par cycles de six à sept semaines, et en stage pendant les vacances scolaires, une quinzaine d'enfants de 6 à 18 ans a bénéficié, autour de Grenoble, d'une large palette d'activités sportives, de l'athlétisme au tennis de table en passant par les sports de glisse ou encore l'escrime. *"Cela manquait vraiment ! J'avais connaissance de sections handisport, mais tournées vers la compétition. Célina a apprécié la natation et je n'aurais pas pensé qu'elle puisse faire du ski de fond"*, souligne Christine Mallet. *"C'est aussi une ouverture sur le monde extérieur ; elle a rencontré des enfants présentant d'autres handicaps, de nouveaux animateurs. Et elle a pu pratiquer le sport dans un esprit de plaisir, de détente."*

© D.R.

Le sport permet d'évoluer dans la gestion de l'équilibre et de l'endurance, l'autonomie et la confiance.

SPORT ET AUTONOMIE

Après un an d'existence, l'association Tremplin handisport compte 41 licenciés. Soutenue par le comité départemental handisport Isère et le Département, elle poursuit son action de promotion du sport auprès des jeunes présentant un handicap et de leurs familles. L'objectif est *"de sensibiliser et d'amener à une pratique régulière, puis d'accompagner les jeunes vers le choix d'une activité en lien avec les clubs existants,* complète Jérôme Simonneau, coordinateur en 2017-2018. *Il s'agit surtout de lever des peurs et de montrer que le handicap n'empêche pas d'avoir une vie autonome et sportive. Le sport a des bienfaits, le goût de l'effort régulier, le plaisir et les rencontres. Au-delà de leur suivi médical, les jeunes ont aussi envie de participer à des moments de rigolade !"*

Cette initiative doit aussi son succès à un bel engouement de bénévoles, comme les étudiants en activités physiques et adaptées. Mais toutes les bonnes volontés sont les bienvenues pour l'équipe de Tremplin handisport. Car cette saison, elle a la volonté d'accueillir un plus grand nombre d'enfants et de *"développer l'offre sur le département, avec l'appui de clubs locaux"*, comme l'indique sa présidente, Aurélie Delwasse. Autre projet : poursuivre la rencontre avec des champions, comme David Smetanine ou Thomas Dubois. Pour mettre des paillettes dans les yeux de ces jeunes.

Par Véronique Buthod

PRATIQUE

© D.R.

TREMPLIN HANDISPORT

Pour les jeunes de 6 à 18 ans présentant une déficience motrice ou sensorielle. Il propose aussi une section sport-santé ouverte à tous les âges, avec une activité hebdomadaire (cardiotraining, par exemple).

tremplinhandisport@gmail.com

http://www.isere-handisport.org/jeunes/tremplin-handisport/

IZEAUX

SOS AGRICULTEURS EN DÉTRESSE

© S. Barral-Baron

Tous les deux jours, un agriculteur met fin à ses jours en France, soit 20 % de plus que le reste de la population. *"Des problèmes économiques, des conditions de travail avec de fortes contraintes physiques mettant la santé en péril sont les principales raisons"*, explique Philippe Allagnat, président d'Écout'Agri. Créée en 2001 à Izeaux, près de Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, cette association est spécialisée dans le soutien du monde paysan. *"Nous intervenons à la demande. Souvent, c'est l'entourage, voire des élus qui donnent l'alerte tant le malaise est important."* L'association compte une vingtaine de bénévoles qui se rendent à domicile pour mieux cerner la situation. Tous ont été formés aux techniques de l'écoute et sont issus de milieux très différents : finance, juridique, social, élevage… *"Notre accompagnement concerne tous les champs : santé, gestion des conflits, endettement… À chaque fois, nous aidons la personne à retrouver confiance en elle et à chercher une solution. Nous l'accompagnons dans ses démarches, voire jusqu'au tribunal si besoin. Pour les cas les plus critiques, dépression notamment, nous la mettons en relation avec un médecin"*, poursuit Philippe.

"Un soutien au monde paysan"

En 2017, Écout'Agri a secouru une trentaine d'agriculteurs. Face à l'augmentation du nombre d'appels, elle recherche de nouveaux bénévoles pour effectuer sa mission. Pour vous engager, rendez-vous sur le site : www.iserebenevolat.fr

Contacts : 04 76 93 91 43 ; Ecoutagri38@gmail.com

Par Annick Berlioz

© D.R.

VILLEURBANNE

HARO SUR LE DÉCROCHAGE SCOLAIRE

Chaque année en France, 110 000 jeunes quittent les bancs de l'école sans diplôme ni qualification, soit un à deux élèves par classe. Face à ce constat, les volontaires de l'association Énergie jeunes ont décidé de se mobiliser et d'apporter des solutions concrètes pour faire baisser cette statistique. Créée à Paris en 2009 et domiciliée en région Auvergne Rhône-Alpes à Villeurbanne, l'association, reconnue d'utilité publique, intervient principalement dans les collèges d'éducation prioritaire où le décrochage scolaire est plus important. L'objectif est de développer chez les jeunes le goût de l'effort et la persévérance en leur donnant des outils pour reprendre confiance en eux — en s'impliquant davantage en classe, par exemple — et modifier leur comportement — par l'autodiscipline notamment. De la sixième à la troisième, Énergie Jeunes propose ainsi un cycle de douze sessions, à raison de trois séances par an, pour lever les freins qui les empêchent de progresser. Les rencontres sont animées par deux volontaires, en présence de l'enseignant, autour d'un programme adapté à chaque niveau avec des méthodes appliquées en entreprises. Tout au long du cursus, l'association fait régulièrement le point sur les progrès effectués et prend appui sur les élèves les plus motivés pour donner l'exemple aux plus réfractaires.

"Changer ses habitudes pour progresser"

En Isère, Énergie Jeunes intervient dans 13 collèges auprès d'environ 3 000 élèves avec 10 bénévoles isérois, dont trois salariés d'Air liquide et autant de la Banque de France, deux entreprises avec lesquelles elle a tissé un partenariat.

Contacts : 04 74 12 93 95 ou 06 73 00 78 82.

Par Annick Berlioz

L'ISÈRE SOUS LE SIGNE **DU JAPON**

ANNÉE DU JAPON EN ISÈRE

© J.S. Faure

Férus de mangas, de sushis, de jeux vidéo ou de kawaii – le mignon –, c'est le moment de vous immerger plus avant dans la culture millénaire du Japon ! L'Association franco-japonaise de Grenoble et de l'Isère, créée en 1988 à Grenoble et forte de 250 adhérents dans le département (dont la moitié de Japonais), propose des cours de langue pour tous les âges et tous les niveaux, et perpétue les fêtes traditionnelles – de la lune, des cerisiers, des sources thermales, des étoiles… – qui rythment le calendrier nippon. Elle proposera aussi de nombreuses animations dans le cadre de l'Année du Japon, jusqu'en juillet 2019. Pour fêter les 150 ans du début de l'ère Meiji (1868-1912), qui marqua la réouverture du Japon à l'Occident et les 160 ans du rétablissement des relations diplomatiques entre nos deux pays, les gouvernements français et japonais ont en effet programmé toute une série d'événements sous le signe du pays du Soleil-Levant. Celle-ci se déclinera en Isère dans les musées départementaux. *"Resté totalement féodal et fermé sur lui-même pendant deux cent cinquante ans sous l'ère Edo, le Japon a gardé une culture très forte qui a toujours fasciné l'Occident"*, explique Roland Sellam, trésorier de l'AFJGI, qui a lui-même vécu pendant 20 ans dans l'archipel. Si le Japon a, depuis 1868, fait sa révolution industrielle et plus que rattrapé son retard technologique, la vogue du japonisme, qui a profondément influencé tous les artistes et penseurs du XIXe siècle, n'est jamais retombée. L'engouement pour la culture pop japonaise n'a même jamais été aussi grand, notamment auprès des jeunes. Banzaï ! (Longue vie !)

