

Le Petit Chavanais

Saint Bonnet de Chavagne

N°81

3ème trimestre 2023

Infos pratiques

Mairie ouverte au public

Les lundis, mardis, vendredis de 16 h à 18h, les jeudis de 16h à 17h.

Ou par téléphone de 9h à 18h du lundi au vendredi (sauf mercredi) au 04 76 38 50 68

Fax : 04 76 38 11 43

mail: mairie@saint-bonnet-de-chavagne.fr

fermée pour congés:

Du lundi 30 octobre au vendredi 3 novembre et du lundi 25 décembre au lundi 1 janvier.

Service technique :

Pierre Gueffier 06 89 88 25 35

Ecole St Bonnet : 04 76 38 04 62

Ecole Montagne : 04 76 36 45 67

Communauté de Communes :
04 76 38 45 48

EAU/ASSAINISSEMENT

Numéro d'astreinte :
04.76.36.94.01

Commémoration du 11 novembre
10h à Montagne 11h30 à Saint Bonnet de Chavagne.

Association patriotique St Bonnet de Chavagne-Montagne



Le bleuet a été créé par l'office National des mutilés et réformés en 1916, aujourd'hui c'est l'Office Nationale du Combattant (ONAC) qui permet la prise en charge de la rééducation des anciens combattants. Héritier d'une tradition de soutien aux victimes du XXème siècle, le BLEUET est une manière de préparer un avenir solidaire pour tous. La vente du bleuet de France aura lieu lors de la **commémoration du 11 Novembre**.

Merci de réserver un bon accueil aux personnes qui vous sollicitent.

Vous pouvez aussi toujours adhérer à l'association pour 2€ afin:

- de conserver la mémoire de ceux et celles qui sont morts pour la France.
- de transmettre le flambeau aux jeunes générations,
- accomplir nos missions de commémorer le 8 Mai et 11 novembre.

**MERCI POUR VOTRE GENEROSITE...
ENSEMBLE GARDONS LA MEMOIRE !!!**



Rentrée scolaire



Le 4 septembre, les enseignants et les agents étaient fin prêts pour accueillir les 56 élèves de la maternelle au CE2. Les enfants ont retrouvé Florian Coutas, Delphine Dénarié et Céline Rosier de l'équipe enseignante. Charlotte Rieu vient compléter l'équipe d'ATSEM avec Françoise Gilibert, Marie-Laure Didier et Simone Szkudlarec. On peut remercier tout particulièrement les agents techniques qui ont dû œuvrer

plus qu'à l'habitude pour que les locaux soient propres suite aux travaux du réseau de chaleur. Le jour de la rentrée Jean-Claude Darlet, Céline Lantheaume, Pierre Gueffier et Jean-Luc Farconnet ont rendu visite à tout ce petit monde.

Retrouvez-nous sur:

www.saint-bonnet-de-chavagne.fr



Echos du Conseil Municipal

Point travaux : réseau de chaleur, appartements communaux (demande de subventions), devis plomberie four du château. Lancement consultation fournisseurs copieurs : renouvellement du contrat actuel

Evolution temps de travail ATSEM, renouvellement contrat et création de poste.

Mesure du CO² école obligatoire à partir du 01/2024, projection achat de capteurs.

Renouvellement contrat Cécillon pour la cantine, bilan 2022/2023 positif.

Investissement : épareuse

Enquête publique du 18/09 au 20/10 pour réouverture carrière Fromant consultable en mairie.

Renouvellement prix garderie un travail sera lancé pour un paiement au mois.

Discussion sur dégâts dus aux orages pour trouver des solutions.

Renouvellement location de la salle communale pour Yoga et renforcement musculaire.

Les prochains conseils municipaux: 17 octobre 20h, 7 novembre 20h, 13 décembre 19h, salle Cassini. Ouvert au public.

Edito

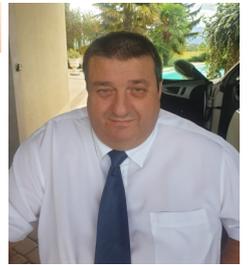
La rentrée scolaire 2023 a connu peu de changement. L'effectif est stable avec 56 élèves à St Bonnet de Chavagne et une vingtaine à Montagne. Les enseignants sont en grande majorité les mêmes ainsi que le personnel communal lié aux activités scolaires. Les enfants ont retrouvé Françoise, Marie-Laure, Simone et Charlotte avec enthousiasme.

