



La Feuille du Fays

Bulletin Municipal de Cornillon-en-Trièves
Juin 2024



- Éditorial p. 2
- Près de chez vous p. 3
- Tri et recyclage p. 8
- Budget et finances p. 12
- Travaux et projets p. 16
- Festivités et réjouissances p. 18
- Histoire et patrimoine p. 21
- Jeux et divertissements 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>

● Éditorial

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

- Pfff, la galère ! Va encore falloir trouver un thème pour le prochain numéro. J'suis sec. Tu as une idée, toi ?
- Ben non, pas mieux.
- Bon voyons : faudrait un thème bien dans l'actualité, présent à l'esprit de tous les Cornillonnais, qui sente les vacances et la bonne humeur...
- Ouais, c'est ça ! Un truc qui évoque le soleil, l'été et la joie de vivre, qui donne envie de sortir s'aérer, respirer à plein poumons le bon air de la montagne...
- En plus il faudrait une composante esthétique, tu vois ? que la FdF montre le souci constamment à l'esprit de la commission communication, d'offrir du beau à ses lecteurs...
- C'est ça ! Et du culturel en plus : s'agirait pas que les Cornillonnais confondent leur journal avec certains concurrents nationaux que nous ne pouvons pas nommer sous peine d'être accusés de délation.
- Pas question ! Jamais nous ne tomberons aussi bas !
- Ouais bon, alors, qu'est-ce qu'on fait ?
- ... ???
- Ça y est, j'ai trouvé ! Les poubelles !
- Euh... tu es sûre ?
- Mais oui, réfléchis ! Le soleil, la joie de vivre, le bon air, tout ça, tout ça... tu vois ?
- Ben... à vrai dire... pas vraiment...
- Bon, fais-moi confiance, tu vas voir. Déjà, on se fait allumer par la Comcom sur le tri, le n'importe quoi qu'on met n'importe où.
- Ah oui ! ça c'est vrai. Va falloir rappeler les fondamentaux.
- Et puis y a les factures qui augmentent cette année. Tu es bien d'accord que jamais personne ne s'y serait attendu ?
- Euh...
- Mais si ! Tu vas voir... ça va le faire.



- Bon, mettons. Tu crois pas qu'on pourrait parler du château aussi ? On a les magnifiques photos offertes à la commune par la famille Mendelsohn !
- Ah ouais, ça c'est bien ! Tant qu'on y est, faudrait mettre quelques interviews : avec un peu de chance le propriétaire du château nous ferait visiter.
- Ouah, la classe !
- Mais dis-moi, faudrait quand même que dans un coin en bas de page, après avoir bien dit n'importe quoi, il nous reste assez de place pour leur souhaiter en rouge : « **Bonnes vacances !!!** »

● Gérard Arnaud



Gérard Arnaud nous a quittés le 19 avril. Né le 23 mai 1934, il allait avoir 90 ans. Originaire de Menglas, il s'était fixé à Petit Oriol après son mariage.

Nous n'oublierons pas les longues années qu'il a passées à sillonner les routes du Trièves, exerçant avec chaleur et humanité son métier de facteur, en particulier dans notre commune.

Nos sincères condoléances à Claudette.



● Les empanadas du Trièves

FdF : Tous les Cornillonais ont déjà vu votre petite remorque jaune et blanche sur les marchés, à Mens (le samedi), Clelles (le dimanche) ou La Mure (le lundi). Beaucoup connaissent vos délicieuses empanadas. Vous nous racontez ?



María : Nous fabriquons le lundi et le mardi. Le lundi nous faisons la pâte et les farces, puis nous laissons reposer une nuit. Le mardi nous façonnons : les disques de pâte sont garnis, puis repliés. Ensuite, les empanadas sont mises au congélateur sur des plateaux pour qu'elles ne s'abîment pas. Une fois congelées, elles seront mises en sac.

Benjamin : Comme nous avons aussi un congélateur dans la remorque, cela nous permet de garantir la sécurité, et d'éviter les gaspillages. Nous faisons cuire directement sur le marché, dans le four de la remorque.

FdF : Comment avez-vous appris ?

María : Les empanadas sont une tradition nationale en Argentine, où je suis née.

Benjamin : J'ai appris à cuisiner précisément en Argentine, lors de ma première saison en tant que moniteur de ski. Il y avait une seule cuisine, pour une trentaine de moniteurs. Nous prenions nos repas ensemble. Il y avait une sacrée ambiance, et les repas finissaient tard. Mais pour ce qui est des empanadas, nous avons beaucoup appris tous les deux par essai et erreur, et nous continuons à essayer de nous améliorer.





FdF : Où vous êtes-vous connus ?

María : Dans une station de ski de la cordillère des Andes, qui s'appelle « Las Leñas », au sud de la province de Mendoza. Je travaillais dans la restauration. Benjamin était moniteur. Nous avons passé plusieurs années à voyager de station de ski en station de ski, l'hiver en Europe, l'été en Argentine. Entre deux saisons, nous venions nous reposer une semaine ou deux à Blanchardeyres.

FdF : Et puis vous vous êtes fixés ?

María : En 2017, nous attendions notre aînée. Avec des enfants en bas âge, il n'était plus question de voyager autant, et nous avons décidé de nous fixer.

Benjamin : Nous avons cherché une activité qui nous permette de travailler ensemble dans le Trièves. À ce moment-là les empanadas commençaient à avoir du succès, en particulier à Toulouse où vit ma mère...

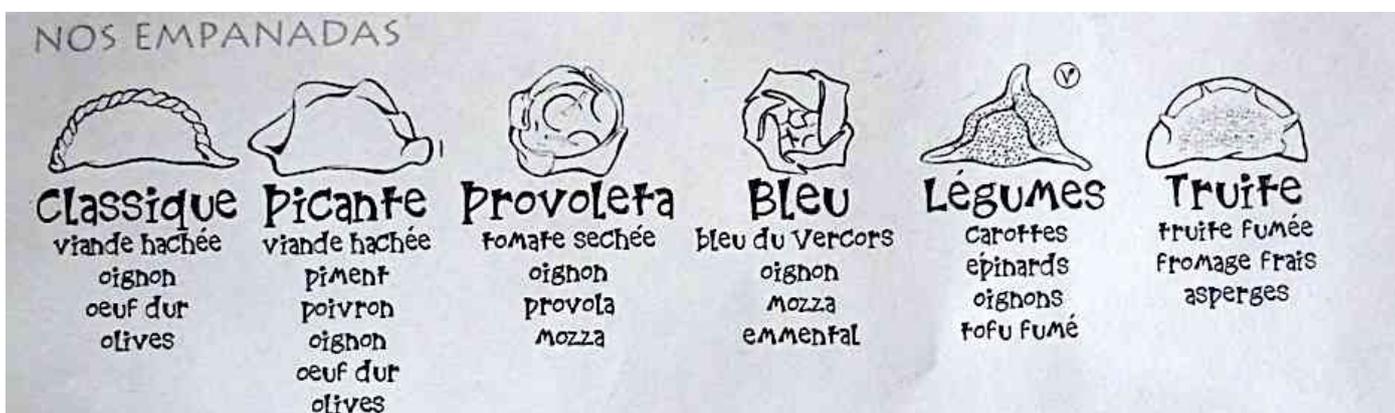
FdF : Combien de recettes avez-vous ?

María : C'est difficile à dire. Si tu viens à un moment donné, nous avons toujours 6 variétés, qui correspondent à 6 plisages différents pour pouvoir les reconnaître entre elles. Il y a des constantes, comme la « classique » et la « picante », qui correspondent à des recettes traditionnelles. Mais les autres varient en fonction des produits disponibles, de nos envies, et de nos expériences. J'ai là 4 cahiers, dans lesquels sont marquées nos recettes. Tiens, regarde : « Agneau de 5 heures, tomate, miel, carottes, courgettes, moutarde à l'ancienne » ; ou bien « Blanc de poulet, poivrons, safran, petits pois » ; ou encore « Poire, gorgonzola ». Nous avons toujours une variété vegan, avec pâte à l'huile d'olive : certains clients sont très demandeurs.

Benjamin : Nous tenons beaucoup à n'élaborer nos recettes qu'avec des produits de saison, de provenance locale. Tiens par exemple, en ce moment pour notre « Truite », la truite fumée vient d'Archiane, le fromage frais de Saint-Michel-les-Portes, les asperges de Clelles. Évidemment, ça a un coût, en argent et en temps. Alors, nous continuons à expérimenter. Certaines recettes nous ont demandé des semaines de mise au point.



FdF : C'est sûrement pour ça que c'est aussi bon !



María-José et Benjamin Helly, Blanchardeyres, trieves.empanadas@protonmail.com

● Le dimanche, c'est pizza !

Vous avez épuisé votre stock d'empanadas ? C'est ballot tout de même ! Mais coup de bol, c'est dimanche, et le dimanche soir, c'est pizza ! Blandine s'installe sur la place de l'Aubépin avec son camion orange, son four à bois et ses délicieuses spécialités : pas moins de 28, dont 18 à la tomate et 10 à la crème.

Tenez par exemple : dans les rouges, la « miéleuse » : emmenthal, chèvre, noix, miel, olives ; dans les blanches la « kébab » : viande kébab, oignons, sauce pitta. Un vrai bonheur !



FdF : Qu'est-ce qui t'a poussée à faire ce métier ?

Blandine : Le pur hasard ! Je suis vosgienne d'origine, avec du sang alsacien. J'avais commencé en fac de médecine, et puis je me suis marié avec un Triévois d'origine et je l'ai rejoint ici. J'ai passé le concours d'infirmière, puis j'ai travaillé dans une boulangerie, dans un camping, à l'ADMR... Un jour j'ai parlé avec Sébastien, qui m'a dit « je vends mon camion : tu le veux ? ». C'était une boutade, mais petit à petit, l'idée a fait son chemin. En 2015 j'ai suivi une formation à l'entrepreneuriat à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat. Curieusement, ça ne m'a pas découragée !

FdF : C'est si dur que ça ?

Blandine : Tu n'imagines pas ! Assurances, banques, Urssaf, tout le monde venait nous expliquer tout ce qu'un entrepreneur doit payer comme taxes, remplir comme papiers... Une grande partie des stagiaires a abandonné. Mais j'ai tenu bon, et le 3 décembre 2015, je m'installais à mon compte. Cela fera bientôt 9 ans que je sillonne ce coin de Trièves, ici ou là, le samedi midi au marché de Mens, le samedi soir à Saint-Sébastien, le vendredi à Saint-Jean-d'Hérans...



Allez visiter sa page facebook, et n'oubliez pas de commander un peu à l'avance dimanche prochain. Vous allez vous régaler !

