



LE GRAND JOURNAL



D'EYGLIERS

Janvier 2021

Chers concitoyennes et concitoyens, une année pénible se termine. La crise sanitaire a pesé sur la vie quotidienne et va probablement impacter durablement notre économie ; elle nous prive aussi de relations sociales qui sont capitales pour notre équilibre de vie. Cette situation de crise a permis de belles initiatives, des personnes ont montré leur dévouement, mis en œuvre solidarité et fraternité, fait preuve d'empathie, même si on a vu aussi ressortir quelques mauvais penchants.

Souhaitons-nous une année plus sereine, un retour à une vie normale. Les difficultés de l'année passée ont montré les limites d'un monde où règnent individualisme et indifférence.

Je rêve d'une St Guillaume colorée, ensoleillée, vivante, joyeuse...

Le monde d'après crise ne se fera qu'ensemble...pour Eyglieys.

Voilà le « Grand Journal d'Eyglieys » avec sa mascotte Finette. Il paraîtra en papier recyclé 2 fois par an. Ce bulletin est le premier, nous comptons sur votre indulgence et vos remarques pour l'enrichir.

Nous avons pour objectif de présenter à chaque édition du grand journal un ZOOM sur un producteur de notre commune.



. Le Maire, Anne Chouvet.

MEILLEURS VŒUX



Anne CHOUVET

Maire



Nicolas DUBOIS

1^{ère} adjoint



Jean Marc POULLILIAN

2^{ème} adjoint



Jean François PORTET

3^{ème} adjoint



Éric COUDRON

4^{ème} adjoint



Etienne HUMBERT



Mariëtta de WEERT



Séverine QUICHOT



Anne-Laure DUPASQUIER



Joseph DEVEVEY



Jacques ROUX



Tom van de VELDE



Mickaël CHEBANCE



Vincent PELLETIER



Agnès SIMOND

École



AVANT



APRES

État des lieux :

Plusieurs malfaçons et problèmes ont été constatés sur l'école :

- 1 Fuite d'un sanitaire
- 2 Dans la salle de motricité plusieurs points sont à revoir.
 - Des tuyaux de chauffage étaient tordus. En l'état le chauffage fonctionne.
 - Infiltrations d'eau en partie basse de la salle de motricité. Plusieurs origines sont possibles, remontée d'eau arrivant du puits perdu, pont thermique, infiltration d'eau arrivant de la cour.
 - Fuite d'eau provenant du toit
- 3 Menuiseries défailtantes : Situation réglée provisoirement..

Tous ces problèmes font l'objet d'une procédure juridique mise en place immédiatement après constat. Le tribunal administratif a été saisi. Cette démarche vise à obtenir la réparation de ces problèmes. Elle met en cause la responsabilité des entreprises qui sont intervenues lors de la création de cette partie de l'école.

Bien que cette procédure soit très longue, la mairie fait tout ce qui est en son pouvoir pour accélérer la prise de décisions et les actions correctives.

A ce jour voici le constat de ce qui a été réalisé :

1. Pour la fuite dans le sanitaire, le problème a été traité, de même que les dégâts que cette fuite avait engendrés. Les employés communaux ont repeint les murs.

2. Salle de motricité

- Pour les tuyaux de la salle de motricité un devis a été réalisé. Les travaux de fixation de ces tuyaux seront réalisés prochainement. En l'état, le radiateur fonctionne.
- Pour les infiltrations en partie basse de la salle de motricité : des travaux vont être réalisés à l'extérieur pour inverser le sens de la pente des rebords des huisseries de la salle. Il est aussi envisagé d'agrandir le puits perdu afin d'augmenter sa capacité de récupération des eaux de pluie.
- Pour la fuite provenant du toit, un diagnostic a été réalisé sur l'étanchéité de la toiture-terrasse. Celui-ci a révélé que l'étanchéité était bonne. Le problème venant certainement de la descente d'eau pluviale. Cette descente n'est pas aux normes. Un premier devis a été réalisé pour modifier cette conduite.

3. Menuiseries aluminium

- Certaines fenêtres ne fonctionnaient plus correctement. Un devis de réparation a été obtenu. En attendant sa validation par le cabinet d'expertise, les services techniques municipaux sont intervenus afin d'assurer l'étanchéité et ainsi protéger du froid les élèves et le personnel enseignant.

Tous les devis ont été réalisés et nous attendons les conclusions de l'expert pour continuer la procédure.

Gestion du personnel de mairie

Modification/création de poste. Jusqu'en fin d'année 2020, une personne s'occupait à la fois de la direction du personnel de mairie sur le temps scolaire et de la direction du centre aéré sur les vacances scolaires. La fiche de poste était trop complexe. Dans un souci de bonne gestion administrative et comptable, nous avons décidé de scinder ce poste en deux. Le recrutement est en cours.

Le conseil de classe a pu avoir lieu le 17 décembre.