La seule nouveauté est le raccordement des bâtiments des écoles au nouveau réseau de chaleur communal. Cet hiver, l'école sera chauffée avec des plaquettes de bois. Les chaudières au gaz ont été enlevées. Seul le bâtiment de conception bois ne sera pas raccordé dans cette tranche de travaux.

Les changements de locataires dans les logements communaux ont suscité des travaux de restauration. Nos agents communaux ont œuvré sur l'appartement à côté de la Mairie et il pourra être à nouveau loué à partir de novembre 2023. Sur les autres logements situés à proximité des écoles, nous sommes accompagnés par le Conseil Départemental et la Communauté de Communes pour solliciter des aides financières. Les travaux nécessaires sont importants. Ils concernent le changement des huisseries, l'isolation et l'installation d'un système de chauffage et d'eau chaude pour le raccordement au réseau de chaleur communal. Le réseau de chaleur devrait être en service en novembre 2023.

L'automne c'est aussi les cueillettes de champignons, de châtaignes, de noix, ...

Jean-Claude Darlet



La saison des noix et des champignons a commencé. Il est important de se rappeler certaines règles afin que cette période se déroule au mieux. En effet, tout n'est pas permis sur la cueillette. Elle dépend d'un article du code civil (l'article 547) qui dit « Les fruits naturels ou industriels de la terre, les fruits civils, le croît des animaux, appartiennent au propriétaire par droit d'accession ». Autrement dit, vous ne pouvez pas cueillir le fruit d'un arbre qui se situe sur une propriété privée. L'article 673 complète cette réglementation en précisant : « Les fruits tombés naturellement de ces branches lui (le propriétaire, N.D.L.R) appartiennent ». Toute forêt à un propriétaire, et tous les fruits de ces forêts appartiennent à quelqu'un. En cas de non-respect, des amendes pourront être données. La cueillette des champignons et des noix n'est, par conséquent, **tolérée** qu'aux conditions suivantes :

- demander l'autorisation au propriétaire ;
- respecter les lieux, les animaux et les panneaux d'interdiction ;
- ramasser avec parcimonie ;
- consulter les arrêtés préfectoraux et communaux en mairie.

Suite aux pluies torrentielles courant mai, fin août et début septembre, notre service technique a déployé des efforts conséquents pour maintenir notre voirie en bon état. Cependant, avec le conseil municipal nous débutons une réflexion sur les possibilités d'amélioration de la circulation de l'eau en cas de pluies exceptionnelles.



Camp Jeunes « Koh-StBo »

Du 18 au 24 juillet, la municipalité a eu le plaisir d'accueillir un groupe d'une trentaine ados sous la responsabilité de Magali Dumas, résidente de notre commune et directrice de l'accueil de loisirs et de l'espace ado pour la Communauté de St-Marcellin Vercors Isère.

Au programme : découverte de nos producteurs locaux pour assurer l'approvisionnement alimentaire en légumes, fruits, fromages et viandes. De quoi faire l'apprentissage de la vie de Robinson Cruséo...

Dès le premier jour, après avoir rejoint le village de St-Bonnet en vélo depuis la commune de Chatte, les jeunes ont établi leur camp de base en dessous de la mairie à proximité du chemin du Chatelard. Nos employés communaux, Pierre et Jean-Luc, avaient auparavant nettoyé le secteur pour permettre l'installation du campement et des sanitaires.

Parmi les activités proposées, les jeunes ont pu participer à une initiation pêche, une séance d'aviron, des activités aquatiques à l'Olympide et dans la Drôme, un parcours d'orientation ainsi que divers jeux d'aventure en lien avec la célèbre émission télévisée.

Tous les jeunes ont apprécié de pouvoir se rafraîchir à plusieurs reprises à la cascade et de profiter en fin de semaine d'une belle soirée au château avec le Chava'Marché, la démonstration de trial et le concert de musique irlandaise.

Temps forts

Retour sur le Chava'Marché

Petit retour sur la réussite de nos manifestations estivales au château de l'Arthaudière, cette année sur la terrasse du château,

Le 07 juillet, le groupe First Date nous a ravi de ses compositions et reprises rock.

Le 21 juillet, la démonstration de trial, offerte par la maison « Dherbey », nous a fait découvrir la moto sous un angle écologique et novateur, à savoir : la moto

électrique et thermique. Un bon moment qui a réuni petits et grands. En seconde partie de soirée, le groupe « Grenn Duck » nous a emporté avec sa musique irlandaise, faisant danser une partie du public



Le 28 juillet, Le groupe SOFT a fait vibrer « les murs du château » jusque tard dans la soirée, notons dans ce groupe la présence de Pierre Mobinous, talent chavonais.

