



Le Mag' N°2

Hiver 2021

ÉDITION SPÉCIALE
« Agriculture »

MARCELLAZ

AGENDA

Janvier | Vœux du maire

Printemps | Création d'une plateforme d'échange / Boîte à idées

Printemps | Opération village propre

Printemps | Projet dit «Café de la Mairie»

Printemps | Repas des Anciens

Été | Parution Marcellaz *le Mag'*

Été | Petit marché paysan

Été | Tournoi de foot / pétanque

Été | Concours de fleurissement

Été | Concours de dessin

Automne | Accueil des nouveaux habitants

Automne | Fête d'automne

Automne | Repas des Tamalous

Automne | Halloween Zombûches

Automne | Cross des Bûches

Automne | Cérémonie du 11 novembre

Hiver | Concours des décorations de Noël

Hiver | Parution Marcellaz *le Mag'*

Hiver | Opération décorations de Noël

Hiver | Téléthon

Hiver | Vente de Sapins

Sous réserve des contraintes liées au contexte

COVID-19

A l'heure de l'édition de ce journal, nous sommes tout comme vous toujours dans l'incertitude du devenir de l'épidémie de COVID 19. Les manifestations proposées seront donc soumises aux règles en vigueur au moment de leur mise en œuvre et peuvent donc être modifiées ou annulées. Nous tenons à vous informer que les articles rédigés et notamment les interviews et photos ont été réalisés dans le respect des gestes barrières. L'absence de masque n'était que temporaire le temps des photos.

Dans l'attente de jours meilleurs, prenez soin de vous et de vos proches.



Marcellaz a choisi de se mobiliser en faveur des causes nationales en s'affichant durant les mois concernés aux couleurs de ces campagnes de mobilisation et de recherche de fonds pour les dépistages du cancer.

Pour toute information, consultez le site : www.depistagecanceraura.fr



RENCONTRES À L'AFFICHE !

Compte tenu du contexte, l'accueil de nos nouveaux habitants n'a pu se tenir cet automne : Partie remise, puisque nous leur proposerons de nous retrouver dès l'automne prochain. Nous souhaitons quoi qu'il en soit la bienvenue aux 19 nouveaux propriétaires Marcellanais, ainsi qu'à tous les nouveaux locataires.

M. et Mme LAVAL, M. et Mme CHAPPEL, M. Xavier JOLIVET et Mme Laurianne SEGAUD, M. et Mme Guillaume BEAUFARON, Mme Myriam DANIEL, M. et Mme JUGON, M. Yoann MARTINEZ, M. DUPONT Fabian et Mlle Sandy REYNAUD, M. Michael MARQUET, M. et Mme LEVET, M. Roger REINE PRUDENT et Mme Méli-na NEMORIN, Mme Carine LANGREZ, M. et Mme SAUMET, M. Benoît BUISSON, M. et Mme CASTILLA, Mlle Camille CHOLLET et M. Jérémy LEFEBVRE, M. Pascal VACHE, M. et Mme SELME.



OPÉRATION VILLAGE PROPRE

Un grand merci aux nombreux volontaires qui avaient prévu de participer à cette manifestation, annulée en raison des conditions météo. Elle sera donc reconduite dès ce printemps : Préparez-vous !



MOT DU MAIRE

Nous vivons depuis plusieurs mois une situation très particulière, pendant laquelle beaucoup de choses nous ont été interdites et nous sont encore interdites.

C'est donc avec beaucoup de regrets que nous avons dû renoncer à organiser notre traditionnelle cérémonie de vœux, après avoir envisagé toutes les solutions possibles, y compris une manifestation en extérieur sur notre place du village : le temps hivernal de ce mois de janvier a fini par nous en dissuader.

Il est temps que nous sortions de cette période, et de nombreux médecins essayent de se faire entendre en ce sens, expliquant qu'il est important de mesurer l'impact de toutes les mesures prises et d'en bien peser le rapport bénéfice-risque.

Bien sûr, il faut continuer à appliquer certaines recommandations de bon sens (lavage régulier des mains, respect d'une certaine distance...) et conserver une bonne hygiène de vie, mais il faut raison garder et ne pas céder à la panique ambiante qui veut nous faire croire que, même en bonne santé, chacun est un malade en puissance.

Bien sûr, en cas d'apparition de symptômes, il faut s'isoler et se faire soigner (car des traitements existent) afin de préserver sa santé et celle des autres.

Et il faut également se faire soi-même son opinion, après avoir entendu tous les avis, et pas seulement ceux que l'on nous remet en boucle dans les grands médias depuis des mois.

Je voudrais ensuite, en votre nom à tous, remercier vivement l'ensemble de nos agents communaux, qui ont permis malgré ces circonstances, d'assurer un service public de qualité à votre service, notamment à l'école où tout ne fut pas simple. Merci à nos enseignantes.

La nouvelle équipe municipale s'est mise au travail avec dynamisme et motivation pour mettre sur pied les futurs programmes en adéquation avec notre budget. Merci à eux.

Nous avons pu maintenir quelques animations, même si la plupart des manifestations prévues ont dû être annulées ou reportées.

C'est le cas notamment du repas des anciens, qui ont pourtant tellement besoin de notre attention. Nous organiserons dès que possible de chaleureuses retrouvailles.

Je voudrais remercier également nos commerçants, artisans et agriculteurs qui ont pu maintenir une vie au village malgré les restrictions et les conditions de fonctionnement qui leur ont été imposées.

Pour compléter cette offre, nous pouvons saluer l'ouverture d'un nouveau magasin à la ferme « Au Roubarry », ainsi que le démarrage très prochain des travaux de construction de la micro-crèche et du cabinet médical.

J'espère que nos associations pourront également reprendre du service dans de bonnes conditions.

DEFIBRILATEUR : DSA EN LIBRE SERVICE

Pour votre information, un défibrillateur semi-automatique est disponible 24h/24h et 7j/7 au niveau de la porte d'entrée de l'ancienne mairie. Le mode d'emploi est bien évidemment fourni et l'utilisation très intuitive.

Si vous constatez un arrêt respiratoire ou un cas de personne inconsciente, le premier réflexe est d'appeler le 15 ou le 18 : Vous serez alors guidés.



Pour améliorer encore les services dans le futur, le conseil municipal a décidé de se porter acquéreur de l'ancien café de la mairie, d'envisager une petite extension du bâtiment de l'école pour la création d'une salle supplémentaire, et de réfléchir à la rénovation de la salle des fêtes.

L'aménagement du carrefour devant l'église, avec la mise en place d'un rond-point « test », va pouvoir être réalisé ce printemps après le déplacement des containers du point d'apport volontaire.

D'autres aménagements sont envisagés, après concertation avec les riverains concernés, et dans le cadre de la sécurisation des chemements piétonniers : construction de trottoirs au carrefour de la Verne, avec prolongement jusqu'à la route de la Vieille Verne, mise en place de radars pédagogiques et de chicanes-test en accord avec le Département, étude de la traversée du village pour accompagner les rénovations ou constructions de 35 logements route de Bonneville, étude de l'aménagement des placettes devant la mairie et devant l'église...

Les structures intercommunales auxquelles notre commune adhère, soit directement, soit par l'intermédiaire de la Communauté de Communes des Quatre Rivières, se sont également mises en place depuis l'été. La CC4R réfléchit notamment à son « projet de territoire » pour les cinq prochaines années, qui devrait voir le jour prochainement.

Certains sujets devront être traités, comme le devenir des déchets avec la prise en compte de nouvelles réglementations, qui devra se faire dans un cadre financier à préciser, les déplacements avec la mise en place récente d'une ligne de bus qui traverse notre village avec malheureusement bien peu d'utilisation, la sécurisation d'itinéraires cyclistes et piétons, la conservation et le développement de nos espaces naturels, une réflexion sur notre développement en lien avec les territoires voisins...

Tout cela devra se faire dans un cadre budgétaire qui risque d'être contraint par les conséquences futures de la situation actuelle.

Pour terminer, je vous souhaite à tous, ainsi que le Conseil Municipal, une bonne année 2021 qui verra, je l'espère, le retour rapide à des relations sociales indispensables tout simplement à la vie, et je vous invite à la lecture de votre nouveau « mag » élaboré avec talent et enthousiasme par les membres de la commission communication, et dont une large partie est consacrée à l'agriculture.

Bonne lecture.

Luc PATOIS

SOMMAIRE

2 - Agenda et Flash Infos

3 - Le Mot du Maire

4 à 8 - Vie du Village

9 à 11 - Innovations

11 à 13 - Projets

14 & 15 - Développement harmonieux de notre territoire

16 à 23 - Bien Vivre

24 - Des finances saines

25 & 26 - Communiquer, Échanger, Partager

26 - ça bouge à Marcellaz

27 - Infos Pratiques

EN ATTENTE



REPAS DES ANCIENS : À VOS AGENDAS !

Le traditionnel repas des anciens, prévu comme chaque année à l'automne a été bien malheureusement annulé au regard du contexte et pour la sécurité de chacun.

Ce n'est que partie remise puisqu'il sera organisé dès que la situation le permettra. Une petite attention particulière en attendant a été portée pour tous les « jeunes » nés entre 1925 et 1940 au travers d'une distribution à domicile en cette fin d'année 2020 de quelques douceurs qui ont été, nous l'espérons, bien appréciées.



Une mise à l'honneur spéciale pour Suzanne BENE, Gabrielle MONFORT et Lucienne PERILLAT

Une mise à l'honneur spéciale est également à noter pour **M et Mme Bernard JOLIVET** qui ont fêté leur 60ème anniversaire de mariage et **M et Mme Bernard CHAPUIS**, ancien Maire de Marcellaz qui ont fêté leur 50ème anniversaire de mariage en cette année 2019, ainsi qu'à **Suzanne BENE, Jean RIBLET, Gabrielle MONTFORT et Lucienne PERILLAT** qui fêtaient respectivement leurs 95, 90 et 80 printemps !

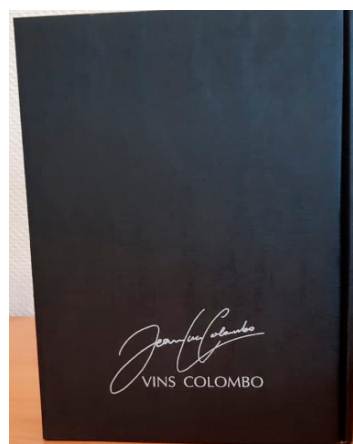
Nous leur adressons à tous nos sincères félicitations !



Une médaille pour M et Mme Bernard JOLIVET et M et Mme Bernard CHAPUIS, à l'occasion de leur anniversaire de mariage



Jacques PERILLAT, Annie NAVILLE, Léon GAVILLET et Valérie MILLERET promoteurs et acteurs de cette démarche



CAFÉ DE LA MAIRIE

La mairie a fait l'acquisition de l'ancien « café de la mairie », nom de code qui ne présage en rien de sa future destination.

L'objectif est en premier lieu patrimonial : il était en effet important de préserver ce bâtiment chargé d'histoire au sein de la Commune. L'objectif est également et avant tout l'intérêt général, puisqu'il s'agira désormais, de déterminer son avenir et sa vocation.

Le Conseil Municipal a bien évidemment plusieurs idées sur le sujet, en revanche, il est très attaché à votre avis.

C'est pourquoi, vous serez sollicités prochainement sur le sujet afin de rendre ce bâtiment à la fois utile à tous les habitants mais aussi afin qu'il réponde à vos besoins.



NOTRE SALLE DES FÊTES A BESOIN D'UN SÉRIEUX COUP DE JEUNE !

Plusieurs projets ont été lancés s'agissant de la salle des fêtes afin de vous proposer un espace de fêtes, de culture, de sport et de manifestations agréable et fonctionnel.

Dans l'attente, nous vous proposons la possibilité de louer 2 salles alternatives : la salle polyvalente et la salle de la mairie.

Dans l'attente, il nous reste 2 salles alternatives :

la salle polyvalente et celle de la Mairie qui pourront vous être mises à disposition sous réserve de l'absence de réunion communales ou intercommunales et dans l'attente d'une offre plus large de location que nous sommes en cours d'élaboration



Retrouvez toutes les conditions
sur le site de la mairie :
<https://mairie-marcellaz.fr/fr/>



CÉRÉMONIE DU 11 NOVEMBRE



Pour mémoire, l'armistice de 1918, signé le 11 novembre 1918 à 5h15 marque la fin des combats de la Première Guerre mondiale (1914-1918), la victoire des Alliés et la défaite totale de l'Allemagne.

En 1920 apparaît l'idée de rendre hommage aux soldats de la Grande Guerre morts pour la France mais non identifiés.

À la suite d'une loi votée à l'unanimité par le Parlement, la dépouille mortelle d'un soldat parmi plusieurs autres, choisi dans la citadelle de Verdun, est placée, le 11 novembre 1920, dans une chapelle ardente à l'Arc de triomphe.

Le 28 janvier 1921 le soldat est inhumé sous l'Arc de triomphe dans la tombe du Soldat inconnu.

Ce n'est que trois ans plus tard, le 11 novembre 1923, qu'est allumée, par André Maginot, ministre de la Guerre, la flamme qui ne s'éteint jamais, donnant au tombeau du Soldat inconnu une forte portée symbolique et politique.

Le 20 février 2012, le Parlement adopte le projet de loi pour faire de cet anniversaire une journée «de commémoration de la Grande Guerre et de tous les morts pour la France».

Cette traditionnelle cérémonie s'est réalisée à « huis clos » compte tenu des mesures sanitaires. De jolies gerbes sont venues rendre hommage à nos Marcellanais concernés.



RENTREE SCOLAIRE 2020-2021

La rentrée de septembre s'est passée aussi bien que possible, dans le respect du protocole sanitaire, et avec des effectifs légèrement en hausse par rapport à l'an dernier, soit 75 élèves répartis comme suit : 12 CP et 11 CE1 dans la classe de Mme Romand, 12 CE2 et 14 CM1 dans la classe de Mme Marchaisseau, 6 CM1 et 20 CM2 dans la classe de Mmes Buttay (à 75 %) et Delhoume (le jeudi).

Covid oblige, il a été impossible d'organiser le cross inter-écoles ; les maîtresses de Marcellaz ont seulement mis en place un moment de course pour les 3 classes, le vendredi 16 octobre après-midi, afin de finaliser le cycle endurance de la 1ère période.

De même, compte tenu des conditions sanitaires, il n'a pas été défini de parcours éducatif, artistique et culturel en début d'année ; la chorale du vendredi après-midi n'a pas été reconduite, ni les séances de prêt à la bibliothèque.



Concernant les sorties glisse, c'est-à-dire ski de fond classique et skating pour les CM1 et CM2, elles sont prévues aux Brasses en mars 2021. Le cycle piscine, quant à lui, est prévu dans le bassin d'Ayze, du 8 avril au 20 mai, les lundis et jeudis matins pour les CP, CE1 et CE2



BERNARD CHAPUIS, DISTINGUÉ MAIRE HONORAIRE

Jeudi 21 janvier, le conseil municipal était réuni pour honorer l'ancien maire Bernard Chapuis en lui attribuant la distinction de maire honoraire, en présence de Sylviane Noël, sénatrice, Martial Saddier, député, Agnès Gay et Raymond Mudry, conseillers départementaux.

42 ANS AU SERVICE DE LA COMMUNE

Le maire actuel, Luc Patois, a retracé le parcours de cet homme qui a été au service de sa commune depuis 1977, soit 42 ans. À cette époque, la commune comptait 377 habitants. Adjoint en 1989, Bernard Chapuis devient maire en 1990. Il a été réélu en 1995, 2001, 2008 et 2014, pour démissionner en 2019 pour raisons de santé. Aujourd'hui, la commune compte plus de 1 000 habitants. « Il y fait bon vivre, des commerces se sont développés au centre du village autour d'une place favorable à la convivialité », rappelait Luc Patois.