Dans la classe des maternelles :

- ✓ Des rangements ont été faits par les services techniques.
- ✓ Le mur qui sépare la classe de l'agrandissement a été refait à neuf pendant les vacances de fin d'année.
- ✓ Des stores ont été posés par les services techniques sur la porte-fenêtre.

Des masques transparents ont été achetés en collaboration avec l'APE et la commune de Mont-Dauphin. Ils étaient sensés être anti-buée mais le résultat n'est pas probant. L'APE est en relation avec le fabricant. En attendant, le personnel de mairie travaillant à l'école et les professeurs utilisent les masques classiques.





Les biblio-trocs

Les deux confinements ont été difficiles à vivre, nous avons été privés de nos activités culturelles et socialisantes.

D'où est née l'idée de créer un lieu d'échange et de partage, sur la commune. Vu la distance entre les différents hameaux, cela a débouché sur la création de deux locaux nommés « biblio-troc », l'un au chef-lieu et l'autre en aval du secrétariat de mairie.

Cette initiative a tout de suite été plébiscitée. Le biblio-troc du Quartier du Roy a été rempli d'ouvrages variés, pour tous les âges, avant même l'achèvement du local, ouvert à tous et en accès libre. Le biblio-troc des Graves est également utilisé régulièrement. Les idées fusent et se complètent : un parent propose d'installer un panier avec des jeux d'enfants, à échanger également.

Vive la culture, la circulation des idées et les échanges, seuls remparts contre la peur, la xénophobie et l'obscurantisme !

La bibliothèque

La bibliothèque est de nouveau ouverte les lundis et jeudis de 16h à 18h avec les mesures sanitaires.

Nous accueillons les primaires tous les 15 jours, les enfants empruntent livres ou albums avec pour consigne d'en prendre soin car tous ceux qui seront détériorés seront à remplacer.

Avec la Mam (Maison d'assistance maternelle), les tout-petits se rendent aussi à la bibliothèque tous les quinze jours pour écouter une histoire, et se familiariser avec les albums appropriés.

L'inventaire de la Bibliothèque Départementale vient d'être réalisé, et nous invitons les personnes qui possèdent des livres à nous les ramener pour éviter une facturation auprès de la commune.

En ces temps difficiles, où la culture souffre, venez nous rendre visite pour choisir votre lecture et partager un moment de convivialité.



Camping Municipal

Le nouveau projet est en cours ainsi que le chiffrage par devis des travaux/ rénovations à faire. Le projet sera publié début du mois de février 2021. La saison d'été 2020 s'est bien passée malgré des conditions difficiles. (COVID19)

Nous avons enregistré 16500 nuitées pour une recette de 143 000€. La période du 27 juillet au 23 août a été la plus chargée.



L'adressage de la Commune 528

Il aura fallu presque trois mois de réunions, de corrigés pour mettre au point et finir l'adressage de la commune.

Ce travail consiste à cartographier les 7 hameaux, les 53 routes, rues, chemins, impasses, boucles. Identifier les 528 maisons, bâtiments d'activités commerciales, bâtiments communaux d'Eygliers afin de leur attribuer un numéro métrique.

La route qui porte le nom de « route de la gare » sera prolongée ainsi que celle de la « rue Catinat » D'autres recevront des noms comme :

- La route de la Frairie
- La route des Blancs
- Le chemin des Noyers.

L'adressage est obligatoire pour toutes les communes, afin de faciliter l'installation future de la fibre optique, la localisation GPS, les secours, les livraisons etc.

L'accès principal de la propriété est pris en compte dans ce travail et non l'emplacement de la boîte à lettres, souvent dépourvue de nom. Chaque propriétaire recevra une plaque avec son numéro et devra la placer sur la façade de la bâtisse.

Merci MARCEL PRA pour cet énorme travail !

Les nays

Par le terme « nays », les anciens désignaient des réservoirs, creusés dans le sol, destinés à faire rouir le chanvre et à arroser prés et jardins. Ces nays étaient remplis une ou plusieurs fois par jour avec l'eau des sources selon le débit d'écoulement.

Certains nays étaient alimentés par le canal du Rochas-Mouth. Celui-ci amenait l'eau depuis la prise située dans un couloir au-dessus de la cabane du Bois Durat, près des demoiselles coiffées. Des corvées annuelles étaient organisées pour entretenir l'ouvrage maçonné, souvent abimé par une avalanche, et les canaux longs de plusieurs kilomètres.

D'autres nays, vers Boyère, Haute-Boyère et la Font d'Eygliers recevaient l'eau d'un petit ruisseau ou de sources plus ou moins régulières. Ils étaient également entretenus par des corvées collectives.

Ces nays étaient d'une importance vitale pour les cultivateurs du haut de la commune car les étés étaient très secs et les terres arides, contrairement aux terres de la vallée qui étaient imbibées par la nappe phréatique alimentée par la Durance.

Nous avons prévu de les répertorier, les cartographier et si possible de les restaurer avec l'aide des personnes volontaires, et, pourquoi pas, en retrouver l'usage.