Pizz'a Blandine, à l'Aubépin le dimanche, 07 71 76 38 07

● Héléna : du design à l'architecture et retour



FdF : Tu as un magnifique point de vue, pourtant on ne voit pas beaucoup ta maison depuis en bas...

Héléna : C'est vrai. En fait, elle était prévue pour un étage de plus... qui s'est perdu dans les augmentations : plus 30 % sur l'ensemble du projet depuis qu'il a commencé. Mais finalement, je ne le regrette pas. J'ai suffisamment de place pour moi, et même pour loger quelqu'un : j'ai une chambre supplémentaire avec salle de bains indépendante. Et puis, après avoir travaillé à Terre Vivante sur le biomimétisme, être fondue dans le paysage autant que possible, c'est du mimétisme tout court !

FdF : Tu as fait la plus grande partie toi-même, c'est ça ?

Héléna : J'ai dessiné les plans, et comme j'adore bricoler, je fais l'essentiel du second œuvre moi-même. Mais pour le gros œuvre, j'ai dû faire appel à des entreprises. Les conditions de la banque pour obtenir le prêt étaient strictes : les travaux les plus importants devaient être faits par des professionnels et les trois plus gros postes (terrassement, structure et fenêtres) devaient être attribués à des entreprises différentes. Mais là non plus je ne regrette rien. Je suis tombée sur des artisans sympas qui ont joué le jeu, accepté de discuter sur la base de ce que j'avais en tête, et le chantier s'est bien passé.

FdF : C'est ton projet de maison qui t'a motivée à travailler pour Carriage ?

Héléna : En un sens oui. À la base, j'avais une formation de designeuse, mais j'avais eu des activités passablement différentes entretemps : Terre Vivante, la Fabrique du Trièves... Et puis avec la maison je me suis rendu compte que j'aimais toujours concevoir, dessiner, agencer, en fonction d'un projet ; que ce soit le mien ou celui de quelqu'un d'autre. Et c'est exactement ce que je fais à Carriage. Pour ça il a fallu que je me forme à la 3D, et que j'apprenne à concevoir sur ordinateur.



FdF : Tu travailles sur quel type de projet à Carriage ?

Héléna : L'entreprise a deux activités : d'une part les « tourbus » qui sont des bus tout confort loués pour des tournées d'artistes, entièrement équipés avec conducteur ; d'autre part l'aménagement et la vente de véhicules pour des particuliers qui ont des projets précis : tour du monde, logement itinérant... Je suis dans l'aménagement. Les clients arrivent avec leur projet, ils sont pris en charge par une commerciale qui les aide à affiner leurs désirs, puis j'interviens pour le design. Cela va du plan de base (où mettre les sièges, le lit, la table), jusqu'à la sellerie, le choix des tissus d'ameublement, la finition, et bien sûr l'équipement électroménager. Les clients demandent de plus en plus que leur véhicule soit autonome. En premier lieu pour l'alimentation électrique avec des panneaux solaires, mais aussi pour l'alimentation en eau, avec des réservoirs pour l'eau de pluie et des filtres UV pour la purifier. Évidemment, le « sur mesure » et le « cousu main » ont un prix : pour le client, le véhicule livré revient à peu près aussi cher qu'une petite maison !

Héléna Amalric, Petit Oriol

● Des sardines à Cornillon

Au conseil municipal du 11 juin 1911, le sujet revenait une fois de plus sur le tapis, porté par M. Bayle : « Il y aurait urgence à établir un barrage sur le ruisseau qui passe entre les hameaux des Richards et du Petit Oriol pour se jeter dans la Vanne »*. La chose ayant été portée, on ne sait trop comment, à l'entendement de Françoise et Luc, ceux-ci en ont aussitôt conçu un projet audacieux mais réaliste, tout à fait à même de développer le potentiel industriel de la commune.



Avant de vous exposer ledit projet, sachez 1° que Françoise et Luc sont originaires de la sympathique commune de Douarnenez*, 2° que les habitants de ladite commune sont surnommés par leurs voisins jaloux, Penn Sardin* (têtes de sardine), pour la simple raison que 3° Douarnenez est la capitale mondiale de la sardine*.

Revenons donc à nos moutons, ou plutôt à nos sardines. Apprenant qu'un plan d'eau allait bientôt booster le potentiel touristique de Cornillon, Françoise et Luc se dirent aussitôt : « pourquoi ne pas faire profiter la commune où nous résidons de nos connaissances piscicoles, en y montant un élevage, puis une conserverie ? »

Quelques alevins ramenés de Bretagne et leur expertise ferait le reste. En deux ou trois saisons, Cornillon serait à même, sinon de concurrencer Douarnenez à l'international, au moins d'inonder le territoire de conserves en circuit court, qualité hautement prisée de nos jours. Et puis tant qu'on y est, pourquoi ne pas rêver à décliner le produit en « sardines des Hautes Glaces », parfumées au whisky... Il ne resterait plus qu'à acclimater au Trièves le « Gras de Douarnenez », sympathique carnaval costumé qui n'a rien à envier à ses homologues niçois et dunkerquois*.

Pour bien goûter le sel (marin) de ce qui suit, souvenez-vous qu'Anna et Vincent, qui sont quasiment voisins de Françoise et Luc à Cornillon, se rendent eux aussi assez fréquemment en Bretagne. Et savez-vous où ? À Douarnenez* ! Et savez-vous pourquoi ? Parce qu'une partie de la famille d'Anna y réside*. Et savez-vous ce que le frère d'Anna fait à Douarnenez ? Des sardines* ! Mais pas n'importe quelles sardines : des sardines... en chocolat* !



Les meilleures sardines en chocolat de toute la Bretagne au dire des connaisseurs ! Alors d'ici à ce qu'on entende parler à Cornillon de conserves de sardines en chocolat au whisky...



* Authentique : ça ne s'invente pas ! Et non, cet article n'a pas été écrit un 1^{er} avril. C'est bien imité hein ?

Françoise et Luc Tanguy ; Anna Laheurte et Vincent Boury ; Aubépin

● Combien jetons-nous ?

Vous le savez, la collecte, le tri et l'élimination des déchets, dans notre commune comme dans les 26 autres communes du territoire, est du ressort de la Communauté de Communes du Trièves. Il n'y a aucune raison que nous soyons différents des autres, donc nous pouvons considérer que les renseignements publiés par la CCT à ce sujet s'appliquent à Cornillon, comme aux autres communes. Quels renseignements ? Ceux qui suivent proviennent de deux documents publiés en ligne sur le site de la CCT : la version 2022 du « Rapport sur le prix et la qualité du service public d'élimination des déchets », et le procès-verbal du conseil de communauté du 12 décembre 2022.

Nous avons à notre disposition des « points d'apport volontaire » où sont placés en tout 231 conteneurs semi-enterrés, de 1,5 à 5 m³ : verts pour la collecte du verre, jaunes pour les papiers, emballages et plastiques, noirs pour les ordures ménagères. En plus des conteneurs, deux déchèteries, à Mens et Monestier-de-Clermont, recueillent les gravats, le bois, les pneus, les cartons, les encombrants, etc. Pour les déchets verts, des plateformes de stockage et broyage ont été créées sur le territoire. Des collectes ciblées se font à la demande : pneus, bâches plastiques, cartons, épaves.



En dehors des collectes ciblées et des déchets verts sur lesquels nous reviendrons plus loin, les chiffres montrent une tendance encourageante. Le tableau ci-dessous donne les quantités (en kilogrammes par an et par habitant) apportées aux conteneurs noirs, verts et jaunes, ainsi qu'en déchèterie. Certes, nous jetons de plus en plus (environ 600 kg par an chacun, dont la moitié en déchèterie). Mais la part des ordures ménagères diminue régulièrement, au profit des dépôts recyclables (conteneurs verts et jaunes, déchèteries).

<i>kg/an/ habitant</i>	Ordures ménagères ■	Verre ■	Plastiques, emballages, papier ■	Déchèteries	TOTAL
2012	242,22	45,16	31,27	245,07	563,72
2013	229,71	42,51	32,47	226,26	530,96
2014	241,81	40,58	32,75	250,45	565,59
2015	225,72	40,47	33,08	276,32	575,59
2016	209,90	43,00	32,56	275,36	560,82
2017	202,18	44,70	36,44	210,59	493,91
2018	198,90	49,75	43,77	305,33	597,75
2019	196,89	47,28	44,55	315,50	604,22
2020	194,38	52,67	45,40	304,41	596,86
2021	193,05	60,75	47,55	332,06	633,41
2022	186,72	57,83	47,72	307,55	599,82

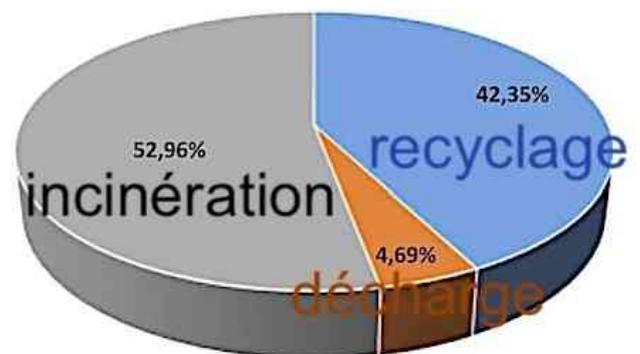
● Où vont nos déchets ?

Régulièrement, des camions passent collecter le contenu des « Moloks » ; les bennes des déchèteries sont vidées périodiquement, elles aussi. Où vont toutes les matières collectées ? Elles sont livrées à des compagnies qui s'occupent de leur évacuation et de leur valorisation. Ainsi, les verres sont vendus par un intermédiaire à la compagnie O-I Manufacturing pour être recyclés. Pour les emballages et les papiers, c'est European Products Recycling qui s'occupe de leur traitement ; les appareils électroniques sont adressés à OCAD3E ; Arcelor Mittal traite les aciers, etc. La CCT passe des contrats avec une bonne douzaine de ces compagnies.



Les ordures ménagères, une fois collectées, sont amenées au quai de transfert de Clelles, où elles sont compactées. Elles sont ensuite transportées par un camion avec remorque, jusqu'à l'usine d'incinération et de valorisation énergétique Athanor, à La Tronche : plus d'une centaine de ces transferts ont lieu chaque année. L'énergie produite par l'incinération est injectée dans le réseau de chaleur de Grenoble Alpes Métropole. La FdF n'a pas trouvé de bilan carbone permettant de comparer la collecte, le compactage et le transfert, avec l'énergie récupérée. Nous sommes tout de même fiers de vous confirmer que les camions et leurs remorques sont peints en vert.

