

La Feuille du Fays

Bulletin Municipal de Cornillon-en-Trièves

Janvier 2024



- Les vœux du maire p. 2
- Près de chez vous p. 3
- Témoignages paysans p. 7
- La politique agricole commune p. 13
- Travaux et projets p. 15
- Festivités et réjouissances p. 16
- Histoire et divertissements p. 19
- Le coin des enfants p. 26

- MAIRIE
- 1 route de Grand Oriol
- 38710 Cornillon-en-Trièves
- 04 76 34 96 16
- mairie@cornillon-en-trieves.fr
- <https://www.cornillon-en-trieves.fr>

● Les vœux du maire

Cette année qui se termine au moment où j'écris ces quelques lignes, a vu son lot de joies et aussi de peines chez quelques uns. Tout au long de l'année nous avons travaillé pour gérer les affaires courantes de la commune du mieux possible, du moins je l'espère. Un été un peu moins sec que le précédent a fait qu'il n'y a pas eu de pénurie d'eau. Et heureusement, car la sécheresse de l'année précédente a causé des mouvements de terrain qui ont provoqué plusieurs fuites importantes cette année. Et puis, juste avant Noël, non pas une fuite mais une canalisation bouchée a perturbé l'alimentation en eau à la Combe d'Andrieux et à la Grange du Baron ; incident qui a nécessité l'intervention de Trièves Travaux. Avec Christophe, ils ont travaillé dur pendant trois jours pour régler ce problème. J'en profite pour remercier aussi tous ceux qui ont subi des désagréments, d'avoir été patients et compréhensifs.

À part ça, nous avons également poursuivi les travaux d'enfouissement d'électricité et de téléphone, ainsi que le renouvellement des réseaux d'eau et d'assainissement à Villard Julien et Grand Oriol. Malheureusement ces deux chantiers ont traîné en longueur beaucoup plus que de raison, ce qui a eu pour conséquence de causer davantage de gênes aux riverains. Il y a eu également la réfection et la peinture du portail de la chapelle, qui en avait bien besoin. Voilà pour l'essentiel.



Vous trouverez tout au long de ce journal de manière beaucoup plus développée, l'activité des différents acteurs qui font vivre cette commune tout au long de l'année : un grand merci à eux. Un grand merci aussi aux conseillères et conseillers et à nos deux employés qui font que tout se passe du mieux possible. Je terminerai en vous présentant nos meilleurs vœux pour l'année qui arrive et en vous donnant rendez-vous le 14 janvier pour des vœux en direct.

● Éditorial

Il y a six mois à la commission communication...

– Bon, l'eau c'est fait, les forêts c'est fait, on dit quoi comme thème pour le prochain numéro ?

– Ben chais pas moi... l'agriculture ?

– Ah ouais, ah ouais ! Super idée ! ... Euh mais dis-moi, ça va faire deux fois en suivant qu'on leur sert un sujet auquel on connaît rien. Tu crois pas que ça va finir par se voir ?

– Mouais, t'as pas tort. Bon écoute, voici ce qu'on peut faire : on va interviewer les vrais pros, et on recopie ce qu'ils nous disent. Au moins eux, ils savent de quoi ils causent.

– Allez chiche ! Et puis dans le projet patrimoine, on a bien une ou deux histoires de cultivateurs sous le coude, non ?

– C'est ça. Plus les champions, les nouveaux, les actus, les travaux..., sans oublier quelques vannes et un max de jeux, ça distrait.

– Et hop, le tour est joué, encore un numéro de bouclé !

– Euh pas tout à fait, va falloir se mettre au boulot...



● Jennifer : des exploits impressionnants !

FdF : Une saison magnifique s'est achevée pour toi cet automne : on fait le point ?

Jennifer : Je suppose que tu veux parler des 90 km du « Marathon du Mont-Blanc » en juin, et puis des deux courses d'octobre « Gapen'cimes » et le « Festival des Templiers ». Oui ça s'est bien passé. Mais tu sais, c'est le résultat d'un long entraînement, et d'une passion. J'ai toujours fait du sport : roller, natation, iron man... Depuis 2017, je me suis spécialisée dans le trail long (plus de 70 km), et j'y prends beaucoup de plaisir. Le trail long impressionne par les distances et les dénivelés. Beaucoup de pratiquants n'y voient que le côté exploit à afficher sur leurs réseaux, en n'insistant pas sur le fait que, la plupart du temps, leurs temps ne sont pas exceptionnels.



FdF : Ce n'est pas ton cas : ton niveau de performance te classe parmi les tout meilleurs, hommes et femmes confondus. Au « Festival des Templiers » le 20 octobre dernier, tu as couru les 100 km en moins de 12 h, alors qu'il y avait plus de 4000 m de dénivelé positif. Tu arrives 20^e sur près de 1000 coureurs : beaucoup d'hommes en rêveraient. Comment perçois-tu la différence hommes-femmes dans ton sport ?



Jennifer : Le trail a cette particularité que les hommes et les femmes s'engagent sur les mêmes épreuves et qu'il peut donc y avoir un classement commun. Cela dit, les femmes sont relativement peu nombreuses sur les trails longs (de l'ordre de 10 % actuellement).

Il y a des différences psychologiques, liées à la perception du rôle de la femme dans un couple, la fonction de mère, etc., comme dans tous les secteurs de la société. Il existe aussi des différences physiologiques. Pour certaines, il est possible d'y remédier (par exemple le syndrome prémenstruel). Mais structurellement, le corps de la femme et celui de l'homme ne sont pas conçus pour les mêmes fonctions. Taux de testostérone, capacité pulmonaire, largeur du bassin..., plusieurs caractéristiques jouent en faveur des hommes. Par exemple, la masse grasseuse chez une femme ne peut pas descendre au-dessous de 13 %. Or le poids a une influence sur la performance. Peut-être encore plus pour les femmes que pour les hommes, un entraînement de haut niveau suppose des efforts au quotidien pour bien manger et conserver la santé sur le long terme. Cela dit, le corps des femmes est très résilient, et elles ont des capacités impressionnantes. Il reste encore une marge de progression, et beaucoup de blocages psychologiques à faire sauter. Les femmes sont rarement à l'aise avec leur corps. Les hommes ont moins de complexes en général.

Depuis notre plus jeune âge, on nous impose l'image d'un corps théoriquement parfait, hypersexualisé, et résultat de nombreux dictats contradictoires. Du coup les femmes ont tendance à se sous-estimer. En trail par exemple, elles privilégient les courtes distances, et n'osent se lancer sur le trail long qu'avec beaucoup de réticences. Mais il y a tout de même des progrès : ces derniers temps le taux de professionnalisation, et donc le niveau ont beaucoup augmenté.

FdF : Justement, ta profession, comment la vis-tu ?

Jennifer : J'ai deux types d'activités. D'une part je donne des cours de cardio-training : c'est un mélange de renforcement musculaire et d'exercices pour stimuler la capacité cardio-vasculaire. J'assure 3 séances par semaine à Mens, 2 à Saint-Jean-d'Hérans. Je fais aussi du coaching pour des amateurs. J'entraîne 25 pratiquants, dont 10 femmes. Je suis aussi quelques personnes à domicile ; en particulier une femme, à qui son mari a offert le coaching pour lui montrer que son bien-être est important. Quand on entraîne des femmes, être soi-même une femme est un atout. Il y a des problèmes personnels dont une femme parle plus facilement à une autre femme ; soit par pudeur, soit simplement parce qu'elle est mieux à même de comprendre.

FdF : Quels sont tes projets pour l'année prochaine ?

Jennifer : J'aimerais essayer de très longues distances. Je vise en particulier la « Diagonale des Fous », à la Réunion en octobre. C'est 165 km à parcourir, avec 10 000 m de dénivelé positif.



Mais je ne le tenterai que si je suis au maximum de mes capacités, et si cela ne me met pas en danger, en particulier au niveau des articulations. Je ne veux pas imposer à mon corps une situation qui ne serait pas saine sur le long terme. Et surtout, je veux continuer à prendre autant de plaisir à m'entraîner.

Contact : Jennifer Lemoine, jennifer384091@hotmail.fr, Villard-Julien

● Cerise : Le pain sauvage

FdF : Alors comme ça, nous allons avoir une boulangerie au Petit Oriol ?

Cerise : Euh non, pas vraiment ! Quand j'ai acheté la maison Amalric aux parents de mon amie Héléna, j'ai pensé un temps y installer un fournil. Mais d'une part cela supposait un gros investissement ; d'autre part, un fournil n'est pas utilisé à temps plein. Il peut très bien être mis en commun. C'est ce que nous aurions aimé avec Liza, mon associée dans l'aventure « pain sauvage ». Nous nous sommes finalement installées toutes les deux à Longefonds pour la fabrication. Pour la cuisson, nous avons acheté un four mobile, installé sur une remorque. Nous pouvons donc cuire sur place « en direct », pour des occasions particulières : festivals, foires...



FdF : Ah oui, c'est ce que vous avez fait pour le marché des producteurs : ça a marché ?



Cerise : Oh oui, super ! Nous avons cuit tout ce que nous avons préparé et presque tout vendu. Et le plus important, c'est que nous avons pu commencer à nous faire connaître sur la commune. L'étape suivante ce sera d'établir un réseau de clients. Il suffit de nous commander du pain avant le mercredi, nous le déposons le jeudi dans une malle à l'entrée de la Maison-ateliers. Le règlement peut se faire en fin de mois. Nous avons 6 sortes de pains au levain, avec des farines bio produites localement : pain demi-complet, aux graines, aux noix, pain de méteil, petit épeautre, seigle, il y en a pour tous les goûts !

Émilie-Cerise Herbin & Liza Bertholdy, painsauvage@mailo.com, Petit Oriol

● Madeleine : Le bien-être des animaux

FdF : En quoi consiste l'ostéopathie animale, le métier que tu exerces ?

Madeleine : L'ostéopathie est autant curative que préventive. En curatif, elle peut soigner une douleur, une gêne, une boiterie. Elle est efficace sur les problèmes liés au vieillissement ou à la croissance, l'amélioration des performances pour les suivis sportifs. En préventif, Elle rejoint la philosophie de la médecine chinoise dans son désir de favoriser la bonne santé pour éviter l'apparition de la maladie tout au long de la vie de l'animal. En équilibrant les différents systèmes du corps, elle aide les propres pouvoirs d'auto-guérison de chaque animal.