Nos Aînés

Malheureusement nous n'avons pas pu organiser un repas de fin d'année 2020 pour nos aînés, le COVID ne nous l'autorise pas.

Dès que nous le pourrons, nous organiserons un après-midi festif pour pouvoir passer un bon moment, tous ensemble.

Pour commencer cette nouvelle année nous passerons vous voir pour vous apporter une petite gourmandise d'Eygliers.



VACCINATION COVID19

Les personnes de plus de 75 ans qui doivent se faire vacciner devront disposer d'un certificat de leur médecin traitant.

L'URBANISME



RAPPELS

- Tous les travaux d'extérieurs : ravalement de façade, changement de menuiseries, ouvertures de fenêtres etc. doivent faire objet d'une déclaration préalable. (à déposer en mairie)
- Tous travaux d'aménagement intérieur, tel qu'un garage devenant une chambre, des combles aménagés, doivent faire l'objet d'un permis de construire ou d'une déclaration préalable, à déposer en mairie.
- Toute construction de moins de 5 m² n'a pas besoin de déclaration d'urbanisme. Au-dessus de 5m² une autorisation d'urbanisme (PC ou DP) est à déposer en mairie.
- Le pourcentage de bois autorisé pour Eyglies est de 30% maxi par façade.

PERMIS DE CONSTRUIRE 2020

ALBERT Christophe	Maison individuelle	Les Graves
BAUDOU Matthieu	Extension logement existant	La Rua d'Amont
BIANCO Albert	Abri ouvert	Le Cros d'Eyglies
CHANEY/BONNET	Maison individuelle	Le Coin
DAMBEL Cyril	Extension logement	Rue de l'Astragale
FOURNIER/CANO	Maison individuelle	Haute Boyère
GARCIN Sébastien	Garage	Route de Réotier – La Mure
GARDEIL SCI	Extension	Eyglies gare
HARANG Serge	Maison individuelle	Route de Réotier – La Mure
JAMAL Mickaël	Poulailler mobile	Le Coin
LAUTINE SCI	Modification PC	La Frairie
PICCOLINO/ SYLVESTRE	Modification PC	Route de la grand' vigne
SCCV Confluence	Modification PC	Eyglies Gare
STRINGAT Fabrice	Maison individuelle	Haute Boyère
TARDY Coraline	Modification PC	Haute Boyère
VERCELLI Maryse	Transformation grange en logement	Les Maurels

DECLARATION PREALABLE 2020

ALBERT Christophe	Division de terrains	Les Graves
ANDRE Sophie	Changement destination améng. off. notarial	Rue de l'Astragale
ARGENCE Jean Claude	Rénovation toiture	Les Graves
BAUDOU Matthieu	Cuisine de jardin	La Rua d'Amont
BOREL Emm. (France Eco Logis)	Panneaux photovolt. Sur toiture terrasse	Les Blancs
BRILLANT Evelyne	Clôture muret + grillage	La Font d'Eyglies
Coop. Laitière Alpes du Sud	Quai déchargement	Route de Réotier
DELFERRIERE Cédric	Réhabilitation véranda + balcon existants	Quartier du Roi
DELFERRIERE Cédric	Abri voiture	Quartier du Roi
DEROUALLE Thierry	Réhabilitation véranda existante	Eyglies gare
EGGER – CLAVEL Marie-José	Isolation extérieure	Les Graves
FADO (Sellier K.)	Abris à chevaux	Pavillon de Nevière
FLM SCI (Durand)	Réfect.toiture+pose panneaux photovolt.	Quartier du Roi
GIRAUD Marc	Division de terrains	Route de Ste Catherine
IMBERT/BIANCO	Remplac. portes garage en baies couliss.	Le Cros d'Eyglies
JAMAL Mickaël	Serres agricoles pour cultures maraîchères	Le Coin
JAUDON Mathieu	Agrandissement balcon	Le Coin
LACOUR SNC	Rénovation Bâtiment	Eyglies gare
LUCAS Christiane	Pose capteurs solaires	Le Coin
MATHURIN Jean Louis	Garage + abri voiture	St Guillaume
PI Participation Guérin	Pose panneaux photovolt.	Eyglies gare
PLACE – DONNER N et B	Rénovation toiture + couverture terrasse	La Frairie
SCHROTZENBERGER Julien	Réfect.toiture+création et modif. Ouvertures	Quartier du roi
THIEL Yvette	Pose panneaux photovolt.	La Font d'Eyglies

RESPECTER LE PLU, C'EST AUSSI RESPECTER LES DROITS ET DEVOIRS DE LA VIE EN COMMUNAUTE.