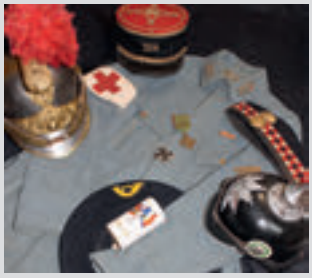
"Le Japon a gardé une culture très forte…"

Contacts : Association franco-japonaise de Grenoble et de l'Isère
http://afjgi.blogspot.com
e-mail : afjgi1988@gmail.com

Maison de l'International,
1 rue Hector-Berlioz, Grenoble.

Par Véronique Granger

1918 – 2018



D'authentiques objets racontant la Grande Guerre sont exposés par deux collectionneurs privés et la municipalité de Saint-Cassien en l'Espace Maurice Berthet du 27 au 30 octobre. Avec plus de 3000 objets et documents d'époque, cette exposition est l'une des plus importantes en Isère pour les célébrations du centenaire de l'armistice de 1918.
Entrée libre de 9h à 18h.

HEYRIEUX MUSIQUE CHERCHE CHORISTES

Pour célébrer le centenaire de l'armistice du 11 novembre 1918, l'association Heyrieux Musique organise un événement participatif inédit les 10 et 11 novembre prochains. Le projet consiste à rassembler le plus de choristes possible (débutants ou confirmés) pour interpréter *La Marseillaise* d'Hector Berlioz, accompagnée de l'orchestre d'harmonie d'Heyrieux. Les répétitions seront organisées en septembre et en octobre.
Inscriptions : www.heyrieux-musique.fr

+ de photos sur www.iseremag.fr

L'albâtre était le matériau préféré des sculpteurs du Moyen Âge et de la Renaissance.

L'ALBÂTRE DE NOTRE-DAME-DE-MÉSAGE NE LAISSE PAS DE MARBRE

L'extraction de l'albâtre, version noble du gypse, a marqué l'histoire de Notre-Dame-de-Mésage, au sud de Grenoble. Des chefs-d'œuvre de la sculpture du Moyen Âge et de la Renaissance, conservés dans les plus grands musées du monde, en témoignent.

Le 3 février 2016, Robert Aillaud, historien amateur de Notre-Dame-de-Mésage et créateur des Amis de l'histoire du pays vizillois, redécouvre le retable de l'autel royal de Saint-Antoine-l'Abbaye, au terme de quinze ans de recherches. *"Cet autel a été commandé par le roi Charles V (1338-1380) et offert aux Antonins. Il est sculpté dans l'albâtre de Notre-Dame-de-Mésage, comme en témoignent huit contrats d'extraction, de transport et de sculpture datés de 1378 à 1383, conservés aux archives départementales de l'Isère"*, raconte-t-il.
La mise au point d'un procédé d'identification de l'albâtre par le Laboratoire de recherche des monuments historiques a récemment permis de confirmer l'importance de ce gisement dans l'Europe du Moyen Âge et de la Renaissance. Ces carrières ont probablement été exploitées dès l'époque gallo-romaine, même si les premières mentions officielles ne datent que du XIe siècle.
D'abord destiné à un usage local – église paroissiale de Notre-Dame-de-Mésage, prieuré de Vizille… –, l'albâtre isérois franchit les frontières du Dauphiné dès le XIVe siècle. Le roi de France, le dauphin, les ducs de Savoie, les ducs de Bourgogne, les papes Jean XXII et Innocent VI font appel aux plus grands artistes européens pour sculpter, dans ce matériau, effigies, tombeaux ou éléments de décors architecturaux. Signe de cette splendeur, les trois plus grands musées du monde, le Louvre à Paris, le Metropolitan Museum of Art à New York et l'Ermitage à Saint-Pétersbourg, possèdent dans leurs collections des œuvres en albâtre de Notre-Dame-de-Mésage.

DE LA ROMANCHE À LA MÉDITERRANÉE PAR TRANSPORT FLUVIAL

Les conditions d'exploitation des carrières sont méconnues. On sait néanmoins qu'elles ont donné lieu à une activité portuaire intense. À l'époque, la Romanche était navigable. L'albâtre, chargé sur des bateaux tirés par des bœufs ou des chevaux, descendait jusqu'au Drac, puis à l'Isère. De là, il était acheminé vers Lyon, le nord du royaume ou la Méditerranée. Les carrières doivent une grande partie de leur succès à cette situation privilégiée. C'est l'hypothèse de Robert Aillaud, qui a trouvé des études scientifiques montrant que le transport fluvial revenait 12 fois moins cher que le transport terrestre. *"Comment expliquer, sinon, que l'albâtre isérois, situé à 250 kilomètres d'Avignon, ait été préféré par la papauté, dont il a fourni la quasi-totalité des monuments funéraires pendant le Grand Schisme, entre 1309 et 1410, alors que la carrière de Malaucène n'était distante que de 40 kilomètres ?"*, analyse-t-il.

LA FIÈVRE DU GYPSE AGRICOLE

Au XVIIe siècle, les sculpteurs délaissent progressivement l'albâtre au profit du marbre de Carrare, et l'activité de Notre-Dame-de-Mésage ralentit. Elle connaîtra un dernier sursaut à l'occasion de la construction de la chapelle mortuaire de Napoléon Ier aux Invalides, au XIXe siècle.
À partir de 1780, la fièvre du gypse agricole – un amendement améliorant le rendement des sols lourds – offre un nouveau débouché aux carrières de Notre-Dame-de-Mésage. *"Cet 'engrais' était acheminé en bateau sur l'Isère vers Vinay, Saint-Marcellin, Beaurepaire et jusque dans la vallée du Rhône"*, précise Robert Aillaud. Entre 1780 et 1944, date de la fermeture définitive des carrières, des dizaines de milliers de tonnes de gypse ont été extraites pour cet usage chaque année.

Par Sophie Deréan

1 > Le tombeau de Philippe Chabot, amiral de France et favori de François Ier, au Musée du Louvre.

2 > Le massacre des innocents. Fragment du décor de la chapelle-nécropole des ducs de Savoie à Hautecombe. Musée de Chambéry.

3 > Le tombeau d'Humbert de Bastarney, seigneur dauphinois serviteur de cinq rois de France, de sa femme et de son fils. Collégiale de Montrésor, Indre-et-Loire.

4 > Détail du gisant de Francois de Bonne, duc de Lesdiguières. Musée départemental de Gap.

©Jebulon

3

© A. Crozemarie

4

©D.R.

2

©D.R.

À PROXIMITÉ

CRISTALLIER, l'expérience insolite

À quelques kilomètres des mines d'albâtre, les habitants de Saint-Pierre-de Mésage ont exploité, au XIXe siècle, une mine de fer, dont Grégoire de Bodinat extrait aujourd'hui des cristaux réputés dans le monde entier. Après vous avoir équipé de pied en cap – casque, baudrier, lampe frontale –, il vous invitera à le suivre dans les galeries, vous dévoilant l'histoire de la mine, avant de vous initier, de façon ludique, aux subtilités de la minéralogie et de l'art des cristalliers. Clou de la visite, vous pourrez, à votre tour, extraire quelques spécimens de minéraux : pyrite, sidérite… Une expérience unique en France.

Visite toute l'année sur rendez-vous. 06 24 37 08 14. À partir de 4 ans.

ZOOM

QUEL AVENIR POUR LE RETABLE ?