De gauche à droite : Léon GAVILLET, Luc PATOIS, Bernard CHAPUIS et Andrée son épouse



Remise du diplôme et de la médaille de Maire Honoraire à Bernard CHAPUIS par Léon GAVILLET et d'un bouquet de fleurs à son épouse.

De nombreuses réalisations sont intervenues au cours des mandats de Bernard Chapuis: restaurations de l'église, du presbytère, construction de l'école et de bâtiments annexes, rénovation du centre du village avec un café et des aménagements d'espaces arborés et ludiques; mais aussi rénovation et construction des réseaux d'eau et de gaz, création et rénovation du Plan local d'urbanisme ...

Sans oublier les engagements de l'ancien maire au sein des intercommunalités et autres structures collectives.

Les représentants de l'État et du Département ont félicité Bernard Chapuis.



Une belle cérémonie en présence de Martial SADDIER, Député, Sylviane NOËL, Sénatrice, Agnès GAY et Raymond MUDRY, conseillers départementaux.



Illustration de Loenn GILLET – 2 ans



Illustration d'Elsa GILLET – 5 ans



Illustration de Clément JACQUEMOND – 8 ans



Illustration de Chloé THOMAS – 7 ans

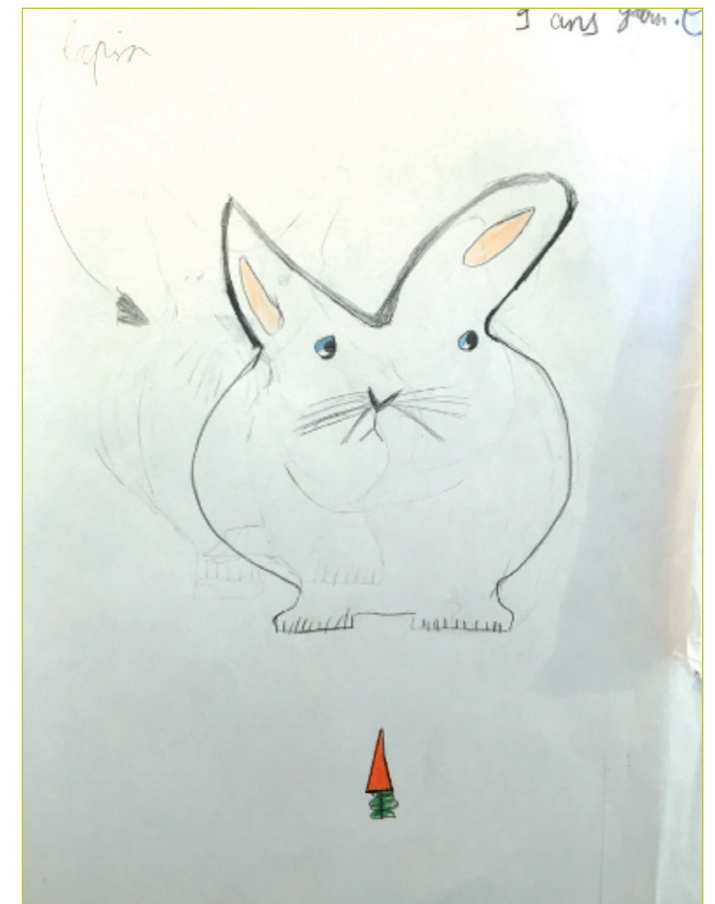


Illustration de Gabin CHAPEAU – 9 ans



Edition Spéciale
LE MONDE AGRICOLE
à Marcellaz

L'AGRICULTURE À MARCELLAZ AU FIL DU TEMPS



La commune de Marcellaz s'étend sur une superficie totale de 404 hectares dont une centaine de surface boisée et autant de surface construite. De nombreuses nouvelles constructions ont modifié petit à petit sa physionomie, mais la conservation des champs agricoles demeure primordiale.

L'accroissement de Marcellaz est dû à l'attractivité liée à la proximité avec la Suisse, les divers secteurs industriels locaux et le tourisme du département, mais également pour un fort intérêt de retrouver le bien-vivre dans une commune rurale à taille humaine proche des accès routiers.

Les terrains bien ensoleillés sont propices à l'agriculture. Marcellaz jouit d'un climat qui, au fil du temps, s'est modifié avec des hivers plus doux et des étés aux températures élevées voire parfois caniculaires. Les principales récoltes agricoles proviennent de l'herbe fraîche qui, une fois coupée, est utilisée séchée en fourrage pour les animaux qui reste la nourriture privilégiée aujourd'hui afin d'assurer un lait qui réponde aux normes de fabrication du fameux « Reblochon ». Certains produisent toutefois encore quelques céréales comme le blé, l'orge et le maïs.



UN PEU D'HISTOIRE LOCALE

Jusqu'à la fin du 19ème siècle, chaque agriculteur à Marcellaz possédait un petit troupeau. Dans quasiment chaque maison et dans les fermes à cette époque, les propriétaires possédaient un mince cheptel. Chacun fabriquait ainsi son beurre, sa tomme pour sa consommation familiale.

Avec le progrès, le lait étant devenu excédentaire, l'idée a émergé de créer en 1896 une société fruitière pour la transformation du lait et la commercialisation du fromage. Ce regroupement s'est fait en plusieurs étapes. Chaque agriculteur inscrivait chaque vache de manière individuelle pour entrer dans la société fruitière, soit le versement de deux centimes par vache. Cette société, qui comptait 72 producteurs de lait, se trouvait « Chez Deluermoz » dans une grande cave, propriété de la famille Bohon au Chef-lieu aujourd'hui. Très vite, ce mode de faire s'est avéré rentable et à chaque fin de mois, chaque sociétaire recevait sa paie.

C'est donc en 1900, que la fruitière est née avec une petite porcherie en face de l'actuel Café 648, propriété aujourd'hui de la famille Delerce qui entre temps était devenue un atelier d'ébéniste et maintenant une habitation principale.

La production laitière a progressé rapidement et la construction d'une nouvelle fruitière a vu le jour en 1932 ainsi qu'une porcherie attenante sur l'emplacement actuel des appartements des bâtiments de Haute-Savoie Habitat.

ACRONYME DEFINITION

AOP Appellation d'Origine Protégée
L'AOP garantit au consommateur que toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée de l'appellation, de la production du lait jusqu'à l'affinage des fromages.

GAEC Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

IGP Indication géographique protégée
L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

OGM Organisme Génétiquement Modifié
Un OGM est défini par la directive 2001/18/CE comme « un organisme, à l'exception des êtres humains, dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle.

WWOOFEUR WWOOF (World Wide Opportunities on Organic Farms)
Le WWOOFing est un mouvement mondial qui vise à reconnecter les hommes et les femmes à la terre en participant bénévolement à des pratiques agricoles biologiques.

Les bénévoles (les WWOOFeurs) sont reçus dans de petites exploitations à échelle humaine où vivent et travaillent des familles ou des collectifs (les hôtes). Les WWOOFeurs aident au travail agricole et partagent la vie quotidienne des hôtes qui leur offrent le gîte et le couvert.

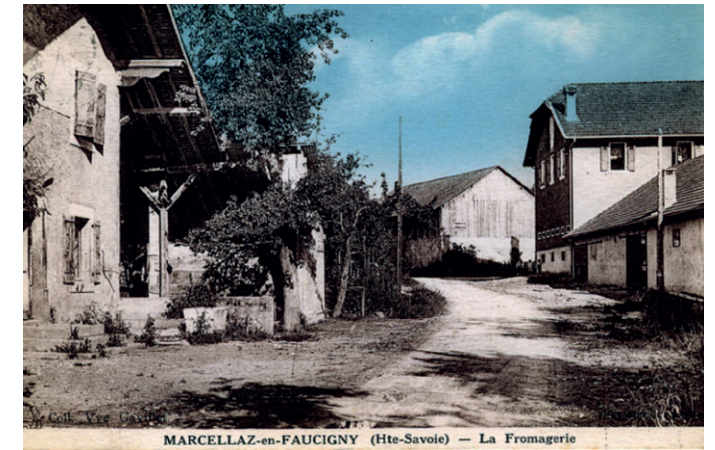


Face à la boulangerie de l'époque, aujourd'hui la boulangerie de l'Aurore (cf. carte postale de l'époque), le lait transformé en emmental était directement livré à Paris. Chaque année le lait était vendu le 1er janvier puisque la gérance étant tenue sur le principe d'une année civile par le fruitier. Nombreux ont été les fruitiers qui se sont succédés à Marcellaz. Certains venaient de Suisse alémanique notamment et ont pu apporter leur savoir-faire ancestral des fabrications de fromage à pâte cuite. Le litrage journalier augmentait régulièrement pour atteindre les 4000 litres à la saison de l'herbe fraîche. Puis, la mécanisation a facilité grandement le travail et le nombre d'exploitations a diminué. Toutefois le litrage produit s'est bien maintenu. Malheureusement durant les années d'après-guerre, soit dès 1950, l'exode rural commençait à se faire sentir...

Dans les années 1970-1980, le nombre d'agriculteurs a encore diminué. Certains achètent des boules à lait pour le transport à la fruitière, mais finalement, l'industrie du lait met en place le ramassage journalier. C'est ainsi que les rassemblements du matin et du soir à la fruitière ont pris fin. En effet, après la couler du lait, chaque jour, s'organisaient de nombreux arrêts aux

cafés avec les commis de fermes où les nouvelles se répandaient très vite ! Aujourd'hui, 3 producteurs de lait de vache sont actifs. Marcellaz est classé en zone AOC Reblochon depuis 1958, fromage typiquement haut-savoyard, ce qui a eu pour conséquence de revaloriser le prix du lait produit exclusivement par les races montbéliarde, abondance et tarine.

Depuis 1996, il s'agit d'une AOP (une appellation d'origine protégée). Ce label n'a de cesse de vouloir défendre les produits du terroir, le savoir-faire local afin qu'il perdure au fil du temps. Les années passent et la tradition demeure, gage de leurs transmissions et de la valorisation du terroir, de ceux qui y vivent, de leurs générations antérieures et futures. La mise en lumière du monde agricole dans ce 1er numéro de l'année est une façon de rendre hommage à tous ceux qui œuvrent chaque jour dans leur exploitation et dans les champs à façonner le paysage.



VISITE DANS UNE EXPLOITATION FAMILIALE : LE GAEC DES BUCHES



Quelle est l'histoire de votre ferme / activité ?

La structure « Gaec les Bûches » a été créée par mon grand-père sur une exploitation familiale déjà préexistante.

C'est aujourd'hui, la troisième génération qui s'installe sur l'exploitation. La passion pour notre métier, pour les animaux et le travail de la terre se transmet et reste toujours intacte.

Quelle est votre activité à ce jour ?

Il s'agit d'une exploitation de polyculture élevage de taille moyenne comportant un atelier bovin lait et un petit atelier vache allaitante, engraissement.

Notre activité principale est la production de lait cru, valorisé en AOP reblochon et IGP Tomme, Raclette et Emmental de Savoie par la Fromagerie Masson.

Quelles sont vos perspectives (à court, moyen et long terme) ?

Le GAEC vient d'investir dans un nouveau bâtiment pour l'atelier lait qui a été l'occasion de se mettre aux normes, d'améliorer les conditions de travail et d'apporter plus de confort aux animaux.

Cette construction a aussi été l'occasion d'améliorer l'autonomie alimentaire et notamment protéique du troupeau laitier via une technique de séchage du fourrage novatrice. Ce chantier nous a beaucoup mobilisé ces dernières années, nos perspectives sont donc désormais « seulement » de continuer à faire vivre la structure et de profiter de ce nouvel outil fraîchement mis en fonction.

Plutôt authentique ou plutôt innovant ?

Je ne pense pas que ces deux aspects soient contradictoires : nous sommes assez traditionnels dans notre activité et nos valeurs (production en AOP et IGP donc cahier des charges strict et lié au terroir) ce qui ne nous empêche pas de rester



ouvert sur les évolutions techniques et essais à mettre en place pour innover et nous améliorer (autonomie alimentaire, bonnes pratiques...)

Plutôt bio, raisonné ou pas ?

De par nos productions sous label AOP et IGP et notre assolement tout herbe nous sommes sur un système très raisonné. Et je pense vertueux pour l'environnement, grâce aux rôles de nos prairies multi-espèces longue durée pour la biodiversité et la captation du carbone.

Les seuls obstacles qui nous retiendraient aujourd'hui de passer en agriculture biologique sont de deux ordres. D'un point de vue administratif nous ne souhaitons pas pour l'instant ajouter une démarche de certification supplémentaire et toutes les lourdeurs qui vont avec.

Et d'un point de vue animal, le passage en bio implique un nombre de traitement par animal et par an autorisé. A l'échelle du troupeau nous sommes nettement en dessous de ces seuils mais nous avons une conduite assez individualiste de notre troupeau, nous sommes très animalier. Et par exemple, nous ne concevons pas de devoir nous séparer de certains animaux parce qu'ils auraient dû avoir 4 traitements sur l'année au lieu des 3 autorisés, ce qui est sinon obligatoire pour garder l'appellation.



Proposez-vous des offres en « circuit court » et si oui, lesquelles ? si non, pourquoi ?

Pour l'atelier lait, il n'y a pas aujourd'hui dans notre structure de savoir-faire pour assurer la transformation du lait, notre production est vendue (en commun via la coopérative Marcellaz-Contamine-La Bergue) à la fromagerie Masson qui en assure la transformation et la vente, pour l'essentiel en AOP reblochon fruitier mais aussi en IGP tommes, emmentals et raclettes.

Pour ce qui est de l'atelier viande, l'exploitation assure l'engraissement et la finition de tous les animaux, qu'il s'agisse de fin de carrière laitière ou d'animaux à vocation bouchère.

Les animaux « standards » sont vendus en direct au groupe Bigard à Bonneville qui les valorise sous le label « viande des Pays de Savoie » notamment pour les cantines et restaurations collectives locales.

Les animaux « supérieurs » sont vendus en direct à des bouchers locaux, à même d'en tirer le meilleur et d'en faire bénéficier leurs clients.

Sur le Gaec nous n'avons pas la volonté de développer la vente à la ferme.

Nous cherchons plutôt à utiliser les circuits existants déjà sur le terrain pour les entretenir, les renforcer et travailler à une juste répartition des marges entre acteurs locaux.

Nous préférons travailler avec des artisans bouchers partenaires plutôt qu'avec des systèmes « caisse de viande ».

Nous sommes capables de valoriser le terroir pour produire des animaux d'exception et nous faisons confiance aux professionnels dont c'est l'art pour en tirer le meilleur et les mettre en valeur. Ils ont la connaissance, la technique, la clientèle pour les valoriser au mieux, notamment en viande fraîche à la coupe.

Ce que je préfère dans mon métier / activité

Le travail en famille, la transmission entre générations.

La diversité, l'absence de routine, le fait de travailler en extérieur au contact du vivant, avec l'alternance des saisons. La connexion au réel de mon travail, le sens.

Les difficultés

La déconnexion de la société par rapport à notre activité... Les français ont de moins en moins de lien avec le milieu agricole, à la ville comme à la campagne, et Marcellaz



n'est pas épargné. Les connaissances de la population sur notre métier et ses réalités sont maigres.

L'agriculture souffre aussi de beaucoup de mauvaise presse souvent (pas toujours) infondée : reportages diffamatoires, réseaux sociaux, association anti-spéciste, influenceurs en tout genre qui rependent leurs idées pourtant souvent caricaturales, simplistes et mensongères.