LE TRI SELECTIF

Le tri, c'est important : des bottes, des cendres en vrac, des sacs plastiques dans un sac plastique, des pots de fleurs, une poêle, des assiettes -pas cassées- etc. Voilà ce qui a été trouvé dans une poubelle OM (ordures ménagères) au Quartier du Roi. **Non triés, ces déchets nous coûtent 188 €/ tonne, triés ... ils ne nous coûtent rien.**

Le tri, c'est vital : une catastrophe a été évitée quand une poubelle a pris feu au quartier du roi, à cause d'aérosols encore remplis de matières inflammables et transformés en « bombes ». Imaginez ce qu'aurait donné le compactage dans la benne du camion de collecte des OM. Les aérosols vont à la déchèterie comme les bottes, assiettes, poêle. **Ne pas oublier non plus l'impact sur l'environnement.** Les déchets laissés au sol sont ramassés par les agents communaux ou comcom ; d'un point de vue humain et social, ce n'est guère satisfaisant.

Le tri c'est facile : tous les emballages vont aux emballages (couvercle jaune) ; ce qui est compostable va au compost (épluchures, essuie-tout, marc de café etc.), verre et papier dans les conteneurs dédiés et le reste à la déchèterie (ouverte 6 jours /7) où vous attendent des gardiens compétents et de bon conseil.

Une personne a été vue, jetant un sac transparent jaune, contenant des emballages triés, dans le bac OM ; le même genre de sac a été trouvé, après les fêtes, dans le composteur du même point de tri...

Le tri c'est pour tous les déchets : Au Quartier du Roi, dans une benne OM : tontes de gazon, branches, feuilles mortes... tout cela va à la déchèterie. Mieux encore, déposez feuilles et gazon, au pied de vos plantations : arbres, arbustes, rosiers, vivaces, légumes... pour les fertiliser, limiter la perte en eau et les mauvaises herbes. Aux Blancs, certains continuent à jeter discrètement leurs déchets de taille dans le talus ...pour embellir le paysage n'en doutons pas.

Les déchets, c'est l'affaire de tous, mais c'est une responsabilité individuelle.

La redevance que vous payez (une des plus faibles de France) ne vous autorise pas à faire n'importe quoi. Cette redevance est calculée au plus juste et dépend de votre action à vous.

Les incivilités de certains pèsent sur la redevance de tous.

Notre seul prestataire, Véolia, impose une hausse de + 40% sur les OM, 77% sur les encombrants. Cela fera passer le coût des déchets non triés de 774 300 € à 1 056 906 € pour la ComComGQ en 2021. Nous devons intégrer la hausse inéluctable d'une taxe de l'état, la TGAP, qui augmentera de 12€/tonne en 2021, et atteindra 67€ en fin des années 2025 (24 € en 2020) ; et tout ceci pour le même service.

Si, collectivement, nous ne faisons rien, ce sera une hausse de plus de 26 € de votre redevance.

La seule façon de résister, c'est : trier et surtout, produire moins de déchets.

Et cela, c'est entre nos mains !



Les sacs de pellets, comme ceux de terreau, sont à apporter en déchèterie aux « plastiques souples ».

Les « cubis » de vin sont à dépiapter, carton et poche, et à mettre aux emballages.

Les emballages ne doivent pas être emboîtés ni enfermés dans un sac. Si on ne peut pas les identifier individuellement, ils sont refusés, et vous payez ce refus.

L'eau potable à Eygliers



Le réseau d'eau potable d'Eygliers a été construit en 1956. La source de Gros a alors été captée, les canalisations installées en suivant la route jusqu'au hameau du coin et de Haute-Boyée. Un répartiteur a été installé en bord de route dont l'utilité était de distribuer de l'eau à la commune de Montdauphin pour un quart et trois quarts pour Eygliers.

Sept citernes, stockant l'eau potable pour les deux communes, sont réparties sur le haut du territoire. Leur capacité varie de 100 m³ à 500 m³. Il existe également dans ces citernes plusieurs réserves d'eau, prévues en cas d'incendie et dimensionnées en fonction de l'importance des hameaux concernés.

Deux autres captages ont été réalisés pour faire face à une éventuelle pénurie qui pourrait survenir en raison de l'augmentation de la population, surtout en période touristique et par rapport à de nouveaux besoins. Il s'agit du captage, repris en 1989, de la source de la Loubatière pour Montdauphin et en 1990 du pompage des Iscles à Eygliers.

On considère qu'une personne consomme en moyenne 100 litres d'eau par jour (des différences existent bien sûr selon l'âge, le lieu d'habitation, la saison ...). Il est intéressant de savoir que l'eau ne doit pas stagner plus de 72 heures dans le bassin afin que son état bactériologique soit correct. Il est donc nécessaire que la citerne « marne » régulièrement afin que le renouvellement de l'eau se fasse sur la totalité de la réserve et que le traitement de l'eau lorsqu'il existe, purifie toute l'eau et non pas seulement l'eau de surface. Ce marnage explique aussi les variations de la surverse des citernes durant l'été.

A part des exceptions (travaux de réparation, complément de réseau de distribution), l'état du réseau est vieillissant et parfois en mauvais état : il a près de 70 ans tout de même. Des fuites importantes sont peu à peu apparues et il devient urgent d'y faire face. L'affaire est d'importance et, budgétairement, nous devons prévoir un financement conséquent faisant appel au subventionnement.