Depuis 2016, le musée de Saint-Antoine-l'Abbaye réfléchit, dans le cadre d'un projet plus vaste conduit par un comité scientifique, à la mise en valeur de ce retable, situé dans la perspective de la nef de l'église abbatiale. *"Il n'est pas question de déposer les stalles du XVIIe siècle, par ailleurs protégées au titre des monuments historiques,* précise sa directrice, Géraldine Mocellin. *Mais nous étudions la faisabilité d'une restitution virtuelle via une modélisation en 3D, qui s'accomplira avec nos collègues du Louvre et en lien avec Robert Aillaud."* Les visiteurs devraient ainsi découvrir, au plus tôt en 2020, l'autel royal de Charles V et son histoire dans le parcours muséographique « Chroniques d'une abbaye ».

Autoportrait, 1982.

© ISarkantyu-Domaine-de-Kerguehennec-Adagp

TAL COAT : PEINTRE DES PROFONDEURS

Après une grande rétrospective, six autres expositions et un colloque en 2017, le musée Hébert à son tour rend hommage au peintre français Tal Coat, en s'attachant aux vingt dernières années de sa création. Celles de l'envol…

Chaque vraie rencontre avec une œuvre ou un artiste est une expérience unique. Les deux autoportraits sans regard qui ouvrent l'exposition de Tal Coat au musée Hébert possèdent ce pouvoir d'attraction mystérieux. Happé par le visage sans regard quasi en voie d'effacement, on découvre au fil de l'exposition une peinture vivante et vibrante, faussement monochrome, tout en profondeur. Au-delà des apparences, on plonge aux sources d'une nature primitive, avec laquelle Tal Coat n'eut de cesse de se reconnecter.

Il en va ainsi pour les grands peintres. Tal Coat, né en 1905 en Bretagne, est sans conteste de ceux-là. Très célébré de son vivant, ami de Giacometti, Calder ou de Staël, il tombait pourtant un peu dans l'oubli depuis son décès en 1985 en Normandie. Laurence Huault-Nesme, directrice du musée Hébert, mûrissait de longue date le désir de le remettre en lumière. Elle a pris contact avec le centre Tal Coat-Domaine de Kerguéhennec, dans le Morbihan, et avec d'autres collectionneurs privés qui lui ont ouvert grand leurs portes. Parmi une œuvre prolifique (4 000 ou 5 000 tableaux ou dessins en soixante ans), elle a ainsi rassemblé des pièces des vingt dernières années : des toiles, mais aussi des lavis sur papier, des autoportraits dessinés, exercice d'introspection auquel il se livra tout au long de sa carrière, des correspondances avec ses amis poètes ou philosophes… "*Cette dernière période marque une rupture dans son travail et fut incomprise de ses contemporains. Mais ce fut celle de l'envol et de l'accomplissement*", considère Laurence Huault-Nesme.

"UN MORCEAU D'UNIVERS DANS UNE CARAFE"

Dégradés de bruns et d'ocres, de sable et d'or, de terre de Sienne et de vert-de-gris, de rouge grenat ou de bleus d'écume… La palette et les lumières ne sont plus celles du Sud, où l'artiste breton (fortement marqué par Cézanne) se réfugia pendant la guerre et passa une longue partie de sa vie. Confronté à la maladie de sa femme et à ses propres problèmes de santé, Tal Coat à partir des années 1960 s'enferme dans son immense atelier dans la vallée de la Seine, non loin de Giverny et laisse remonter les impressions de son enfance en Bretagne, où il revint régulièrement. Nourri par cette culture celtique et par des années d'observation attentive et d'immersion dans la nature, broyant lui-même ses couleurs, il opère alors un lent dépouillement, aux limites de l'abstraction. Les formes sont toujours là, inscrites dans la chair picturale cent fois remodelée, tels un limon ou une cicatrice. "*C'est l'émergence aérienne de la profondeur*", écrit celui qui fut aussi proche de nombreux poètes, comme André du Bouchet qui lui consacra de bien belles pages. "*En ces peintures nul commencement, nulle fin ; elles font corps avec l'atmosphère que nous respirons […]. Tal Coat enferme un morceau d'univers dans une carafe en verre et place la carafe dans l'univers.*" Plus qu'à un simple accrochage, c'est à un voyage cosmique que nous invite donc le musée Hébert.

Par Véronique Granger

REPÈRES

© D.R.

Jusqu'au 29 octobre 2018

Musée Hébert, 38700 La Tronche
(De l'autre côté) et cabinet des dessins (maison du peintre).

Contact : 04 76 42 97 35.

+ de d'infos sur www.iseremag.fr

> Un bouillonnement de couleurs et d'émotions

LA PISTE AUX ARTISTES !

Le musée de Bourgoin-Jallieu nous emmène au cirque à travers une exposition inédite de peintures, sculptures et costumes, du XVIIIe siècle à aujourd'hui. Émerveillement assuré !

Au commencement était la piste : un cercle parfait de 13 mètres de diamètre tracé dans l'herbe ou la poussière d'un champ de foire. Cette dimension, idéale pour les numéros de voltige équestre, aurait été adoptée définitivement en Angleterre en 1779. Vint ensuite le chapiteau : fixe au départ, il se fit nomade au XIXe siècle après que l'Américain Joshua Purdy Brown eut l'idée d'assembler quelques pans de toile en forme de cône autour d'un tronc. De Londres à Berlin, via Paris ou Prague, le cirque moderne se codifia ainsi pour devenir ce spectacle universel toujours plus populaire avec son enchaînement de numéros étourdissants et sa farandole de personnages hauts en couleur : l'écuyère, le clown, le jongleur, l'acrobate...

"UN FESTIN DE CONTRASTES"

Entre élan vital et attraction fatale, ces figures récurrentes ont exercé un attrait irrésistible sur les artistes des XIXe et XXe siècle. *"Allez au cirque, quittez vos rectangles et partez au pays des cercles en action"*, prône Fernand Léger (1881-1954), chantre du modernisme, littéralement envoûté. Rondeurs, couleurs, lumières, puissance des corps qui s'élancent dans le vide : Pablo Picasso, Marc Chagall, Alexandre Calder ou Raoul Dufy, chacun avec sa sensibilité, restituent la magie et la tension de cet univers singulier. Certains s'attarderont surtout sur les coulisses. Avec un luxe de détails, les sœurs Vesque, dessinatrices au Muséum d'histoire naturelle, passeront cinquante ans, de 1902 à 1948, à chroniquer la vie sous les chapiteaux plantés autour de Paris. Quand le peintre Georges Rouault (1871-1958) nous étreint avec ses personnages christiques cernés de noir, le Polonais Thomas Gleb (1912-1991) exprime une énergie joyeuse et libératrice, tout en grâce et en épure, *"un festin de contrastes entre érotisme et candeur, cruauté et douceur"*.
Le costume de cirque est aussi une composante importante du spectacle et le musée de Bourgoin-Jallieu lui accorde naturellement toute sa place. Les sacs de clown sortis de l'atelier Vicaire sont dignes d'une maison de haute couture ! Les costumes de jongleurs de Philippe Decouflé créés pour l'ouverture des Jeux olympiques d'Albertville renvoient à ceux de Picasso pour les Ballets russes (Parade) en 1912.
La création contemporaine n'a pas été oubliée. *"Après une période de désintérêt, le cirque bénéficie d'un retour en grâce dans la création artistique"*, observe Brigitte Riboreau, directrice du musée. Des passerelles nouvelles se créent ainsi entre circassiens et plasticiens (Linet Andrea ou Philippe Arnault), danse et théâtre. Le cirque n'a pas fini de nous faire tourner la tête !

Par Véronique Granger

© MUCEM Marseille

"Vue intérieure d'un chapiteau". Dessin de Marthe et Juliette Vesque, vers 1950.

© Musée Bourgoin-Jallieu

REPÈRES

Les 140 œuvres réunies pour cette exposition, prêtées par de grands musées nationaux ou des collectionneurs, prennent place à la fois dans les salles d'exposition temporaire et dans le parcours permanent du musée parmi ses machines d'impression et d'ennoblissement textile. Toute une histoire qui est aussi celle de la ville de Bourgoin-Jallieu.