Paradoxalement, l'agriculture est l'une des seules professions devant supporter une pression sociétale constante et aussi importante. Aujourd'hui, la population considère avoir un droit de regard (de contrôleur ?) sur les pratiques agricoles, d'une manière générale mais aussi sur le travail de la ferme voisine ... Alors que personne ne contesterait autant le travail de son comptable ou médecin.

Comme tous les corps de métiers, le milieu agricole évolue, il n'y paraît peut-être pas, mais les pratiques s'améliorent de jour en jour d'un point de vue environnemental et du bien-être animal. Les exploitations agricoles ne sont plus aussi petites et gérées comme du temps de nos grands-parents, ce sont aujourd'hui de vraies entreprises. Les chefs d'exploitation possèdent multiples compétences (en gestion d'entreprise, en zootechnie, en agronomie, vétérinaire) pour respecter les cahiers des charges et assurer la bonne gestion de l'exploitation, du troupeau.

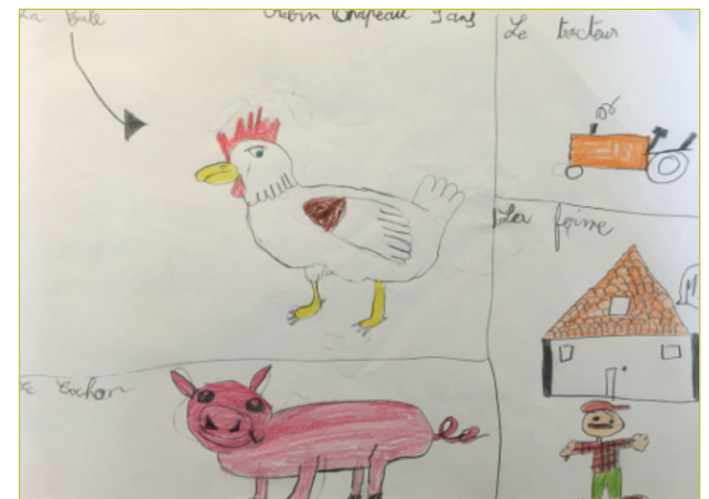


Illustration de Nolan BAILLARD - 6 ans



Illustration de Gabin CHAPEAU - 9 ans

Une personne lambda, en dehors de l'exploitation, n'a pas les clefs en main pour bien analyser et juger une pratique agricole. Il est inutile de crier au scandale, de se prendre pour un « sachant », un lanceur d'alerte à la vue d'un veau dehors, d'un troupeau qui meugle, d'une vache qui ne se lève pas...

N'hésitez pas par contre à venir nous questionner, il y a très souvent des explications aux situations que vous ne comprenez pas mais ne répandez pas des à priori infondés.

C'est un problème très français, nous avons 60 millions de sélectionneurs pour le foot, nous aurons aussi bientôt 60 millions d'experts en agronomie, en bien-être animal, ...

Alors de grâce, n'accentuez pas la caricature ! Intéressez-vous, vous avez raison, mais restez humbles et bienveillants et questionnez des professionnels quand des situations vous interrogent.

Par ailleurs, à l'occasion du confinement notamment nos terrains sont devenus des parcs de promenade, ce n'est pas leur vocation et la discussion a souvent été compliquée avec ceux que nous avons croisés. Etant en système herbager, la culture de l'herbe est notre métier et la base de notre revenu.

En période de pousse, de mars à novembre toute entrée sur parcelle est néfaste pour les rendements (les dégâts sont aggravés en période très humide ou très sèche). Nous même sommes obligés de rentrer sur les parcelles pour réaliser des actes d'entretiens, des récoltes, faire pâturer les animaux mais nous le faisons à minima et dans un souci de moindre mal ...

Il faut comprendre que sortir des chemins communaux pour se promener sur les servitudes d'exploitations privées ou pire en plein champs revient à piétiner le travail des agriculteurs et altérer les récoltes.

Et je ne parle même pas des déjections de vos compagnons à 4 pattes, origine possible d'avortements bovins... Les champs sont nos jardins. Nous engageons des frais en locations, impôts, intrants, semences et aussi beaucoup de travail pour assurer les récoltes.

Alors s'il vous plaît respectez nous et restez sur les chemins communaux, ne piétinez pas notre travail !

Ce ras le bol que je vous rapporte, n'est pas un constat isolé, toute la profession est au bord de la crise de nerf, au niveau de certaines stations, du parc des Bauges, des actions d'éducation et de signalisation se mettent en place pour une prise de conscience citoyenne. Peut-être faire de même sur la commune ?

Mon état d'esprit actuel

Mon métier me passionne et c'est un plaisir de me lever tous les matins pour aller travailler.

Ma seule grosse inquiétude est l'urbanisation galopante de la Haute-Savoie, en partie à cause de l'attractivité de la Suisse qui dénature de plus en plus nos villages, nos valeurs et nos mentalités...

Les 3 noms de mes vaches préférées

Givrine, Pensée, Digitale

Mon rêve

Pouvoir continuer à exercer mon métier et vivre de mon travail pour transmettre cette belle passion.

Merci à Julien Deluermoz pour le GAEC les Bûches (Philippe, Marie-Elisabeth, Julien et Lucie)



Illustration d'Auguste WORM - 7 ans

GAEC LES CHAMPS FLEURIS

DE 1900 À NOS JOURS, UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION

Quelle est l'histoire de votre ferme ?

Lionel : L'histoire de notre ferme demeure familiale puisque sa création remonte au début du 20ème siècle date à laquelle Jean-Paul Gavillet, mon arrière-grand-père avait une petite exploitation de quelques vaches laitières. En 1940, Léon Gavillet, un de ses fils, meurt à la guerre et laisse son frère Jean seul s'en occuper jusqu'en 1981. Année où il décida de prendre sa retraite et de laisser son fils Léon lui succéder durant de nombreuses années. Il reste aujourd'hui un retraité encore très actif.

Après mes années d'études au lycée agricole de Poisy puis mes stages, c'est en 1995 que je me suis installé et ai créé avec mes parents, Brigitte et Léon le GAEC Les champs fleuris (groupe-ment agricole d'exploitation en commun). Rappelons que l'un des premiers GAEC a été créé en France dans les années 1970.

En 2004, Gwenola, mon épouse, a intégré le GAEC en créant une activité supplémentaire tournée autour de l'atelier porcs avec 15 truies et 1 verrat (mâle). Elle a pu mettre en pratique les compétences qu'elle a développées lors de son apprentissage dans les régions bretonnes et haut savoyardes.

Quel est votre parcours ?

Gwenola : J'ai suivi l'école MFR, en Bretagne à Ploudaniel, dans le Finistère nord et ensuite à la MFR Les Dronières en Haute-Savoie. J'ai pu suivre la formation en alternance à la ferme des Follon dont l'un des associés est le frère de mon professeur en Bretagne !

Quelle est votre activité à ce jour ?

Lionel : Nous nous tournons vers la production laitière destinée à la fabrication du reblochon AOP pour la fromagerie Masson dont l'importance d'avoir une hygiène irréprochable au niveau de la traite est primordiale car c'est du lait cru.

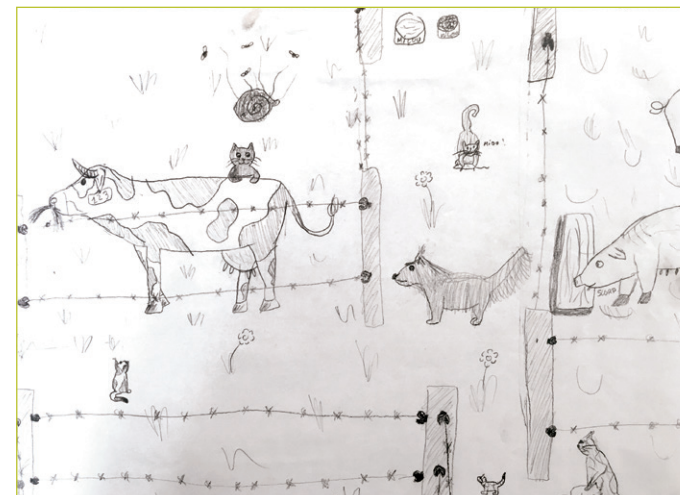


Illustration de Maya GAVILLET - 10 ans



Notre exploitation comprend des races de vaches de type montbéliarde principalement et une tarine.

En Haute-Savoie, la fabrication du lait pour le reblochon provient de trois races de Vaches : Montbéliarde, Abondance, Tarine dont l'alimentation est basée exclusivement d'herbes fraîches, de foin (herbes séchées), de céréales types orge, maïs, mais également de protéines de soja sans OGM, et de colza. J'ai privilégié la race montbéliarde que j'affectionne tout particulièrement. Nous conservons les veaux femelles qui naissent pour le renouvellement du troupeau.

En juin, les génisses montent à l'alpage du Môle jusqu'en septembre environ. L'objectif est d'économiser l'herbe des prés dans la vallée mais également d'entretenir les alpages et d'éviter ainsi l'envahissement des ronces et épineux. Sans cette transhumance, les montagnes n'auraient pas la même configuration.

Gwenola : Je suis naisseuse et engraisseuse de porcs qui sont élevés sur paille sans antibiotique, en respectant le bien-être de l'animal. C'est très important pour moi. Il s'agit de la race large white land race croisée pié-trin. Ce mélange de race est nécessaire pour la qualité de viande. Je les fais naître, les soigne, les nourris et m'occupe de l'insémination des truies. L'engraissement se fait aux céréales d'orge de tourteau et de soja sans OGM.

Quelles sont vos perspectives (à court, moyen et long terme) ?

Gwenola : Nous ouvrons un magasin de vente directe avec les produits issus de la ferme, (viande) tout en travaillant avec d'autres producteurs locaux, ainsi que de Normandie et Bretagne issus de mes racines.

Ce magasin s'appelle « Au Roubary », ce qui veut dire le départ en normand. Je sélectionne des produits de qualité fermière. Le magasin a ouvert le 18 décembre. Cette ouverture répond à une demande forte de la part des consommateurs qui revendiquent la traçabilité des produits et le souhait de manger de manière plus responsable et locale tout en développant des partenariats avec des écoles d'agriculture. C'est un projet de longue date qui se concrétise en 2020 malgré le contexte sanitaire. Le logo du magasin représente les produits « terre et mer »

Lionel : Nous allons faire construire une nouvelle salle de traite tournante qui sera opérationnelle en mai / juin 2021. Nous bénéficierons ainsi d'un gain de temps et d'un confort de travail qui seront bienvenus car nous devrions gagner au moins 2 heures par personne et jour de travail.

Proposez-vous des offres en « circuit court » et si oui, lesquelles ?

Gwenola : Oui complètement, cela répond à une forte demande des consommateurs qui changent leurs habitudes. Nous proposons des légumes, du miel de forêt de la Moselle, du fromage : comté, reblochon, tomme. De la charcuterie sans conservateur sans colorant, de la viande fraîche de porc et de bœuf de notre GAEC mais aussi des volailles et du veau d'autres producteurs de la région.

Quel est votre défi ?

Lionel et Gwenola: Le défi dans notre métier, c'est le renouvellement des générations et la transmission qui demeurent préoccupants. Aujourd'hui, il y a des formations sur ce thème et notamment sur la place des femmes dans l'entreprise. Le monde agricole évolue, c'est pourquoi la chambre d'agriculture met en place des formations pour que les femmes s'installent, trouvent leur place et développent leurs propres activités. Notre défi est également de faire en sorte que la cohabitation avec la population soit bonne et que la vie à la campagne bien qu'avec ses bons et mauvais côtés soit appréciée par tous malgré certains petits désagréments comme les odeurs par exemple.

Nous accueillons d'ailleurs volontiers de nombreux stagiaires venus de toute la France pour assurer leur formation pratique et ainsi transmettre le savoir faire du métier.

Plutôt authentique ou plutôt innovant ?

Nous sommes les deux car comme le dit André Valadier, dans le livre un parcours unique « la tradition sans modernité est aveugle, mais la modernité sans tradition est stérile. »



Illustration de Mathilde CHAPEAU - 7 ans

Plutôt bio, raisonné ou pas ?

Lionel et Gwenola : Nous travaillons une agriculture raisonnée qui se base sur le bien-être et le respect de l'animal et qui favorise les traitements raisonnés. Nous faisons partie de la filière AOP qui est bien valorisée et qui met le produit fini en valeur.



Une histoire savoureuse à raconter ?

À chaque fois que nous prévoyons une sortie en famille, les génisses se sauvent.

Un mot sur votre métier ?

Lionel et Gwenola: Nous vivons notre travail avec passion. Mais notre métier est fait d'imprévus. C'est un métier difficile et exigeant qui doit faire face aux aléas de la météo et au changement climatique. Je le répète, le défi reste dans la transmission et le renouvellement des générations. L'avantage de notre métier est dans la possibilité de rester avec nos enfants, pour les voir grandir, tout en étant proches de la nature. Nos enfants sont déjà très impliqués dans la Vie de la Ferme et la relève est assurée !

Merci beaucoup à Lionel & Gwenola GAVILLET et leurs enfants, Lénaïc, Maëlys et Estevan.

Donnez-nous quelques chiffres sur l'exploitation des bovins ?

1979 : 38 BOVINS

1995 : 60 BOVINS

2020 : 300 BOVINS

Question piège ? Combien faut-il de mois pour qu'un veau devienne une vache ?

Il faut 30 mois pour qu'un petit veau devienne une vache



Illustration de Maya GAVILLET - 10 ans

RENCONTRE AVEC THIERRY VULLOUD

UN AGRICULTEUR PASSIONNÉ, AU SEIN D'UNE EXPLOITATION DE PROXIMITÉ INTÉGRÉE DANS SON ENVIRONNEMENT

Quelle est l'histoire de votre ferme ?

La ferme est une exploitation familiale transmise de génération en génération, sur un modèle traditionnel d'autoconsommation. Depuis, elle s'est transformée en entreprise stricto sensu et son exploitation permet de dégager une valeur ajoutée qui va au-delà de la seule consommation des biens produits. Elle est le fruit de l'évolution de l'agriculture « moderne » qui s'est spécialisée.

Mon Grand-père avait une dizaine de vaches, mes oncles ont repris sa suite ce qui m'a permis de baigner depuis tout petit dans ce milieu. J'ai fait des études en lien avec le monde agricole, puis j'ai choisi de travailler à l'extérieur pendant une dizaine d'années (Chambre de l'Agriculture/Coopérative agricole) ce qui m'a apporté une expérience professionnelle complémentaire.

Quand mes oncles sont partis en retraite, c'est naturellement et avec plaisir que j'ai repris la suite.

Je travaille seul sur mon exploitation mais j'adhère au Service de Remplacement dont j'ai la responsabilité du planning de la Vallée de l'Arve. Ce service permet aux agriculteurs qui le souhaitent de partager des salariés pour les arrêts maladie/accident, les congés ou surcroît de travail.



Quelle est votre activité à ce jour ?

Ma principale activité est la production de lait, lequel est ensuite vendu aux Ets Masson pour la fabrication du reblochon. Au sein de mon exploitation, tout est local, car je produis tous les fourrages et céréales nécessaires sur Marcellaz pour mes vaches laitières et mes génisses qui sont destinées au renouvellement du troupeau. L'été, mes vaches laitières pâturent à proximité de mon bâtiment et les génisses partent en alpage à Hirmintaz et contribuent à l'entretien des pistes de ski de la station.

Vos journées doivent être bien chargées ?