Des parties du réseau ont été reprises ou remplacées de 2014 à 2019, au Cros d'Eygliers, à la Frairie, à St Guillaume et à la Font d'Eygliers. Le captage de la source de Gros a également fait l'objet d'un travail de restauration délicat et urgent afin de la sécuriser sanitaire, tout en prenant soin d'éviter d'en modifier le réseau souterrain. Il y avait un risque de perdre une partie de la source si le travail était mal fait. Ceci pour un montant global de 300 000 €.

Il reste beaucoup à faire, notamment supprimer des fuites importantes au niveau de la citerne du Coin et sur certaines portions de conduites qu'il faudra remplacer en commençant par les plus abîmées. Nous travaillons actuellement sur ce dossier en programmant les travaux urgents pour le printemps et en élaborant un échéancier pour les autres réalisations.

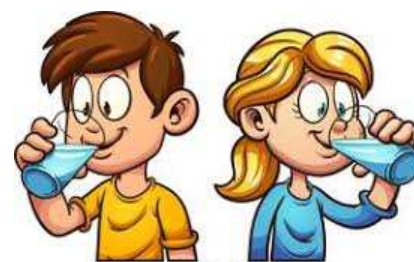
Nous avons contacté des entrepreneurs pour réaliser certains de ces travaux dès que possible. Les portions de conduites concernées étant supposées en mauvais état, il est prudent d'attendre un calendrier plus favorable afin d'éviter les mauvaises surprises.

Pour information :

la durée de vie des conduites généralement admise est comprise entre 30 ans pour les canalisations de branchement et 60 ans pour les canalisations principales. De plus la fonte grise utilisée avant les années 80 est un matériau fragile et cassant qu'on doit renouveler en priorité.

Après une période de 60 ans, on doit également revoir l'état des réservoirs et captages. Nous sommes donc bien dans une période critique pour nos réseaux et il est logique que des problèmes surviennent actuellement.

Il faut savoir que les compteurs installés sur les citernes enregistrent la consommation d'eau globale y compris celle correspondant aux fuites et que nous sommes taxés sur la totalité. Cela peut revenir cher au bout du compte.





Carte d'identité actuelle du parc naturel régional du Queyras.

Création : 1977

Révision de charte : 1997, 2010, 2024

Superficie : 610 km²

Habitants : 2400

Altitude moyenne : 2300 m

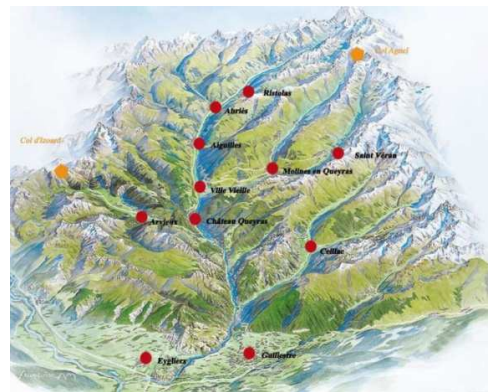
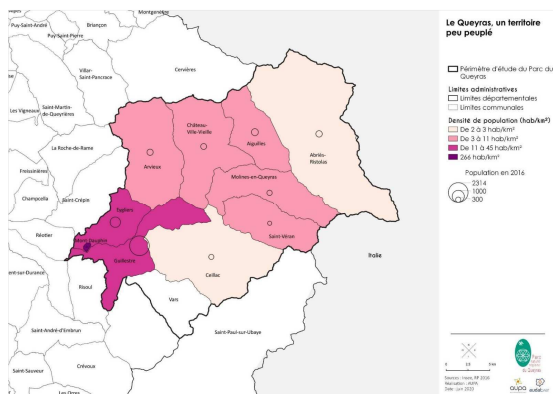
Membres du Syndicat mixte :

Conseil régional Provence Alpes Côte d'Azur (financier principal)

Conseil Départemental des Hautes – Alpes, Communauté de communes du Guillestrois-Queyras

Communes :

Abries - Ristolas, Aiguilles, Arvieux, Ceillac, Château-Ville-Vieille, Eyglies (commune partielle), Guillestre (commune partielle) Molines en Queyras, Saint-Véran, et Vars (commune partielle)



A QUOI SERT UN PARC NATUREL REGIONAL ?

L'outil de développement territorial qu'est un Parc naturel régional a vu le jour le 1^{er} mars 1967, par un décret signé de General de Gaulle.

A ce jour, les parcs naturels régionaux n'ont généralement pas de compétences propres, sauf exception.

En plus de leur rôle de coordinateur entre les différentes politiques en place, les parcs sont dotés de cinq missions :

- Préserver et valoriser les patrimoines naturels et culturels
- Favoriser le développement économique et la qualité de cadre de vie
- Aménager le territoire
- Informer et sensibiliser habitants et visiteurs
- Conduire des actions expérimentales et innovantes

A la fin de l'année 2023, le Parc naturel régional devra avoir renouvelé sa charte. (C'est un projet de territoire pour une durée de 15 ans. A cette occasion, le parc, en concertation avec les élus de l'ancienne mandature, a souhaité élargir son périmètre.