PRATIQUE

L'ART FAIT SON CIRQUE
Jusqu'au 10 novembre 2018
au Musée de Bourgoin-Jallieu.
Contacts : 04 74 28 19 74 ;
www.bourgoinjallieu.fr

DES CONCERTS GRATUITS
PRÈS DE CHEZ VOUS !

Les Allées chantent, concept musical mis en place par le Département, amorce sa 17e saison cet automne. Au programme du 16 septembre au 16 décembre, une vingtaine de concerts gratuits, près de chez vous, qui font la part belle à la découverte.

© D.R.

Les Kapsber'girls : Alice Duport-Percier, Albane Imbs, Barbara Hünninger et Axelle Verner.

André Malraux rêvait que l'on fasse *"un jour pour la culture ce que Jules Ferry a fait pour l'instruction"*, c'est-à-dire instaurer sa gratuité afin de la rendre accessible au plus grand nombre. En Isère, son vœu a été exaucé depuis fort longtemps, avec des musées départementaux en accès libre, mais aussi avec Les Allées Chantent, un dispositif mis en œuvre depuis 2012, et dernièrement distingué par le ministère de la Culture pour sa pertinence.
Porté par l'Agence iséroise de diffusion artistique (Aida), dont le Département est le principal partenaire, cette idée originale consiste à associer l'organisation de concerts avec des lieux patrimoniaux remarquables ou insolites du département – musées, jardins, châteaux, églises, anciennes granges ou usines… –, histoire d'éveiller nos sens, mais aussi de permettre à tout un chacun d'apprécier un spectacle de qualité près de chez soi. *"Car s'il y a gratuité, il y a aussi la volonté de porter la culture dans les territoires les plus reculés du département et pas seulement dans les grandes agglomérations qui disposent de salles dédiées,* souligne Patrick Curtaud, vice-président du Département chargé de la culture et du patrimoine et président d'Aida. *C'est aussi pour les artistes sollicités l'occasion de rencontrer leur public dans des espaces plus intimistes, de jouer en format réduit et de se laisser porter par des atmosphères qu'ils ne côtoient pas tous les jours, comme l'acoustique particulière d'une église ou l'élégance d'un jardin."*

VINGT CONCERTS CET AUTOMNE

Pour l'heure, la programmation de la saison automnale des Allées Chantent, toujours aussi éclectique, nous transportera dans différents univers musicaux avec la romance en musique du duo Nanja Breedijk (harpe) et Françoise Masset (soprano), les airs de jazz de Jean-Marie Machado (piano) et Didier Ithursarry (accordéon), les compositions baroques de l'ensemble Kapsber'girls, interprétées par Alice Duport-Percier (soprano), Axelle Verner (mezzo-soprano), Barbara Hünninger (viole de gambe et basse de violon) et Albane Imbs (cordes pincées et direction) ou encore, les rythmes complexes de la musique vénézuélienne avec Cheo Hurtado et Emmanuelle Saby qui nous feront voyager des Andes à Caracas.
Les concerts, qui se dérouleront en différents lieux magiques – de la chapelle Saint-Jean-le-Fromental, à Dionay-Saint-Antoine-l'Abbaye au château de Sassenage, en passant par le musée de la Révolution française à Vizille ou encore en l'église de Cordéac –, sont gratuits et sans réservation préalable, dans la limite des places disponibles. Bon concert !

Programmation : www.les-allees-chantent.fr ; 04 74 20 20 79.

Par Richard Juillet

© D.R.

1 Le duo Emmanuelle Saby/Cheo Hurtado.

© C. Mathieu

2 Le duo Jean-Marie Machado/Didier Ithursarry.

© F. Jean

3 La soprano Françoise Masset.

SPECTACLE
EXPOSITION
FESTIVAL
CONCERT
LOISIRS

ON SORT !

LES ÉVÉNEMENTS CULTURELS DE L'ISÈRE

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

Par Laurence Chalubert

JUSQU'AU 1ER OCTOBRE

HEURS ET MALHEURS DE LOUIS XVII, ARRÊT SUR IMAGES
À VIZILLE

Mort à 10 ans, dans la prison du Temple, Louis XVII n'a jamais régné sur la France. La destinée du fils de Louis XVI et de Marie-Antoinette a inspiré de nombreux artistes en France et dans le monde entre la fin du XVIIIe et le début du XXe siècle. Aux premières représentations royalistes succéderont des portraits doloristes de l'enfant victime de la folie politique des adultes. Acquis en 2005 par le musée de la Révolution française, *Capet lève-toi !* d'Émile Mascré (1835), est la pièce maîtresse de cette production, autour de laquelle sont réunies une cinquantaine d'œuvres de cet archétype iconographique.

Musée de la Révolution française. Domaine de Vizille. www.domaine-vizille.fr

JUSQU'AU 28 OCTOBRE

LA MYSTÉRIEUSE BAGUE DU DAUPHIN
À GRENOBLE

Il subsiste peu de vestiges du patrimoine matériel des dauphins de Viennois. C'est pourquoi la découverte, par un collectionneur britannique, de la bague de Guigues VIII (1309-1333), dauphin de Viennois et comte d'Albon, chez un antiquaire à Paris est à la fois une surprise et un événement. L'exposition de ce joyau (en or fin et serti d'un camée d'agate gravé d'un dauphin) par le musée de l'Ancien évêché permet de (re) découvrir l'histoire du Dauphiné médiéval avant qu'il ne soit rattaché au royaume de France en 1349. Présentée pour la première fois en France, cette pièce rare est mise en valeur par une iconographie d'époque, à la fois riche et inédite, qui présente la vie des princes et des chevaliers au XIVe siècle.

Musée de l'Ancien évêché. Entrée libre. 04 76 03 15 25. www.ancien-eveche-isere.fr 04 76 72 02 93.

JUSQU'AU 4 NOVEMBRE

LE PAYS VOIRONNAIS
À LA BUISSE

Il aura fallu deux ans pour repérer, décrire et enregistrer les traces laissées par les hommes sur le territoire du Pays voironnais. Une enquête menée par le Département de l'Isère (dans le cadre de ses inventaires patrimoniaux) et qui a concerné toutes les formes de patrimoine : archéologique, architectural, industriel, artistique… Objets du quotidien, cartes, maquettes, mais aussi images et sons sont réunis dans une exposition qui met en scène ce patrimoine, avec un parcours dynamique et contemporain. Visites commentées lors des Journées du patrimoine, les 15 et 16 septembre, puis le 7 octobre, à 10 h 30, sur inscription.

Espace de la Tour. Entrée libre. 04 76 93 16 99. www.isere-patrimoine.fr

JUSQU'AU 11 NOVEMBRE

YVONNE CHEFFER-DELOUIS
À MORESTEL

Originaire de Limoges, la peintre Yvonne Cheffer-Delouis (1910-2003) est la petite-nièce d'Auguste Rodin. Professeure de dessin et décoratrice d'intérieur, elle fit plusieurs séjours dans le Dauphiné pour rendre visite au docteur Antoine Appeau, passionné d'art et collectionneur éclairé, qui, amoureux de sa peinture, fut son ami et son mécène. L'exposition fait la part belle aux scènes intimistes (femme à l'ouvrage, à sa toilette, femme à la couture), mais aussi aux paysages et à la nature, où l'artiste exprime son admiration pour les fleurs, sujet qu'elle aime traiter à l'huile ou au pastel. Quelques œuvres d'autres artistes issues de la collection d'Antoine Appeau complètent ce parcours dédié au silence et à la lumière. À noter : visites commentées les 29 septembre, 13 et 27 octobre, à 15 h.