Malgré la modernisation et la mécanisation sur mon exploitation, ma structure me demande beaucoup d'heures de travail. Je ne compte pas mes heures (7j/7) mais je reste attentif à l'équilibre de ma vie familiale/vie professionnelle qui est indispensable pour moi, tout en m'accordant une dizaine de jours de répit par an.

Quelles sont vos perspectives (à court, moyen et long terme) ?

Bien évidemment, j'aimerais que la vie continue ainsi et poursuivre sur cette voie. Ce serait un crève-cœur que d'avoir à me réorienter pour des raisons économiques. Je pense qu'il faut avoir à l'esprit que les agriculteurs ne font pas partie du folklore mais sont des vrais acteurs de l'économie.

Nos exploitations agricoles sont devenues de véritables entreprises. Les moyens de production et les investissements sont très importants. Ils sont néanmoins indispensables pour maintenir une exploitation productive et pérenne et donc transmissible.

Plutôt authentique ou plutôt innovant ?

Les 2 ! Authentique, parce que la taille de l'exploitation reste dans un schéma économique agricole cohérent et dans le même temps, propose une image de l'agriculture que les gens apprécient.

Innovant, parce que l'exploitation doit toujours s'adapter à différentes contraintes :

- sanitaires en matière de qualité du lait produit et du bien-être animal.
- foncières liée à la pression de l'urbanisme et de la cohabitation avec les riverains (bruit, nuisance olfactive)
- météorologiques avec les sécheresses successives qui nous ne permettent pas de produire suffisamment pour nourrir nos animaux.

Plutôt bio, raisonné ou pas ?

Raisonné ... mais très proche du BIO, bien qu'il s'agisse à mon avis d'un label très discutable aujourd'hui.

Proposez-vous des offres en « circuit court » ?

Non, transformer un produit, ce sont des contraintes (sanitaires mais également en terme de compétences, de ressources logistiques et de personnel...) et avant tout, un métier... qui n'est pas le mien.

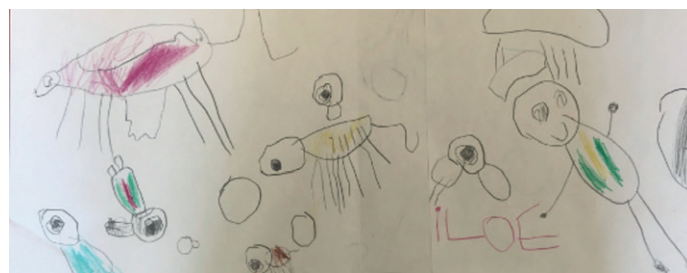
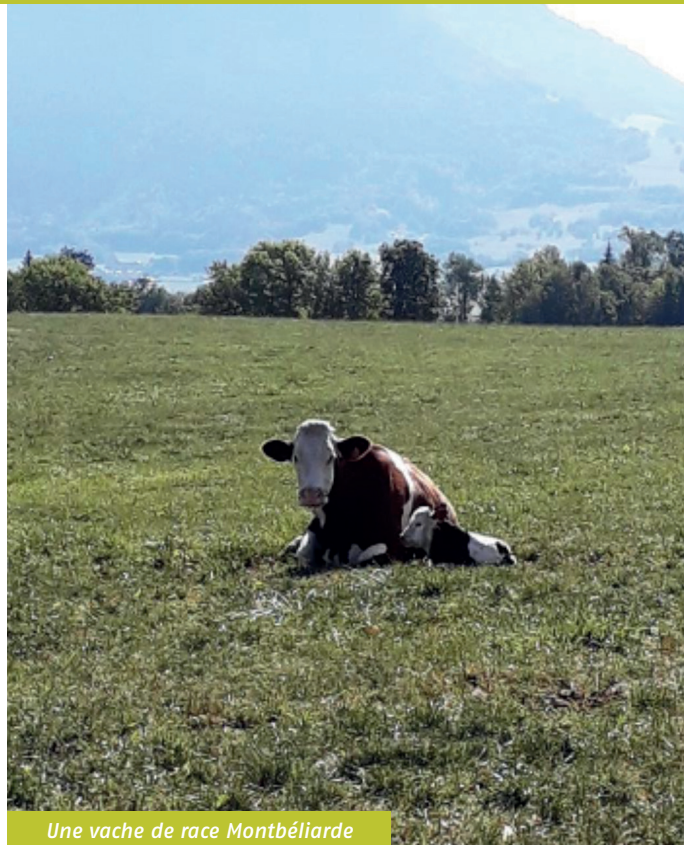


Illustration d'Iloe GILLIET – 4 ans



Une vache de race Montbéliarde

Une histoire savoureuse à raconter ?

Pas forcément savoureuse mais pour nous une belle expérience et un beau souvenir... Le tournage pour le journal télévisé de France 3 Alpes lors d'un parage bovin sur mon exploitation. Ce fut une très belle journée avec l'équipe de tournage, le paradoxe du monde télévisuel et le monde agricole et mes vaches stars d'un jour !

Quel titre voudriez-vous que l'on mette à votre article ?

Une exploitation de proximité intégrée dans son environnement. J'ai délocalisé mon exploitation qui était situé dans le hameau du Quart d'Avoz en 2008 puis en 2013 nous avons construit notre logement à proximité pour la surveillance de mon élevage.

Vous confirmez que « l'Amour est dans le pré » ?

Je suis bien dans ce que je fais ! J'ai la chance d'avoir eu des expériences professionnelles extérieures qui me confortent dans mon choix de vie.

Les échanges avec les promeneurs nous félicitant pour l'entretien des espaces naturels et la production de produits de qualité m'apportent une grande satisfaction personnelle.

Le petit mot de Quentin, fils de Thierry Vuilloud :

Ce métier me plaît beaucoup ! J'aime bien aider mon père, je paille, je l'aide l'été à faire les foin mais par-dessus tout, ce que je préfère c'est de m'occuper des vaches, notamment Poupette qui est une croisée Montbéliarde / Charolaise.

Je me vois bien reprendre la ferme et fabriquer du fromage !



Petit questionnaire revisité type PROUST :

Ce que je préfère dans mon métier :

C'est le contact avec les animaux... De voir mes vaches pâturer et produire du lait de qualité. J'apprécie également de voir pousser les cultures pour faire des stocks pour les longs mois d'hiver ou les animaux restent à l'intérieur.

Mon état d'esprit actuel

Nous sommes dans une mouvance du « tout négatif » (maladie, chômage, covid...) mais je ne peux pas me plaindre... Au premier confinement, nous avons poursuivi l'activité : le lait s'est toujours vendu, les consommateurs étaient au rendez-vous, ce qui n'était pas forcément un fait établi.

Par rapport à l'agriculture dans son ensemble, je suis également serein car d'une part, le secteur reste dynamique est que le fromage de Haute Savoie est toujours plébiscité, grâce aux touristes, aux AOC...

On ne doit donc pas se transformer en modèle industriel car nous y perdrons en terme d'image et de terroir. Nous avons une vraie carte à jouer en étant acteur de l'économie locale.

Je suis attristé de voir que le métier ne séduit plus les nouvelles générations avec toutes les contraintes journalières mais qu'il demeure passionnant au fil des saisons. Nous avons la chance sur notre belle commune d'avoir encore des agriculteurs qui entretiennent toutes les parcelles avec beaucoup de soins et qui lui confère ses beaux paysages.

Les 3 noms de vos vaches préférées

Marguerite, Ferme et Noix de Coco (pour le lait de coco qui peut remplacer le malibu !)

Mon rêve

2 volets !

Personnel, que cela dure !

Professionnel : Nous avons la chance de vivre dans un joli petit village, authentique !

Mais ne nous oubliez pas !

Protéger nos exploitations et respecter nos animaux même si parfois ils s'égarent dans les propriétés privées malgré notre vigilance...

Valoriser les espaces agricoles

Projetez-vous dans le futur pour que l'équilibre urbanisation / espace naturel soit maintenu à horizon 50 ans !

Ma devise

Tout ce qui ne me tue pas me rend plus fort !

Ma conclusion :

L'agriculture n'est pas un folklore mais un vrai acteur du village ! L'agriculture, c'est du pluralisme, c'est une histoire, c'est avant tout une aventure humaine de partage, de vie et de rencontres.

Merci beaucoup à Thierry Vuilloud.



Illustration de Thomas ARNACHELLUM – 12 ans

CHEVRERIE DU PRÉ BAILLARD

Quelle est l'histoire de votre ferme ?

Originaire de Mijouet à Fillinges où j'ai grandi, je m'appelle Vincent Chappaz. Âgé de 27 ans, un bac agricole en poche suite à 3 années passées à l'école d'agriculture de Contamine-sur-Arve, puis un BTS de fromager obtenu à L'ENILV à La-Roche-sur-foron, je me suis tourné naturellement vers la production fromagère. J'ai effectué mon stage en BTS en fabrication de fromage aux Marmottes chez la famille Boisier. Après mes études, j'ai travaillé 6 mois dans une chèvrerie dans l'Ain. C'est par le biais des remplacements effectués notamment à Marcellaz en tant qu'ouvrier agricole que j'ai fait la rencontre de Gérard Jolivet, ancien président du service de remplacement.

En effet, suite au départ à la retraite de Gérard Jolivet, agriculteur à Marcellaz, ses terrains ont été redistribués et répartis entre divers agriculteurs de Marcellaz. J'ai donc repris une partie de sa surface agricole pour l'exploitation actuelle. La Ferme de par la petite surface exploitable en terrain n'était plus exploitable pour des vaches. J'ai donc acheté 40 chèvres lors de mon installation en 2017. Le nom de la chèvrerie a été choisi car les 8 hectares que j'ai récupérés proviennent du pré Baillard.

Quelle est votre activité ?

les gens d'ici

Depuis la création de la chèvrerie du pré Baillard, mon activité s'est tournée exclusivement sur la traite, la fabrication de fromage de chèvre, la vente de fromage et la valorisation de la viande de chèvre par la vente directe de cabris et saucissons. Je tiens à souligner que j'ai la chance d'avoir un grand soutien familial de la part de mes parents pour la vente directe. Je fais les marchés avec les «gens d'ici» (<https://www.jaimelesgensdici.fr/>) et j'ai des partenariats avec la Ferme des 4 saisons et la fromagerie à Viuz-en-Sallaz. Je fais également partie d'un marché de producteurs à Saint-Pierre ainsi que de l'AMAP La Cocci-nelle à Gaillard.

Quelles sont vos perspectives à court, moyen ou long terme ?

Je souhaite pérenniser l'exploitation suite à une année 2020 qui a été prospère au niveau de la vente. Fiabiliser et développer la ferme à taille humaine sont mes principaux objectifs. A long terme, je souhaite vivre de mon métier tout en ayant une vie de famille.



Illustration de Roxane MICHEL - 8 ans

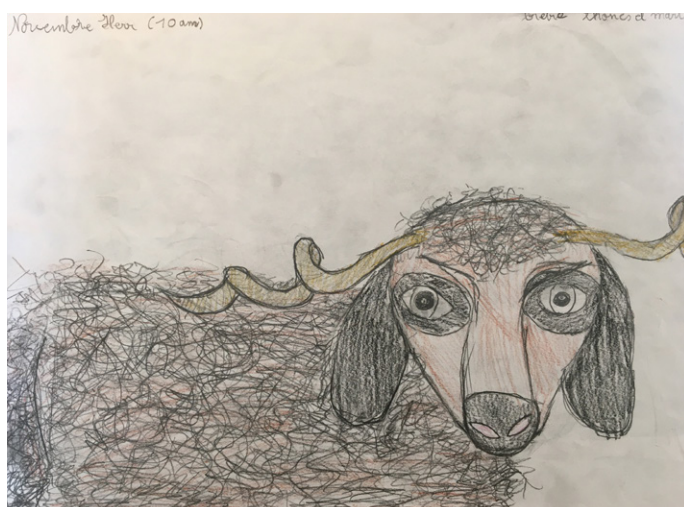


Illustration de Novembre HERR - 10 ans



Êtes-vous authentique ou innovant ?

Je suis plutôt authentique car je privilégie la tradition. Toutefois, j'aime bien innover en utilisant des procédés dont la mono traite par exemple.

Bio, raisonnée ou pas ?

J'ai une politique raisonnée car le label bio ne rentre pas dans mon éthique personnelle. En effet, il autorise tout de même l'usage de 3 traitements antibiotiques par année... Je fais de mon mieux en soignant mes animaux avec des huiles essentielles par exemple, l'usage des antibiotiques étant réservé pour des cas exceptionnels. J'utilise très peu d'engrais également et je respecte le cycle naturel de l'animal en arrêtant la traite durant 2 mois en janvier et février, chaque année.

Une anecdote ?

On a bien démarré grâce à la boulangère de Marcellaz qui faisait de la publicité. Le bouche à oreilles a bien fonctionné et j'ai été un peu victime de mon succès au début car je n'arrivais pas à produire suffisamment.

L'amour est-il dans le pré ?

L'amour n'est pas dans le pré ! Les jeunes filles sont attirées par le monde agricole, mais le trouvent rude. Le travail et le soin aux animaux constants sans beaucoup de vacances ne sont pas des activités très attractives.

Que préférez-vous dans votre métier ?

Je suis fier de faire partie de ceux qui nourrissent la population avec des produits de qualité appréciés.

Quel est votre état d'esprit actuel ?

Je suis optimiste et fier de pouvoir accueillir de nouveaux habitants qui ont de l'intérêt pour mes produits et qui finissent par devenir des clients.

Votre chèvre préférée ?

Toutes les chèvres ont un nom. Mes préférés Niki, Nerissa. Orpheline est la 1ère chèvre née ici. Malheureusement sans instinct maternel car elle ne réussit pas à s'occuper de ses petits à la naissance et oublie de les lécher pour les imprégner de son odeur. Les cabris vont ainsi trouver d'autres mères...

Votre rêve : réussir à vivre et faire perdurer mon exploitation sur ce mode de vie.

Votre devise : rester fidèle à mon éthique personnelle.

Merci beaucoup à Vincent Chappaz.

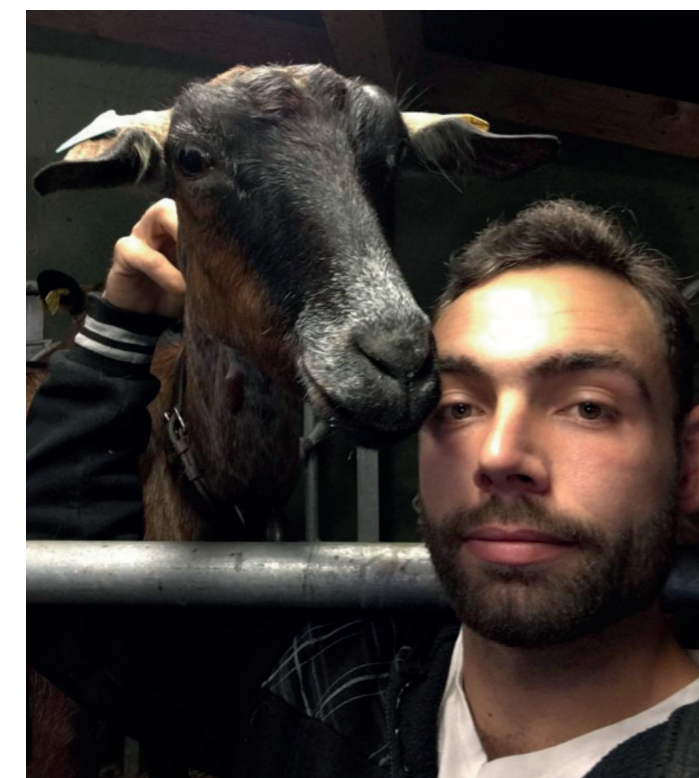


Illustration de Mathilde CHAPEAU 7 ans

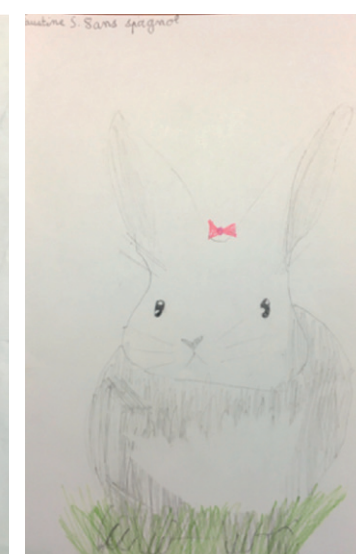


Illustration de Faustine SPAGNOL 8 ans

PATRICIA RUBIN

DES NOUVELLES DE PAPOUETTE DE LA YAUTE : RENCONTRE AVEC PATRICIA RUBIN, AGRICULTRICE 100 % AUTHENTIQUE

Quelle est l'histoire de votre ferme ?