La totalité des communes de Guillestre et d'Eyglies seront désormais dans le parc, alors que par le passé, une partie seulement de leur territoire intégrait le parc : Bramousse, Combe Chauve pour Guillestre, Chaston, La Valette et Gros pour Eyglies. La commune de Montdauphin sera aussi comprise dans cette extension. Ce nouveau découpage fera passer la population de 2400 à 6000 habitants.

A cet effet, des réunions d'informations seront programmées dans chaque commune, afin de présenter le projet de renouvellement de la charte aux habitants.



COMITE DES FETES

La situation sanitaire n'a pas permis au comité des fêtes, de mettre en place toutes les activités prévues pour cette année.

Juste avant le confinement nous avons pu organiser la St Antoine ; comme toujours le concours de belote a attiré des joueurs venus des 4 coins du canton. Tous sont repartis avec un lot : le cochon a été remporté par JM Chartier et René Pichot, les jambons par Claudine et Jacques Giraud. Bravo les Eyglintins.

Les soirées jeux ont pu se faire même si nous ne sommes pas nombreux, les fous rires sont au rendez-vous.

Pour la fête du Lac le beau temps, le cadre, la bonne humeur, tout était là pour passer un bon après-midi au plan d'eau.

Le vide grenier de septembre est toujours le rendez-vous des bonnes affaires ! Les exposants nous ont sorti du lit à 5h00 et les ventes se sont faites jusqu'à 18h00. La complicité du groupe est si chaleureuse et amicale que l'on prend plaisir à passer du temps ensemble.

Sitôt les conditions sanitaires assurées nous reprendrons diverses animations. Nous vous rappelons que tout le monde est bienvenu même occasionnellement, une présence en plus c'est une aide pour tous. N'hésitez pas à nous rejoindre et apporter vos idées.

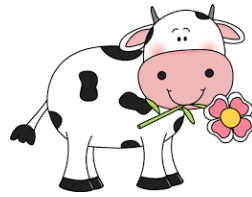
Contacts :

JUANENA Marie Hélène 06.61.26.44.48

GAREL Christine : 06.60.07.13.64



La vie agricole s'est bien développée sur Eyglers, depuis quelques années.



C'est le signe d'une attractivité plus grande de notre territoire. La révision du PLU achevée en 2019 a permis l'installation de jeunes agriculteurs, en prenant des dispositions pour autoriser la construction de bâtiments agricoles en zone AP (agricole protégée) et en créant avec la SAFER et le CD 05, une réserve foncière attribuée à ces nouveaux acteurs économiques.

PRODUCTEURS – CULTIVATEURS –ELEVEURS

- CLAS (coopérative laitière des Alpes du sud) fromagerie de Montbardon : Eric RANDU
-
- Elevage bovin, porcin, volailles **BIO** : Olivier FREZET et Laetitia BARTHELEMY
- Elevage ovin: Etienne HUMBERT Françoise BONNARDEL, GAEC du Moutonnier, René MARTIN, Jean-Marie MAUREL



EN BIO :

- Maraîchage : Fanny LHERMITTE
- Maraîchage, oeufs : La Ferme de Vauban Fabrice HOURS
- Maraîchage, œufs, plantes aromatiques : Mickaël JAMAL et Laetitia GIROUX
- Vignes : Mickaël OLIVON



Historique :

La fromagerie de Montbardon, une industrie artisanale au devenir indéniable. C'est tout d'abord une affaire de famille. Eric Randu (58 ans marié 3 enfants), est originaire de Montbardon. Il est comme on peut le dire familièrement : *tombé dedans tout petit*.

En effet, sa grand-mère paternelle, issue du hameau, confectionnait déjà ces petits fromages qui font le délice de nos repas quotidiens.

Dès la fin de la dernière guerre, son époux étant décédé, Mme Randu a continué son activité de fabrication de fromage aux *Halles de Lyon*, en 1971 Pierre Randu a repris les travaux de la ferme : quelques vaches, moutons et chèvres formaient le cheptel familial. Aidée de ses enfants, les travaux à la ferme ne manquaient pas, la production laitière est suffisante pour la fabrication artisanale de fromage de « pays ». Le jeune Eric s'initiait déjà aux transformations du lait pendant ses vacances à la ferme.

Après des études d'économie et d'agronomie, Eric entame tout naturellement une formation à l'ENIL (Ecole Nationale d'Industrie Laitière) dans le Doubs. Sorti de l'école en 1981 et nanti de son diplôme, il se perfectionne en faisant quelques remplacements dans cette filière.