Globalement, la CCT évalue les proportions de matières recyclées, incinérées et stockées en décharge, ainsi : sur les 600 kilos de déchets produits en un an par chaque Triévois, 318 sont incinérés, 254 recyclés, 28 stockés en décharge. Même si ces chiffres représentent un net progrès par rapport à quelques années en arrière, il est bon de garder en mémoire que chaque kilogramme de déchet, effectué en camion le trajet Trièves-Grenoble.



Puisque la FdF ne s'interdit pas de rêver, elle se permet de remarquer que, le quai de transfert se trouvant à Clelles, il n'est pas si éloigné d'une gare, desservie par une ligne qui n'est pas surchargée au point de devoir refuser le transit de trains d'évacuation des déchets. Fin du délire utopiste.

Recyclage ou pas, le mieux serait de diminuer la quantité de déchets produits par chacun, au lieu de continuer à l'augmenter. Des solutions concrètes ? Vous les connaissez déjà. Tout d'abord espacer le renouvellement : de vêtements, de matériel électronique, d'électro-ménager, de voitures, etc. Limiter autant que possible les emballages. Rendre le recyclage au maximum local : composter ses déchets organiques, recycler les végétaux en paillage, utiliser les cartons pour désherber (enfin... à condition qu'ils ne soient pas couverts d'encre toxique). Bref, vous voyez l'idée, non ?

● Tri sélectif : ne vous trompez plus !

La photo ci-contre, prise à l'Aubépin, en est la preuve : certains ont une nette tendance à imaginer que les conteneurs à tri sélectif, sont précisément installés là, pour que l'endroit serve de dépotoir indifférencié. Une télé, un jouet en plastique, n'ont rien à faire ni dans, ni à côté des conteneurs. Les employés chargés de la collecte, ne sont pas équipés pour purger les dépôts sauvages. Rappelons donc une fois de plus les horaires de la déchèterie de Mens : **Lundi, Mercredi, Samedi, 9h – 11h45, 14h – 17h15.**



ORDURES MÉNAGÈRES

CARTON ROUGE POUR LES MAUVAIS TRIEURS



Voici les erreurs les plus fréquentes, constatées dans les conteneurs de la commune :

- bac noir (ordures ménagères) : on y trouve des paires de chaussures, des vêtements, des sacs mal fermés, voire même des ordures en vrac.
- bac jaune (emballages, papiers, plastiques) : les gros cartons y sont fréquents. Il n'ont rien à faire, même si on apprécie la délicatesse de leurs propriétaires, attentifs à laisser bien en vue les étiquettes d'expédition qui les identifient.
- bac vert (verre) : avez vous pensé à retirer les bouchons de bouteilles et les couvercles de bocaux ? Et non, votre vaisselle cassée et vos ampoules grillées, ne vont pas dans ce bac-là.

Les erreurs d'aiguillage augmentent le coût du recyclage, qui est facturé à la CCT, donc in fine à nous tous. Rappelons les **principaux interdits** :

- bac noir (ordures ménagères) : **piles vêtements, cartouches d'encre, cendres, déchets végétaux, seringues, encombrants, gravats ;**
- bac jaune (emballages, papiers, plastiques) : **jouets, tuyaux d'arrosage, papiers peints, CD, DVD, cartons ;**
- bac vert (verre) : **vaisselle, pots de fleurs, miroirs, ampoules.**

Ce qui n'est pas accepté dans les bacs sera trié en déchèterie, pourvu que vous l'y ameniez. En ce qui concerne les cartons, ceux que vous ne gardez pas pour désherber ou faire des cabanes, doivent aller à la déchèterie. Donc vous les stockez et vous faites un voyage de temps en temps ; ou bien si vous en avez vraiment trop, vous téléphonez au 06 76 34 11 22 : la collecte des cartons pour les professionnels fait partie des services offerts par la CCT, tout comme la collecte des pneus et bâches plastiques agricoles,



● Que faire des végétaux ?

Ne brûlez pas vos déchets verts, c'est interdit !



Ça, c'est dit ! Euh... et pourquoi est-ce interdit ? D'une part parce que c'est dangereux, surtout en période de sécheresse. D'autre part parce que c'est polluant : la combustion des végétaux émet des gaz à effet de serre et des particules fines. Brûler 50 kg de végétaux émet autant de particules que parcourir 14 000 km dans une voiture à essence.

Bon, d'accord. Mais alors, qu'est-ce qu'on en fait ? Les solutions sont multiples. Privilégiez celles qui vous demandent le moins de transport. Sur place, vous pouvez composter tout ce qui n'est pas rigide (feuilles, herbes). Vous pouvez aussi utiliser les feuilles comme paillage. Pour les branchages, faites des fagots, récupérez le petit bois, laissez pourrir... Il y en a vraiment trop ? Alors ok, il va falloir faire quelque chose.

La CCT, toujours attentive à vos moindres besoins, met à votre disposition plusieurs solutions :

- 😊 un service de broyage à domicile ;
- 😊 des composteurs individuels, en vente pour un prix modique ;
- 😊 des sites de compostage partagés : 20 sur le territoire, dont deux à Mens, un à Saint-Jean-d'Hérans, un à Lavars. Nous n'en avons pas à Cornillon, par manque de moyens humains : le compostage nécessite des interventions relativement fréquentes pour remuer, transvaser d'un bac dans un autre, vider le produit, surveiller que rien de ce qui attire les rats n'a été ajouté, etc.

- 😊 des aires de stockage de déchets verts.

À terme, les dépôts végétaux ne seront plus acceptés en déchèterie : chacun devra les amener à l'aire de stockage de sa commune. La nôtre se situe au bout de la plaine de Villard-Julien, en bordure de la piste des Voûtes.

Elle est loin d'être surchargée : n'hésitez pas à l'utiliser. Périodiquement, les services de la CCT passeront, pour broyer sur place ce qui a été apporté. Donc à terme, vous aurez en plus, une réserve conséquente de broyat pour vos plates-bandes ! Alors, merci qui ?



● Votre redevance ordures ménagères

Contre vents et marées, nous continuons vaillamment à vous raconter ce que vous payez et pourquoi.

Si vous êtes comme nous, vous avez reçu ceci à l'automne dernier :

- par carte bancaire, muni de votre facture, au guichet du comptable chargé de l'assiette de la taxe

Localisation - Bénéficiaire		Adresse		Période facturée	
00011-5199		38710 CORNILLON E		01/01/2023 au 31/12/2023	
Localisation	Désignation	Base	Taux	Montant HT	TVA
00011-5199	Ménage	1	145.02000	145.02	5.50
TOTAL HT				145.02	
	TVA	Base HT	Taux	Montant TVA	
	TVA	145.02	5.50	7.98	
	Total TVA :			7.98	
NET A PAYER :				153.00 euros	

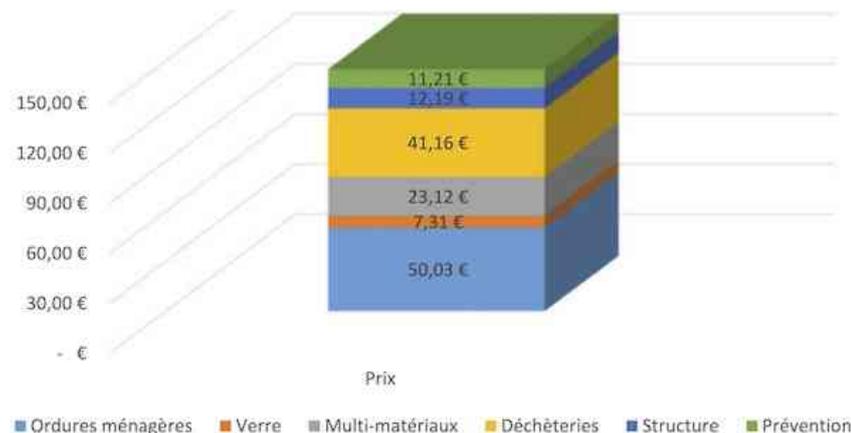
C'est l'avis de la redevance ordures ménagères que vous payez à la Communauté de Communes du Trièves. Et oui, c'est la même pour tout le monde. Euh, enfin... au moins pour tous les particuliers. Pour les autres, une grille d'unités a été votée par le conseil communautaire du 12 décembre 2022. Dans cette grille, un logement meublé, occupé ou non, compte pour « un » ; de même qu'un salon de thé, un camion à pizzas ou une colonie de vacances jusqu'à 10 lits. Mais un hôtel-restaurant jusqu'à 10 lits compte pour six, plus un « par tranche de 5 chambres à partir de la 1^{ère} dans la tranche ». Parmi les plus redevables, les commerces avec surface de vente de plus de 600 m² comptent pour 20, autant qu'un EHPAD de plus de 50 chambres. Tandis qu'un EHPAD de moins de 50 chambres ne compte que pour 10, et un collège avec internat pour 15 : qu'on se le dise !

Que représentent ces unités ? Elles multiplient une somme forfaitaire. En 2023, cette somme forfaitaire était de 153 euros, inchangée par rapport à 2022. Cette année-là, elle était passée de 148 à 153 euros. Elle était restée à 148 euros pendant plusieurs années, car des économies d'échelle et de coût de collecte avaient compensé l'inflation. En particulier, l'installation des conteneurs, les « Moloks », avait sérieusement réduit les dépenses.



Mais ce temps béni est révolu. Plus d'économie d'échelle en vue, et l'inflation... vous la connaissez, n'est-ce pas ? Comme il était prévisible, le conseil communautaire du 11 décembre 2023 a augmenté la base de redevance : 163 euros. C'est ce que vous paierez cette année. Au moins la FdF vous aura prévenus !

Comment se répartissent les coûts ? L'image ci-dessous correspond aux 145,02 € HT de l'ancien tarif.



En pourcentage de haut en bas :

- 7,7 % vont aux actions de prévention,
- 8,4 % aux frais de structure,
- 28,4 % aux déchetteries,
- 15,9 % aux papiers, emballages, etc.
- 5 % au recyclage du verre,
- 34,5 % aux ordures ménagères.

● Budget Communal 2023 : dépenses

Deux différences principales par rapport au budget 2022 : la diminution de la section investissement (72 686 contre 144 787 : moins de travaux de voirie cette année) et l'augmentation de la subvention au budget eau et assainissement (50 000 au lieu de 20 000 : pour éviter un nouvel emprunt).