FdF : D'où te vient cette passion ?



Madeleine : J'ai toujours aimé les animaux. Et puis à l'âge de 13 ans, j'ai découvert la discipline, et constaté son efficacité sur des chevaux. J'ai su immédiatement que c'était ma vocation. J'ai fait mes études d'ostéopathie animale en Suisse puis à Rouen et je continue d'effectuer de nombreuses formations chaque année pour améliorer mes connaissances et ma pratique .

Chaque jour, je mesure la chance de pouvoir contribuer au bien-être des animaux qui me sont confiés en les accompagnant vers leur équilibre. C'est un véritable bonheur de les voir retrouver leur vitalité et leur sérénité.

FdF : Auprès de qui exerces-tu ?

Madeleine : Je travaille avec les professionnels et les particuliers. D'une part les gros animaux : les chevaux, les bovins et autres animaux d'élevage ; d'autre part les plus petits animaux : principalement les chiens et les chats que je reçois dans mon cabinet à Lavars. Pour les élevages bovins, la plupart des problèmes sont liés à la reproduction : suites de vêlages difficiles, fertilité, mobilité du bassin... Une vache qui a une grosse production laitière peut développer des tensions dorsales, que je soulagerai. Les chevaux ont souvent des problèmes de dos. Il arrive aussi qu'ils se blessent. Les chiens et les chats peuvent également souffrir de boiterie, raideurs ou douleurs. L'ostéopathie est particulièrement intéressante pour anticiper les pathologies. Je mets en place des visites de prévention avec certains éleveurs ou centres équestres. Cela vaut aussi pour les chiens et les chats : les voir régulièrement permet de détecter les problèmes avant qu'ils ne deviennent graves.



FdF : Y a-t-il eu des animaux, dont tu te souviens tout particulièrement ?

Madeleine : J'ai traité toutes sortes d'animaux, plus ou moins inattendus : coq, poules, cochons d'Inde, lapins, ânes, lamas... j'ai même vu des serpents et des tortues ! Mais ceux qui m'ont le plus marquée sont ceux avec qui un lien affectif s'est créé. Par exemple cette année, j'ai soigné une petite teckel à Mens qui était paralysée à cause d'une hernie discale. Sa propriétaire voulait lui éviter une opération. Au fil des séances, ses pattes ont recommencé à bouger, elle a réussi à se tenir à nouveau debout et à marcher. Imagine l'émotion des premiers pas ! Aujourd'hui elle court et ses problèmes d'incontinence sont presque résorbés.

Je me souviens aussi d'un chat qui avait été percuté par une voiture. Lui aussi avait pu remarcher et son incontinence avait disparu.



Si vous voulez amener à Madeleine une libellule ou une araignée, le prix est fonction du nombre de pattes. Pour votre iule, demandez un devis : une réduction est prévue pour les lecteurs de la FdF.

Contact : Madeleine Miesch, madeleine@animal-osteopathy.com, Villard-Julien

● Élodie : préserver un petit moineau !

FdF : ... ?

Élodie : Bon alors qu'est-ce que c'est cette histoire d'interview ? Je vais encore m'énerver. Tiens tu veux que je te parle de la PAC ? Je vais pas te mentir, c'est une partie importante des revenus de l'exploitation. Mais franchement, je préférerais qu'on me paye le lait et la viande correctement, plutôt que de remplir des dossiers qui sont tous les ans plus compliqués. Le site Télépac, l'interface de l'exploitation, ça allait, jusqu'à l'an dernier. Cette année, nouveau programme, nouvelles directives, je m'en sortais plus. Il y a des employés spécialisés à la chambre d'agriculture. Mais bien sûr c'est payant. Résultat, 350 euros hors taxe à sortir en plus.



L'axe de la PAC c'est l'écologie. C'est pas que je sois contre : si on a décidé de passer en bio, c'est bien par conviction, pas par intérêt financier. Tiens par exemple cette année, le lait bio est à 400 euros les 1000 litres ; en conventionnel, il est payé 500 euros. Ajoute à ça que tout est plus cher en bio. Prends les engrais par exemple. Les engrais utilisables en bio sont beaucoup plus chers et moins efficaces que l'ammonitrate. Au printemps, on a commandé deux semi-remorques de fiente de poule : 60 tonnes, à 100 euros la tonne.

L'écologie, je suis pour, à condition que ce soit de l'écologie intelligente. Si c'est pour se donner bonne conscience et se dire « Ah tiens, j'ai préservé un petit moineau là », ça m'intéresse pas. Regarde les haies par exemple. Bien sûr qu'il en faut ! Il y en a toujours eu et elles ont toujours été entretenues. Elles étaient élaguées en fin d'été. Les feuilles nourrissaient les bêtes quand l'herbe se faisait rare. Maintenant, la période où tu as le droit d'y toucher est fixée. Si tu as besoin de donner des feuilles à tes vaches hors période, il faut demander une dérogation.

Il y a toujours de nouvelles règles, de nouveaux critères. Il faut qu'on ait 4 % de haies sur les terres arables. Sauf qu'une haie attenante à un bois est déclarée en forêt. Du coup il nous manque 3000 mètres linéaires de haies, et on est obligés d'augmenter les terres en jachère. Pendant ce temps, les services d'espaces verts à La Mure, eux, ils font ce qu'ils veulent avec leurs haies. Ce qui ne va pas, c'est que les règles ne sont pas adaptées aux cas particuliers. Elles sont les mêmes, que ton exploitation ait 1000 têtes ou bien 30. Cela dit, c'est bien qu'on incite les gens à faire attention. Avant, tu pouvais pas acheter des semences sans commander du glyphosate, à des doses exagérées. Aussi, on donnait trop d'ensilage aux bêtes. Du coup ça les faisait gonfler, et il fallait leur donner de la pulpe de betterave et du bicarbonate de soude pour qu'elles digèrent. Donc c'est bien que les choses aient changé, mais il faudrait un peu plus nous faire confiance. Sinon, on trouvera de moins en moins de jeunes qui accepteront de bosser autant, pour faire ce métier-là.

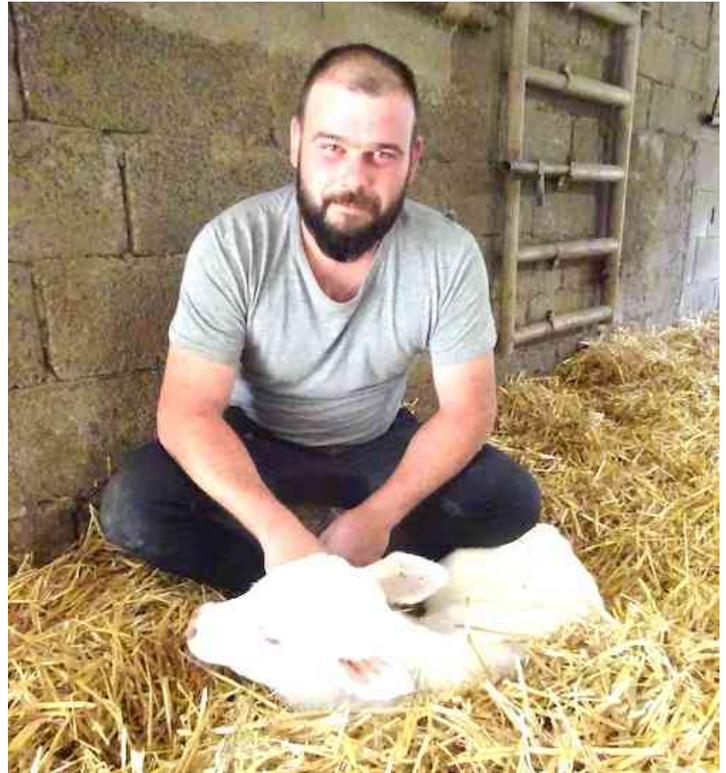
Élodie Pallanchard, GAEC du Petit Oriol, gaecdupetitoriol@gmail.com, Petit Oriol



● Lilian : la passion de l'élevage

FdF : Depuis combien de temps es-tu installé ?

Lilian : J'ai pris la suite de mon père en 2015. C'est une exploitation de 120 hectares, en polyculture, avec un élevage d'une trentaine de vaches charolaises allaitantes, ce qui fait en tout entre 60 et 80 bêtes. La ferme a été convertie en bio le 15 mai 2019, à la fois pour les bêtes et pour les céréales. Mais actuellement, je réfléchis à sortir le troupeau du label bio : c'est beaucoup de contraintes sans retour réel, dans la mesure où il n'y a pas d'écart de prix sur la viande bio. Tous mes veaux sont élevés sous la mère jusqu'au sevrage. Parmi les femelles, la moitié sont gardées pour le renouvellement, les autres sont élevées pour la boucherie. Les mâles sont vendus vivants entre 6 et 9 mois. Ils partent à l'exportation, surtout en Italie, vers des ateliers d'engraissement au maïs dans la plaine du Pô.



FdF : Tu as un taureau pour la reproduction ?

Lilian : Il s'appelle Loïc et il a une voiture rouge. Il réalise les inséminations pour chaque vache. On réfléchit ensemble, à partir d'un catalogue de reproducteurs, parmi lesquels on choisit celui qui pourra le mieux convenir à chacune. Cette année, j'ai fait appel à Lebonvo, OriflammePP, Nuts, Nounours, Ravioli, Rêve, Musclor et Mirobolant. Mais tu vas être déçu : ils sont tous morts depuis longtemps. Leur semence a été testée, et on en connaît les caractéristiques génétiques.



FdF : Dis donc, c'est plutôt technique !

Lilian : Ben on a intérêt à ne pas se louper. Dans l'idéal, il s'écoule un an entre deux vêlages pour une même vache. Un vêlage qui se passe mal, un avortement, un veau mort-né, c'est tout un investissement qui est perdu. Du coup, la facilité de vêlage, la taille des veaux, leur résistance, sont des critères de choix importants du reproducteur. C'est fragile un veau ! Contrairement aux humains, un veau nouveau-né n'a pas de défense immunitaire. Les anticorps sont dans le colostrum de la mère. Pour survivre, le veau doit avoir bu 10 % de son poids de corps dans les 6 premières heures de sa vie, au maximum dans les 12 premières heures.