Merci à tous ces artistes et aussi de grands mercis à nos associations qui répondent toujours présentes et nous assurent buvette et petite restauration.

Grande nouveauté de la saison : barbecue participatif qui a connu un vif succès et que l'on doit au « boss » du Chava'Marché: Fabrice. Enfin soulignons la présence de nouveaux exposants locaux qui ont enrichi par la diversité et leur sympathie notre marché estival.

Nous n'oublierons pas toutes les personnes de l'ombre qui assurent installation et logistique. Ils se reconnaîtront...

Rendez-vous à tous l'année prochaine!

Château de l'Arthaudière La rentrée, les journées européennes du patrimoine et les noix qui tombent pourraient sonner comme la fin de la saison à l'Arthaudière. Oui, si on ne retient que les succès des activités proposées cet été qui se termine et qui a fait venir un nombre toujours plus important de visiteurs ou participants sur le site de l'Arthaudière. Mais, non... Car aux moindres rayons de soleil qui offrent de belles journées d'automne, les familles chavonaises en premier, continueront de déambuler dans les jardins toujours aussi reposants. Et, encore non, si on regarde l'activité qui continue pour les bénévoles de notre association amicale et pour toutes les autres qui animent avec nous le site. Toutes pensent déjà à 2024. Les Vieilles Autos du Vercors ont déjà donné la date de la prochaine édition de la bourse d'échanges, ce sera les 20 et 21 avril 2024.



Trop tôt pour faire un bilan de l'année. Nous pouvons souligner des innovations marquantes entreprises cette saison. Retours positifs sur l'ouverture des deux pièces du rez-de-chaussée du château au public (surveillées par les caméras), en même temps que les salles d'exposition. Il y avait une frustration du visiteur de ne pas voir, à minima, un coin de l'antré de cette demeure historique. Les bénévoles vont également poursuivre les rafraîchissements et embellissements intérieurs du logis. Les réalisations 2023 ont été appréciées et nous ont valu quelques sympathiques félicitations bien reçues.

Un élargissement des horaires d'ouverture pendant les week-ends de juillet et août.

Une adaptation afin d'offrir la possibilité de visiter les expositions les matins lorsque la chaleur d'été risque d'atteindre des records l'après-midi. Et enfin la possibilité de participer à des visites payantes avec un guide conférencier les week-ends d'été. Les chiffres 2023 restent modestes pour cette première année. Ce n'était qu'un test, mais notre proposition sera retravaillée pour l'améliorer à la saison prochaine pour toucher plus d'amateurs du patrimoine ancien qui apprécie un tel service loisir et culturel.

Pour conclure cette brève, nous lançons un appel à tous les volontaires pour notre traditionnelle journée des travaux d'automne aux jardins, allées et les abords du château. Merci de **réserver dès maintenant : Le 21 octobre 2023**, rendez-vous à 8 h 30 pour l'accueil café et après l'effort, signaler votre participation au repas offert et partagé par l'association.

Réseau de chaleur

Comme vous avez pu vous en apercevoir, le gros des travaux liés au réseau de chaleur sont terminés. Il reste quelques finitions telles que l'évacuation de certains déblais, l'enduit, des raccordements, de l'électricité. Ces travaux sont une avancée pour notre commune. Pour rappel, un réseau de chaleur est un système de distribution de chaleur produite de façon centralisée, permettant de desservir plusieurs usagers. La mairie, logement AIH, le point bibliothèque, l'école et les appartements appartenant à la commune sont reliés. Mais d'autres raccordements seront possibles dans le futur.



Trémie et vis extérieur ballon tampon



La vogue

En juillet, à l'occasion du Chava'Marché et des concerts organisés par la mairie, le comité a tenu la buvette à deux reprises. Puis comme le veut la tradition, la vogue s'est déroulée sous un ciel changeant. La pluie tant attendue est arrivée, mais malgré cela les pétanqueurs étaient présents. Belle réussite pour nos repas ravioles le samedi et moules frites du dimanche. La sécheresse a encore une fois annulé le feu d'artifice.

On vous attend nombreux pour nos prochaines manifestations (fruit de mer et théâtre).