Pendant ce temps, en 1976, son père se rend en estafette au château de Grillemont (Indre et Loire) où il achète quelques chèvres et chevrettes et complète son achat dans une ferme du col Bayard, c'est le début de leur élevage caprin et de la fromagerie de Montbardon.



Revenant à ses origines haut-alpines, Eric rejoint son père, son frère et ses cousins. Il partage son travail entre la ferme et l'auberge familiale (Le Cadran Solaire à Montbardon). Les anciennes fermes ayant arrêté leur activité, il se spécialise dans le fromage de chèvre et débute réellement une fabrication artisanale. Son frère dans la partie élevage et lui dans la partie production.

Eyglis et ses environs sont une « terre de lait », en effet les élevages sont nombreux et éparés. En 1929, la société Nestlé organise la filière lait (les collectes, le stockage et la distribution), son champ d'action se situe dans tous le sud-est de la France. Les producteurs ne se regrouperont qu'à partir de 1958 au sein de la Coopérative Laitière Alpine.

Dans les années 1969/1970, Nestlé ayant prévenu de la fin de son activité et après moult déboires, les producteurs se regroupent au sein de la Coopérative Guil et Durance. Nestlé cesse définitivement son activité en 1971. A cette époque, les productions étaient réparties soit vers les privés soit vers les coopératives.

En 2005 les Coopératives « Laitières Alpines » et « Guil et Durance » fusionnent et la Coopérative Laitière des Alpes du Sud est ainsi créé, elle regroupe les départements 04, 05 et 84.

La fromagerie de Montbardon emploie directement 2 personnes, 8 sous la coopérative et 4 en indépendants notamment le chauffeur des collectes.

En 2016, en lieu et place du bâtiment de l'APR (l'approvisionnement des grains) à Eyglis, est construit l'atelier, là où il se trouve actuellement. L'atelier de transformation est créé dont le processus est décrit ci-après.

En 2017-2018 la fromagerie de Montbardon gère l'atelier.

Le 1^{er} janvier 2019, l'atelier de transformation est repris par la coopérative.

30 producteurs servent la coopérative, La fromagerie de Montbardon gère 9 producteurs (8 de vache et 1 de chèvre), de 2017 à 2020, la production passe de 360 000 litres à 1 million de litres.

2020 : Travaux d'aménagement dans la caserne de Rochambeau à Montdauphin par la Coopérative et ouverture des caves d'affinage en septembre. L'ensemble des travaux représente 600 k€ dont 200 k€ de subvention, le reste financé par la coopérative et la fromagerie de Montbardon. Les différents fromages sont séparés dans des salles réfrigérées distinctes :



Les travaux sont intégrés dans un bâtiment classé « monument historique », autant dire que rien n'a été laissé au hasard : choix des matériaux, respect de l'existant, utilisation de matériaux nobles, qualité esthétique irréprochable.

Une salle d'accueil permet de recevoir les touristes ou autres visiteurs avec présentation de la filière, des techniques et n'en doutons pas de profiter d'une excellente dégustation.



Procédés de fabrication :

Collecte :

La collecte auprès des producteurs est assurée par un camion spécifiquement aménagé de plusieurs cuves séparant l'origine bovine ou caprine. La collecte est organisée suivant la situation géographique des producteurs.



Stockage :

Le stockage est fait directement dans des tanks (grandes cuves de stockage, de capacité 10 000 L, 5 000 L, 3 000 L et 1 000L pour le lait et une cuve de 2 500 L pour le sérum)

Mise en cuve – Chauffage – Maturé :

Le chauffage du lait anime les ferments lactiques présents ou ajoutés par le fromager.

La maturation du lait se fait en fonction du fromage à fabriquer et du type de ferment(s) utilisé(s). Elle sera plus ou moins longue en fonction du fromage fabriqué. Ce procédé va permettre d'acidifier le lait car le lactose (sucre du lait) est transformé en acide lactique.



Emprésurage :

Ajout d'une matière coagulante animale ou végétale permettant au lait de s'agglomérer en un gel homogène, le caillé

La coagulation du fromage ou du caillé se fait à l'aide de la présure (animale, végétale ou microbienne). Cette phase permet la gélification du lait dans un temps plus ou moins long suivant le fromage voulu en précipitant les protéines du lait.



Tranchage :

Le découpage ou décaillage du fromage permet de découper le caillé plus ou moins gros suivant le type de fromage voulu (fromage blanc, bleu, fruité ou tome). Plus vous allez couper petit, plus le lactosérum va s'échapper et plus votre fromage sera sec. Il faut donc faire sortir le maximum d'humidité. Le fromage ainsi découpé va laisser le petit lait (ou sérum) sortir de la masse coagulée.



Moulage :

Cette étape exige beaucoup de doigté ! Le fromager doit savoir reconnaître le moment opportun pour remplir les moules avec les dés de caillé. Puis, suite aux étapes d'égouttage, de pressurage et de retournement des moules, le reste du lactosérum est séparé du caillé.