FdF : Et tes autres productions ?

Lilian : L'idée c'est d'être autonome au maximum. La paille, le fourrage, tout ce qui est donné aux vaches à part le sel et les minéraux, est produit sur l'exploitation. Sur les 120 hectares, j'ai 60 % de surface fourragère, 40 % en céréales. Les céréales, c'est essentiellement de l'orge et du blé meunier. Les deux tiers de l'orge sont vendus au Domaine des Hautes-Glaces pour produire leur whisky. Faut pas croire : même faire pousser de l'herbe est technique. L'an dernier, j'ai analysé chimiquement une vingtaine de parcelles !

FdF : J'espère que tes vaches apprécient tous les efforts que tu fais pour elles !

Lilian : Oh ça, c'est vite vu : quand une vache commence à être stressée, elle se met à bouser partout !

Lilian Baup, EARL de l'Orme, lafermedelorme@gmail.com, Villard-Julien

● François : offrir le meilleur du territoire

FdF : Tu arrives d'où, là ?

François : Du marché à Vif. J'en fais 5 par semaine, de La Mure à Bourg d'Oisans, en passant par Saint-Égrève et Fontaine. Sans compter les livraisons sur le bassin grenoblois. Le commerce, c'est un des métiers de l'exploitation. Avec Jacky, on est cultivateurs, éleveurs de chèvres, fabricants de fromage et commerçants. On essaie d'être le plus autonomes possible. Tout le lait est transformé en fromages. Un litre de lait transformé rapporte trois fois plus que s'il était livré brut en coopérative. À condition de réussir à vendre le fromage...



FdF : Comment se passe l'élevage des chèvres ?

François : En comptant les chevrettes, on a actuellement 380 bêtes sur l'exploitation. Elles sont réparties en deux groupes, selon qu'elles mettent bas en automne ou au printemps. Pour des chèvres bio, l'insémination artificielle est compliquée. Alors j'achète des boucs certifiés. Il y en a 14. On garde une centaine de chevrettes par an pour le renouvellement. Elles commencent à produire au bout de 12 à 18 mois. À partir de la mise bas, une chèvre produit environ 500 litres durant les 10 mois que dure la lactation. À condition qu'elle soit en bonne santé. Dernièrement la pasteurellose (une infection pulmonaire), nous a pas mal handicapés. Heureusement le vaccin a l'air efficace.

FdF : Et pour le fromage ?

François : On a deux objectifs : le goût et la régularité. Le plus beau compliment qu'un ancien m'ait fait, c'est « je retrouve le goût de la tome de mon enfance ». Cela passe par l'alimentation des chèvres : à l'herbe autant que possible, au foin et aux céréales, produits sur place. Pour les protéines, on dépend encore des tourteaux de soja, mais on est en train de mettre en place des alternatives, en particulier avec la féverole. Il faut aussi accepter de produire un peu moins de lait pour garder plus de goût. La régularité est importante si tu ne veux pas perdre des clients. Il faut qu'ils sachent à quoi s'attendre, sinon ils iront se fournir ailleurs. Mais là-dessus, je ne t'en dirai pas plus : j'ai mes secrets, et je préfère ne pas les diffuser.



FdF : Tu as aussi tes secrets pour cultiver ?

François : J'ai mes méthodes et elles ne sont pas secrètes, même si elles ne sont pas des plus répandues. Je pratique le non-labour depuis 21 ans maintenant. C'est une garantie de conservation des sols. Labourer, bouleverser en profondeur, est destructeur : pour les lombrics qui aèrent la terre, pour les mycorhizes qui contribuent à créer la matière organique... Sans compter qu'un sol labouré capte 40 à 60 % d'eau en moins.

FdF : Et pour les mauvaises herbes ?

François : Ne pas labourer en profondeur ne signifie pas laisser faire ! On ne peut pas se dispenser de travailler le sol. Depuis cette année, j'effectue deux sarclages à 4-5 cm de profondeur, et en plus une fissuration : c'est un travail plus profond, mais sans retournement. De sorte que la superposition des couches n'est pas bouleversée. En choisissant la dimension des dents, on peut extirper les rhizomes de chiendent ou de chardon, sans tuer les lombrics ni détruire les champignons mycorhiziens.

François et Jacky Chabert, GAEC Ferme du Clot, francoischabertfermeduclot@orange.fr, Combe d'Andrieux



● Cédric : l'agriculture raisonnée

FdF : Où est-ce que vous intervenez sur la commune et comment vous organisez-vous ?

Cédric : Nous sommes un GAEC familial de trois associés : ma mère, ma sœur Sandrine, et moi. Mon père a pris sa retraite il y a quelques années. Mon neveu, le fils aîné de Sandrine, est apprenti avec moi. Quand il rentrera sur l'exploitation, ma mère prendra sa retraite.

Sur Cornillon, nous cultivons une quarantaine d'hectares, appartenant à trois propriétaires de Grand Oriol. Ce sont des baux à ferme pour 9 ans, démarrant au premier novembre. Il y a des terres à l'Homme du Lac, à l'Aubépin, et au-dessus de Grand Oriol, à Côte Bertrand : c'est à droite du chemin du Petit Serre, en-dessous de Prélong. Les bâtiments de l'exploitation étant à Boiras, quand nous sommes sur Cornillon, ma sœur et moi nous nous partageons le travail : l'un fait les trajets pendant que l'autre est sur le tracteur.



FdF : Quelle est votre production principale ?

Cédric : Nous avons une centaine de vaches laitières, et tout le lait est vendu en coopérative. À la naissance, on garde toutes les femelles, jusqu'à 2 ans et demi où elles ont leur premier vêlage, ce qui les fait passer en laitières. Une partie des mâles sont vendus à 14 jours à des maquignons pour être engraisés ailleurs. Les autres sont engraisés sur place, comme veaux de boucherie. Ils sont vendus localement, aux deux frères Marcou : Éric à Mens, Serge à Corps. Quelques génisses sont aussi mises au parc, engraisées jusqu'à trois ans pour être vendues aux deux mêmes bouchers.



Le choix entre le lait et la viande est une affaire de race. Pour simplifier, certaines races sont plutôt des races à lait, d'autres des races à viande. Du coup, sur une partie du troupeau, nous essayons des croisements entre nos laitières, qui sont des Prim'Holstein, et des races à viande, comme les Blanc Bleu Belges et les Charolaises. La quasi totalité de ce que nous récoltons sur Cornillon (comme sur nos autres terres), est consommé par le troupeau. En retour, nos bâtiments (2000 mètres carrés) sont équipés pour recueillir le lisier, qui nous sert d'engrais pour les champs.

FdF : Sur Cornillon, comment cultivez-vous ?

Cédric : La particularité de Cornillon est d'être classée, comme Lavars et Saint-Jean-d'Hérans, en Zone Vulnérable aux Nitrates. Pour nous, ça crée un certain nombre d'obligations, comme d'avoir un plan de fumure, de tenir un cahier d'épandage et de stocker tous les effluents d'élevage. En plus, comme tu as pu le remarquer, les champs ne restent pas nus longtemps. Nous avons une obligation de couverture des sols, pour limiter les fuites d'azote au cours des périodes pluvieuses. Pour cela, nous semons ce qu'on appelle des CIPAN (Culture Intermédiaire Piège à Nitrates). Nous utilisons de la moutarde blanche, qui comme son nom l'indique, fait des fleurs jaunes. C'est bon pour les abeilles, mais ne compte pas dessus pour ta choucroute : c'est juste pour protéger le sol et éviter que les nitrates viennent polluer l'eau.



FdF : Et ça, c'est plutôt une bonne chose, non ?

Cédric : Oui, bien sûr ! D'ailleurs on applique les mêmes mesures sur les terres qu'on cultive à Mens et Saint-Baudille, même si ce n'est pas en zone vulnérable. Tu sais, plus généralement, on prend toutes les précautions possibles pour ne pas polluer et pour préserver les sols. Nous avons fait le choix de rester en agriculture conventionnelle, parce que le passage en bio nous aurait coûté très cher, et que l'investissement n'aurait pas été rentabilisé. Mais nous pratiquons une agriculture raisonnée.

FdF : Qu'est-ce que tu entends par là ?

Cédric : C'est simplement qu'on réfléchit à ce qu'on fait, dans l'intérêt de la nature, et aussi dans notre propre intérêt : pourquoi achèterait-on des produits chimiques, qui coûtent très cher, si on peut s'en passer ? Comme je te l'ai dit, l'engrais provient de notre troupeau. Mais ce n'est pas tout : si on applique un produit chimique, c'est qu'il y a une raison valable. Nous utilisons un peu d'herbicide, mais uniquement ce qui est indispensable. Tous les ans, vers le mois de mars, on fait le tour des parcelles avec un technicien et on repère les adventices : chiendent, chardon, véronique, folle avoine ; les « mauvaises herbes » si tu préfères. On ne traite, de façon ciblée, que celles dont la quantité dépasse un certain seuil. Pour les fongicides, c'est pareil. En ce moment, on est surtout affectés par une maladie cryptogamique des céréales, la septoriose. Selon le même principe, on ne traite pas de façon systématique, mais on examine toutes les parcelles une par une, et on ne traite que celles qui sont significativement touchées.

FdF : Et pour les insectes ?

Cédric : Par principe, nous n'utilisons aucun insecticide. Ce n'est pas pour autant que nous échappons aux insectes ! Tiens, au-dessus de Grand Oriol, pendant plusieurs années, nous avons fait du maïs à ensilage. Mais le maïs est parasité par un coléoptère, la chrysomèle. Elle pond ses œufs dans la terre, et les larves se développent en mangeant les racines du maïs. Eh bien cette année, nous avons planté du blé : la rotation des cultures est un bon moyen de casser le cycle de reproduction des parasites.