Maison Ravier. 04 74 80 06 80. www.maisonravier.fr

LIVRES

LE DICTIONNAIRE GOURMAND DES DESSERTS DE NOS RÉGIONS

Ouvrage collectif Atlas Éditions. 384 p. 19, 90 €.

Hop, hop, hop, c'est la rentrée ! Si vous n'avez pas le temps de préparer des repas élaborés, vous pouvez au moins, grâce à ce dictionnaire gourmand, réaliser des desserts délicieux en un rien de temps. Faciles, claires et illustrées, 370 recettes présentent les douceurs de nos régions, celles de vos vacances (pour prolonger les plaisirs de l'été) et bien sûr celles du Dauphiné et de l'Isère. Tarte aux noix, soufflé à la chartreuse, pogne de Romans, rézules de poires, galette au sucre… les instructions sont accompagnées de petites anecdotes gourmandes sur leurs origines, leurs noms ou les traditions qui les accompagnent.

LES GRANDES TRAVERSÉES DU VERCORS

Parc naturel régional du Vercors. Éditions Glénat. 120 p. 17,90 €.

L'automne est la meilleure saison pour se lancer dans l'une des Grandes Traversées du Vercors : moins de touristes, moins chaud, plus d'hébergements et des couleurs sublimées par les lumières automnales. Le Vercors est véritablement le massif incontournable des randonneurs au long cours. Le tour complet (360 km) et la traversée (53 km) sont ici présentés en étapes plus ou moins longues (4 km pour la plus courte et 30 km pour la plus grande) que vous pouvez réaliser de façon indépendante. Au total, 34 itinéraires clairement détaillés (accès, carto, dénivelé, horaires, hébergement… avec des conseils sur l'équipement nécessaire ou la sécurité) vous invitent à découvrir le Vercors autrement, en prenant votre temps !

DU 20 AU 23 SEPTEMBRE

LES THÉÂTRALES DU VERCORS
À LANS-EN-VERCORS

Le théâtre au cœur des montagnes ! C'est l'idée et le fil rouge de ce festival qui s'installe, avec La Bande à Mandrin, à Lans-en-Vercors et envahit les rues et des lieux de spectacle inattendus. La 3e édition propose quatre temps forts, créations originales ou classiques revisitées, et une nouveauté, une exposition sur *« la naissance d'un théâtre »* (costumes et maquettes de décor…). À l'affiche : *Ce cristal de temps,* un « cabarock » de Sébastien Coulombel ; *La Jeanne de Delteil*, par le Théâtre national populaire de Villeurbanne ; *Cyrano de Bergerac*, avec La Ben Compagnie. *La Sueur et les Rêves & j'arrive*, une soirée hommage à Brel.

Centre culturel Le Cairn. 04 76 95 42 62. www.lansenvercors.com

LES 21 SEPT. ET 13 OCTOBRE

BELLEDONNE ET VEILLÉES
À VENON ET ALLEMONT

Imaginées par l'Espace Belledonne et la compagnie Scènes obliques, ces veillées convient chaque saison, de juin à novembre, les habitants des villages du territoire de Belledonne à se rencontrer autour d'un thème décliné sur trois temps : un spectacle, une discussion-débat et une dégustation de spécialités culinaires. Le 21/09, c'est « Derrière la porte », à Venon, avec la compagnie Tour de cirque et le partage d'une soupe au pistou. Le 13/10, place aux « bals et vogues d'antan » à Allemont, avec un concert d'Oskar & Viktor, suivi du « meilleur » des pot-au-feu et des tartes au parfum de l'enfance.

Programme détaillé : 04 76 13 57 78. www.belledonne-et-veillees.com

DU 7 AU 20 OCTOBRE

GRENOBLE-ALPES MÉTROPOLE JAZZ FESTIVAL
À GRENOBLE, GIÈRES, ÉCHIROLLES, VARCES…

Organisée par le Jazz Club de Grenoble, la 14e édition du Grenoble-Alpes Métropole Jazz Festival propose onze concerts dans neuf salles de six communes de l'Isère. Une programmation éclectique et internationale qui fait la part belle aux rencontres entre musiciens et grand public. À l'affiche entre autres cette année : Janysett Macpherson Quintet, Captain, Electro Deluxe, Umlaut Big Band, Fayçal Salhi Sextet, Sac à pulse quintet… Mais aussi une master class dirigée par André Charlier et Benoît Sourisse, et un grand concert gratuit, le 16 octobre, emmené par Karim Maurice et Lionel Moreau-Flachat avec les élèves du conservatoire à rayonnement régional de musique de Grenoble.

Programme complet : www.jazzclubdegrenoble.fr.

LES 13 ET 14 OCTOBRE

PASTORALISMES ET GRANDS ESPACES
À GRENOBLE

Le temps d'un week-end, profitez d'une occasion unique de croiser le monde du pastoralisme et du cinéma ! À travers les films en compétition, découvrez ces activités séculaires, rencontrez les hommes qui les font vivre. Ces rencontres cinématographiques présentent une quinzaine de films français et étrangers. Également au programme : des débats et des rencontres avec les réalisateurs, des expositions, des dégustations… qui vous permettront de sortir des murs du cinéma et d'investir de nouveaux lieux dans la ville, à la rencontre de bergers, d'éleveurs et professionnels du monde pastoral.

Cinéma Le Club. Fédération des alpages de l'Isère : 04 76 71 10 20. www.festival-pastoralismes.com

LIVRES

LES COMMUNES VOU CONTE DÈZES HIS THOIRES

Michel Henri Maffre. Elya Éditions. 48 p. 10 €.

Voici un petit ouvrage original qui propose textes en prose et poésies composés uniquement à partir de toponymes français avec un chapitre consacré aux noms de communes iséroises. La qualité du livret, qui s'inscrit dans la lignée des travaux de Georges Perec, lui vaut d'avoir intégré les collections du célèbre OuLiPo. Devant ce succès, Michel Henri Maffre, ancien ingénieur et accompagnateur de randonnées au Club alpin français, nous promet un second opus dans lequel il développera, sur le même principe littéraire, la thématique de la montagne. En attendant, saurez-vous retrouver le nom de votre commune dans celui-ci ?

ALFONS MUCHA AFFICHISTE

Maison Bergès. Éditions PUG. 112 p. 25 €.

Édité à l'occasion de l'exposition *« Alfons Mucha et les Bergès : une amitié »* présentée au musée de la Houille blanche, cet ouvrage propose une relecture du parcours artistique du maître de l'Art nouveau. Le livre se penche sur la vie de l'artiste tchèque qui connut ses premiers succès à Paris grâce aux affiches qu'il réalise pour Sarah Bernhardt. L'ouvrage met également en lumière les liens privilégiés entre industrie et art au début du XXe siècle. Il consacre ainsi plusieurs chapitres à l'amitié singulière entre l'artiste et Aristide Bergès. L'industriel collectionneur apprécie l'Art nouveau et Mucha fera plusieurs séjours chez Bergès, participant à la décoration du hall d'honneur de leur maison et réalisant des peintures pour la chambre d'Aristide. Mucha et la famille Bergès entretiendront une correspondance nourrie durant quarante ans et l'ouvrage présente des fac-similés de plusieurs de ces missives.

LES 13 ET 14 OCTOBRE

3ES RENCONTRES ÉGYPTOLOGIQUES À GRENOBLE

« Les sciences en Égypte ancienne » sont le thème des 3es Rencontres égyptologiques, qui proposent un programme riche et varié aux passionnés, amateurs ou professionnels, de l'histoire de l'Égypte ancienne. Le 13 octobre est consacré à une série de conférences L'astronomie égyptienne : savoirs et domaines d'application. Quoi de neuf en médecine pharaonique ? Une approche scientifique chez les constructeurs égyptiens…).
Le 14 octobre, une balade commentée est proposée « sur les pas des frères Champollion » et une visite guidée du muséum d'histoire naturelle sur le thème « l'histoire des sciences aux XVIIIe et XIXe siècles ». Attention, pour participer à ces deux animations, il faut impérativement vous inscrire auprès des archives départementales de l'Isère !