Je suis la petite-fille de Fernand THEVENOD dit piquette. Avec mon mari Philippe, nous sommes tous deux originaires de Marcellaz.

Tout au début, mon mari Philippe vivait dans l'ancienne ferme de son grand-père, Fernand RUBIN dit le Véné («le veau noir»).

Au décès de son père, mon mari a repris la ferme tout en continuant à travailler à côté (poseur de sol).

Depuis notre rencontre, nous avons donc tous deux pratiqué cette double activité pendant 27 ans puisque de mon côté j'ai toujours travaillé comme coiffeuse.

Depuis 2017, à la suite d'une période de chômage, j'ai décidé de changer de vie et de me consacrer entièrement à l'agriculture.

Quelle est votre activité à ce jour ?

A ce jour, j'élève des vaches à viande (limousines, abondances, montbéliardes, tarines, aubrac et des croisées) ainsi que des veaux de lait sous la mère.

En plus de cette activité, j'ai des chevaux en pension : comtois, pur-sang arabe, irish cob, fjord et des multi races.

Quelles sont vos perspectives ?

J'aimerais avant tout développer la pension pour chevaux mais pour cela, j'aurais besoin de pouvoir exploiter des terrains supplémentaires sur Marcellaz ou à proximité.

Ce besoin de terrain est une condition sine qua non de la poursuite de mon activité et encore plus de son développement ; c'est une question de survie.



Illustration de Jeanne LAVERRIERE – 5 ans

Plutôt bio, raisonné ou pas ?

Très clairement, je fais en sorte de respecter la nature qui me fait vivre.

Je n'utilise aucun pesticide et je ne nourris mes vaches qu'avec du fourrage de ma production.

Plutôt authentique ou plutôt innovant ?

100 % authentique.

Proposez-vous des offres en « circuit court » et si oui, lesquelles ?

Nous travaillons avec un marchand de bestiaux, BAUGES BETAIL à LESCHERAINES (73) mais nous vendons aussi nos génisses et veaux de laits aux particuliers, sur demande et en gros.

L'abattage et la découpe est alors confiée à Sébastien DETURCHE sur Faucigny.

Une histoire savoureuse à raconter ?

Lorsque nous habitons la ferme chez le Véné, tous les matins je déjeunais sur la terrasse en face de quatre vaches qui m'observaient et j'ai pris l'habitude de leur donner un biscuit.

Un jour, nous devons les changer de parc et, pour cela, les faire monter dans une bétailière mais elles refusaient obstinément jusqu'à ce que j'aie l'idée d'aller chercher mes biscuits de petits déjeuners.

Et devant l'œil médusé de mon mari (qui n'était pas au courant de notre petite habitude), elles ont accepté de monter dans la bétailière en échange de leur biscuit.



Quel titre voudriez-vous que l'on mette à votre article ?

Des nouvelles de Papouette de la Yaute

Vous confirmez que l'amour est dans le pré ?

Oui, pour toujours !!!

Petit questionnaire revisité type PROUST :

Ce que je préfère dans mon métier

La liberté qu'il procure, profiter de la nature et l'amour de mes bêtes

Mon état d'esprit actuel : La plénitude

Mon rêve : Que cela dure toujours

Ma devise : Sois toi-même

Arvi pa

Merci beaucoup à Patricia & Philippe RUBIN

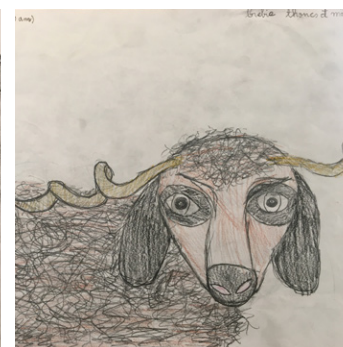
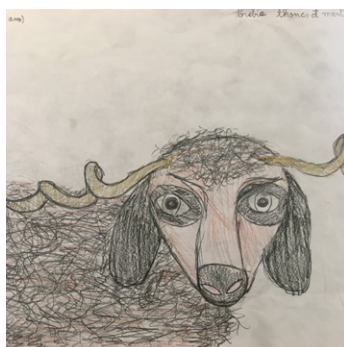
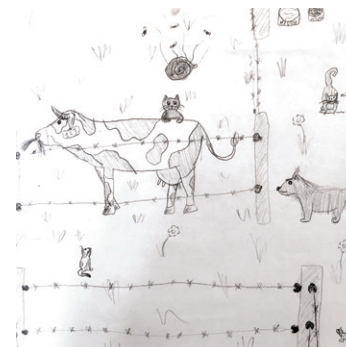
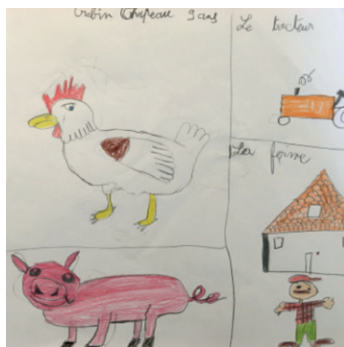
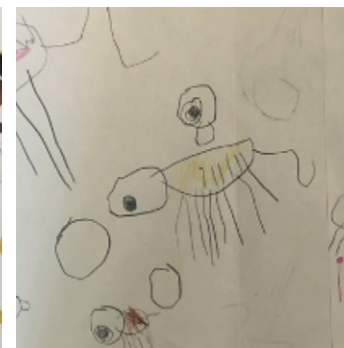
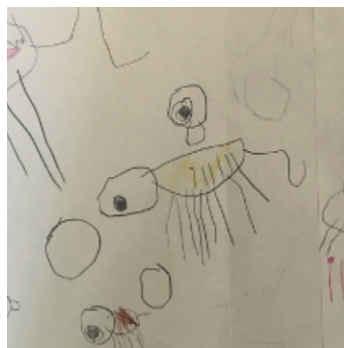


Illustrations de Gabin CHAPEAU – 9 ans



Illustrations de Gabin CHAPEAU – 9 ans





RENCONTRE AVEC LES SURPRENANTS RAOUL WEBER, FRÉDÉRIC SAGRANGE ET ERIC DIT «MICKEY» DE LA FERME COLOQUINTE

Quelle est l'histoire de votre ferme ?

Notre ferme s'inscrit dans un projet de vie collective contenant un habitat coopératif et la mise en œuvre commune et partagée d'activités paysannes, artisanales et culturelles.

La paysannerie est la partie emblématique de notre projet, dans le sens où nous habitons une ferme et devons nous occuper du terrain. L'activité maraîchère a donc été relancée vers 2010, dans une volonté d'en faire une activité professionnelle.

Nos deux maraîchers installés sont Frédéric arrivé en 2017 et Mickey arrivé en 2018, tous deux souhaitent faire du maraîchage diversifié en agroforesterie sur nos 2 hectares de terres et vergers.

Nous avons d'autres activités et ateliers divers, fixes ou de passage à La Coloquinte, actuellement un forgeron, un studio d'enregistrement en construction, un atelier de couture, etc. Jusqu'à maintenant l'activité la plus rentable est notre atelier de sérigraphie textile.

Quelle est votre activité à ce jour ?

Nous avons mis en culture une dizaine de variété par saison (légumes traditionnels mais également d'autre moins connus comme le pâtisson, le chou-rave, le concombre lemon, des blettes colorées, différents types d'aubergines, de la moutarde asiatique, des variétés de tomates anciennes, ...), des fruits (cerises, prunes, pommes, poires et coings) et des noix.

Notre point fort est également la vente de produits transformés avec notre production : sirop, jus de fruits, confitures, pesto à l'ail des ours, beurre de noix, pralinoix et chouchous de noix.



La ferme dispose également d'une trentaine de ruches en partenariat avec Alban Duret, apiculteur à Reignier. C'est Alban qui s'occupe d'extraire le miel qui est ensuite vendu dans notre magasin.

Plutôt bio, raisonné ou pas ?

Notre production est 100 % bio et labellisée Ecocert ; nous n'utilisons aucun produit chimique.

Nous fabriquons nos propres purins, nos cultures font l'objet de rotations pour favoriser les récoltes sans épuiser les sols et nous utilisons des engrais verts que nous semons afin de garder le couvert, améliorer la composition et la structure du sol, plantes qui seront ensuite fauchées et broyées avant floraison, pour que leur décomposition libère des éléments fertilisants.

Plutôt authentique ou plutôt innovant ?

Les deux.

Côté innovant, nous faisons partie d'un groupe de réflexion sur la fertilité des sols ainsi que sur toutes les techniques alentours ; il s'agit d'Adabio, association pour le développement de l'agriculture biologique en Savoie, Haute-Savoie, Isère et dans l'Ain créée dans les années 1980.

L'objet de cette association est notamment de promouvoir l'agriculture biologique mais aussi de partager nos expériences.

Côté authentique, nous avons décidé de privilégier les variétés de semences qui donnent les meilleurs légumes en termes de goût et non de rendement.

Nous sommes donc très attentifs dans le choix de nos variétés de légumes.



Proposez-vous des offres en « circuit court » et si oui, lesquelles ?

Si le circuit le plus court est bien évidemment celui qui passe directement du jardin à nos assiettes, vous pouvez aussi régaler la vôtre en passant faire votre marché dans notre petit magasin en vente directe.

Nous distribuons des paniers de légumes, sur abonnement, à l'AMAP de Mieussy, et nous aimerions bientôt proposer un système similaire sur Marcellaz.

En temps « normal », nous organisons des permanences au magasin dont vous pourrez voir les horaires affichés devant la ferme ou sur notre site internet.

Quelles sont vos perspectives (à court, moyen et long terme) ?

Beaucoup de projets en vue :

Les plus gros projets auxquels nous allons nous atteler sont la création d'un laboratoire de transformation, l'installation d'une serre à semis et de serres mobiles, la transformation de l'ancienne bergerie en un local agricole pour libérer de la place dans la maison mais également de rendre notre magasin de vente beaucoup plus accueillant avec par exemple une belle vitrine.

Nous aimerions aussi développer un système de panier de légumes sur Marcellaz à partir du mois de mai 2021.

Nous avons aussi envie de nous impliquer dans la vie du village, nous aimerions par exemple créer un marché de Noël des artisans/créateurs/producteurs, prioritairement de Marcellaz, afin de faire connaissance avec le savoir-faire local et nous découvrir les uns les autres.

Nous sommes déjà très en lien avec le Café 648 au sein duquel nous programmons en temps normal un événement par mois et participons bien évidemment au jardinage et un ensemble d'activités au sein de l'association 648 Arts qui œuvre autour du café.

Un projet pédagogique nous tient également particulièrement à cœur ; nous sommes donc en train de réfléchir à la manière dont nous pourrions le mettre en place autour du maraîchage et de nos ruches, pourquoi pas avec les écoles... Nous pensons aussi proposer un chemin de balade traversant notre verger.



Tout au cours de l'année, nous accueillons des WWOOFeurs ; il s'agit de bénévoles qui souhaitent s'initier aux savoir-faire et aux modes de vie biologiques en nous prêtant main forte en échange du gîte et du couvert pour la durée de leur séjour.

Une histoire savoureuse à raconter ?

Alors que notre magasin était ouvert en libre-service 24h sur 24, une nuit un couple est venu choisir des légumes « coquins » !

Petit questionnaire revisité type PROUST :

Ce que nous préférons dans notre métier

Être dehors, au contact de la nature.

Notre état d'esprit actuel

Combatifs malgré les difficultés rencontrées

Notre rêve

Pouvoir vivre de notre maraîchage tout en fournissant des produits bio et de qualité à des prix accessibles à toutes les bourses et ceci le plus localement possible.

Notre devise : Nous sommes Tribu-Terre.

Merci beaucoup Raoul, Frédéric et Mickey



Illustration de Laura GILLIET – 5 ans



La commune de MARCELLAZ a confié un certain nombre de compétences à la Communauté de Communes des Quatre Rivières, ou à des syndicats regroupant des territoires plus vastes.

Ces établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) sont gérés par un conseil ou comité composé de délégués élus par les différents membres, et renouvelés après chaque élection municipale.

Avant de revenir plus en détail sur ces différentes structures dans les prochains numéros de votre magazine, il nous paraît important de rappeler rapidement les compétences concernées.



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES QUATRE RIVIÈRES

Depuis l'installation du nouveau conseil communal, le Président réélu Bruno FOREL a décidé d'engager une large concertation afin d'établir un projet de territoire pour les cinq années à venir. Vos conseillers municipaux ont répondu à cette concertation dont la synthèse devrait être faite dans les prochaines semaines.

La CC4R regroupe les 11 communes suivantes : Faucigny, Fillinges, La Tour, Marcellaz, Mégevette, Onnion, Peillonex, Saint Jean de Tholome, Saint Jeoire, Ville-en-Sallaz et Viuz-en-Sallaz.

Elle est notamment compétente dans les domaines suivants : petite enfance (gestion des crèches...), déchets (ordures ménagères, tri sélectif), eau et assainissement, environnement (espaces naturels sensibles, cours d'eau...) aménagement du territoire (urbanisme...), transports, culture, tourisme, économie et développement...

Pour certaines de ces compétences, la CC4R a décidé d'adhérer à des intercommunalités plus larges.

Les délégués communaux à la CC4R sont Luc PATOIS et Mélanie LECOURT.



SYNDICAT MIXTE DU SCOT CŒUR DE FAUCIGNY

Il a été créé par le regroupement de 4 communautés de communes : la CC Faucigny Glières, la CC Arve et Salève, la CC de la Vallée Verte et la CC des Quatre Rivières.

Il est en charge de l'élaboration du Schéma de Cohérence Territoriale (SCOT), de son suivi et de sa révision. C'est un outil de conception et de mise en œuvre d'une planification à l'échelle intercommunale. Il définit les orientations générales de l'aménagement du territoire et détermine les grands équilibres des fonctions urbaines, de mixité sociale et de respect de l'environnement. C'est un projet de territoire élaboré dans une perspective de développement durable qui encadre l'organisation territoriale et sert de référence à différentes politiques sectorielles, notamment celles traitant des questions d'habitat, de déplacement, d'environnement, d'organisation de l'espace...

Le Président est Bruno FOREL, et la CC4R est représentée par 11 délégués (1 par commune).



SYNDICAT MIXTE D'AMÉNAGEMENT DE L'ARVE ET DE SES AFFLUENTS (SM3A)

Les compétences du SM3A s'inscrivent dans les domaines suivants : la prévention et la défense contre les inondations, la gestion des cours d'eau domaniaux et non domaniaux et des milieux aquatiques, la gestion équilibrée et durable de la ressource en eau, mais aussi la lutte contre les pollutions systémiques et l'animation du Fonds Air Bois, dispositif du Plan de Protection de l'Atmosphère de la vallée de l'Arve.