■ **Fonctionnement général** : 39 074,99 € ■ **13,50 %**

Énergie, fournitures, terrains, bâtiments, voirie, maintenance, assurance, fêtes, télécommunication, taxes foncières

■ **Personnel** : 62 045,19 € ■ **21,43 %**

Personnel titulaire et non titulaire, cotisations URSSAF, cotisations caisse de retraite, assurances

■ **Atténuation de produit** : 22 804,00 € ■ **7,88 %**

Fonds National de Garantie de Ressources individuelles, Fonds de Péréquation Intercommunal et Communal : les atténuations sont des contributions à des fonds mutualisés, qui reviennent en recette par ailleurs

■ **Gestion courante** : 42 914,90 € ■ **14,82 %**

Indemnités élus, frais de mission, formations, service incendie, Centre Communal d'Action Sociale, autres Entreprises Publiques Locales, subventions de fonctionnement à des entreprises de droit privé

■ **Investissement** : 72 686,50 € ■ **25,11 %**

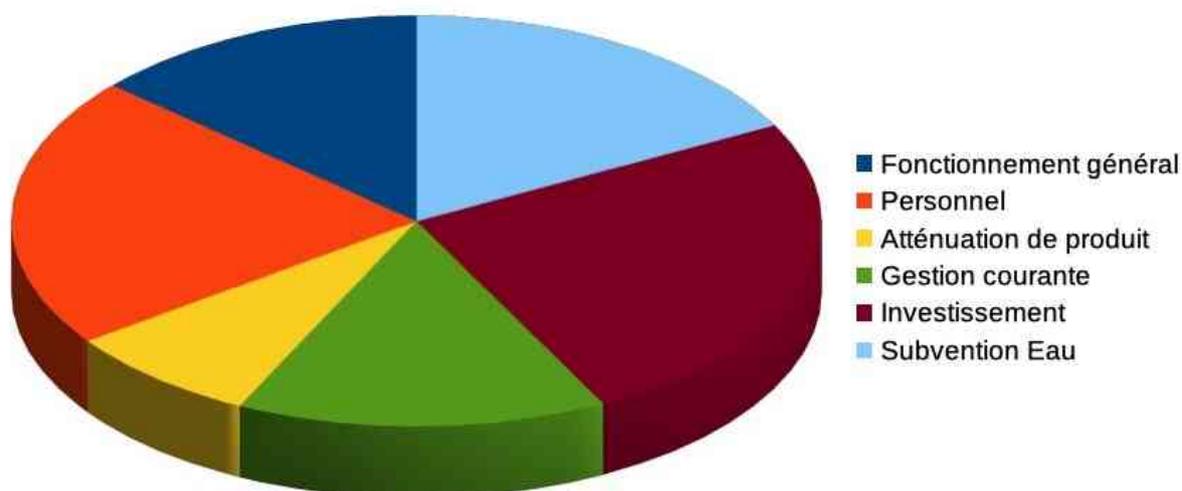
Remboursement des emprunts et des intérêts, aménagements, réseau de voirie, mobilier

■ **Subvention budget Eau et Assainissement** : 50 000,00 € ■ **17,27 %**

Pour combler le déficit du budget de l'eau, et éviter un emprunt pour payer les travaux de renouvellement des canalisations et de réfection de la source des Grand-Prés

Dépenses de fonctionnement : ■ + ■ + ■ + ■ + ■ = 216 839,08 €

Dépenses d'investissement : ■ = 72 586,50 €



● Budget Eau et Assainissement 2023 : dépenses

Principale différence par rapport au budget 2022 : la section investissement (145 168 au lieu de 78 258). Cela correspond d'une part aux travaux importants de renouvellement des canalisations d'arrivée d'eau et d'assainissement à Grand Oriol (montée des Terrasses) et Villard Julien (rue du Serret), d'autre part à la participation de la commune au Syndicat de l'Homme du Lac (réfection de la source des Grands-Prés). Ces travaux ne sont que partiellement subventionnés.

■ **Fonctionnement général** : 7 327,83 € ■ **3,07 %**

Énergie, eau, bâtiments, télécommunications

■ **Atténuation de produit** : 4 703,00 € ■ **1,97 %**

Redevance pollution domestique, redevance réseau collectif : ces sommes collectées sur vos factures sont reversées à l'agence de l'eau et reviennent en subventions en cas de travaux

■ **Amortissement travaux** : 40 127,54 € ■ **16,80 %**

Dotation aux amortissements et immobilisations : dépenses de fonctionnement correspondant à des recettes d'investissement ; ces sommes sont provisionnées en prévision de travaux à venir (règle comptable)

■ **Gestion courante** : 24 592,54 € ■ **10,30 %**

Charges diverses, intérêts réglés à échéance

■ **Amortissement subventions** : 16 929,79 € ■ **7,09 %**

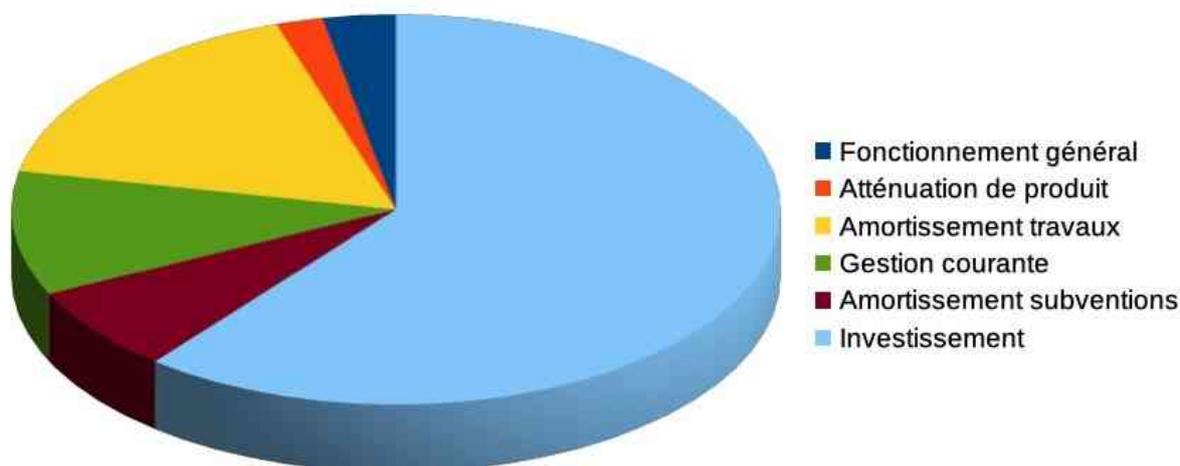
Dépenses d'investissement correspondant à des recettes de fonctionnement (règle comptable)

■ **Investissement** : 145 168,67 € ■ **60,78 %**

Remboursement d'emprunts et travaux

Dépenses de fonctionnement : ■ + ■ + ■ + ■ = 76 750,91 €

Dépenses d'investissement : ■ + ■ = 162 098,46 €



● Comptes administratifs 2023

Budget Communal

Fonctionnement	
Dépenses de fonctionnement	216 839,08 €
Recettes de fonctionnement	248 999,96 €
Résultat de l'exercice	32 160,88 €
Résultat reporté 2022	533 181,67 €
Résultat de clôture 2023	565 342,55 €

Investissement	
Dépenses d'investissement	72 686,50 €
Recettes d'investissement	47 040,71 €
Résultat de l'exercice	-25 646,79 €
Résultat reporté 2022	-13 668,75 €
Résultat de clôture 2023	-39 314,54 €

RÉSULTAT DE CLÔTURE 2023 : 565 342,55 – 39 314,54 = 526 028,01 €

Cette réserve d'environ 500 000 euros, qui se reporte à quelques variations près d'une année sur l'autre, n'est pas de l'argent qui dort : elle correspond aux sommes que la commune a empruntées et qu'elle devra rembourser petit à petit. Elle permet d'être moins tributaire des banques pour mener des projets, et d'anticiper sur le versement de subventions qui ne parviennent qu'après le règlement des travaux. C'est le résultat d'une gestion prudente, qui, à terme, évite les déficits.

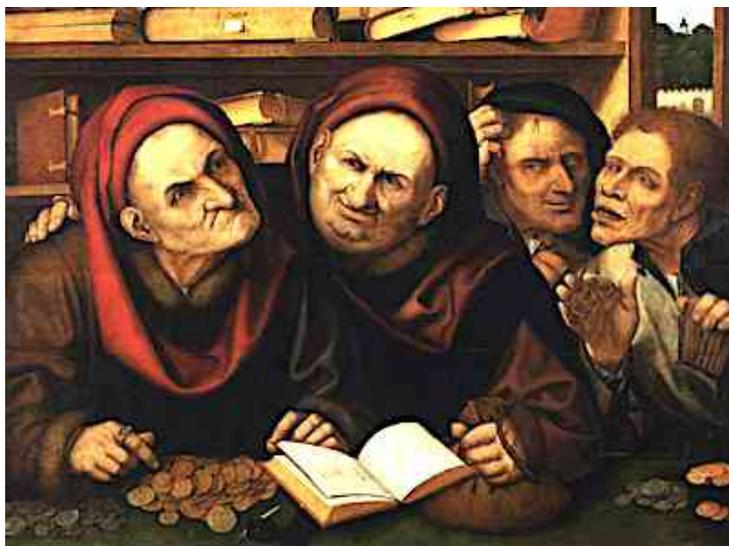
Budget Eau et Assainissement

Fonctionnement	
Dépenses de fonctionnement	76 750,91 €
Recette de fonctionnement	114 290,52 €
Résultat de l'exercice	37 539,61 €
Résultat reporté 2022	17 128,72 €
Résultat de clôture 2023	54 668,33 €

Investissement	
Dépenses d'investissement	162 098,46 €
Recettes d'investissement	98 539,54 €
Résultat de l'exercice	-63 558,92 €
Résultat reporté 2022	19 290,40 €
Résultat de clôture 2023	-44 268,52 €

RÉSULTAT DE CLÔTURE 2023 : 54 668,33 – 44 268,52 = 10 399,91 €

Le déficit 2023 (compensé par une subvention de 50 000 € du budget communal), est plus important que l'année dernière, à cause d'une part des dépenses d'investissement liées à la réfection des canalisations ainsi qu'à l'aménagement de la source des Grands-Prés par le Syndicat de l'Homme du Lac, d'autre part de la baisse des recettes, suite aux économies importantes que vous avez réalisées (personne ne s'en plaint !).



● Belle marquise, vos beaux yeux...

Elles sont arrivées, elles sont là ! Les marquises annoncées par la FdF dans son numéro précédent, ont été installées à la mairie et aux appartements communaux de l'impasse du tilleul, à Grand Oriol. La barrière de protection le long du chemin du Petit Serre est en place, elle aussi. Les murs du couloir et de l'escalier à la mairie ont été repeints, l'escalier a été poncé et reverni.