Aux Archives départementales de l'Isère et au muséum d'histoire naturelle. 04 76 54 37 81.

GRENOBLE

DU 18 AU 21 OCTOBRE

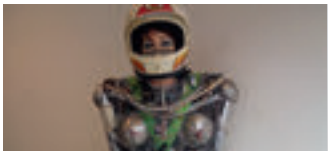
30e RENCONTRES INTERNATIONALES DU CINÉMA À BEAUREPAIRE

Jean-Pierre Darroussin, José Garcia, Yolande Moreau, Daniel Prévost… Pour fêter leurs 30 ans, les Rencontres internationales du cinéma, à Beaurepaire, « mettent les petits plats dans les grands » et ont invité une pléiade de stars ayant marqué l'histoire du festival. Réalisée avec le partenariat exceptionnel du Département, la soirée d'ouverture accueille Antoine Duléry qui présente un one-man-show dans lequel il « convie » les acteurs incontournables et les scènes mythiques du cinéma. Une quinzaine de longs-métrages (sorties nationales, sélection cannoise…) sont à l'affiche cette année, parmi lesquels *Facteur Cheval*, un film de Nils Tavernier présenté en avant-première, en présence du réalisateur et des acteurs (Jacques Gamblin, Laetitia Casta, Aurélien Wiik…).

Cinéma L'Oron. Tarif unique 4 € la séance. 04 27 46 51 43.

BEAUREPAIRE

DU 20 OCT. AU 18 NOV.



ART PARTAGÉ À RIVES

Organisée par l'association Œil-Art, la 7e Biennale de l'art partagé se propose de créer un musée éphémère pour vous faire découvrir une exposition exceptionnelle de plus de 600 œuvres sélectionnées auprès de 62 créateurs internationaux, d'art brut, d'art différencié, d'art naïf, d'art-thérapie, d'art singulier. Unique en France, le concept permet depuis 2006 de faire se rencontrer les artistes, dont certains sont porteurs de handicap, et le grand public. L'audace est l'un des signes de ces œuvres « hors-norme » ; dessins, peintures, sculptures, céramiques et textiles jouent avec les matières, les couleurs, les formes et s'écartent de l'art codifié. Les artistes osent une esthétique libérée des conventions et des théories.

Parc de l'Orgère, salle François-Mitterrand. De 14 h à 18 h. Entrée libre. 06 67 01 13 58.

RIVES

DU 30 OCT. AU 3 NOV.

FESTIVAL D'HUMOUR ET CRÉATION À VILLARD-DE-LANS

Les blagues les plus courtes sont souvent les meilleures ! Eh bien pas pour le Festival d'humour et création qui revient pour une 29e édition. Réunissant artistes de renom, jeunes talents et spectateurs enthousiastes, le festival fait la part belle à la comédie, qu'il décline sous toutes les formes possibles : one-man-show bien sûr, mais aussi chanson, cirque, marionnettes, théâtre d'ombres… À l'affiche cette année, entre autres, Vincent Roca dans *Ma parole !* (théâtre d'humour), GiedRé avec *GiedRé est les gens* (concert-spectacle), mais aussi des expositions sur la Nouvelle-Calédonie tableaux en reliefs de Véronique Sternbaum, dessins au fusain ou à l'encre de Mylène Besson, Photomaton de Maud Bonnet et les surprenants instruments de musique détournés de Thierry Chollat.

Village du festival, place de la halle, salle des Sagnes. 04 76 95 10 38. Programme : www.festivalvdl.com

VILLARD-DE-LANS

RENDEZ-VOUS AU MUSÉE

Il se passe toujours quelque chose dans les dix musées départementaux ! Entrée et visite gratuites, les animations payantes sont signalées

LES 14 et 15/09

MUSÉE DE SAINT-ANTOINE-L'ABBAYE

SOINS DU CORPS, SALUT DE L'ÂME

Journées d'études internationales autour du thème *Les sciences médicales et les hospitaliers de Saint-Antoine* (les 14 et 15/09). Autour des Journées du patrimoine (le 16/09) : visites commentées du site historique, atelier d'enluminure, découverte olfactive de l'exposition *Esprit de poudre, parfum d'esprit.*

04 76 36 40 68. www.musee-saint-antoine.fr

SAINT-ANTOINE-L'ABBAYE

LE 15/09

MAISON BERGÈS-MUSÉE DE LA HOUILLE BLANCHE

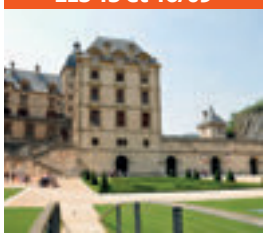
CHANTONS SOUS LA COUETTE

Spectacle musical polisson autour d'un répertoire de chansons romanesques, grivoises, sentimentales, excitantes, drôles et passionnées, mais tout en élégance et en retenue… À ne pas mettre dans toutes les oreilles ! Avec Emmanuèle Amiell, André Giroud et Alain Moullé.

À 20 h. 04 38 92 19 60. www.musee-houillle-blanche.fr

LANCEY

LES 15 et 16/09



MUSÉE DE LA RÉVOLUTION FRANÇAISE

L'ART DU PARTAGE

Enquête ludique pour le jeune public et parcours thématique pour les adultes proposés dans le cadre des Journées européennes du patrimoine.

Parc du Domaine de Vizille. Ouvert à partir de 9 h, musée ouvert à partir de 10 h. 04 76 68 07 35. www.domaine-vizille.fr

VIZILLE

LES 15 et 16/09

MUSÉE DAUPHINOIS

GILLES BALMET

Dans le cadre de la Biennale Saint-Laurent, le musée accueille les œuvres du peintre Gilles Balmet. L'artiste est mis à l'honneur durant les Journées européennes du patrimoine à travers l'inauguration de l'exposition (le 15/09) et six visites guidées réparties sur le week-end. Ses œuvres sont exposées jusqu'au 30 septembre.

04 57 58 89 01. www.musee-dauphinois.fr

GRENOBLE

LE 29/09

MUSÉE D'ART SACRÉ CONTEMPORAIN

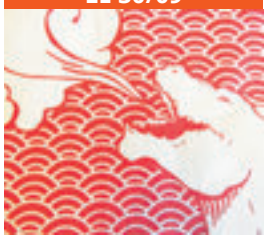
ENQUÊTE : DES CROIX EN CHEMIN

Conférence-débat animée par Stéphane Poisson, chargé de l'inventaire sur la thématique « patrimoine religieux », qui vous fait partager, après enquête, leurs pépites et autres coups de cœur de sites et petit patrimoine souvent méconnus découverts en Isère.

De 18 h à 19 h 30. 04 76 88 65 01. www.saint-hugues-arcabas.fr

ST-PIERRE-DE-CHARTREUSE

LE 30/09



MUSÉE DE LA RÉSISTANCE ET DE LA DÉPORTATION

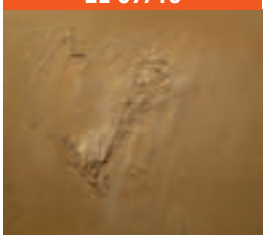
SÉRIGRAPHIE

Atelier d'initiation à la sérigraphie dans le cadre de l'exposition *Hibakusha, dessins de survivants de Hiroshima et de Nagasaki*, animé par Kodama Sérigraphie. Impressions sur papier à partir de motifs traditionnels issus de l'imagerie japonaise.