Cédric Farçat, GAEC du Petit Hameau, cedric.farcats@orange.fr, Boiras



● La Politique Agricole Commune

Vous en connaissez beaucoup vous, des professions dont les revenus sont affichés en ligne, consultables par tous ? C'est pourtant le cas des subventions que touchent les agriculteurs dans le cadre de la politique agricole commune : voyez le site « telepac » du ministère de l'agriculture.



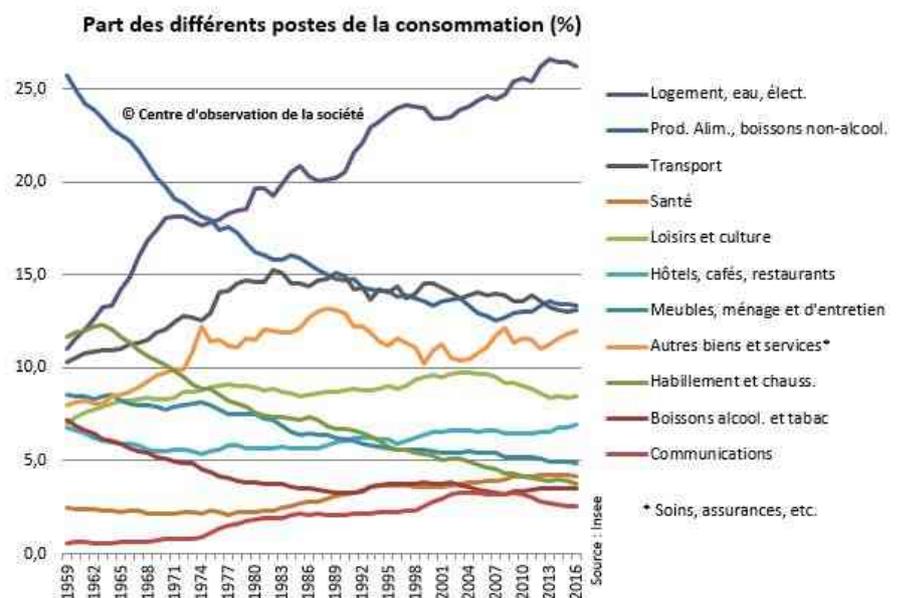
The screenshot shows the 'telepac' website interface for searching PAC beneficiaries. At the top, there is a logo for the French Republic and the text 'telepac Publication des bénéficiaires d'aides PAC'. Below this is a navigation bar with a home icon and a search bar. The search bar is titled 'RECHERCHE' and contains the text 'Liste des mesures' and 'Liste des bénéficiaires'. Below the search bar, there is a text box for the search criteria: 'Pour une recherche portant sur le nom du bénéficiaire, sur le nom de la commune ou sur le code postal, l'utilisation du caractère * (« joker ») permet de remplacer toute combinaison de caractères.' Below this, there are several input fields: 'Nom / Raison sociale', 'Commune de résidence', 'Code postal', and 'Mesure'. The 'Mesure' field is set to '-Indifférent-'. There is also a 'Période de paiement des aides' field set to 'du 16 octobre 2021 au 15 octobre 2022'.

Vous y êtes déjà allés, et vous avez constaté que la commune de Cornillon-en-Trièves a touché 90867,46 euros entre le 16 octobre 2021, et le 15 octobre 2022 ? Ben oui, c'est la subvention que nous a accordée le « fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) » pour la piste de l'Aurouse. C'est vous dire à quel point leurs données sont précises.

Il circule tellement d'idées reçues sur la PAC et les injustices qu'elle engendrerait, que nous avons eu envie d'essayer d'y voir un peu plus clair. Le montant global attribué aux états de l'Union pour la période 2023-2027 est de 264 milliards d'euros, dont 45 pour la France. Pour quoi faire ? D'après le site vie-publique.fr :

*« Il s'agit principalement aujourd'hui de fournir aux citoyens de l'UE une **alimentation sûre à un prix abordable**, d'assurer un **niveau de vie équitable aux agriculteurs**, de préserver les ressources naturelles et de mieux respecter l'environnement. La **préservation de la biodiversité** et le **développement des zones rurales** font aussi partie des priorités. »*

Déjà, qui décide de ce qu'est « un prix abordable », et qu'est-ce qu'un « niveau de vie équitable » ? Dans l'idéal, chaque agriculteur devrait pouvoir vivre du revenu de sa terre et de son travail. Mais sommes-nous prêts à payer nos repas au prix qu'ils valent ? Depuis un demi-siècle, la part de l'alimentation dans le budget des ménages baisse régulièrement : de 35 % en 1960, elle est passée à 27 % en 2007, 17 % en 2019. Les causes ? Elles sont multiples, mais la plus visible est la pression de la grande distribution, bien soutenue par des consommateurs toujours prêts à se ruiner sur les prix les plus bas. Vous êtes-vous demandés pourquoi, de EGalim à EGalim2, on a autant de mal à faire appliquer les lois sur l'affichage des prix payés aux agriculteurs ?



Avec ses 9 milliards d'euros par an, la France est de loin le pays qui bénéficie le plus de la PAC. En même temps, elle est aussi la première productrice de produits agricoles de l'UE : 77 milliards d'euros de marchandise, pour 7,8 milliards d'euros d'excédent commercial. Le ministère de l'agriculture édite un palmarès éloquent : 1^{er} producteur européen de viande bovine, de céréales, de légumes en conserve, de graines oléagineuses, d'œufs, etc. etc.

Certes, mais la France contribue au budget de l'UE, pour plus qu'elle ne reçoit de ce même budget. Les contributions sont fonction de la population et du PIB : la France contribue moins que l'Allemagne, même si sa part de la PAC est plus forte. Au bilan, notre contribution nette (versé moins reçu) est de 5,9 milliards d'euros, soit 88 euros par habitant. Si on évalue les retours positifs du marché unique sur notre économie, nous sommes largement bénéficiaires.

La fraude à la PAC ? C'est vrai, elle existe, comme partout. La commission européenne l'a estimée à 2 milliards d'euros sur la période 2016-2020, pour l'ensemble des états membres. Vous voulez comparer ? En France, la fraude aux cotisations sociales (salariés non déclarés) est de l'ordre de 14 milliards d'euros par an. La fraude aux impôts sur les sociétés est de 27 milliards d'euros par an.

D'où tenons-nous ces chiffres ? De plusieurs sources facilement accessibles en ligne, que nous vous invitons à consulter pour en savoir plus : sites ministériels, sites de la commission européenne, rapports de la cour des comptes. De cette dernière, nous vous recommandons tout particulièrement le rapport 2021 intitulé « Accompagner la transition agroécologique ».



SOURCES | DGPE, MAFF 2021

SALON DE L'AGRICULTURE



Enfin bon, vous ferez comme vous voudrez. Mais plutôt que de critiquer l'Europe et ses subventions, nous on préfère vous informer. Alors s'il vous prenait l'envie de dénigrer les agriculteurs, pensez que non seulement ils nous font manger, mais encore ils entretiennent nos paysages et notre environnement. Et ça date de bien avant l'Europe !

Allez, puisque vous voilà bien disposés, une dernière référence : lisez le rapport de C. Pernelet : « La souffrance banalisée, enquête parmi quelques agriculteurs du Trièves (France) ». Vous le trouverez facilement en ligne.

● Travaux finis, en cours et prévus

Cela ne vous aura pas échappé, quelques chantiers se sont succédés depuis le précédent numéro. Les travaux d'enfouissement des lignes électriques et téléphoniques, et de reprise des canalisations d'eau étaient à peine commencés en juin dans la montée des Terrasses. Ils sont maintenant terminés non seulement au Grand Oriol, mais aussi dans la rue du Serret à Villard-Julien. Plus spectaculaire : la chapelle est dotée d'un portail tout neuf, et son intérieur a été ravalé et repeint. Il reste à changer les fenêtres. La barrière au-dessus des appartements communaux dans le chemin du Petit Serre sera bientôt achevée. La peinture de la mairie devrait suivre prochainement.

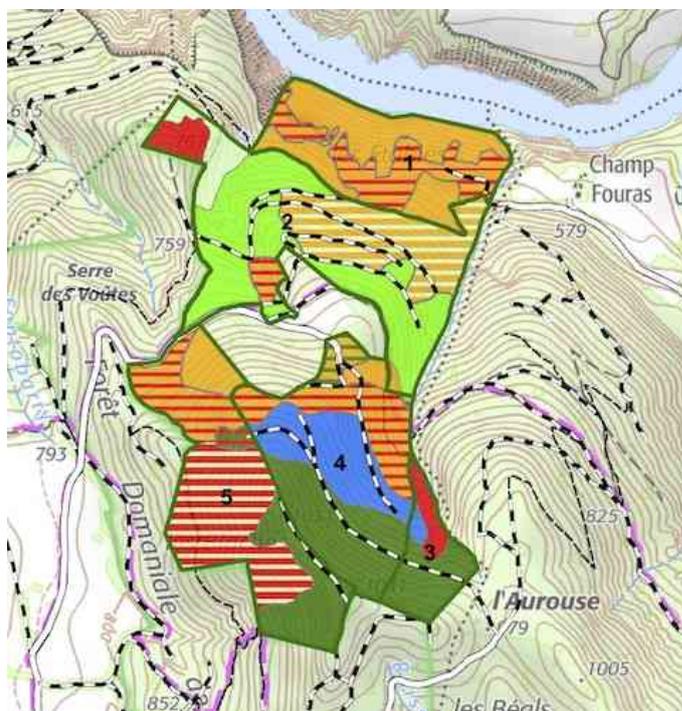


Sont prévues ensuite l'installation de marquises sur les portes d'entrée de la mairie et des appartements communaux ; la réfection des chemins du Fays, de la Combe et des Roures ; la mise aux normes des périmètres de captage du Fays et de l'Aubépin. Il faut aussi refaire l'armoire électrique du captage de la Citadelle, et revoir le toit et l'étanchéité du bassin d'en haut à Villard-Julien. Le projet de la place de l'Aubépin est en standby mais toujours d'actualité. La commune a fait l'acquisition d'une pièce de terrain derrière le four de Villard-Julien et réfléchit à son aménagement : vélodrome ? gratte-ciel ? piste d'atterrissage d'ovnis ? Affaire à suivre...