Démoulage – Salage :

Quand le fromage est égoutté, comme souhaité, le fromage est démoulé. Le fromage est ensuite refroidi (vers 8/12°C) pour bloquer l'acidification des bactéries lactiques et éviter l'affaissement des fromages démoulés. Salage au sel sec par saupoudrage ou en immersion dans une saumure.

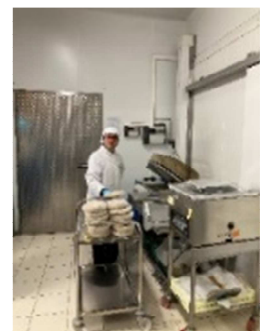
Affinage :

Permet de rendre fin le fromage. L'affinage, d'une durée variable de 20 jours à 12 mois – voire 15 mois pour les « Fruités », favorise le développement de goûts spécifiques et variés dans le fromage, il améliore la texture en la rendant plus souple, fondante et onctueuse, il permet la formation de la croûte des fromages. L'affinage se fait dans des hâloirs ou dans des caves, à l'abri des regards, dans un univers maîtrisé. Les affineurs jouent sur les paramètres suivants, la ventilation, le confinement, l'hygrométrie (degré d'humidité dans l'air), la température et les soins (brossage, lavage, retournement,...). Ces éléments ne s'apprennent pas, ils sont inculqués par l'affineur qui grâce à sa sensibilité et à son expérience est capable d'amener chaque fromage à se bonifier.



Distribution :

La fromagerie de Montbardon et la coopérative distribuent leurs produits dans notre département directement aux épiceries, crémeries, hôtelleries et restaurants. Elle alimente aussi les grossistes locaux et la grande distribution. Vous pouvez également en tant que particulier passer vos commandes au détail.

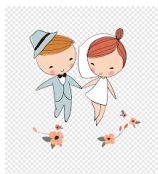


ETAT CIVIL 2020



NAISSANCES :

DELFERRIERE Abby	22 01 2020
AUPHAN Laure	24 01 2020
PULCINELLI Tilyo	01 03 2020
HALINGRE Willem	06 07 2020
CHARPIN Léonie	16 12 2020



MARIAGES :

PRA Loïc et CHASSAGRANDE Melinda	18 07 2020
HERNANDEZ Josué et BENOLDI Brigitte	26 09 2020



DECES :

MOROSINOTTO Mughet	09 06 2020
--------------------	------------

TRANSCRIPTIONS DE DECES :

SERRE Pierre	08 09 2020
FEUILLASSIER Alain	22 11 2020

DECES HORS COMMUNE SANS TRANSCRIPTION :

BERTRAND Désirée	05 03 2020
BONNARDEL Marie – Thérèse	12 03 2020
BURNATOWSKI Hélène	01 04 2020
MAUREL Henri	08 05 2020
MARTIN Simone	01 08 2020
PIERSON France	26 10 2020
MICHEL Virginie	01 12 2020

Commune d'EYGLIERS – BULLETIN MUNICIPAL

Directeur de publication : Anne Chouvet
Conception et rédaction : Mariëtta De-Weert, Séverine Quichot, Jean-Marc

Poullilian, Henri BricheMairie d'Eygliers-les Blanchés 05600 Eygliers.
Tél: [04.92.45.03.24](tel:04.92.45.03.24) mairie@eygliers.fr www.eygliers.fr



PETIT FUTE

Accueil Mairie : l'accueil au public est ouvert le mardi, mercredi et jeudi matins de 8h30 à 11h30 et le samedi de 9h à 11h30.

Miroir :

Un miroir a été installé en face de la sortie de la rue de Milaure pour pouvoir traverser en sécurité la route nationale. Prix du miroir : 356,66€ TTC

Bibliothèque :

La bibliothèque est de nouveau ouverte les lundis et jeudis de 16h à 18h avec les mesures sanitaires.

La Gare :

Le SNCF avait décidé de fermer le hall de la gare MontDauphin Guillestre à 17h jusqu'au lendemain 9 h. Une manifestation a eu lieu dimanche le 3 janvier, initiée par A.Chouvet. Maires, élus et usagers se sont mobilisés pour le maintien d'ouverture du hall jusqu'après le départ de train de nuit et le matin dès 8h. Cette mobilisation de tous a permis une ouverture dès 6h30, jusqu'au train de nuit.

Bacs à sel

Le sel dans les bacs à sel communaux est à disposition de tous afin de le mettre sur les **routes communales** et non privées.

Attention

Ne pas déposer des encombrants à côté des points TRI ou bacs à roulettes, mais les jeter à la déchetterie.

Grace à une aérologie très favorable le massif des Ourgières (Catinat) attire tout ce qui vole : Planeurs et rapaces de toutes sortes s'y croisent.

Des vautours fauves y ont été jumelés au milieu des planeurs. Ce sont des « charognards » à la différence des aigles. Le gypaète, qui se nourrit d'os, en est un aussi, ainsi que... le raton laveur.

Nouveau

TAM TAM poterie de Tamara Bouyousfi : route de la Gare