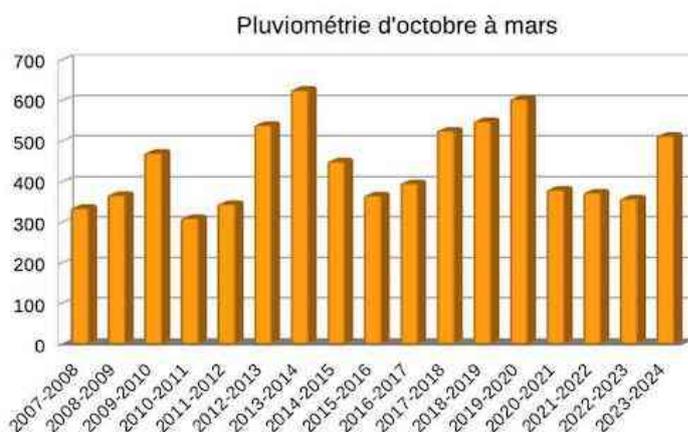
Et maintenant ? Suivront bientôt la reprise des chemins du Fays, de la Combe et des Roures et la mise aux normes des périmètres de captage du Fays et de l'Aubépin, ainsi que le renouvellement de l'armoire électrique du captage de la citadelle.



Le lavoir d'en haut à Villard-Julien est en bien mauvais état : les travaux à y faire dépassent le simple ravalement. Concernant la place du 19 mars 1962 à Aubépin, des devis ont été demandés, nous attendons les retours des bureaux d'étude auxquels ils ont été confiés. Suite au prochain numéro...

● Hiver pluvieux, été heureux

Vous avez l'impression qu'il a plu un tantinet ces derniers mois ? Impression confirmée : d'octobre 2023 à mars 2024 il est tombé 513 mm. Ce n'est pas un record : en 2013-2014 il était tombé 626 mm dans la même période de 6 mois, à comparer aux 633 mm cumulés dans toute l'année 2022. Mais comme depuis 2020, la pluviométrie automne-hiver était restée en dessous de 400 mm, on ne peut que se réjouir du résultat de cette année.



Conséquence : le captage du Fays, qui d'ordinaire ne fournit qu'une petite partie de notre consommation, a produit des quantités inhabituelles. D'une vingtaine de mètres cubes hebdomadaires en novembre, il est passé au-dessus de 150 m³ de moyenne, fournissant entre le tiers et la moitié de la consommation communale ces derniers mois. C'est d'autant plus intéressant que, le captage étant situé au-dessus du réservoir, l'eau y parvient par gravité, et coûte moins cher à produire.

Début décembre, la source des Grands-Prés rénovée a été remise en fonctionnement. Entre le Fays et les Grands-Prés, les besoins de la commune étaient quasiment couverts chaque semaine. L'aquifère de l'Aubépin a donc été très peu sollicité. Comme l'eau n'était que peu pompée, le niveau de nappe est monté jusqu'à des valeurs que nous n'avions quasiment jamais connues : il est au-dessus de 30 m depuis février. Nous abordons donc l'été qui vient, plutôt confiants quant à nos réserves.



Contrôler notre ressource en eau, suppose des relevés de compteurs fréquents (ceux de Christophe Dussert), et un recueil régulier des données météo. Nous avons encore une fois utilisé le suivi de Claude Vauchelles, que nous remercions. Le « Réseau d'Observation Météo du Massif Alpin », ROMMA, distribue quantité de données intéressantes, et dispose désormais d'une station à Lavars (pub gratuite).

● Les fleurs de Free

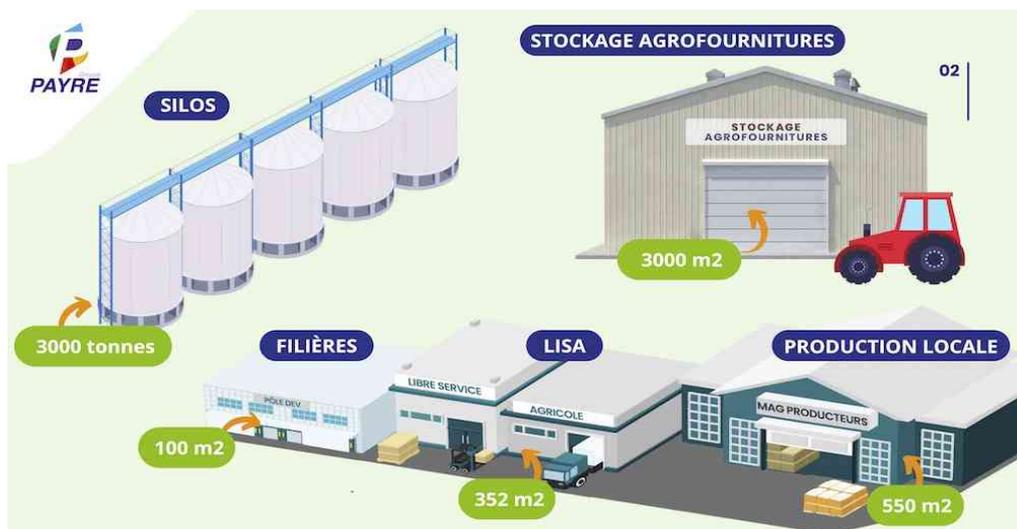
À la demande de Free, la déclaration préalable acceptée le 26 janvier 2023 a été retirée le 13 février 2024. La raison invoquée est économique : aucun des partenaires potentiels sollicités par Free n'a accepté de mutualisation avec partage des coûts. Cela met fin à 4 ans d'atermoiements chronophages. Le même jour, cette décision a été affichée en mairie et postée sur le site web de la commune. Le motif du litige ayant disparu, les requérants ont déclaré le 10 avril se désister de leur demande d'annulation, tout en maintenant leur demande de condamnation de la commune. Le 6 mai, une ordonnance du Tribunal administratif a donné acte du désistement des requérants, et rejeté leur demande de condamnation. N'ayant pas statué sur le fond, le Tribunal a laissé à chaque partie la charge de ses frais d'instance.



● Le projet Payre à l'Homme du Lac

Le 5 mars 2024, la société Payre a présenté devant la Commission Agriculture et Alimentation de la Communauté de Communes du Trièves, son projet d'« implantation d'un bâtiment de stockage et de vente », sur une parcelle au-dessus et à l'est du carrefour de l'Homme du Lac. Le compte-rendu de la Commission mentionne que « des discussions sont en cours avec la commune de Cornillon en Trièves (carrefour St Jean d'Hérans/Cornillon). La parcelle étant proche d'un captage d'eau, le groupe Payre a fait des études de sol (BE) en vue d'un dépôt de permis de construire ». L'information est reprise page 15 du Bulletin trimestriel « Printemps 2024 » de la CCT, où vous l'avez peut-être lue.

Une première demande d'avis avait été examinée en conseil municipal le 12 septembre 2023. Le conseil, sans être opposé à l'implantation de la société Payre sur la commune, avait souligné le risque pour nos captages de l'Homme du Lac et de l'Aubépin, et la nécessité de protéger notre ressource en eau.



La conclusion, reproduite sur le compte-rendu et transmise au demandeur était : « Le projet se situe sur une parcelle qui fait partie du périmètre de protection rapprochée des captages, rendant impossible la construction du projet tel que présenté ».

Nous restons ouverts à toute proposition ; nous ne manquerons pas de vous tenir informés, en cas de dépôt d'une demande de permis de construire.

● Fête des ravioles le 9 mars

Vous vous souvenez que, contrairement à ce qu'espéraient certains, le premier samedi de mars n'est pas tombé cette année le lundi 1^{er} avril, mais le samedi 9 mars. C'est comme ça !

En même temps, cela n'a pas perturbé nos virtuoses de la raviole : armés de leur mirifique « poche à douille », innovation puissante qui leur a permis de rationaliser le remplissage, elles et ils ont produit les montagnes de cagettes de ravioles qui leur sont coutumières. Il y en a eu assez pour les nombreuses commandes, et bien sûr pour le traditionnel repas qui a suivi.



Comme espéré (par le chef, mais pas que), le public avait répondu présent. Et, ce n'est rien de le dire, aucun.e des chanceuses et veinards qui étaient là ne l'a regretté !

Des ravioles délicieuses, un repas superbement organisé, une ambiance chaleureuse, tout a concouru pour, une fois de plus, nous offrir une de ces soirées mémorables qui ont tant fait pour la réputation internationale de convivialité dont jouit notre bienaimée commune.

— Euh... il en ferait pas un poil trop, le reporter, sur ce coup-là ?



● Triévades le 1^{er} juin

Elles et ils ont soulevé 12 047 kilos en force athlétique ; marqué 151 points au tir à l'arc, 329 points aux fléchettes ; nagé (avec la température qu'il faisait ce jour-là !), lancé, couru ; joué à la pétanque, au foot et au basket. Et surtout, le croiriez-vous, l'équipe a battu celle de Mens au tir à la corde. Si !

Un immense bravo à l'équipe de Cornillon !



● Concours de pétanque : 12 juillet

Événement à confirmer. Attention : c'est lors de la première manifestation festive de l'été que le nom du « punching-ball officiel communal » est dévoilé.

L'année dernière l'heureux élu, Christian Prudhomme, nous avait accompagné jusqu'en septembre. Qui le remplacera cette année ?

La liste des nominés restera strictement secrète, et le nom de l'heureux gagnant ne sera connu que des participants. Raison de plus pour ne pas manquer l'événement !



● Le Trail des Passerelles du Monteynard : 6-14 juillet



Rapportée à la population, la densité de champion.ne.s de la discipline à Cornillon-en-Trièves est des milliers de fois supérieure à celle de Paris (ben si, faites le calcul). Alors, Jeux Olympiques ou pas, notre commune sera une fois de plus à l'honneur cet été.

De plus, les organisateurs ont prévu que la cérémonie d'ouverture se déroulerait sur le Drac, et qu'à cette occasion, il serait même possible de s'y baigner. Du coup, le comité des fêtes organisera un stand de ravitaillement, le samedi 6 après-midi, à Villard-Julien.

● Rallye du Trièves : 26-27 juillet

Vous vous en souvenez, le Rallye du Trièves avait été couplé l'an dernier, avec une course de gallinacés qui avait obligé le Comité des Fêtes à revoir la carte de la buvette du Petit Oriol pour l'adapter aux participant.e.s emplumé.e.s.

La photo ci-contre, tirée du site officiel du rallye, nous amène à penser qu'un changement d'espèce animale pourrait être dans les intentions des organisateurs. Pour la buvette du 27, faudra-t-il abandonner les burgers criquets-sauterelles pour en revenir au classique sandwich pâté-rillettes ?