● Plan d'aménagement de la forêt : merci l'ONF

Dans son précédent numéro, la FdF s'était permis d'ironiser sur les « frais de garderie » dus par la commune à l'ONF pour la gestion des forêts communales. Le précédent plan d'aménagement s'achevant en 2023, la FdF avait même osé laisser transparaître son scepticisme quant à l'élaboration du prochain plan. Honte à elle !

Suite à une première réunion de concertation en octobre, les deux agents de l'ONF chargés du secteur, Bernard Le Corre et Flavien Pays ont présenté au conseil le plan 2024-2043 d'aménagement des forêts communales pour les vingt années à venir. Nous avons mis en ligne non seulement le rapport clair et détaillé qu'ils fournissent à la commune, mais aussi l'exposé de Bernard Le Corre, qui constitue un excellent résumé des mesures proposées.



Particulièrement important est l'accent mis sur l'adaptation au changement climatique. Les deux espèces qui à elles seules constituent plus de la moitié de nos arbres, le sapin pectiné et le hêtre, résistent mal à l'augmentation des températures et à la sécheresse. Il convient donc de prévoir un plan de renouvellement qui laisse une large part à l'introduction de nouvelles espèces, mieux adaptées à l'évolution prévisible des conditions. Les conseils précis autant que judicieux et argumentés que contient ce plan aideront non seulement la commune, mais aussi les propriétaires privés à gérer leurs bois.

● Antenne et coquecigrues

Sur le versant sérieux du projet, nous n'avons pas de nouvelle de FREE, qui est encore à la recherche d'une solution avec d'autres opérateurs pour partager les coûts. Sur l'autre versant, après le recours dont nous vous avons informés dans le précédent numéro, les opposants au projet ont déposé une requête au tribunal administratif, visant à faire condamner la commune et annuler les décisions du maire. Cela nous a obligés à prendre un avocat. Dès que ce sera légalement possible, nous mettrons les mémoires soumis au tribunal à votre disposition, afin que vous puissiez vous faire votre propre idée. Le jugement devrait intervenir dans le premier semestre 2025. En attendant, nous faisons confiance à votre bon sens... :

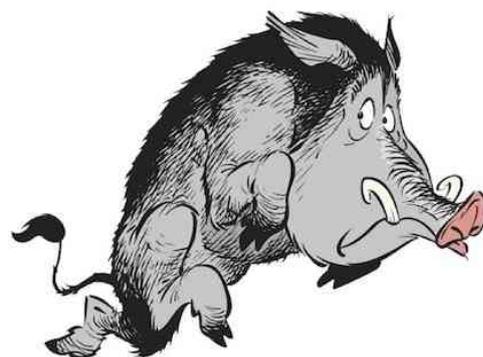
- pour calculer qu'un pylône de 24 mètres planté à 868 m, ne peut pas « culminer à 995 m » ;
- pour remarquer que le même pylône ne peut pas dépasser d'arbres de 12 m, de trois fois leur hauteur ;
- pour constater que depuis l'installation d'antennes à Villarnet, Villard-de-Touage, Saint-Baudille, Clelles... la faune sauvage du Trièves continue à se porter à merveille et les chevreuils et autres sangliers à se reproduire aussi joyeusement ;
- pour imaginer que l'effondrement d'un pylône à 400 m de l'habitation la plus proche ne provoquerait aucun autre dégât qu'un tas de ferraille à débayer ;
- pour vous demander en quoi installer un paratonnerre de 24 m en haut d'une crête exposée à la foudre, pourrait bien augmenter les risques de feu de forêt ;
- etc. etc.



Euh plus précisément, nous faisons confiance au bon sens de l'immense majorité d'entre vous. Les autres continueront à inventer des coquecigrues.

● Rencontres communales : générosité et convivialité !

Sans que l'on sache exactement qui de la municipalité ou de l'ACCA avait eu d'abord cette illumination, il avait été décidé que le sanglier qui craignait de faire les frais du repas communal du 2 septembre 2023, serait gracié. De sorte que la commune a pu fièrement afficher à son générique, le label « aucun animal n'a été maltraité pendant le tournage ». Eh bien croyez-le si vous voulez, mais personne n'a vu la différence : autant de discussions, autant de rigolades, autant de convivialité que d'habitude.



Devant le succès, la formule a été prolongée : pour la cérémonie des vœux du Maire, les mandarines et les papillotes remplaceront avantageusement la fricassée de chevreuil et la daube de cerf, traditionnelles en ce genre de circonstance.

C'est **dimanche 14 janvier à 15 heures** à la salle des fêtes de Grand Oriol : on vous attend !

● Le CCAS gâte nos aînés !



En ce dimanche 3 décembre, c'était les copains d'abord qui se sont réunis autour d'un repas. Édith avait raison : non, ils ne regrettaient rien. Sur un air d'accordéon, ils ont chanté un air de java, un air de jouvence. Ils ont voyagé à bord du fameux trois mâts, des lacs du Connemara jusqu'au port d'Amsterdam. Et maintenant, que vais-je faire, demandait Gilbert. Alors, entraînés par la foule, ils ont dansé, fait des farandoles et des ponts de bras. Et puis ils ont fini par se séparer, certains de voir la vie en rose et que la montagne est belle.

Mais afin de n'oublier personne, un colis a été offert le samedi 16 décembre. Certes sans chansons ni musique, mais l'équipe du CCAS y a porté une attention tout aussi gourmande et cordiale.

Tous nos vœux pour cette nouvelle année 2024.

Angeline, Catherine, Jacqueline, Isabelle, Murielle, Mélanie, Sabine, Magali, et Gérard.



● Comité des Fêtes : nouveaux exploits !

Aussi incroyable que cela puisse paraître, le Comité des Fêtes a maintenu en 2023 le rythme endiablé qu'il s'était imposé en 2022. Cela a commencé par le traditionnel « Atelier raviolés » du premier samedi de mars, suivi dans la foulée du non moins traditionnel « Repas raviolés ». Puis les 19 et 20 mai survint « Arrête ton ch'art fais ton foin » : une organisation millimétrée, une programmation au top, ce n'est pas si simple ! Heureusement le partenariat La Maison-Ateliers / CDF était là pour offrir 2 soirées chaleureuses, dont la FdF vous avait déjà rendu compte dans son numéro de juin. Depuis, les événements se sont enchaînés.

16 juillet : Soirée pétanque-pizzas-détente, superbement orchestrée à la Maison-Ateliers.

29 juillet : Rallye du Trièves. Nous avons comme d'habitude tenu une buvette pour les spectateurs fans de sport automobile, lors du passage sous le hameau de Petit Oriol.

5 août : Fournée de VilJul. Encore un incontournable à Cornillon. Deux fours auront été nécessaires pour cuire ces pains appétissants, dorés et délicieux.

25-27 août : Ateliers de nos voisins : voir ci-après.

26 novembre : Marché des créateurs et producteurs. Petit à petit le marché prend de l'ampleur. Cette année, une trentaine d'exposants s'étaient donné rendez-vous à La Maison-ateliers pour proposer leurs créations artistiques, culturelles et culinaires. Pour se restaurer, La Maison-Ateliers avait organisé un brunch pendant que le CDF gérait à la buvette la distribution de quelques liquides chauds.

9 décembre : décorations de Noël. le Comité des Fêtes répond encore présent, comme tous les ans.



Le Comité des Fêtes remercie la Mairie, La Maison-Ateliers, et tous les bénévoles qui rendent possible l'organisation de tous ces événements.

À bientôt pour de nouvelles aventures...

● Dix ans des Ateliers de nos Voisins

Pour fêter ça, du 25 au 27 août, les Ateliers de nos Voisins ont organisé une exposition de photos et d'objets divers faits dans les différents ateliers des années précédentes : cartes postales, sculptures sur bois, construction en bois flottés, tableaux de végétaux, panneaux sur la forêt...

Les magnifiques vues de Cornillon de Lilian Sabatier et de Sabine Vagnol, ainsi que la collection d'images anciennes du projet patrimoine, ont beaucoup intéressé les visiteurs.



Pierre Ferran a remporté un franc succès avec des photos de voyages lointains et un très beau portrait de cigogne sur le clocher de Lavars.

Maurice Josserand nous a proposé un vrai chemin poétique composé de 14 mobiles en métal, dont chacun avait un nom accompagné d'une citation.

Le dimanche soir un apéritif a été offert par le Comité des Fêtes. Un grand merci à la Maison-ateliers qui nous a accueillis.

Pour le collectif : Marie-Jeanne Folliet et Marie-France Martin.



● Le premier samedi de mars tombe le 9

Décidément, le Comité des Fêtes n'est jamais à court d'invention quand il s'agit de vous distraire, de vous surprendre, de vous émerveiller et de vous régaler.

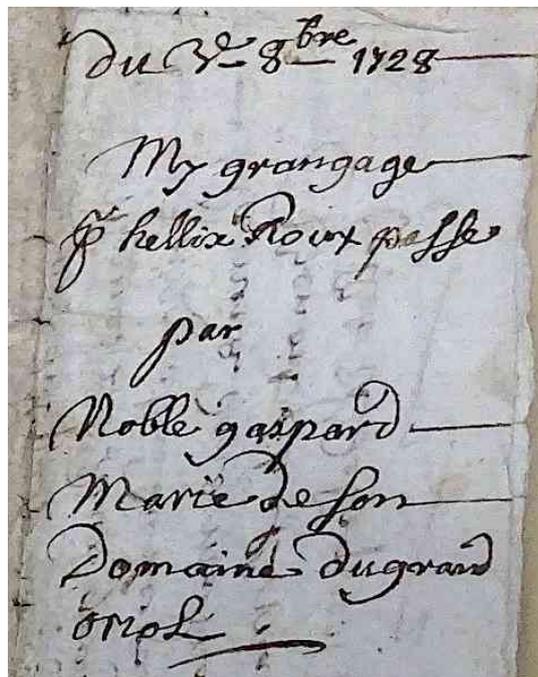
Voilà donc qu'ils ont décidé que le traditionnel premier samedi de mars, jour immémorialement dédié à la confection des ravioles et à leur dégustation, tomberait cette année le 9 mars.