Des contrats très importants ont été signés avec l'Etat, l'Agence

de l'Eau et le Conseil Départemental afin de poursuivre les travaux engagés depuis 20 ans sur les cours d'eau et leurs berges.

Son territoire s'étend à toutes les vallées de l'Arve et de ses affluents, soit tout ou partie de 13 communautés de communes.

Le Président est Bruno FOREL, et la CC4R est représentée par 5 délégués.



SYNDICAT DES EAUX DES ROCAILLES ET DE BELLECOMBE (SRB)

Ses compétences sont la gestion de la ressource en eau et sa distribution, ainsi que la gestion de l'assainissement des eaux usées. Son territoire a été élargi ces dernières années aux secteurs de Viuz-en-Sallaz, Saint Jeoire et de la Vallée Verte afin d'assurer une gestion cohérente de l'eau.

Des travaux importants sont en cours ou programmés afin de sécuriser la ressource en eau potable (gestion saisonnière de la ressource et préservation des nappes phréatiques, maillage des différents réseaux, renouvellement de réseaux anciens...) et assurer le traitement de l'ensemble des eaux usées produites (extension de la station d'épuration de Scientrier de 32 000 à 75 000 Equivalents-Habitants, raccordement de la Vallée Verte, desserte des hameaux...).

Il comprend 30 communes réparties sur 5 communautés de communes : la CC Faucigny Glières, la CC Arve et Salève, la CC de la Vallée Verte, la CC des Quatre Rivières et la CC du Pays Rochois.

Le Président est Luc PATOIS, et la CC4R est représentée par 11 délégués (1 par commune).



SYNDICAT MIXTE DES QUATRE COMMUNAUTÉS DE COMMUNES (SM4CC)

Le SM4CC a mis en place le réseau de transports PROXIMITI, dont l'action est structurée autour de 3 grands axes : l'organisation des transports scolaires, la gestion des transports collectifs réguliers et «à la demande» et la promotion des mobilités douces : consigne à vélos, auto-partage...

Depuis septembre 2019, une ligne permet de relier le Pont de Fillinges à la gare de Bonneville en desservant Marcellaz (avec 2 arrêts : Avoz et chef-lieu).

Le Président est Stéphane VALLI, et la CC4R est représentée par 4 délégués.



SIVOM DE LA RÉGION DE CLUSES

Ce syndicat comprend les 4 communautés de communes suivantes : 2CCAM, CC4R, CC Faucigny Glières et CC des Montagnes du Giffre. Il assure, sur tout ou partie de ces CC, les missions de traitement des ordures ménagères, des eaux usées et l'organisation du recyclage des emballages.

La CC4R est concernée par le traitement des ordures ménagères (pour toutes ses communes sauf Fillinges), le traitement des eaux usées (pour Saint Jeoire et une partie de La Tour) et l'organisation du recyclage.

Le SIVOM a engagé d'importants travaux d'amélioration du traitement des fumées du four incinérateur des ordures ménagères, de récupération de la chaleur produite pour assurer le chauffage d'un quartier de Cluses, ainsi que la méthanisation des boues de la station d'épuration.

Le Président est Frédéric CAUL-FUTY, et la CC4R est représentée par 4 délégués.

En dehors de ces intercommunalités principales, la commune est également concernée par le Syndicat des Energies et de l'Aménagement Numérique (SYANE), l'Etablissement Public Foncier (EPF), le Syndicat Mixte de Développement de l'Hôpital Annemasse Bonneville (SMDHAB)...



LE BUDGET 2020 SE CLÔT DE MANIÈRE TRÈS FAVORABLE ET AU-DELÀ DE NOTRE PRÉVISIONNEL.

Le budget 2020 se clôt de manière très favorable et au-delà de notre prévisionnel.

Le budget fonctionnement se solde par un excédent de 393.569€ notamment grâce aux fonds genevois budgétés à hauteur de 270.000€ et finalement versé pour 305.000€ et à une bonne maîtrise des charges.

Le budget d'investissement se solde lui par un excédent de 103.437€ notamment grâce à 115.000€ de subventions encaissées et une réserve de trésorerie confortable.

Le niveau d'endettement actuel de la Commune (236.689,56€ d'annuités) est donc très supportable et 2 emprunts seront échus en 2023 et 2024, réduisant respectivement les annuités à 163.041,63€ et 102.222,04€ et laissant de la capacité d'endettement supplémentaire.

Ainsi, dans ces bonnes circonstances, les projets structurants de la mandature (Achat du café de la mairie et rénovation partielle, projet de la salle des fêtes, extension du bâtiment périscolaire, rénovation de l'appartement au sein de la Mairie) sont envisageables tout en laissant une latitude pour d'autres projets structurants et sans affecter les investissements courants (cf. Page 14 : sensibilisation et développement harmonieux de notre espace de vie).



RENCONTRE AVEC M. PHILIPPE CHAVANNE, APICULTEUR AMATEUR SUR PEILLONNEX QUI NOUS PARLE AVEC PASSION DE CES ATTACHANTS INSECTES

Comment est née votre passion ?

Depuis tout petit je suis très intéressé par l'environnement et le monde animal, j'ai grandi dans le milieu agricole et j'ai réalisé en partie mes études dans le domaine forestier et l'industrie du bois.

Il y a 8 ans ma femme m'a dit qu'elle me verrait bien avoir une ruche. Visiblement elle avait raison, et peut être qu'elle le regrette un peu maintenant !

Un voisin m'avait prêté une ruche pour essayer d'attraper des essaims au printemps, et nous en avons attrapé 2.

Voir une colonie d'abeilles s'établir dans son jardin est un moment à la fois impressionnant, magique et juste magnifique. Gros coup de cœur.

Après quelques démonstrations et conseils de différents apiculteurs amateurs (Merci Monsieur André Pellet-Many, Monsieur Bernard Giraud et surtout Monsieur Philippe Maurice Demorieux) j'ai découvert ce fonctionnement si incroyable de la ruche.

Malheureusement au premier hiver mes 2 colonies meurent. Ne voulant pas baisser les bras après cet échec j'ai réitéré l'expérience l'année suivante avec 5 colonies. Ce que j'avais vu la première année m'avait vraiment intéressé et intrigué.

Quelle est votre activité à ce jour ?

J'ai pas mal évolué en 8 ans, la curiosité de l'apiculture et de l'abeille m'a incité à toujours apprendre dans ce domaine. En même temps que j'augmentais mon nombre de ruche par an, je me suis mis à fabriquer leur maison.

Aujourd'hui j'ai plus de vingt colonies et c'est toujours un grand plaisir de s'occuper de ces « Dames ».

C'est mon « hobby » principal et c'est ce qui me prend la plus grande partie de mon temps libre après ma famille.

NOS VOISINES LES ABEILLES

Au printemps, je récupère aussi les essaims qui peuvent se poser chez moi ou chez des voisins/amies (surtout ne les détruisez pas et appeler un apiculteur près de chez vous), et je pose des « hausses » sur les ruches au moment des différentes floraisons annuelles pour récupérer un peu de miel.

Je transhume (déplace) quelques ruches en montagne (Alt 1100 m) fin mai pour qu'elles puissent bénéficier d'une floraison plus longue et plus importante que dans nos communes.

Mi-Juillet à Mi-Aout, je récolte les hausses disposées sur les ruches et extrais le miel. Après c'est un travail de surveillance pour s'assurer que la colonie passe un bon automne. Cette période (fin été – automne) est cruciale pour que la colonie d'abeilles puisse entrer en hivernage dans de bonnes conditions et qu'elle puisse traverser cette période (la plus délicate pour elle). C'est toujours une joie d'entendre les premiers bourdonnements de la ruche à la sortie de l'hiver au moment où la vie reprend ses droits.

Quelles sont vos perspectives (à court, moyen et long terme) ?

Restez entre 15 et 20 de colonies ce qui représente déjà un temps conséquent de suivi lorsque c'est un hobby. Des personnes me demandent si je voudrais en faire mon métier ? Dans le principe ce serait génial, mais dans la réalité c'est bien plus compliqué. C'est un métier qui, en plus des forts aléas climatiques, subit la pression de l'activité humaine à de nombreux niveaux. Je pense que c'est difficile d'en vivre.



La filière est peu aidée malgré l'importance de la pollinisation. Cette filière n'est pas protégée des produits d'importation à faible coût. Si L'agriculture est un parent pauvre de l'économie, l'apiculture semble être un parent pauvre de l'agriculture ...

Je vois aussi des pratiques hyper industrielles et ce n'est pas non plus ce qui m'attire. Il y a une différence entre un loisir et un « gagne-pain ». J'aurais peur de perdre ce qui m'intéresse en tant que passion car derrière il faut faire vivre sa famille.

Plutôt authentique ou plutôt innovant ?

Dans l'apiculture amateur, vous pouvez trouver énormément de manières de « conduire » une ruche ... certains laissent complètement faire à 100% sans jamais intervenir en « laissant faire la nature », et d'autres sont hyper interventionnistes, et vont rechercher des grosses productions en achetant des Reines ou des colonies sélectionnées génétiquement. Je me situe sur un bon milieu. Je travaille avec les colonies que je trouve dans nos communes, mais une ruche qui est en difficulté, je vais intervenir pour éviter qu'elle ne périclite. C'est une conduite plutôt traditionnelle, classique et j'espère rationnelle.

C'est quoi le bio en apiculture ?

Une grande partie du cahier des charges en bio est dédié au travail de l'apiculteur au sein de sa ruche (les cires, les traitements des parasites, les peintures, les compléments alimentaires, etc.). On ne peut pas maîtriser à 100% où les abeilles vont chercher le nectar des fleurs. Un bon exemple de faire du miel « bio » chez nous est de placer vos ruches en Alpage, loin de la civilisation et des cultures. L'abeille travaille en effet sur un rayon maximum de 3 à 4 km de la ruche.

Vous confirmez que « L'Amour est dans la ruche » ?

Oui il faut de « l'amour » pour avoir des ruches et s'inscrire dans le temps, (pour supporter les piqûres) pas sûr que ces « dames » nous perçoivent comme des « amours d'apiculteurs » ...

Voir ces ruches, le va-et-vient continu, le bruissement des abeilles au début du printemps, les odeurs de miels, les boulettes de pollen multicolores entrées dans la ruche, les essaimages, c'est vraiment génial, apaisant et enrichissant...



Mais attention, ce n'est pas un « monde d'amour » : la vie au sein d'une colonie est sans « pitié ». L'image de la petite abeille qui butine les fleurs est construite par l'homme et trop bucolique par rapport à la réalité. La colonie qui vit au sein d'une ruche est hyper organisée, hyper spécialisée. Tout individu qui n'est pas conforme ou apte à réaliser une tâche est rejeté de la ruche. Une ruche faible sera pillée en fin d'été ou à l'automne par d'autres ruches, dès que nous serons en période de disette, même par une ruche à côté d'elle.

Ce que je préfère dans ma passion

Ma première satisfaction est de consacrer mon temps libre à une activité que je juge presque « salubre ».

Ma plus grande satisfaction est de voir mes colonies pleines de vie, dynamiques, de les voir s'élancer au premiers rayons de soleil ou à la sortie de l'hiver pour une nouvelle saison et là, je suis satisfait de mon travail bien plus que quand j'extrait du miel. Moi qui travaille maintenant en bureau, cela me laisse connecter avec la nature.

Avec des ruches vous êtes vraiment immergés à votre environnement, ça vous incite à comprendre la richesse du milieu naturel qui vous entoure, les espèces d'arbres et de fleurs, la ressource mellifère, les périodes de floraison, les ressources en eau. Vous suivez beaucoup plus les saisons, les changements de météo car tous ces points sont cruciaux pour comprendre les fonctionnements des abeilles, comprendre et anticiper leurs besoins et éventuellement les combler.

Faire son propre miel est très gratifiant. Quand des personnes ont le sourire aux lèvres en goûtant mon miel c'est juste génial. Et plus généralement, les produits de l'apiculture (miel, propolis, gelée royale ...) sont juste extraordinaires pour la santé, le bien-être, pour lutter contre des maladies.

Les piqûres et venins d'abeilles sont utilisés pour des traitements contre la sclérose en plaque, ou certains types de cancers comme le cancer du sein. C'est « une mine d'or » pour toutes ses propriétés, par son travail extraordinaire sur la pollinisation et le bien fait apporter à l'environnement où elle opère.

Les difficultés : Elles sont nombreuses ...

Les 2 grandes causes mentionnées en général sont les pesticides et la pollution. Même s'il est vrai que les pesticides participent à ce problème, ils sont loin d'être, pour moi, le facteur numéro un de cet effondrement.

Le premier problème de nos ruches s'appelle le Varroa. C'est un acarien originaire d'Asie. Dans son aire naturelle, il est présent depuis des millions d'années. Les abeilles asiatiques s'y sont adaptées.

En France, il s'est implanté il y a environ 40 ans, notamment via les échanges mondiaux et les échanges de ruches et races d'abeilles entre pays et Apiculteurs.

Plus de 95% des ruches françaises sont touchées par ce parasite et son impact sur les colonies est énorme : il affaiblit le système immunitaire de la ruche, diffuse des maladies, affaiblit la colonie en nombre et réduit l'espérance de vie des abeilles « dîtes d'hiver » d'un tiers...

Tous ces facteurs font que la ruche, au moment crucial de sa préparation à l'hivernage, est mise en péril. Il existe différents traitements, mais il n'empêche pas dans certains cas la disparition de la colonie. En l'occurrence quand je parle d'effondrement ici, on retrouve nos ruches, non pas avec un tas d'abeilles au fond de la ruche, mais des ruches vides.

Même dans nos communes, un apiculteur qui ne traite pas ses ruches peut perdre entre 50 et 90% de ses colonies en un seul hiver. Même traitées on peut monter à 30% de perte, alors que la mortalité naturelle hivernale devrait être de 5 à 10% (avant l'arrivée du varroa).



Cette perte « naturelle » ne se compense pas avec l'essaimage au printemps (division naturelle des ruches).

Sur ce que je peux lire seulement 20% à 30% de nos abeilles seraient résistantes naturellement au varroa. Le varroa est un problème ou seul l'apiculteur et la filière apicole (politique d'aide ou recherche) peuvent agir !

Le deuxième problème sur les ruches est le problème de ressource alimentaire. Quand vous parlez avec « des anciens », avant il était courant de réaliser 40 kg de miel sur une ruche, aujourd'hui, si on fait 15/20 kg, c'est déjà très bien. Et cela est un constat au niveau national. Le nombre de kg de miel par ruche stagne, voire diminue. Pour bien se représenter, 1 kg de miel se produit avec 1 million de fleurs.

Sur nos communes une fois le mois de mai passé, les ruches n'ont pratiquement plus de ressource. Cela a pour conséquence des carences alimentaires, des périodes de disettes, et donc des colonies plus fragiles pour affronter l'hiver. Bien souvent on est obligé de compléter ces manques à l'automne par du sirop.

L'idéal serait de restaurer l'environnement qui ramène de la ressource partout où c'est possible : et là tout le monde peut être acteur : Remplacer des clôtures par des haies sur le même principe que les bocages, remplacer des haies « stériles » (thuya, épicéa, ou autres barrières métalliques) par des haies mellifères, installer des plantes grimpantes type vignes vierges, lierres, et planter des arbres mellifères, végétaliser certains bâtiments, et impliquer les communes dans les campagnes « villages mellifères ».

C'est profitable pour les abeilles mais aussi pour beaucoup d'autres espèces.