À 14 h. Gratuit sur inscription. 04 76 42 38 53. www.resistance-en-isere.fr

GRENOBLE

LE 07/10



MUSÉE HÉBERT

TAL COAT

Visite-conférence de l'exposition temporaire consacrée au peintre français *Tal Coat (1905-1985) Les années d'envol*, visible au musée jusqu'au 28 octobre.

À 15 h 30. De l'autre côté et cabinet de dessins. 04 76 42 97 35. www.musee-hebert.fr

LA TRONCHE

LES 13 et 14/10

MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE GRENOBLE SAINT-LAURENT

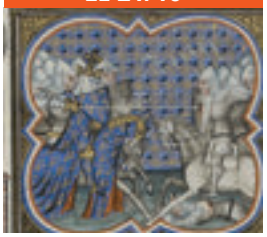
L'ANTHROPOLOGIE À L'HONNEUR

Dans le cadre de la Fête de la science, le musée propose plusieurs animations axées sur l'anthropologie : conférence déambulatoire avec Jean-Jacques Millet, visite des réserves du musée, atelier pour enfants, initiation à la fouille archéologique…

04 76 44 78 68. www.musee-archeologique-grenoble.fr

GRENOBLE

LE 21/10



MUSÉE DE L'ANCIEN ÉVÊCHÉ

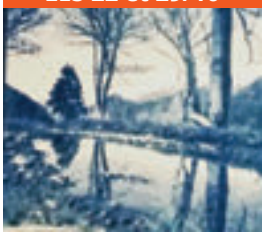
PLONGÉE À L'ÉPOQUE MÉDIÉVALE

Animations festives à la découverte de l'époque médiévale à travers des ateliers danse, enluminures, des démonstrations de combats chorégraphiés et la visite de l'exposition *La mystérieuse bague du dauphin Guigues VIII.*

De 14 h à 17 h 30. 04 76 03 15 25. www.ancien-eveche-isere.fr

GRENOBLE

LES 22 et 29/10



MUSÉE HECTOR-BERLIOZ

CYANOTYPES

Atelier jeune public pour découvrir le cyanotype, un procédé photographique ancien en compagnie de Steve Vachet. Réalisation de tirages uniques *bleu de Prusse* que les photographes en herbe pourront rapporter chez eux.

À 15 h. Dès 7 ans. Tarif : 5 €. 04 74 20 24 88. www.musee-hector-berlioz.fr

LA CÔTE-SAINT-ANDRÉ

JEUX CONCOURS DÉTENTE

JEU-CONCOURS : JUSQU'AU 5 NOVEMBRE

QUELLES RACES DE VACHES SONT ELEVÉES EN ISÈRE ?

À GAGNER

UN REPAS CHEZ UN MAÎTRE-RESTAURATEUR

Un tirage au sort déterminera parmi les bonnes réponses le lauréat qui gagnera un repas chez un maître-restaurateur proche de chez lui.

Pour compléter notre dossier sur le « consommer local », nous vous proposons un quizz portant sur les différentes races de vaches (lait-viande-mixte) élevées en Isère.

Pour gagner, il vous suffit de trouver parmi les 20 propositions ci-dessous **les 10 principales races bovines élevées en Isère** (l'effectif est supérieur à 1 000 têtes*).

- ☐ **1.** La burline
- ☐ **2.** La limousine
- ☐ **3.** La piémontaise
- ☐ **4.** La salers
- ☐ **5.** La prim' holstein
- ☐ **6.** La rouge flamande
- ☐ **7.** La simmental
- ☐ **8.** La tarentaise
- ☐ **9.** La charolaise
- ☐ **10.** La groningen
- ☐ **11.** La montbéliarde
- ☐ **12.** La rouge et blanche
- ☐ **13.** La romagnola
- ☐ **14.** La camarguaise
- ☐ **15.** La maraîchine
- ☐ **16.** La blonde d'Aquitaine
- ☐ **17.** La froment du Léon
- ☐ **18.** La béarnaise
- ☐ **19.** L'abondance
- ☐ **20.** La saïnata

*Source : Chambre d'agriculture de l'Isère

Envoyez vos réponses à :
iseremag@isere.fr

GASTRONOMIE IS HERE

DEUX CHEFS DE RENOM À L'AUBERGE DE L'ABBAYE

Par Véronique Granger

Après être passés par les plus grandes maisons de France, d'Allemagne ou d'Australie, Franck et Yann Fontaine, deux frères originaires de Vatilieu, ont repris l'Auberge de l'abbaye, au cœur du village médiéval de Saint-Antoine-l'Abbaye.

© D.R.

Ils ont en commun la passion de la cuisine, un goût certain de l'aventure et déjà un brillant parcours, à 48 ans et 40 ans. Franck, son CAP de cuisine du Clos d'or en poche, était déjà chef d'un deux-étoiles à l'âge de 23 ans. De La Tour d'Argent à Alain Ducasse, en passant par Philippe Groult, il a été à bonne école ! Yann, de huit ans son cadet, a marché sur ses traces, faisant ses armes chez Paul Bocuse ou Bernard Loiseau. Ensemble, les deux frères de Vatilieu ont ensuite travaillé pendant quatre ans dans l'une des plus grandes brasseries de Munich, jusqu'à ce que Yann prenne son sac à dos pour aller rouler sa bosse en Australie. L'aventure durera onze ans, de Sydney (où il officiera notamment au « piano » du Quay, un des meilleurs restaurants du monde) jusqu'au cœur du désert, chargé de gérer les menus de 2 000 mineurs en tant que responsable hôtelier du Compass Group. De retour sur leur terre natale, les deux frères ont repris l'Auberge de l'abbaye, au pied de l'église abbatiale. À quatre mains, ils entendent jouer avant tout la carte du terroir et de l'authenticité : les menus sont élaborés à base de produits 100 % locaux, sur une partition gastronomique tout en audace et raffinement. *"Notre unique spécialité, c'est la gourmandise"*, affirme Yann. Le premier menu est à 35 euros en semaine avec un ticket moyen entre 40 et 80 euros. Une belle table à découvrir dans l'un des plus beaux villages de France !

> **"Notre unique spécialité, c'est la gourmandise"**

LA RECETTE DU MAÎTRE-RESTAURATEUR | Difficulté | **15 mn de préparation** | **4** | **10 mn**

TRUITE DU VERCORS BIO À LA GRENOBLOISE
ET POMMES DE TERRE RISSOLÉES

© C. Lacrampe

Comme la famille Di Caro, fondatrice de la Ferme à Dédé et de ses filiales, le jeune chef Kevin Pirrello, qui dirige la cuisine du restaurant de Sassenage, est d'origine italienne. Il travaille avec la casquette maison dans cette enseigne dotée du label maître-restaurateur pour la qualité de ses produits et leur respect dans les préparations. Ici, on propose une cuisine de pays rustique et honnête, aux saveurs montagnardes, mariant traditions dauphinoises et savoyardes. Simple et efficace.

INGRÉDIENTS :

- 4 truites bio du Vercors de 300 g chacune,
- 12 pommes de terre Amandine
- 3 citrons
- 200 g de câpres
- farine, beurre, sel, poivre

www.restaurantlafermeadede.com/

PRÉPARATION :

- Eplucher les pommes de terre et les cuire entières à la vapeur durant une vingtaine de minutes.
- Pendant ce temps-là, mettre à dorer au four des dés de pain, fariner les truites au préalable évidées et les cuire à la poêle au beurre, 4 minutes de chaque côté, en les retournant délicatement, saler, poivrer et réserver au chaud sur assiette.
- Pour la sauce grenobloise : déglacer la poêle avec le jus de deux citrons, ajouter les câpres et un bon morceau de beurre, mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à onctuosité et homogénéité.
- Verser la sauce sur les truites.
- Faire rapidement dorer les pommes de terre à l'huile bouillante, essorer au papier absorbant, dresser à côté des truites, saler, poivrer et ajouter les quartiers de citron.
- Déguster bien chaud.