C'est comme ça ! Ne discutez pas, essayez juste de ne pas vous laisser surprendre. Et puis ne vous plaignez pas : partis comme ils étaient, le premier samedi de mars aurait très bien pu tomber le 1^{er} avril. Cette année, c'est le lundi de Pâques. On aurait pu farcir les ravioles au poisson et les cacher dans le jardin...



● En bon père de famille

Ce bail de « My grangage » (métayage) a été passé le 3 octobre 1728 entre « Noble Gaspard Marié » (des Appreaux), et « honnest Allix Roux de Saint-Michel les Portes » son « granger », pour le domaine que le premier possède au Grand Oriol (domaine qu'il a hérité de sa femme, née Pellissier Tanon). Le sieur Roux s'engage à « user du tout en bon père de famille ». L'expression est précisée par une longue liste de tâches, à commencer bien sûr par « cultiver lesdits fonds aux trois labeurs acoustumés quy est moudre et binner et couvrir en temps dus ». Mais les labours ne sont pas tout. Le granger « couronnera les arbres de feuillage en temps dus, plantera soixante plançons par année qu'il prendra dans les possessions dudit domaine à l'indication du Sieur des Appreaux, fera toutes les années cinq cent liasses (fagots) ».

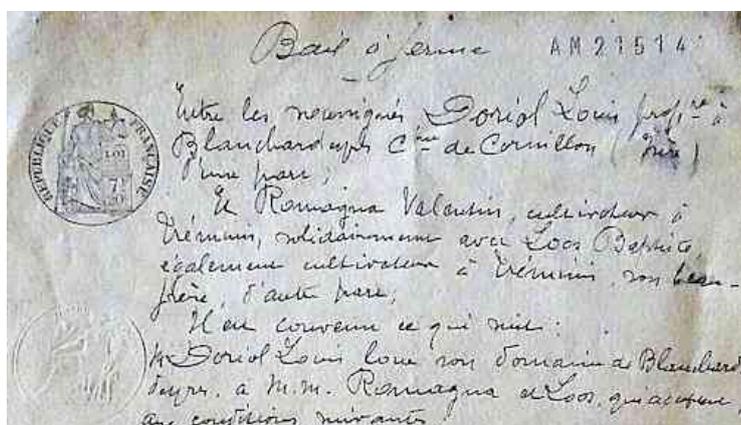


En ce qui concerne l'entretien, le sieur Roux « tiendra les béaux et béalières bien nettoyyés et purgés en sorte que les eaux pluviales n'endommagent les domaines. Tiendra les prés et autres fonds bien clos en sorte que le bestail ne fasse aucun dommage auxdits fonds et fera consommer tous les fourrages dans ledit domaine ».

Pour ce qui est des revenus, le principe du migrangeage veut que « les fruits provenant dudit domaine en quoy qu'ils consistent seront partagés ». Certes, mais le propriétaire se réserve tout de même un plancher de sécurité : « Les cens seront prélevés en bastant sur le blot qui est la quantité de dix settiers deux quartaux froment par année le tout payé par moitié quand il excèderait les dix settiers deux quartaux. » Et ce n'est pas la seule redevance fixe :

« Ledit Sieur des Appreaux a baillé audit Roux la somme de quatre cents livres savoir deux paires de bœufs et une vache et un mouton et une paire de veaux, le tout estimé par les parties et experts de convention, à la somme de quatre cents livres, laquelle somme promet ledit granger rendre en bétail ou en argent à ditte d'expert à la coustume du pays. Ledit sieur des Appreaux donnera audit granger quinze poules et un coq pour lesquels il donnera trois cents œufs et huit chapons par année, les chapons à chaque Toussaint. »

Et tout cela sans compter le bois de chauffage, la cuisson du pain... sans oublier le foin pour les chevaux du propriétaire et de ses amis, que « ledit granger » s'engage à fournir.



Franchissons allègrement deux siècles : 13 décembre 1930 : c'est un bail à ferme qui est annoncé entre Louis Doriol, propriétaire à Blanchardeyres, et messieurs Romagna et Loos, deux beaux-frères cultivateurs à Tréminis. Pourtant les conditions sont exactement celles d'un migrangeage : « Les produits et les pertes éventuelles qui pourront provenir du domaine seront supportés ou répartis par moitié ».

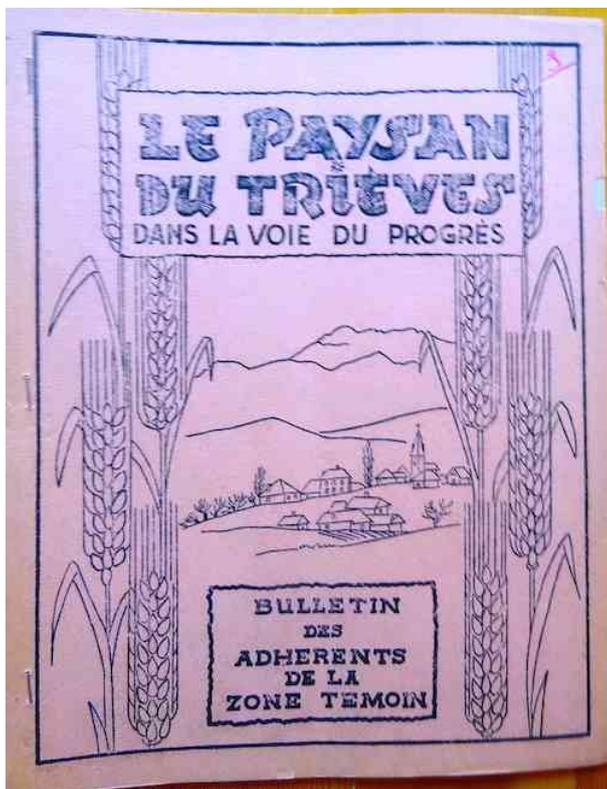
Pas question de bons pères de famille, mais « M.M. Romagna et Loos travailleront consciencieusement et selon les instructions que leur donnera M. Doriol ». Non mais sans blague !

● Moissonner et battre



Cette photo d'une machine à battre a été prise à Cornillon vers 1900. Ce n'était pas une nouveauté : déjà en 1845, Napoléon Durand-Davoyat avait déposé un brevet pour une « machine dite machine française servant à battre le grain ». Avant cela, comment faisait-on ? Avec des bœufs, ou bien au fléau. D'après le même Durand-Savoyat : « Lorsque quatre hommes, une femme, un enfant et six bêtes, ébarbent, dépiquent, vannent, et mettent en sacs de 12 à 15 hectolitres, et qu'avec cela ils vont aux gerbes, la journée a été bonne ».

Au printemps 1928, Albert Doriol, propriétaire à Blanchardeyres se faisait livrer « Une batteuse tchécoslovaque Wichterle et Kovaryk, pour le prix convenu de quinze mille sept cent francs, payable au domicile du vendeur, pour marchandises remises sur wagon en gare de Clelles ». Celle que vous voyez à droite est bien une Wichterle et Kovaryk. Elle coule une retraite paisible au Domaine des Hautes Glaces. Mais malgré son volume, elle ne pouvait servir qu'à séparer le grain de la paille, dans des gerbes déjà fauchées, et liées. La véritable révolution est venue des moissonneuses-batteuses, capables d'automatiser la récolte, de la plante au grain.



Dans notre commune, cette révolution est arrivée avec la création de la « zone-témoin », en 1952. Cours d'agronomie et de gestion, crédits pour l'achat de matériel, démonstrations de machines : les initiatives se sont succédées pendant plusieurs années. Un bulletin des adhérents, « Le Paysan du Trièves dans la voie du progrès » a régulièrement rendu compte des expériences.

À l'été 1953, le Trièves connaissait sa première campagne de moissonnage-battage, avec une machine automotrice Massey-Harris, équipée d'une presse portée. Entre le 29 juillet et le 6 septembre, cette machine a moissonné et battu environ 2000 quintaux de céréales répartis sur 117 hectares en 84 parcelles. Le rapport enthousiaste de B. Fabre, souligne que : « La dispersion des chantiers, la disparité de présentation des différentes récoltes de 9 à 34 quintaux par hectare, les difficultés dues au relief du terrain, ont été autant d'obstacles victorieusement franchis par cette grosse machine qui pour la première fois en France, faisait son baptême de la montagne ».

● Quelle année ?

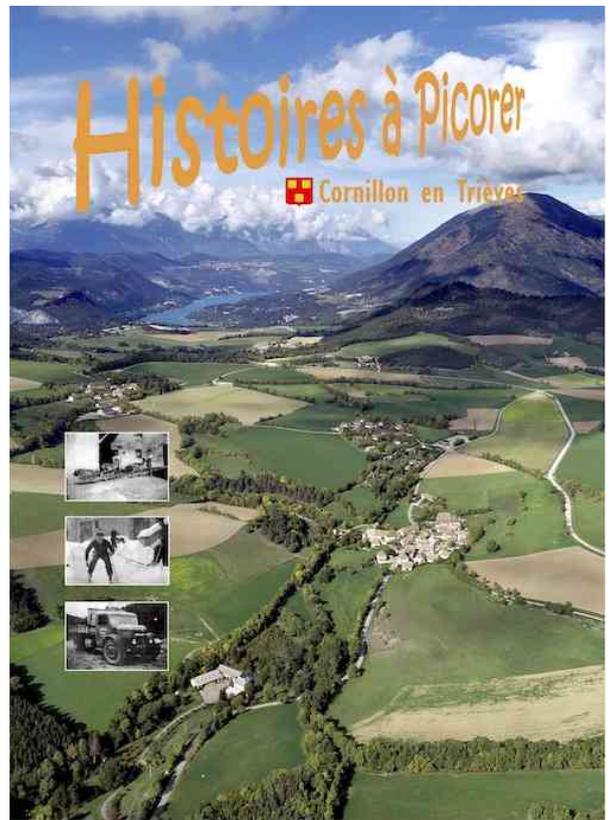


● Histoires à Picorer

Une partie des histoires de la commune, issues du « projet patrimoine », se sont transformées en un livre aussi luxueux que passionnant : l'investissement le plus rentable de ces 20 dernières années. Mais vous le savez déjà, puisque vous vous êtes précipités, non seulement sur votre propre exemplaire, mais encore sur l'occasion d'un cadeau rêvé à vos amis, connaissances, grand-tante et arrière-petits-enfants.