Les pesticides ? Nous sommes dans un secteur de moyenne montagne, où 98% de la surface sont des prairies destinées aux vaches laitières en AOC et production de fourrages. Ces champs ne sont pas aspergés de pesticides. Dans les plaines céréalières ou de grandes cultures les pesticides peuvent effectivement avoir plus d'impacts. Et le couple Pesticide/Varroa peut être très destructeur.

A mon avis il y a une « hystérie médiatique » sur les pesticides par rapport aux abeilles.

Aujourd'hui dès qu'une ruche meurt, on le communique sur le net en disant « pesticide », sans test, sans preuve et ça fait le buzz (des millions de vues) auprès du grand public qui s'indigne. C'est clivant et cela fait vendre de l'information ou de la pub. Mais la réalité est bien plus complexe que cela, en fonction de la zone géographique et de l'environnement du rucher.

Pour faire simple, aujourd'hui, une ruche qui meurt en France, au-delà d'une mort naturelle, vous avez 50% de chance que ce soit lié au varroa, 20% qu'elle soit morte de faim, 15% de mauvaise pratique apicole (souvent amateur) 10% frelon asiatique, 5 % des pesticides. (Chiffres croisés entre le ministère Agriculture et INRA)

Le frelon asiatique, il est à nos portes. Il a été observé l'automne 2020 à quelques dizaines de kilomètres à vols d'oiseau et également signalé à Genève où un nid a été détruit. Il est important que les personnes signalent sa présence pour détruire systématiquement les nids. C'est un redoutable prédateur pour les ruches mais aussi pour beaucoup d'autres insectes.

Nos abeilles n'ont pas encore adopté de moyens de défenses naturelles contre ce prédateur à l'inverse de l'abeille asiatique. Au-delà du prélèvement des butineuses par le frelon, les abeilles terrifiées par les attaques, restent prostrées dans la ruche. La colonie d'abeilles commence alors à périr car elle n'assure plus les apports nécessaires à sa vitalité (eau, nectar, pollen...) et à son renouvellement de population.

Le tout technologique : Je suis assez désabusé quand je vois arriver de la pollinisation via des technologies type drone... pour moi c'est ajouter un problème au problème ... Au lieu de se concentrer et d'investir dans la recherche pour aider nos pollinisateurs naturels, l'argent est investi sur son remplacement... c'est un triste avenir !

Mon état d'esprit actuel

Je ne suis pas forcément optimiste pour l'avenir. Bien que le nombre d'apiculteurs professionnels et amateurs augmente, la population reste globalement mal informée sur les problèmes de l'apiculture. Les grands débats publics, notamment sur les pesticides, ne font que cliver la population et les vrais problèmes, eux, ne me semblent pas traités. Une résistance du varroa aux traitements est par ailleurs de plus en plus observée par les apiculteurs.

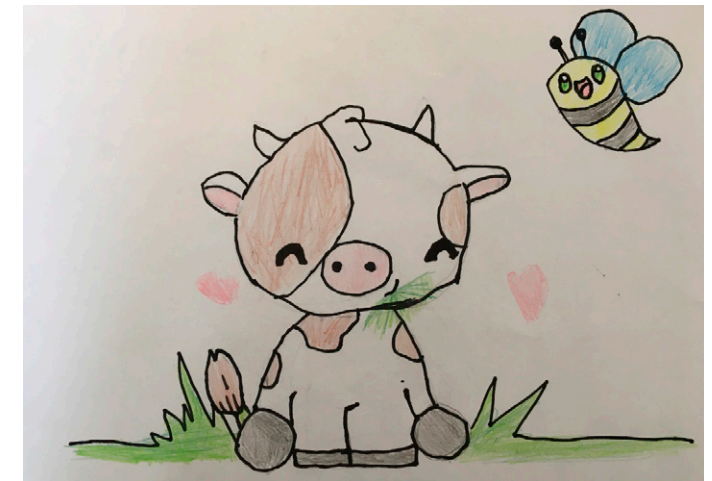


Illustration de Charlène DUMONT – 6 ans

Il y a bien des recherches sur la génétique des abeilles pour favoriser des souches naturellement résistantes au varroa, mais globalement, je trouve qu'il n'y a aucun investissement massif dans cette filière à la hauteur de l'enjeu ... L'arrivée du frelon asiatique dans nos secteurs et les perspectives des modifications climatiques ne peuvent que compliquer l'adaptation de l'abeille à son milieu. C'est un « combat » qu'il ne faut pas lâcher pour autant.

Après, je sous-estime peut-être trop la capacité de nos abeilles à s'adapter. Elle a traversé bien des périodes depuis des millions d'années. Mais en 100 ans, ça fait beaucoup de modifications et d'adaptations de son milieu naturel.

A terme, si les populations d'abeilles diminuent drastiquement, c'est l'Homme et le reste de la diversité qui en paieront les pots cassés.

Mon rêve

Voir le varroa et le Frelon asiatique disparaître. Mais c'est une utopie, on sera toujours obligé de s'adapter ! Voir le paysage et nos lieux de vie s'adapter à l'abeille et autres pollinisateurs, et non l'abeille s'adapter à nos activités.

Mon Conseil

Un petit conseil pour les futures personnes qui souhaitent avoir des ruches. Rapprochez-vous des associations apicoles locales, comme « l'abeille du Salève » dans notre secteur, d'apiculteurs amateurs qui ont déjà de l'expérience, lisez quelques livres spécialisés ou vidéos de professionnels pour comprendre les tenants et les aboutissants. Une ruche demande du temps et du suivi, évitez de jouer les apprentis sorciers.

Philippe CHAVANNE : 06.81.57.51.21

philippe.chavanne74@orange.fr

Merci à M. Jean RIBLET, maire de Marcellaz de 1977 à 1990 soit 3 mandats, et également ancien apiculteur, qui soutient en tous points les termes de cet article.



Ces horaires sont ceux habituellement pratiqués hors restrictions liées au confinement, couvre-feu ou autres liées au contexte sanitaire



AU ROUBARY

Dans sa boutique entre terre en mer, Gwen vous propose une large palette de produits frais et authentiques :

- des volailles, du porc, du bœuf sans colorants et sans conservateurs, en libre-service.
- des spécialités à base de poissons avec différentes soupes, petits bocaux pour confectionner des toasts d'apéritif... en provenance de Normandie.
- Côté fromage, les incontournables reblochons fermiers AOP, Abondance, Comté, Tomme de Savoie...
- Sans oublier des biscuits bretons, du pommeau de Normandie, du miel, des légumes locaux.

Gwenola GAVILLET

58 chemin des Champs Fleuris
74250 Marcellaz en Faucigny
06 61 51 95 93
gwen@les-champs-fleuris.com

HORAIRES

Gwen vous accueille chaleureusement au Roubary:
Lundi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h30 à 12h.
Lundi, mercredi, vendredi de 17h à 19h

LES CIRCUITS COURTS



Vincent CHAPPAZ | 74250 MARCELLAZ

LA CHÈVRERIE DU PRE BAILLARD

Fromage frais prêt en 48 heures
Fromage demi sec prêt en 5/6 jours
Fromage sec prêt en 15 jours
Mon fromage phare c'est le robletain

Tout ceci dépend de la météo bien sûr.

Allée du Salève
74250 Marcellaz
06 47 31 30 88

HORAIRES

Mardi 17:00 19:00
Mercredi 17:00 19:00
Jeudi 17:00 19:00
Vendredi 17:00 19:00
Samedi 10:30 12:00 / 16:30 19:00

Nous vendons aussi nos génisses et veaux de laits aux particuliers, sur demande et en gros.

06.52.76.91.08 ou philipperubin@me.com

LES CHENILLES PROCESSIONNAIRES

La chenille processionnaire du pin (*Thaumetopoea pityocampa*) est particulièrement nuisible.

C'est une chenille dangereuse pour l'homme et les animaux.

Ses poils urticants en forme de harpon sont en effet très allergènes et entraînent de graves problèmes de santé : troubles respiratoires et oculaires, réactions allergiques, nécroses... Elle provoque également une défoliation importante (voire totale) des pins et des cèdres en se nourrissant de leurs aiguilles. Avec le réchauffement climatique, nous retrouvons à Marcellaz des nids sur les pins que nous vous invitons à piéger afin d'éviter la propagation.

Qu'est-ce qu'un piège à chenille processionnaire ?

C'est une méthode écologique, simple et efficace, qui agit de façon purement mécanique. Les chenilles sont piégées dans un collier posé autour de l'arbre lorsqu'elles descendent le long du tronc. Elles sont dirigées vers une goulotte qui les amène dans un sachet rempli de terreau meuble. Se croyant arrivées à destination, elles vont s'y enterrer et former leur chrysalide.

Combien de pièges poser par arbre ?

On ne pose qu'un seul collier anti-chenilles par arbre infesté. Si votre pin compte de nombreux nids, sachez qu'il existe des pièges à double descente (deux goulottes au lieu d'une seule) : renseignez-vous bien au moment de l'achat pour être sûr de choisir le piège adapté.

Quand poser le piège ?

Dans notre région, le piège se pose début février.



Pour plus d'infos consultez :
<https://www.laplantequipousse.com/>

ASSOCIATION « LES CROQUEURS DE POMMES »

Cette association d'amateurs bénévoles œuvre pour la sauvegarde des variétés fruitières régionales en voie de disparition. Ses activités principales sont la pomologie (connaissance des variétés fruitières) et l'arboriculture (taille, greffe, soins du verger).

N'hésitez pas à vous adresser à eux par mail à croqueurs74@laposte.net ou téléphone (04 50 68 02 97 / 07 82 86 82 17 : Paul Dumas, président de l'association Ht Savoyarde).

Visitez leur site : <https://croqueurs-national.fr/associations-locales/77-haute-savoie.html>



Retrouvez toute les activités et la boutique en ligne sur : <https://www.coloquinte.org/>

VENTE DE LÉGUMES ET AUTRES PRODUCTIONS LOCALES AU :

415 Route d'Arpigny à Marcellaz

TOUS LES PROJETS PRÉSENTÉS DANS LE MAG' ÉDITION ÉTÉ 2020 ONT ÉTÉ RÉALISÉS OU EN COURS.

ROUTE DE FINDROL : Confection de 2 ralentisseurs.

MICRO CRÈCHE ET CABINET MÉDICAL : eau, téléphone, égouts sont en place. Pour l'électricité, les fourreaux sont en place et Enedis doit réaliser la pose du câble au tout début 2021.

SALLE DES FÊTES : Mise aux normes électriques et pose d'une alarme incendie.

GRENETTE : Modification de l'éclairage.

ÉCOLE : Mise en conformité électrique et modification sur sanitaires.

CARREFOUR ROUTE DE LA VERNE ET CHEMIN DES CHAMPS CLAVEL : Travaux en cours. Les nouveaux containers ont été installés sur la plateforme aménagée. les lignes aérienne électrique/télécom seront prochainement supprimées, les fourreaux sont en place.

ANCIEN SECRÉTARIAT : Aménagement d'un bureau pour les adjoints.

CIMETIÈRE : Raccordement sur le nouveau branchement en eau et installation d'un point d'eau à l'intérieur.

PROJETS POUR 2021

- Rondpoint de la Verne / Chemin des Champs Clavel
- Réalisation des écluses route de Peillonnex et route de la Verne
- Etude d'une extension du bâtiment plurifonctionnel
- Installation de panneaux solaires
- Façades de l'église dernière tranche
- Amorce de trottoirs carrefour route de Findrol / Route de la Verne
- Occultation salle de classe
- Etude aménagement chemins communaux

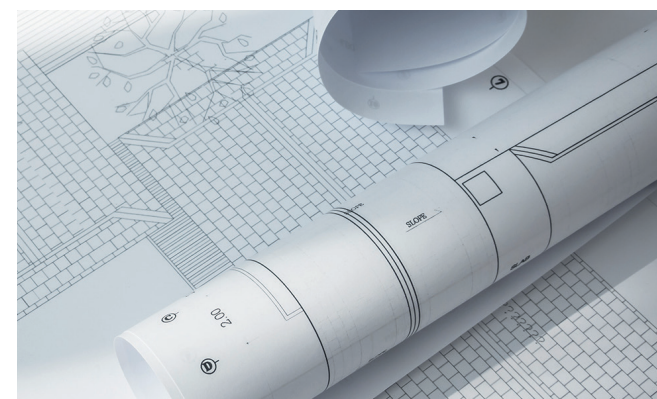


RALENTISSEURS, ÉCLUSES : Après concertation avec les riverains, des radars pédagogiques vont être installés route de Bonneville, les écluses route de la Verne et route de Peillonnex seront réalisés début 2021.

PARMI LES ÉTUDES PROJETÉES EN 2020 :

- Occultation de la salle de classe : étude réalisée
- Aménagement du parvis de la mairie / bibliothèque : une étude a été demandée à Atelier Paysage
- Panneaux solaires sur le toit de l'école : Un devis signé à ce jour
- Isolation acoustique de la cantine : Nous avons les devis d'électricité et de pose de plaques isolantes
- Columbarium : nous avons 3 devis pour une extension du columbarium existant
- Projet de rénovation de l'actuelle salle des Fêtes

A NOTER : les études et devis nous ont permis d'obtenir des subventions intéressantes sur les travaux d'occultation, panneaux solaires et reprise des façades de l'église.



CONCOURS : LES RÉSULTATS ! MAISONS FLEURIES



Vous trouverez ci-dessous le retour sur les 3 concours conviviaux 2020 : Celui du fleurissement, des dessins et des déco de Noël !

Avant tout un grand merci aux nombreux participants et à la qualité des prestations !

LES RÉCOMPENSES DE TOUS LES VAINQUEURS SONT À VENIR CHERCHER À VOTRE CONVENANCE EN MAIRIE.

Concours de maisons fleuries 2020



Chers habitants de Marcellaz,
Envie de rendre notre commune encore plus agréable? Nous invitons chacun d'entre vous à fleurir votre habitat et ainsi participer à l'embellissement de notre commune.
A cet effet, la commission «CommMarcellaz et vie du Village» organise un concours de fleurissement cet été qui s'adresse à tous les habitants de la Commune. 3 catégories seront retenues :
Les maisons individuelles, fermes avec jardin d'agrément, Les balcons, terrasses ou fenêtres fleuries des appartements, Les commerces, gîtes ruraux, chambres d'hôtes.
Les critères utilisés pour la notation seront l'originalité, la diversité, l'harmonie des couleurs et la qualité et l'entretien des parterres et jardinières. Le jury, composé des membres de la commission, parcourra la commune pendant l'été. Des photos des 3 lauréats seront prises et publiées dans le journal communal et la remise des prix aura lieu lors de la traditionnelle cérémonie des vœux début 2021. Bon fleurissement !

A vos marques, prêts, fleurissez!

- Rappel des critères**
- Originalité
 - Diversité
 - Harmonie des couleurs
 - Qualité et entretien des parterres

Voici les lauréats !

Compte tenu de la qualité du fleurissement cette année, nous avons élargi le règlement en intégrant 1 nouvelle catégorie « bonus » pour des fleurissements « hors du commun »

Cet été, l'équipe de la commission communication Vie du Village a sillonné les rues, impasses, routes... pour capturer les images de vos maisons, balcons... fleuris.

Nous avons apprécié vos fleurissements qui embellissent notre village.