MAJORITÉ DÉPARTEMENTALE / GROUPES LES RÉPUBLICAINS ET DIVERS DROITE / UDI ET APPARENTÉS / SANS ÉTIQUETTE.

L'ETAT CONTRE LES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

L'Histoire de notre pays est marquée, plus que celle de beaucoup de nos voisins, par la forte centralisation du pouvoir et des décisions. Héritage de la monarchie absolue, cet état de fait a été, petit à petit, remis en cause à partir de la Révolution. Mais il y a seulement 35 ans que la loi Defferre a véritablement lancé le processus de décentralisation, renforcé en 2003 par le Gouvernement de Jean-Pierre Raffarin.
Encore imparfaite, la décentralisation n'en permet pas moins de rapprocher les décisionnaires de la population, dans un cadre de proximité permettant de prendre des mesures adaptées aux contextes locaux. Bien que l'Etat ait eu tendance à transférer des compétences sans les accompagner du transfert des financements nécessaires, conduisant les collectivités territoriales à relever le défi du maintien du service public avec des moyens limités, la décentralisation était jusqu'à présent globalement considérée comme un progrès et n'était pas remise en cause.
Depuis l'élection d'Emmanuel Macron à la Présidence de la République, tout a changé. D'abord par la suppression progressive de la taxe d'habitation, qui prive les communes d'une ressource importante. Après des mois de flou, le gouvernement semble avoir décidé de compenser cette suppression en affectant aux communes les recettes de la taxe foncière qui bénéficiaient… aux départements. Et en échange, les départements recevraient une partie de l'impôt sur le revenu. Difficile de bâtir un budget avec de telles incertitudes…
De manière générale, c'est le manque de dialogue flagrant et le mépris de l'Etat que nous dénonçons et qui a poussé les associations d'élus des villes, des départements et des régions à boycotter la conférence des territoires de juillet dernier. À quoi bon en effet venir débattre alors que le « ébat » se résume à recevoir des ordres de Paris ?
À ce titre le pacte financier imposé par l'Etat aux grandes collectivités est un symbole. L'alternative est simple : soit la collectivité s'engage à ne pas augmenter ses dépenses de fonctionnement de plus de 1,2%, soit ses dotations baissent. Mais le Département n'a pas la main sur toute une partie de ses dépenses, en particulier les aides relevant de la solidarité nationale (RSA, APA…) ou encore celles relevant de décisions gouvernementales, comme la hausse du point d'indice des fonctionnaires. En cas d'augmentation subie, nous pourrions être contraints, pour éviter de perdre encore des recettes, de remettre en cause certaines politiques, ce qui pourrait avoir des conséquences sur la qualité de vie des Isérois, à commencer par les plus fragiles.
Forcer les collectivités locales à faire des économies, sans tenir compte de la situation de chacune d'entre elle, est révélateur de la conception du pouvoir du Président de la République, qui veut à tout prix réduire le déficit économique du pays sans tenir compte des votes exprimés par les Français lors des dernières élections locales. Nous sommes résolus à continuer à agir dans l'intérêt des Isérois, en espérant que l'Etat retrouvera la raison et renouera le dialogue avec les collectivités territoriales.

Retrouvez-nous sur notre blog « Isère Majorité Départementale », Facebook : « Groupe de la majorité départementale de l'Isère » et Twitter « @MajoriteCD38 »

OPPOSITION DÉPARTEMENTALE

PS ET APPARENTÉS

OPPOSER LES USAGERS À NOS PERSONNELS SOCIAUX EST **UNE MAUVAISE RÉFORME**

Nous attendions avec impatience la remise à plat des métiers de nos agents sociaux tant nous connaissons les difficultés d'exercice de leurs missions face à la souffrance sociale des usagers.
Nombre de structures administratives ont fortement restreint leur accueil physique du public, se réfugiant derrière une dématérialisation toujours accrue, et contraignant le Département à être l'interlocuteur unique d'accompagnement social.
Nous ne nous attendions pas à ce que la droite pense régler la question en définissant des missions prioritaires de l'action sociale, demandant l'arrêt de certains accompagnements quand le Département considère que cela ne relève pas de ses compétences.
Plutôt que de reprendre à son compte cette politique de restriction d'accueil et d'accompagnement du public, le Département, chef de file de l'action sociale, aurait dû lancer de nouveaux partenariats avec ces structures pour que chacune assume ses responsabilités.
La droite nous a présenté ce rapport comme une mesure d'amélioration du quotidien de nos personnels. Répondons-nous réellement avec cette réforme aux difficultés de nos agents et des Isérois ?

Retrouvez-nous sur Facebook à Isère socialiste

COMMUNISTES ET GAUCHE UNIE SOLIDAIRE

VOS CONSEILLER-ES DÉPARTEMENTAUX, **À VOTRE ÉCOUTE !**

Vous pouvez retrouver notre tribune sur notre page Facebook "Groupe Communistes, Gauche Unie et Solidaire". Nous aborderons les atouts de nos territoires isérois. N'hésitez pas non plus à vous connecter pour suivre notre actualité politique. Pour toutes questions ou demandes de rendez-vous, vous avez aussi la possibilité de nous joindre par téléphone au 04 76 00 37 43 ou par courriel : **gpe.pc38@gmail.com**

RASSEMBLEMENT DES CITOYENS-SOLIDARITÉ ET ECOLOGIE

À PROPOS DE **LA MARQUE IS(H)ERE**

En lançant la marque IS(H)ERE pour les produits agricoles, le Département entend favoriser les circuits courts et la traçabilité des produits. Ces conditions sont importantes pour une meilleure rétribution des agriculteurs, la limitation des émissions des gaz à effet de serre et une meilleure qualité de produits. Mais cela doit s'accompagner d'une réelle exigence en matière de réduction des intrants chimiques, en offrant si besoin des accompagnements personnalisés aux agriculteurs. Le flou sur cet aspect devra être rapidement levé, sans quoi cette marque ne sera qu'un coup de com' sans lendemain.

http://www.lerassemblement-isere.fr

Patrimoine en Isère

15 & 16.09.2018

JOURNÉES DU PATRIMOINE

*[Bonne journée !]

Programme disponible
dans les musées départementaux,
les offices de tourisme,
les syndicats d'initiative
et sur www.isere-patrimoine.fr

En partenariat avec le Dauphiné libéré

isère
LE DÉPARTEMENT

IS HERE

Je soutiens l'agriculture de l'Isère !

Parmi les premiers magasins qui ont déjà certains produits Is(h)ere* :

- **Carrefour :** Saint-Egrève, Meylan.
- **Carrefour market :** Voiron, Crémieu, Crolles, Vizille.
- **Leclerc :** Comboire, Vienne, Saint-Clair-du-Rhône.
- **U :** Grenoble-Estacade, La Mure, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Pontcharra, Biviers.
- **Biocoop :** Bourgoin-Jallieu, Saint-Jean-de-Soudain.
- **Intermarché :** Bresson, Varces, Apprieu, Chapareillan, Domène, Monestier-de-Clermont, Saint-Sauveur.
- **La Vie Claire :** La Tour-du-Pin.
- **Boucherie Numidie :** Grenoble (agneau).
- **L'Eau vive :** Echirolles, Grenoble, Bourgoin-Jallieu, Meylan, Chasse-sur-Rhône, Brié-et-Angonnes.

Vous trouverez la liste des magasins par producteur et toutes les informations sur www.ishere.fr

* Liste non exhaustive

DRE Communication Externe du Département de l'Isère - Photos : J.S. Faure - M. Major - M. Geraud - F. Pattou - Fotolia - DR

Marque créée par le pôle agroalimentaire de l'Isère qui associe :