Ce qui n'a pas suffisamment été dit, c'est notre dette de reconnaissance envers l'association « Culture et Montagne Antoine de Ville » et son président Marcel Perrichon, qui non seulement a accepté d'éditer le chef-d'œuvre, mais encore nous a trouvé une imprimerie aussi souple qu'efficace et peu onéreuse.

Comment dites-vous ? Vous ne l'avez pas encore commandé ? Non, vous nous faites marcher, là... Mais qu'est-ce que vous attendez ? Le prix Goncourt peut-être ?



● Brèves du Fays

Agriculteurs cornillonnois, surveillez bien vos cultures. Récemment, pas très loin d'ici, on a retrouvé des pieds de marijuana entre les plants de maïs. L'explication probable est qu'un passant négligent a jeté un mégot qui aura germé ensuite...



Une avicultrice cornillonnoise bien connue, a vu arriver l'autre jour un automobiliste penaud qui venait d'écraser une de ses pensionnaires.

- C'est à vous cette poule ?
- Oh non ! Les miennes ne sont pas aussi plates !

Un automobiliste mensois, passant à vive allure sur la D34, se fait dépasser par un poulet au col du Thaud. Pas n'importe quel poulet : un poulet à trois pattes. Il accélère pour rattraper le poulet et le dépasse. Mais le poulet le re-dépasse, et l'automobiliste accélère encore pour le suivre. Puis le poulet quitte la D34, et s'arrête dans le village. Le conducteur intrigué se renseigne :

- Madame, je viens de voir un poulet à trois pattes rentrer chez vous.
- Ben pas étonnant, j'en ai quelques douzaines.
- Et ils ont tous trois pattes ?
- Ben oui, forcément.
- Et pourquoi ils ont trois pattes ?
- Ben parce que dans la famille, on aime bien les cuisses de poulet. Alors on les a sélectionnés pour qu'ils aient tous trois pattes.
- Ah, et vous en mangez souvent ?
- Ben non : on n'arrive pas à les attraper !



● Test : la culture du blé

Source : E. Grandperrin, L. Guyot, G. Quillet (1945) *Sciences appliquées et travaux pratiques, Écoles rurales, classe de fin d'études, certificat d'études primaires*, Paris : Armand Colin.

1. La **germination** du blé exige de l'eau, de l'air et de la chaleur.

À quelle température germent les graines ?

3°C 5°C 10°C

2. A partir de quelle température **fleurit** le blé ?

15°C 18°C 20°C

3. Les **racines** du blé sont :

Fasciculées Pivotantes Adventives

4. Au bout de combien de temps, les graines sont-elles inaptes à germer ?

1 an 2 ans 4 ans

5. « Les graines doivent voir le semeur quitter le champ. » Sachant que la profondeur de la semence correspond à 3 ou 4 fois le diamètre de la semence, à combien estimez-vous la **profondeur d'une semence de blé** ?

1 cm 2 cm 3 cm

6. **Écartement du semis** : de combien de centimètres doivent être distantes les lignes ?

5 à 10 cm 10 à 15 cm 15 à 20 cm

7. Les **maladies cryptogamiques** : saurez-vous reconnaître ces 3 maladies ?

1. La rouille 2. Le charbon 3. Le piétin du blé

a. Le pied pourrit
et la céréale sèche

b. Poussière de
couleur ferrugineuse

c. Poussière
noire

8. La « **mauvaise herbe** » ou plante adventice : combien de graines peut produire

● le coquelicot ? 5 000 10 000 50 000

● le chardon ? 2 000 10 000 20 000

9. **Le sol** : Quelle nature du sol convient le mieux à la culture du blé ?

a. Les terrains argilo-siliceux

b. les terrains argilo-calcaire

c. les terrains humifères

10. **Le cycle de la plante** : remettez dans l'ordre ces 6 étapes :

1 maturité, 2. feuillaison, 3. floraison, 4. semis, 5. tallage, 6. levée

11. **Assolement** : On distingue des cultures **nettoyantes, améliorantes, salissantes** ou **épuisantes**.
Le blé est de quel type de culture ?

5°C, 20°C, Fasciculées, 4 ans, 3 cm, 15 à 20 cm, 1b 2c 3a, 50 000et 20 000, b car frais et riche, 4 6 2 5 3 1, épuisante car exigeante en azote

● Test de personnalité

Parmi les trois propositions, choisissez celle que vous préférez.

Rouille ?

- ★ Mélange brun, jaune
- ★ Maladie
- ★ Bouillabaisse

Coquelicot ?

- ★ 50 000 graines !
- ★ Pas comestible !
- ★ Mon 1^{er} pastel

Paille ?

- ★ Vin de paille
- ★ Paille de fer
- ★ 50 kg par jour pour un bœuf !

Semis ?

- ★ Semence de l'automne
- ★ Étoffe brodée
- ★ Préparation pour le jardin

Céréales ?

- ★ Époque classique
- ★ Blé, avoine, seigle, ...
- ★ Au petit déjeuner, avec du lait

Cinq heures du matin ?

- ★ Faut se lever !
- ★ Bientôt l'heure du marché
- ★ Lumière de l'aube

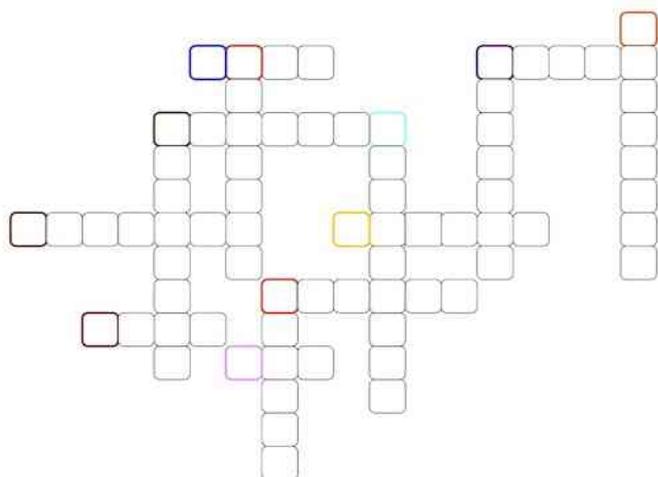
Réponse : Comptez vos étoiles par couleur. **Si vous avez majoritairement :**

- ★ vous avez l'âme d'un artiste
- ★ vous avez l'âme d'un cuisinier
- ★ vous avez l'âme d'un agriculteur

(puisque'on vous le dit !)

● Anagrammes des champs

Remplissez la grille avec les anagrammes cultivés des mots de la liste.



3 lettres : BEL

4 lettres : AMIS OGRE

5 lettres : ZOCLA

6 lettres : REFLET MITELL LIMETE

7 lettres : EVASION FORMENT
ZELENUR RECALEE

8 lettres : AFORGEUR IFANIONS

9 lettres : SOULERONT

Blé, maïs, orge, colza, trèfle, mêtell, millet, avoines, froment, luzerne, céréales, fourrage, sainfoin, tournesol

● Mots mêlés des champs

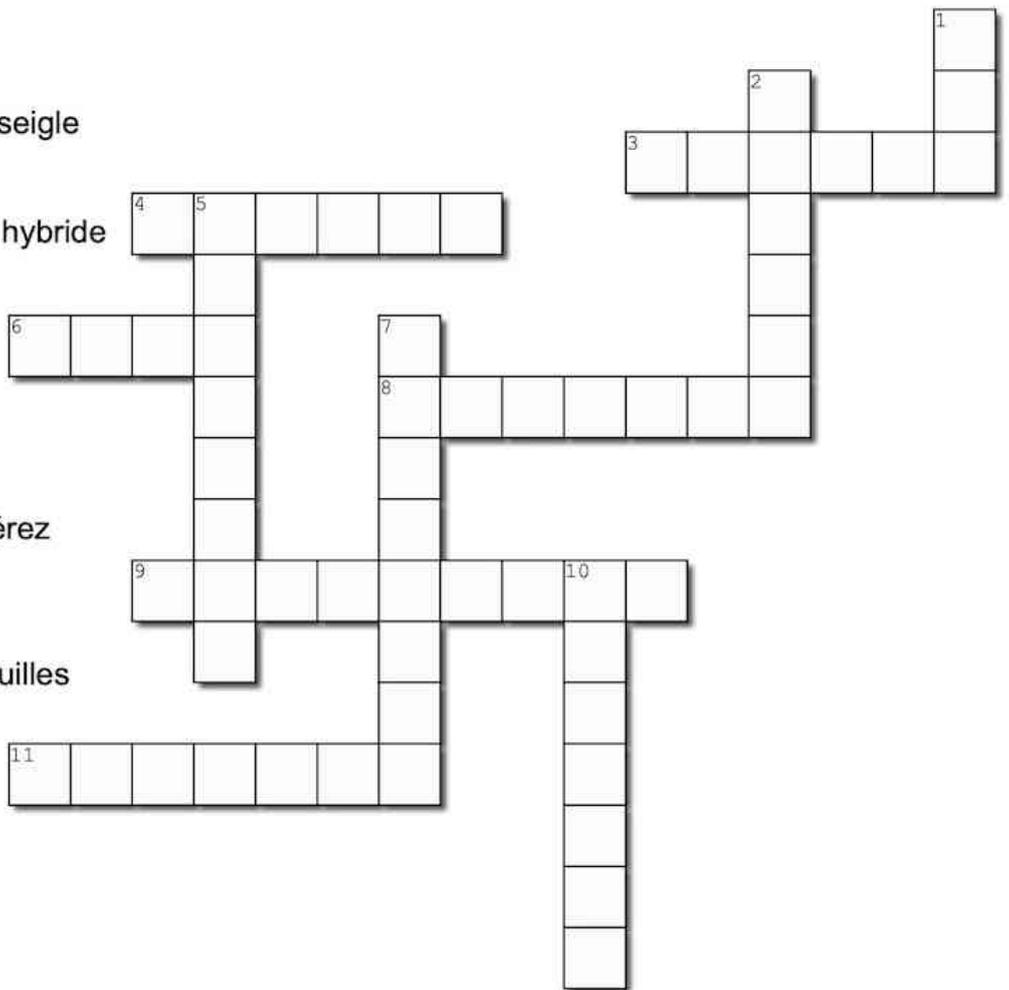
AVOINE
 BLE
 CHANVRE
 EPARCET
 EPEAUTRE
 FROMENT
 LENTILLE
 LUZERNE
 MAIS
 METEIL
 MILLET
 ORGE
 SAINFOIN
 SEIGLE
 TOURNESOL
 TRITICALE