L'ASSOCIATION DU SOU DES ECOLES

L'association du Sou des Ecoles de Saint Bonnet de Chavagne et Montagne, est une association Loi 1901 à but non lucratif, qui regroupe des parents d'élèves donnant de leur temps et de leur énergie pour organiser divers événements, afin de collecter des fonds pour financer les projets des 2 écoles. Le Sou des écoles contribue également au développement de la vie associative des deux villages pour créer du lien, de l'ambiance et des échanges intergénérationnels. L'année dernière l'association a organisé différentes actions tout au long de l'année (tombola, vente de sapins et d'agrumes, raclette party, soirée pizza) et notamment une kermesse qui a eu lieu au Château de l'Arthaudière en même temps que la fête de la musique et que le Chava'marché. Cet événement a été une vraie réussite et fut très apprécié par tous ! L'association remercie chaleureusement la mairie de St Bonnet de Chavagne qui a grandement contribué à son succès.

L'assemblée générale aura le 6 octobre à la salle des fêtes de Montagne, L'ordre du jour sera : Bilan financier / Renouvellement du bureau / Manifestations (choix et dates) /Projet des classes.

Nous profitons de cette assemblée générale pour organiser une soirée pizza et nous y tiendrons également une buvette.

Pour contacter l'association du sou des écoles :
associationdusoudesecoles@gmail.com

Portraits de nos producteurs « piliers » de notre Chava'Marché

Mathieu Farconnet

Mathieu a démarré son activité en 2021, son élevage de porcs se fait en plein air et la transformation dans son laboratoire à la ferme du Plumet. La qualité de ses produits que ce soit charcuteries ou viandes tient à la qualité de sa production et de ses différentes qualifications : Charcutier traiteur , boucherie, cuisine (CAP, BAC pro, BP). Ses différents points de vente sont marchés (Royans, St Marcellin et magasin de producteurs en Drôme), et **notre Chava'Marché tous les vendredis.**



Damien Michon

Damien s'est installé en 2018 tout d'abord en producteur d'asperges , il a ensuite évolué vers une diversification de son exploitation pour arriver à une activité de maraîchage. Activité qui l'a amenée à faire les marchés (Chatte , Veurey) **et notre Chava'Marché tous les vendredis.** Son étal nous propose très souvent des fruits et agrumes de saison (non produits localement) mais qui viennent compléter et élargir son offre très appréciée des clients . Nous nommerons ses deux producteurs les « Piliers de notre Chava'Marché »



Etat civil

du
30 juin au 25 septembre

Décès :

MARQUET Gislhaine le 22 août

La recette d'Iz

Escargots à la tomate

pour 4 personnes :
préparation:
25min, cuisson:2h15
48 escargots
100g de jambon serrano
5c à soupe de vin blanc
1 poivron vert
1 piment
1c à café de paprika
100g de chorizo fort
5 tomates pelées
2 gousses d'ail
1 oignon
1c à soupe de farine
pour le bouillon
1 branche de thym
1 branche de romarin
1 feuille de laurier

Lavez les escargots, puis placez-les dans un saladier d'eau additionnée de sel et de vinaigre pour les faire baver. Rincez-les bien.

Placez- les dans un faitout avec les herbes, couvrez d'eau froide. Chauffez à feu moyen jusqu'à ébullition et laissez cuire à petits bouillons durant 1h30.

30min avant la fin de la cuisson, pelez et hachez l'ail et l'oignon. Lavez, épépinez le poivron vert et coupez-le en dés .Détaillez le chorizo et le jambon en petits morceaux. Lavez et émincez le piment. Chauffez un filet d'huile dans un autre faitout, ajouter l'ail, l'oignon et le poivron. Laissez colorer, puis ajoutez les tomates concassées, le chorizo, le jambon et le piment. Laissez cuire 15min à feu moyen, en remuant.

Ajoutez la farine, mélangez. Déglacez avec le vin blanc, incorporez le paprika et un peu de sel. Mélangez à nouveau et portez à ébullition. Egouttez les escargots puis ajoutez-les dans le faitout avec la sauce. Couvrez et laissez mijoter 45min à feu doux.

Servez chaud.

Toutes les informations et de nombreuses photos sur : www.saint-bonnet-de-chavagne.fr

Retrouvez le Petit Chavanais au format numérique en rubrique « Vie Municipale » ainsi que la totalité des comptes-rendus des conseils municipaux.

Imprimeur : Mairie de St Bonnet de Chavagne Le Village 38840 St Bonnet de Chavagne - Directeur de publication : DARLET Jean-Claude -Rédacteurs : Elus municipaux, responsables d'associations, Directeur des écoles - Numéro ISSN Dépôt légal à parution