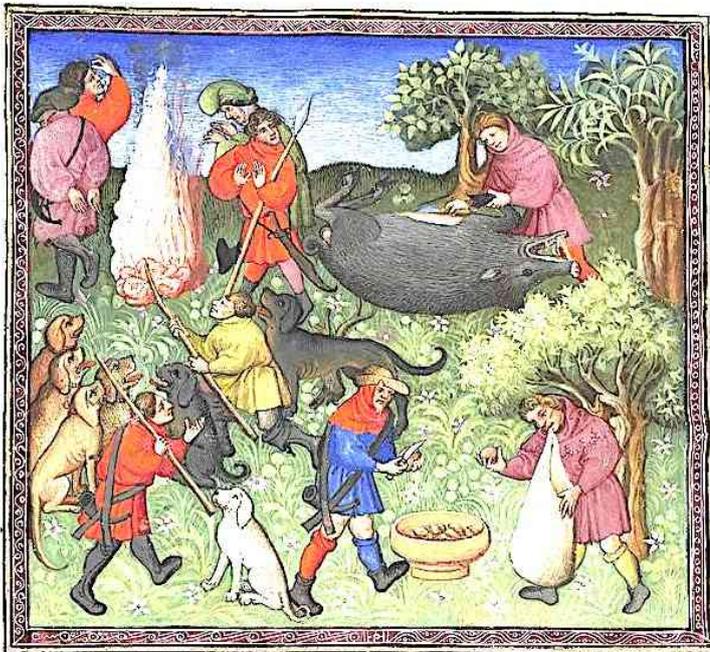
● La fournée de VilJul : 10 août

C'est une promesse formelle que la FdF a réussi à arracher au comité des fêtes : pour la traditionnelle fournée de VilJul de début août, la température dépassera d'une bonne pincée de degrés celle de l'an dernier. Les manteaux doublés en laine de roche ne seront plus nécessaires.

Comment comptent-ils s'y prendre ? Ah là, vous en demandez trop. Depuis quelques années, ils nous ont habitués à des d'exploits météorologiques, dont le secret relève désormais de la magie. Tout comme le goût incomparable de leurs pains et de leurs pizzas !



● Repas communal : 7 septembre



Le repas communal, dont quelques sangliers gardaient un souvenir cuisant les années précédentes, avait été rendu l'an dernier presque uniquement végétarien, au grand soulagement de ces mêmes sangliers. Pour montrer leur gratitude, ceux-ci ont décidé d'offrir leur participation bénévole au repas de cette année.

Les organisateurs accepteront-ils ce sacrifice généreux ? Le suspense est à son comble. Pour en savoir plus, rendez-vous à la salle des fêtes le premier samedi de septembre, qui cette année, par décret municipal, tombe précisément le 7 septembre.

● CCAS : Repas des aînés

Certaines s'inquiètent à juste titre, mais d'autres savent trouver les mots pour les rassurer : oui le repas des aînés aura bien lieu à nouveau l'automne prochain. Les deux éditions précédentes ayant connu le succès que l'on sait, le CCAS ne pouvait pas faire moins que de réitérer.

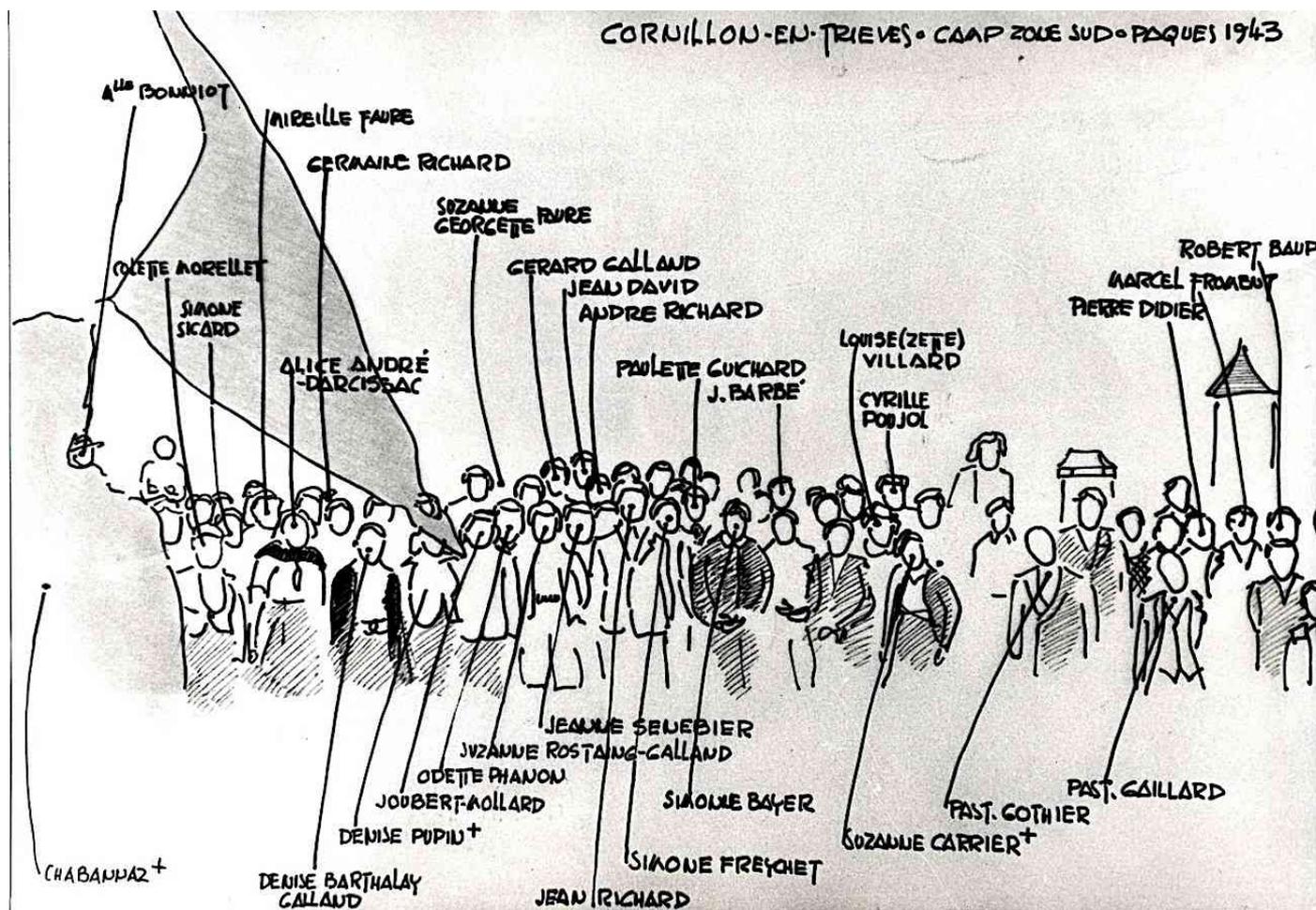
Venez vous amuser avec nous !!!



● Pâques 1943 au château de Cornillon

Georges Mendelsohn est arrivé à Cornillon à Pâques 1943, à l'occasion d'un camp des jeunesses protestantes de la zone sud, organisé par le pasteur Kaltenbach de Marseille. Le château de Cornillon appartenant à la famille Kaltenbach, c'est là que les participants ont été hébergés. Pour Georges Mendelsohn ce fut une découverte et un coup de foudre. Architecte de formation, il avait de multiples talents, dont ceux de la photographie et de la peinture. Il les a mis à profit pour prendre de magnifiques vues du château et de ses environs. Revenu sur Cornillon à la fin de l'été 1943 pour participer aux travaux des champs, Georges Mendelsohn y a poursuivi sa moisson d'images. Nous devons à la générosité de ses six enfants, et en particulier à l'impressionnant travail de compilation et de numérisation effectué par Patrick, de magnifiques albums qui sont en ligne sur le site de la commune.

Voici une photo du camp de Pâques 1943, suivie du dessin où Georges Mendelsohn a noté les noms.

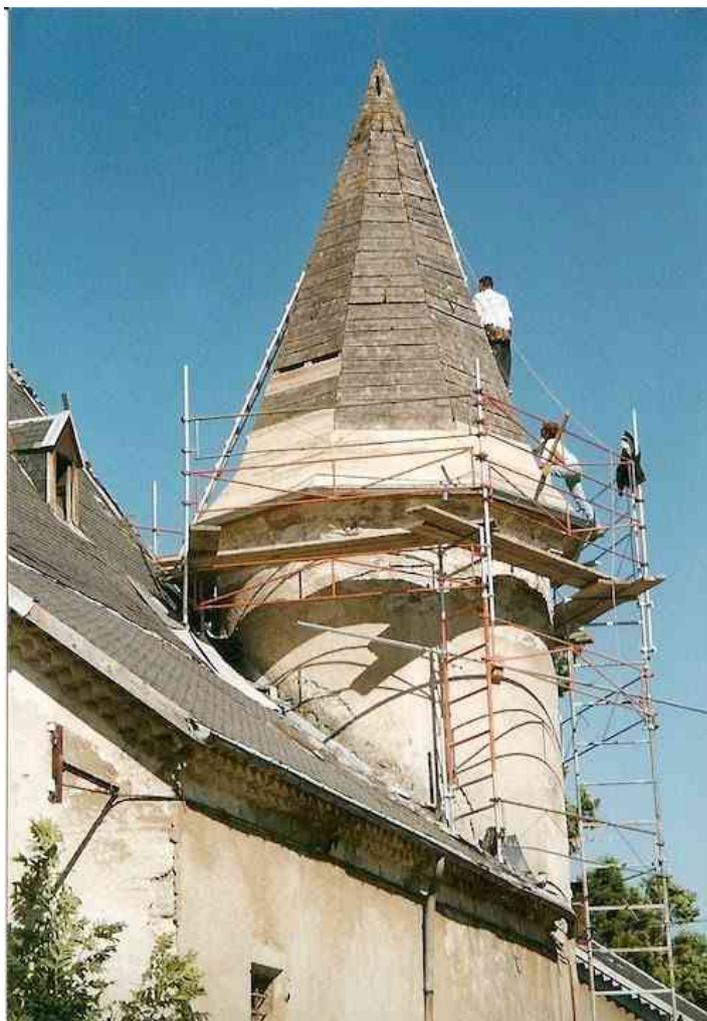


● Il y a 25 ans : le sauvetage du château

FdF : Dans une revue datée de septembre 1992, on lit : « Cornillon-en-Trièves : Le propriétaire du château d'en désintéresse totalement. Plancher et toitures se désagrègent, prélude à une démolition prévisible ». Que s'est-il passé depuis ?

François Lucien : Il a continué à se dégrader, pendant encore sept ans. En 1999, alors que je cherchais un pied-à-terre dans la région de Grenoble, je suis tombé sur ce château quasi en ruine, et j'ai eu un coup de cœur, autant pour la bâtisse que pour l'environnement. J'ai décidé de ramener à la vie cette vieille maison. Il y avait urgence ! Avant même la signature de l'acte de vente, Marc CHABUEL a commencé les travaux de sauvetage, en déshabillant entièrement ce qui restait de la toiture. Arrive la tempête de fin décembre 1999. Le soir même, je téléphone à Marc, prêt à entendre le pire. Il me rassure : la tempête a eu la magnanimité de s'arrêter au col du Fau. Soulagement ! Mais il restait encore beaucoup de travail. Le gros-œuvre était très abîmé, il a nécessité des consolidations importantes. Sans cette intervention rapide, le château n'aurait probablement pas survécu à cet hiver-là.