I	E	P	E	A	U	T	R	E	E	M	I	L	L	E	T
Z	S	R	X	O	R	O	X	L	P	L	N	F	T	A	Ç
E	X	Z	V	W	T	R	K	A	A	I	U	A	O	S	H
P	P	E	T	N	P	G	V	C	R	E	Ç	B	U	A	H
C	K	N	J	G	A	E	Y	I	C	T	L	Z	R	I	F
O	W	R	V	L	L	H	W	T	E	E	E	T	N	N	L
N	M	E	Y	A	V	U	C	I	T	M	N	X	E	F	D
W	O	Z	L	D	V	S	W	R	D	E	T	N	S	O	Z
H	C	U	R	G	V	O	S	T	M	I	I	K	O	I	G
I	J	L	M	A	I	S	I	O	B	W	L	R	L	N	U
F	Z	D	W	F	Y	E	R	N	X	L	L	D	I	E	X
L	M	L	L	S	A	F	S	E	E	D	E	Z	X	W	P

● Mots croisés des champs

Horizontal

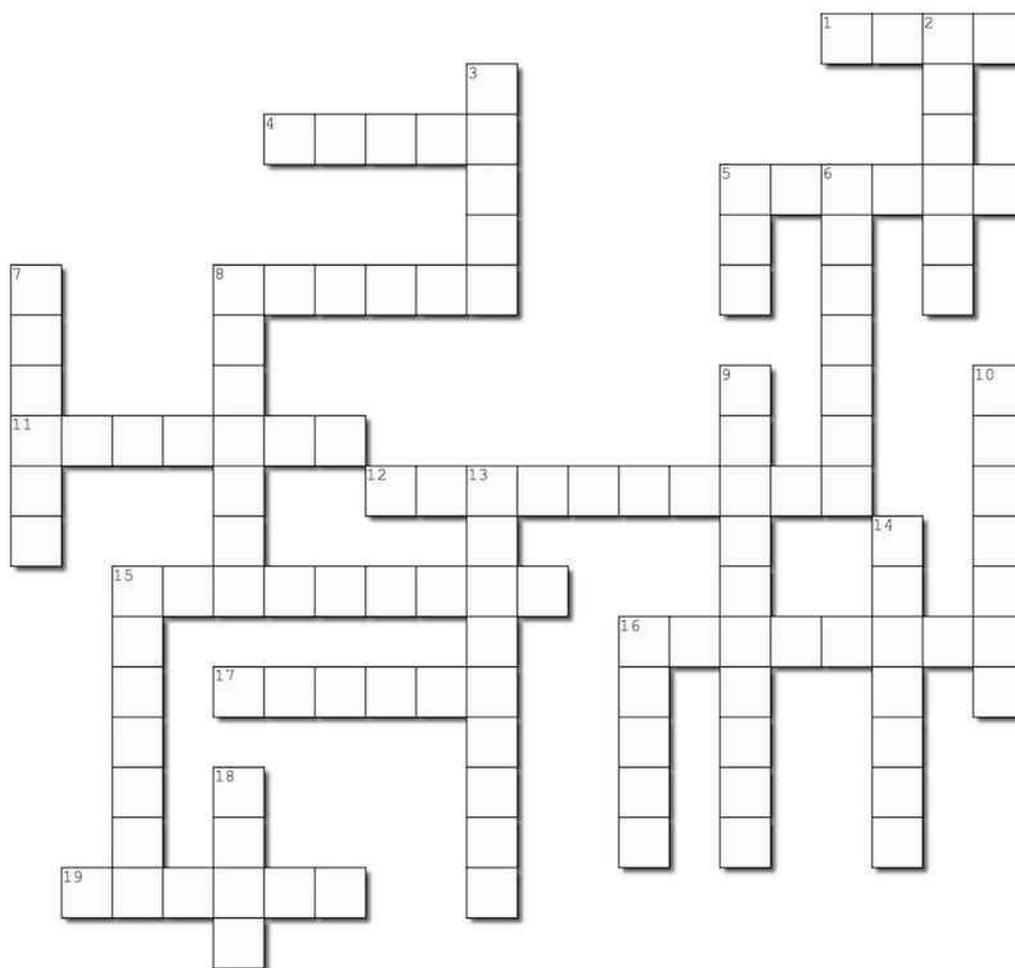
3. mis sur les ryes
4. mélange de blé et de seigle
6. mise en bière
8. ancien sainfoin
9. drôle de nom pour un hybride
11. herbe à came



Vertical

1. oseille si vous préférez
2. céréale d'angélus
5. vieux blé
7. soupe de contact
10. trèfle à plein de feuilles

● Mots croisés des récoltes



Horizontal

1. trop mignon
4. dure à digérer
5. plutôt violente non ?
8. sucrée si elle est douce
11. avec de l'eau
12. trois fois deux gaffes
15. un coup de pogne
16. ou boulevard moustache ?
17. pourtant pas trop mûre
19. refaite en début de mois

Vertical

2. fait la force
3. faut l'avoir pour lire ça
5. ça fait mal !
6. blé si vous préférez
7. dur de la faire rougir
8. il vous aura fait attendre
9. deux fois trois frayeurs
10. on vous en raconte
13. une noix de beurre
14. fayot va !
15. pas très honnête non ?
16. pas un en fin de mois
18. ces définitions sont à elle

● Le savais-tu ?

Les Romains désignaient sous le nom de CEREALIS les fêtes et les jeux en l'honneur de CERES, la déesse des moissons, de l'agriculture et de la civilisation.



● Place les abeilles

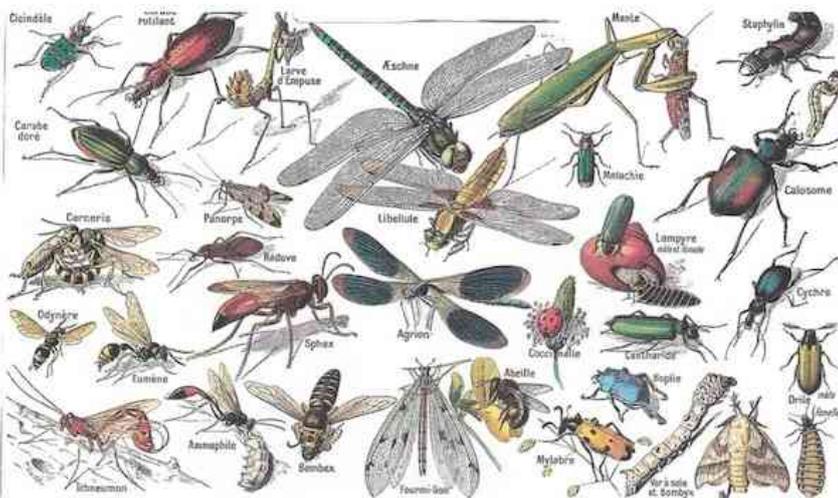
Grâce au chiffre qui indique le nombre d'abeilles sur chaque ligne horizontale et verticale, complète le tableau en plaçant les six dernières abeilles.

	3	2	2	3	4	2	1	2	2	1
4	✗	✗	🐝	🐝	✗	✗	🐝	🐝	✗	✗
3					🐝					✗
6	🐝			🐝		🐝		🐝		✗
5		🐝				🐝			🐝	🐝
4		🐝	🐝		🐝					✗

● Trouve les 7 différences



● Quel est cet insecte ?



Je suis une redoutable prédatrice.
Je chasse de petits insectes en vol et à la course. Qui suis-je ?

Pour me trouver, voici 4 indices :

1. Sur le dessin, je ne suis pas sur une plante.
2. On ne voit pas mes ailes
3. Je suis verte
4. J'ai des tâches

La cicindèle

● Les dictons

Trouve la signification de ces dictons :

1. Écouter à l'avoine

2. Faire ses orges

3. Être entre l'orge et l'avoine

4. Ne nous mettez pas au gland quand nous avons du blé

a. Ne pas chercher à ramener à un état pire

b. Être entre 2 propositions

c. Faire de gros profits illicites

d. Prendre son temps

1d, 2c, 3b, 4a

● La FdF occupe vos enfants !

Compte toutes les graines ! Il y a des graines de tournesol, de blé, de millet, de maïs et de sorgho.

Compte chaque variété, puis ajoute les cinq nombres : si la somme ne fait pas 956, tu t'es trompé, recommence !

La somme fait 956 ? Bravo ! Euh... tu es sûr que tu n'as pas triché ?

Recommence, pour voir ?



● Solution : quelle année ?

De gauche à droite et de haut en bas : 1954, 1952, 1944, 1959, 1905, 1943, 1995, 1936

● Cornillon-en-Trièves recrute

Nous recherchons :

● **Un.e agent.e d'entretien** : trois heures de ménage par semaine à la mairie, et dans les communs des appartements de Villard Julien. Emploi du temps flexible.

Conditions et salaire : contacter la mairie.

● Mentions légales

● **Directeur de la publication** : Gérard BAUP

● **Rédaction et mise en page** : commission communication du conseil municipal

● **Crédits photos** : p. 1, 2 : Lilian Sabatier ; p. 3, 4 : Jennifer Lemoine ; p. 4, 5 : Cerise Herbin ; p. 5, 6 : Madeleine Miesch ; p. 7 : Élodie Pallanchard ; p. 8 : Lilian Baup, Lely ; p. 9, 10 : François et Jacky Chabert ; p. 11, 12 : Cédric Farçat ; p. 13 : Ministère de l'Agriculture ; p. 17, 18 : comité des fêtes ; autres : commission communication

● **Imprimerie** : mairie de Cornillon-en-Trièves