Il y a eu des moments de découragement. Il fallait avoir de la constance pour venir depuis Paris, passer quelques jours à régler les problèmes qui s'amoncelaient... Mais j'ai toujours eu la volonté persistante de ne jamais laisser tomber le projet, d'aller au bout du sauvetage.



FdF : Et aujourd'hui, où en sont les travaux ?

François Lucien : Une restauration comme celle-ci n'est jamais terminée. Il restera toujours quelque mur à réparer, quelque plancher à refaire. Et puis, il n'y avait pas que le bâtiment du château. La maison du gardien à côté a été rénovée en premier, car c'est principalement là que nous habitons, notamment en hiver. Il y a eu aussi la grange, transformée en salon. Beaucoup de travail a déjà été fait : quand je commence quelque chose, je le termine !

FdF : *Justement, la grange, qu'est-elle devenue ?*

François Lucien : Les photos avant et après donnent une bonne idée de ce qui a été réalisé. Thierry ORGANDE a effectué un travail splendide sur les maçonneries. Le bar est celui de l'ancien café de la mairie de Laffrey, sauvé par les soins de Fabiano MORO. Les choix de décoration sont les nôtres : mon épouse Esperanza CRUZ OCAMPO y a pris une part importante. D'ailleurs, elle est pour beaucoup, autant dans les réalisations intérieures que dans la motivation qui nous anime. Elle vient d'Amérique du Sud (Colombie), ce qui est un clin d'œil sympa à l'occupant du château d'il y a plus d'un siècle, Estanislao Arévalo, argentin d'origine, et à ses amis cornillonais, les Durand-Savoyat, émigrés en Argentine sous le Second Empire.



FdF : *Donc, l'accumulation des difficultés n'a jamais refroidi le coup de cœur de 1999 ?*

François Lucien : Non, bien au contraire. L'endroit nous plaît toujours autant, et d'y avoir autant investi financièrement et affectivement, a renforcé notre attachement. Nous y venons à peu près tous les mois, au moins pour entretenir l'extérieur. J'ai vécu à beaucoup d'endroits, mais c'est ici que je me sens chez moi. Ce château est important dans ma vie et dans celle de mes quatre enfants. Ils sont tous dispersés, mais les quatre familles s'arrangent tous les ans pour se retrouver ensemble au château, au moins une semaine en été.



FdF : *Et le hameau de Cornillon ?*

François Lucien : Dans les années 90, il n'y avait quasiment plus de vie. Au-delà du sauvetage du château, c'est tout le hameau qui a connu une véritable renaissance. Le domaine des Hautes-Glaces, la ferme d'Alcydie, la Maison-Atelier... ce hameau est métamorphosé. J'en suis très heureux, et fier d'y avoir contribué.



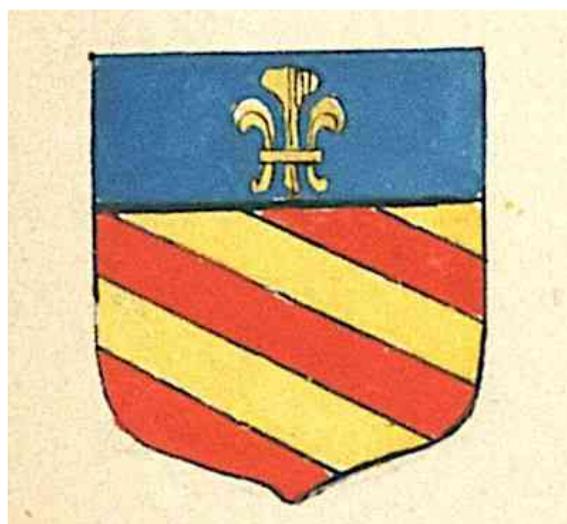
● En 1943, 1952, 1956, 1958



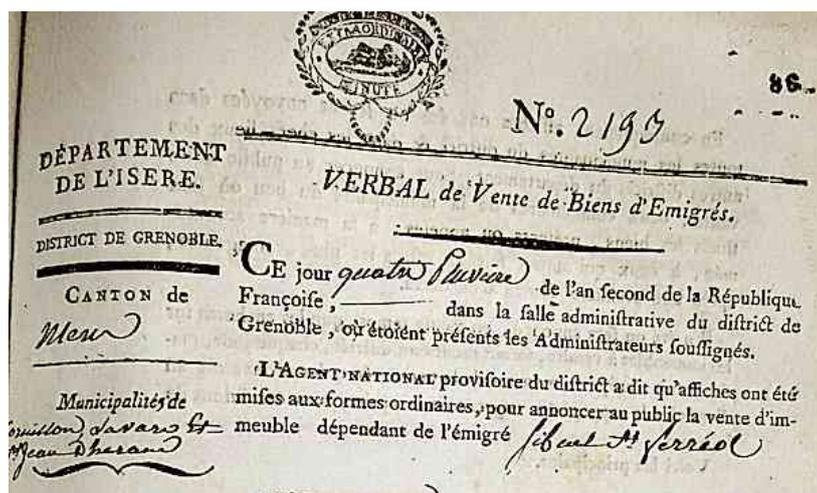
● Le châtelain de la Révolution

Au moment de la Révolution, l'occupant du château de Cornillon est Armand Joseph de Sibeud de Saint-Ferriol (1750-1837). Voici son blason familial dans un armorial d'époque. Oh, il n'avait pas que cela : Grenoble, Meylan, Froges, Mens, Clelles, Lavars, Saint-Paul-lès-Monestier..., il possédait des terres et des maisons un peu partout dans la région. Mais tout de même, c'est bien dans l'église de Cornillon que ses enfants ont été baptisés. Sur les cinq, deux sont morts en bas âge. Les deux garçons qui ont assuré la perpétuation du nom sont Armand Joseph Gaspard Vincent-de-Paul, né le 27 février 1785 et Ambroise Hercules Louis, le 29 juillet 1788. Vu la famille, vous imaginez bien que les parrains et marraines étaient aussi de haute lignée.

Jugez plutôt : pour l'aîné, « le parrain était monseigneur Tillier troisième et révérendissime évêque et comte de Die, et la marraine Dame Marie de Chabons comtesse de Varax ». La commune a dû être bien honorée de recevoir tant de beau monde ! Mais non pensez donc : d'aussi grands personnages n'allaient pas se déplacer pour si peu ! Le parrain et la marraine étaient « représentés par sieur Jean Antoine Blanc et Marie Gras, valet de chambre et femme de chambre desdits seigneur et dame de Saint-Ferriol ». Vous vous demandez ce que font ici d'aussi petites gens ? Attendez un peu.



Armand-Joseph de Sibeud de Saint-Ferriol, juge bientôt approprié de mettre une frontière entre lui et la France révolutionnaire. Laquelle juge bientôt tout aussi approprié de s'approprier les biens fonciers des émigrés, déclarés d'un trait de plume « Biens Nationaux ». Ils seront vendus aux enchères, pour financer entre autres l'effort de guerre.



Les possessions de Sibeud de Saint-Ferriol sur Cornillon (près de 130 hectares en tout), ont été regroupées en quatre « domaines », chacun composé d'une vingtaine de « pièces » : bâtiments, jardins, vignes, bois, et surtout prairies et terres labourables. Les ventes aux enchères ont eu lieu le même jour : le 4 pluviôse an II (23 janvier 1794). Pour des surfaces entre 24 et 34 hectares, les enchères sont montées entre 45 et 67 mille livres.

Si on examine le détail des « mas », on retrouve nombre de lieux-dits figurant encore au cadastre : les Cros, la Condamine, la Combe d'Andrieux, Pierre Vulson, l'Homme du Lac... Parmi les acheteurs, un nom revient deux fois, celui de Pierre Romanet, de Grenoble. Il a acheté dans la région bien d'autres domaines que ceux de Cornillon, qui n'avaient clairement pas d'autre intérêt pour lui que spéculatif. D'ailleurs dans les années qui ont suivi, les quatre domaines ont changé plusieurs fois de titulaire.

Tout de même, se trouver dépossédé aussi brutalement de terres qui étaient dans sa famille depuis des siècles, ce pauvre Sibeud de Saint-Ferriol était bien à plaindre ! Nous n'avons pas été les seuls à compatir, vous pensez bien ! Le 27 avril 1825, le gouvernement de Charles X décide enfin de rembourser à ces malheureux ce que la Révolution sacrilège leur a injustement confisqué : c'est la loi dite « du milliard des émigrés ». Comme vous l'imaginez, Sibeud de Saint-Ferriol, se précipite pour faire valoir ses droits. Il obtient 240 000 francs. Qu'est-ce que cela représente ? En gros un franc ou une livre de l'époque valent une journée de travail non qualifié. Pour être plus concret, je vais vous reparler de Marie Gras. Vous vous souvenez ? La femme de chambre de Madame, qui avait servi de prête-nom lors du baptême de l'aîné. Elle n'avait pas fait que cela. Lors de la glorieuse épopée allemande de l'illustre père, elle était restée à Cornillon pour élever les deux rejetons. On retrouve son nom sur une liste de créanciers, établie en 1795 : Sibeud de Saint-Ferriol lui doit 300 livres, qui correspondent à trois années de gages non payés.

En tout cas les bons soins de Marie Gras ont assuré la postérité de la famille. Le fils aîné, Armand Joseph Gaspard Vincent-de-Paul (1785-1857), deviendra maire de Clelles, et développera une activité considérable pour la construction de la route de la Croix-Haute. Le propre fils d'Armand Joseph, Jacques Louis Xavier de Sibeud, comte de Saint-Ferriol (1814-1877), ayant hérité très jeune du château d'Uriage, a consacré une partie de sa vie et de sa fortune à lancer là-bas une station thermale, avec le succès que l'on sait. Marié en 1849 à Caroline Rhingarde Marie de Montboissier-Beaufort-Canillac, ils ont eu cinq enfants, dont quatre filles, qui ont elles aussi porté haut le prénom de Rhingarde.

Il faut dire que la bienheureuse Raingarde de Semur (1071-1135) ayant eu huit enfants de son mari Hugues-Maurice III de Montboissier, figurait en bonne place dans la généalogie de ces dames.

Ah ces châtelains et leurs quartiers de noblesse... !

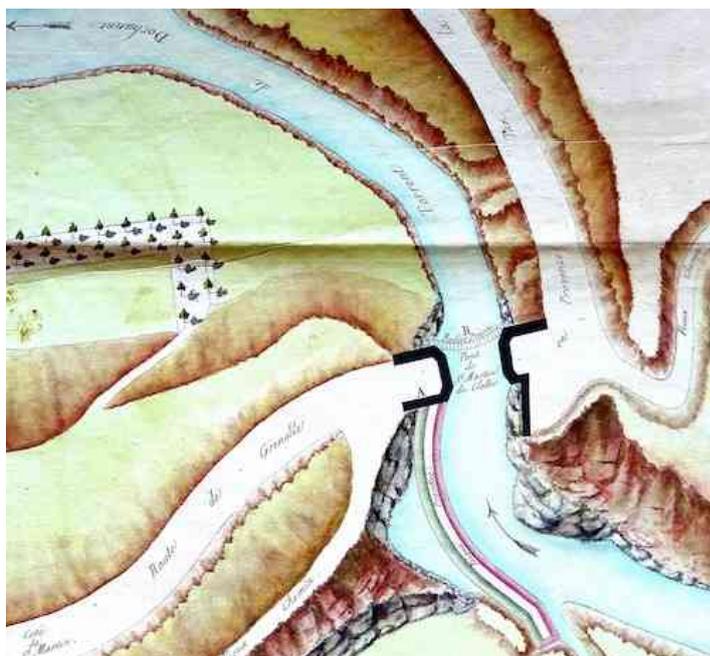


● Un livre peut en cacher un autre !

Vous avez fini de lire les « Histoires à Picorer » ? ... Comment ça, vous ne l'avez pas encore commandé ? Mais dépêchez-vous : il n'en reste presque plus !

Ah bon, voilà qui est mieux : vous l'avez lu, relu, offert, et vous attendez le suivant avec impatience ? Il est là, il arrive, toujours édité par l'association « Culture et Montagne ». C'est l'histoire du chantier qui a rendu la route 75 carrossable, en gros de 1600 à 1830. Les batailles politiques, les rebellions des communes, les ouvriers, les ingénieurs, Lesdiguières, Napoléon, Stendhal, qui vous voudrez. Il s'appelle : « Route de la Croix-Haute, histoire par les textes ».

Dépêchez-vous de le commander, « Culture et Montagne » prépare déjà le suivant !



● La FdF à votre service



- 😊 Si un gendarme de Mens vous demande vos papiers, répondez « poubelle jaune ! », ça lui fera plaisir.
- 😊 Recyclez votre huile de coude : pédalez avec vos bras.
- 😊 Ne jetez pas d'argent à la poubelle : on ne composte plus les billets.
- 😊 Vérifiez : c'est du vert qu'il faut aux vers, pas du verre.
- 😊 Ne vous roulez plus dans les feuilles mortes : ça vous met le dos en compost.
- 😊 Avant de jeter votre exemplaire de la FdF dans la poubelle jaune, triez : les vannes les plus lourdes vont dans les encombrants.

● Combien ?

Combien faut-il recycler de...

- 😊 journaux pour fabriquer une boîte d'œufs ?
- 😊 bouteilles de lait pour fabriquer un arrosoir ?
- 😊 canettes en aluminium pour fabriquer un vélo ?
- 😊 bouteilles d'eau pour fabriquer un pull en polaire ?
- 😊 briques alimentaires pour fabriquer un rouleau de papier toilette ?

Choisissez : **15, 6, 27, 700, 18** ?

a18, b15, c700, d27, e6

● Le tri des mots

Caser les mots suivants selon le mode de tri des déchets.

■ ordures ménagères

■ papiers, emballages

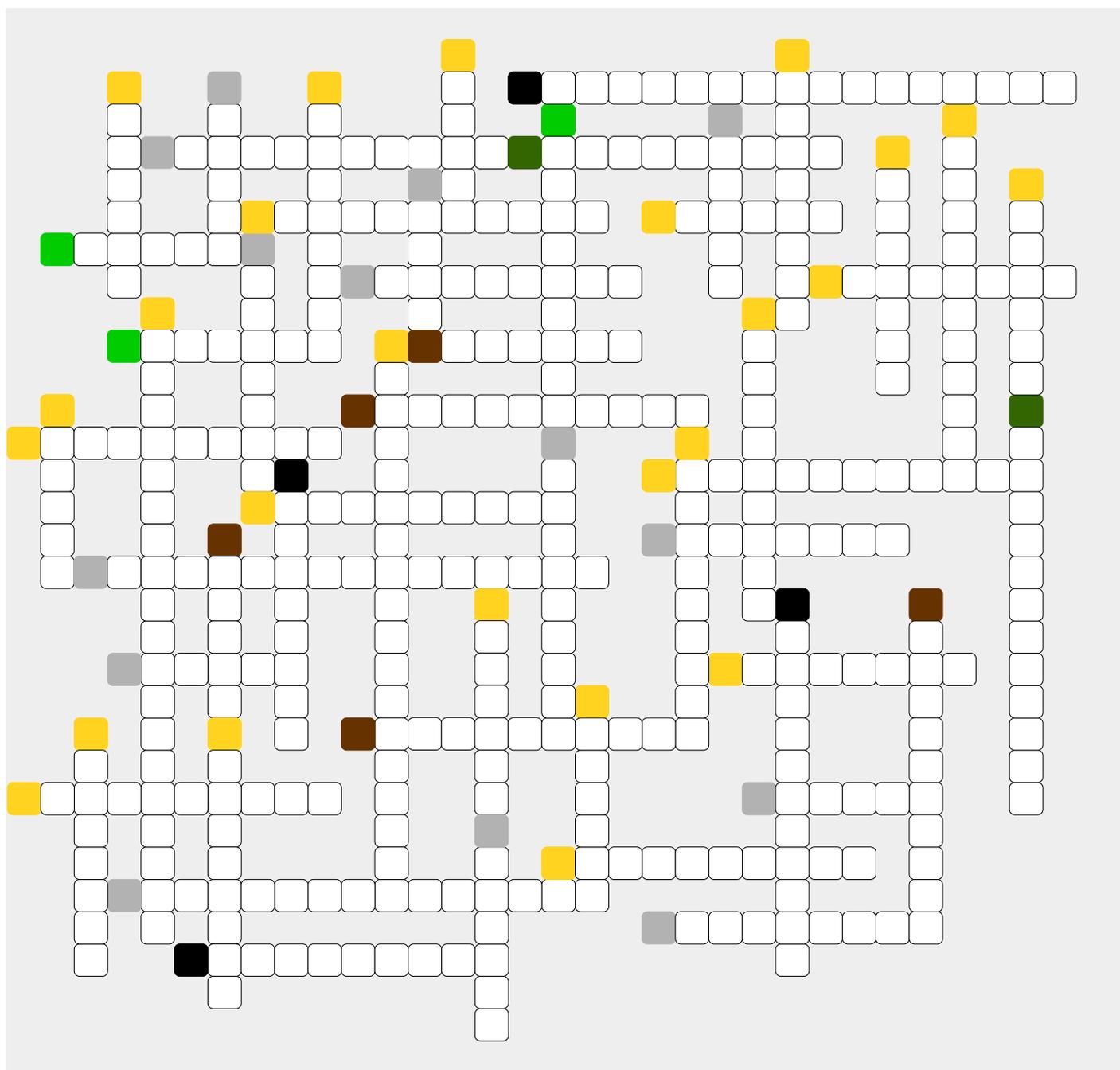
■ verre

■ compostage

■ déchets verts

■ déchèterie

pneu, flacon, magazine, carton plié, feuille d'aluminium, paille, poubelle, compostage, bidon, papier, vêtement, essuie-tout, briques alimentaire, boîte, yaourt (pot), marc de café, huile, barquette, prospectus, lampe, aérosol, bouteille, métal, ampoule, branchage, cartonnette, piles électriques, bouchon, catalogue, polystyrène, carton de pizza, canette, emballage, pot de plante, herbe de tonte, capsule (café), enveloppe, verre (à boire), gravats, ferraille, déchets verts, plastique, bocaux, batterie, publicité, électroménager, cageot, conserve, vaisselle (cassée), cahier, journaux, cartouche d'encre



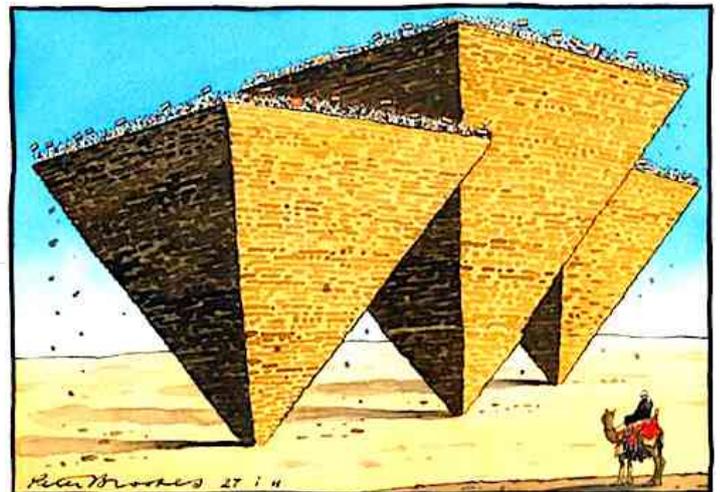
● Les pyramides du recyclage

Complétez les trois grilles, du bas vers le haut, en rajoutant une seule lettre à chaque étage.

valorisation des déchets E
 action d'entourer E
 roi des harengs E
 ensemble des ecclésiastiques E
 craquelé E
 athénien E
 désert E
 terre mère E
 E

empaquetage E
 équivalent E
 ancien impôt E
 autorisée E
 source du tanin E
 pétrifia E
 froid E
 article E
 E

écocentre au Québec E
 défavorisée E
 épurée, sublimée E
 récipients pour infuser E
 s'interroger E
 arbre E
 instrument agricole E
 longues périodes E
 lentille E
 île de France E
 E



● Mentions légales

- **Directeur de la publication** : Gérard BAUP
- **Rédaction et mise en page** : commission communication du conseil municipal
- **Crédits photos** : p. 2, 21, 24 : Famille Mendelsohn ; p. 3 : Emmanuel Breteau, Guy Clément ; p. 3, 4 : Trièves Empanadas ; p. 5 : Pizz'a Blandine ; p. 6 : Carriage ; p. 7 : Cabana Cacao ; p. 8, 9, 10, 12 : Communauté de Communes du Trièves ; p. 10 : Sébastien Lacombe ; p. 15 : wikipedia ; p. 16 : ROMMA ; p. 17 : Payre ; p. 18 : Comité des Fêtes ; p. 19 : Trail des Passerelles, Rallye du Trièves ; p. 22, 23 : François Lucien ; p. 23 Lilian Sabatier, p. 28 : Peter Brookes
 autres : commission communication
- **Imprimerie** : mairie de Cornillon-en-Trièves