Le choix étant varié de par vos compositions, la décision n'était pas facile et c'est en conseil municipal que le vote final a été effectué. Chacun des membres du conseil municipal a établi son classement et le dépouillement final a élu :

Dans la catégorie « Maisons individuelles, Fermes et Jardins d'agrément » :

- Famille BAUD-NALY, chemin des Granges
- Famille GILLIOZ, chemin des Granges
- Madame Mireille MAGNON, chemin de la source

Dans la catégorie « Balcons, Terrasses ou Fenêtres fleuries des appartements » :

- Famille YIM PERNOLLET, Villas Caroline
- Famille PERNOLLET, Villas Caroline

Dans la catégorie « Commerces, Gîtes ruraux et Chambres d'Hôtes » :

- Le 648 Café
- Boucherie JENATTON- MORELLO
- Table d'Hôtes de la famille BOHON

Bonus :

- Monsieur & Madame Suzanne et Pierre GENOUD, Route de Lossiège
- Famille GENAND ROUSSEL, Rte d'Arpigny

Tous les gagnants sont invités à venir retirer leur récompense respective, en l'espèce des bons d'achat chez « Atelier Nature » d'une valeur de 30€ à 70€



MAISONS FLEURIES



Famille Suzanne et Pierre GENOUD



Famille GENAND ROUSSEL



Famille PERNOLLET



Famille BAUD NALY



Table d'Hôtes de la Famille BOHON



Le 648 Café



Famille GILLIOZ



Madame Mireille MAGNON



Boucherie JENATTON MORELLO



Famille YIM PERNOLLET



DESSINS

A vos crayons et pinceaux !
Concours de dessins
sur le thème
«Marcellaz et les animaux
de La Ferme»

Aux enfants et
ados de
Marcellaz



Envie de relever le défi ?
 Dépose ton croquis à la Mairie ou
 par mail à accueil@mairie-marcellaz.fr
 avant le 30 novembre 2020.

Laisse ton imagination guider tes crayons, pin-
 ceaux, collages ou autres! Des œuvres seront
 sélectionnées et publiées dans notre prochain
 Mag'. Les jeunes artistes seront récompensés
 lors de la prochaine cérémonie des vœux en
 janvier 2021.

La commission municipale
 Vie du village

Notre concours de dessins a reçu lui aussi beaucoup de succès et nous remercions tous les participants. Impossible pour nous de ne pas récompenser tous nos artistes en herbe devant tant de créativité et de talents !

Ainsi, vous retrouverez tous les dessins au fil des pages de ce Mag', pour votre plus grand plaisir.
 2 œuvres se partagent la place de « **l'artiste 2020** » : Celles de **Teann GILLIET** (7 ans) et de **Louisa CASTILLA** (8 ans).



Téann GILLIET



Louisa CASTILLA

Ces 2 artistes verront leurs œuvres affichées au sein de la Mairie pour toute l'année 2021.

De plus, ils sont invités à venir retirer en mairie leur récompense : Un kit de dessin complet ... pour pouvoir nous régaler à nouveau à l'occasion du prochain concours.

Pour tous les autres participants, une surprise vous attend également en mairie pour vous féliciter de vos belles œuvres.

Merci à Loenn GILLIET 2 ans, Iloe GILLIET 4 ans, Elsa GILLET 5 ans, Jeanne LAVERRIERE 5 ans, Laura GILLET 5 ans, Charlène DUMONT 6 ans, Nolan BAILLARD 6 ans, Auguste WORM 7 ans, Mathilde CHAPEAU 7 ans, Teann GILLIET 7 ans, Chloé THOMAS 7 ans, Clément JACQUEMOND 8 ans, Faustine SPAGNOL 8 ans, Louisa CASTILLA 8 ans, Roxanne MICHEL 8 ans, Gabin CHAPEAU 9 ans, Lalya GILLIET 9 ans, Novembre HERR 10 an, Maya GAVILLET 10 ans et Thomas ARNACHELLUM 12 ans

DÉCORATIONS DE NOËL

Vous avez été nombreux à vous inscrire pour ce concours de décoration de Noël !

2 vainqueurs se sont distingués :

- **Pierre et Pili RICOTTI**, 37 route des Chavannes
- **Julie FAURE** et **Grégory PELIER**, 663 route de la Verne

Bravo à ces 2 familles qui sont invitées à venir retirer leur récompense à la Mairie : Un ballotin de chocolat et un coffret de vin.

Au-delà, nous saluons toutes les initiatives qui ont permis d'illuminer notre Village pour ces Fêtes !

Concours de
Décorations de Noël

Inscription via accueil@mairie-marcellaz.fr
 (avant le 4 janvier 2021) !

Chers habitants de Marcellaz,

Vous avez fleuri vos maisons, voici venu le temps de les illuminer ! Nous invitons chacun d'entre vous à décorer votre habitat pour chasser la morosité du contexte actuel !

Nous organisons un concours qui récompensera les plus belles décorations selon l'originalité, la diversité et l'harmonie des couleurs.

Nous sillonnerons la commune entre le 21 décembre 2020 et le 4 janvier 2021.

Des photos des 3 lauréats seront prises et publiées dans le journal communal. La remise des prix aura lieu début 2021.

La commission vie du village



Décorons ensemble
le Sapin de la Commune !

Venez déposer librement vos
 décorations sur le sapin de la
 Commune sur la place de la mairie ! Décorations de
 votre propre création, antiques, modernes
 ou naturelles. Lancez-vous !
 (Les décorations seront conservées et enrichies le 1er janvier prochain)







6 EXPÉRIENCES À VIVRE ET À PARTAGER À MARCELLAZ !

GAMBADEZ ! LA BOUCLE DE RANDONNÉE, LES BALCONS DES GRANDS PRÉS

La Communauté de Communes des 4 Rivières CC4R a aménagé une boucle de randonnée de 23,4 kilomètres sur les communes de Saint-Jean de Tholome, Peillonex, Marcellaz et Faucigny. Empruntant principalement des chemins ruraux, cet itinéraire communautaire est accessible par différents randonneurs, qu'ils soient à pieds, à vélo, à cheval et surtout en attelage. Cette boucle constitue une première offre touristique locale, en attendant d'autres chemins de découverte du territoire.

La Communauté de Communes a réalisé des travaux de réhabilitation de certains chemins ruraux sur les communes de Saint-Jean de Tholome, Peillonex, Marcellaz et Faucigny, de manière à rendre accessible à destination des randonneurs un itinéraire en boucle de plus de 23,4 kms. Soucieuse de faire découvrir son territoire au plus grand nombre, la CC4R a souhaité rendre particulièrement accessible cet itinéraire aux chevaux en attelage, clientèle touristique en forte progression en France.

Des travaux de réhabilitation ont consisté à ré-empierrier ou stabiliser de nombreux chemins sur les communes traversées. Ces derniers permettent de rendre les chemins praticables pour des attelages sur une largeur minimale de 2 mètres. Des panneaux de balisage viennent d'être installés sur tout le parcours afin de guider les différents randonneurs. Un dépliant viendra compléter le dispositif de communication et de promotion de l'itinéraire.

Cette boucle constitue une offre de découverte de qualité pour le tourisme équestre en attelage. D'autres itinéraires devraient voir le jour prochainement sur tout le territoire.



Il s'agit de soutenir l'activité touristique en période estivale complémentaire au tourisme « blanc » et de diversifier les formes de randonnées afin que chacun puisse profiter des richesses paysagères et naturelles du territoire.

Pour cela, un schéma directeur est en cours de validation à l'échelle intercommunale avec pour objectif principal de proposer un maillage d'itinéraires de randonnée couvrant l'intégralité des communes et des connexions avec nos territoires voisins.

Vous pouvez en outre retrouver de nombreuses randonnées au départ de Marcellaz sur le site ou l'appli VISORANDO :

<https://www.visorando.com/randonnee-marcellaz.html>

Pour tout niveau, elles indiquent la difficulté, la durée, le dénivelé ainsi que le plan complet

LISEZ ! LE RÉSEAU IDELIRE SE DÉVELOPPE VERS DE NOUVELLES APPLICATIONS

Imaginez une grande bibliothèque virtuelle qui rassemble les collections des 11 communes et offre à ses lecteurs plus de 60 000 documents. Ce rêve devient réalité avec le portail IDELIRE du réseau des bibliothèques des 4 Rivières.

Vous pouvez, réserver vos documents en ligne (livrés dans la bibliothèque de votre commune par une navette), donner vos avis de lectures, découvrir les nouveautés du réseau et vous informer de la vie culturelle locale.



Avec la nouvelle application « **BIBENPOCHE** », consultez le site sur vos smartphones ou vos tablettes. Ce portail permet surtout de découvrir d'autres collections ou documents de chez soi :

POUR LA MUSIQUE : Di music : première plateforme d'écoute dédiée à la diversité culturelle et aux artistes indépendants, Philharmonie de Paris : des concerts comme si vous y étiez !, Munki : une application d'écoute d'albums de musique et de contes pour les enfants de 0 à 8 ans

POUR LES VIDÉOS ET FILMS : Tenk : un site de vidéos documentaires d'auteurs, Ciné-biblio : une consultation en ligne gratuite pour voir des films de fiction.

POUR LES JEUX : Di Game : une sélection de jeux vidéo indépendants à télécharger, avec des nouveautés chaque trimestre.

POUR LA FORMATION : Autoformation : des cours multimédias et des logiciels professionnels mis à disposition des abonnés.

POUR LA PRESSE : Europresse : des centaines de journaux ou magazines, presse locale nationale et internationale.

Visitez également l'espace « **Vidéo'Lire** » présentant certaines œuvres d'auteurs à découvrir, des invitations à participer à des ateliers d'écriture en ligne ou des petites mises en scènes concoctées par vos bibliothécaires pour vous donner envie d'ouvrir des livres !

Et N'oubliez pas ! La Bibliothèque de Marcellaz, MUSICOLIVRES, est ouverte les mercredis de 17h à 19h et les samedis de 10h à 12h.

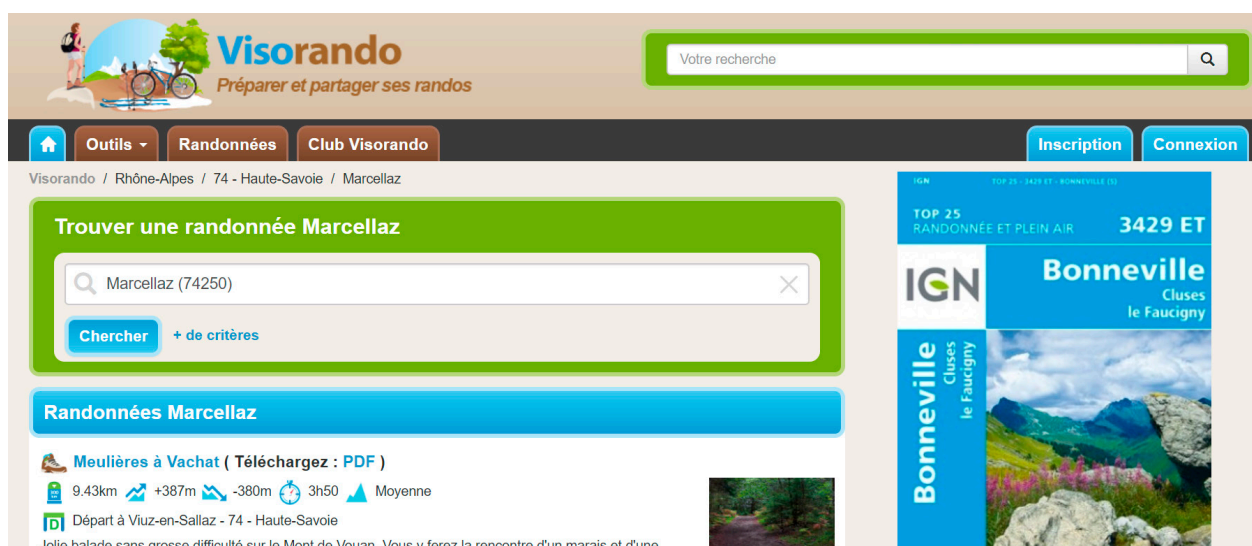
Votre inscription (gratuite pour les enfants et 12€/an pour les adultes) vous permet l'accès à une bibliothèque du réseau IDELIRE via l'appli BIBENPOCHE.

ECRIVEZ !

Il n'est jamais trop tard pour écrire à nos proches et/ou retrouver la plume pour tout simplement exprimer ses talents d'écrivain !

Des timbres de Marcellaz ont été créés et seront prochainement mis en vente. Nous vous tiendrons informés des modalités prochainement.

Créez vous-mêmes vos timbres personnalisés sur le site de la Poste : <https://www.laposte.fr/mon-timbre-a-moi>



CUISINEZ ! R'ZULES (EN PATOIS)

Nombre de parts: 6

INGRÉDIENTS

- 1 kg net de poires
- 2 cuillères à soupe de sucre
- Épices: gingembre en poudre, cannelle
- 1 abricot sec
- 1 petite poignée de raisins sec
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

PRÉPARATION

- Epluchez les poires et coupez-les en quartiers.
- Mettez le tout avec les épices, le beurre et le sucre dans une casserole à fond épais.
- Ajoutez un petit peu d'eau. Faites cuire le tout sur feu doux pendant 2 heures environ.
- Réduisez le tout en purée grossière.
- Etalez la pâte feuilletée (pas trop finement) et découpez des rectangles.
- Garnissez d'une cuillerée de compote de poires.
- Badigeonnez les bords de jaune d'œuf allongé d'un peu d'eau.
- Refermez le chausson, dorez le dessus.
- Procédez ainsi pour le reste des ingrédients.
- Enfourez à 220/230°C pendant 10 minutes, puis baissez à 180°C jusqu'à ce que les r'zules soient dorées et cuites.



BRICOLEZ !

VOICI UN TUTO'BRICO !

L'hiver est bien là, alors quoi de mieux que de ramener un peu de chaleur dans nos maisons avec un photophore home made.

On recycle au maximum : pots en verre, ficelles, bouts de bois.



Laissez aller votre créativité et glissez une bougie ou une guirlande lumineuse pour révéler la magie de votre création.

Vous pouvez réaliser cette activité de 0 à 99 ans et partager un moment en famille.

Pour les plus petits, vous pouvez faire de petites empreintes de leurs doigts avec un peu de peinture à l'eau que vous vernirez par la suite pour les protéger.

JOUEZ !

Retrouvez en pages centrales un jeu MEMORY à découper avec les dessins de nos artistes !

COMMENT JOUER ? Toutes les cartes sont étalées faces cachées sur la table (ou par terre si on préfère jouer par terre).

Un premier joueur retourne deux cartes. Si c'est la même image qui apparaît sur les deux cartes, le joueur gagne les cartes et en retourne à nouveau deux.

Si les deux cartes ne vont pas ensemble, le joueur les replace face cachée à l'endroit exact où elles étaient, et c'est au joueur suivant de retourner deux cartes.

Celui qui a une bonne mémoire se souviendra de l'emplacement des cartes déjà retournées et pourra les utiliser lorsqu'il en aura besoin pour compléter une paire.

Le gagnant est celui qui accumule le plus de paires.



ÉTAT CIVIL

Naissances

VIANDAZ BECRET June Lou le 21 janvier 2020
 PELLIER Gabin Jules Robert le 7 avril 2020
 HUCHET Victor Christian Michel le 21 avril 2020
 COSTA Théa le 16 juin 2020
 MARTINEZ Lyana Carole le 18 juillet 2020
 DENYS Manoé Pierre Michel le 6 août 2020
 MARTELET Capucine Marie Sandrine le 24 août 2020
 LAME Maëlys Maryse Sandrine le 6 septembre 2020
 GIRARDOT Melan le 26 octobre 2020

Mariages

AUBERT Elise Christine et PATOIS Marc Frédéric Marie le 11 juillet 2020
 MESSINA Roberto et REMY Clara Odile Guillaumette le 18 juillet 2020
 BENE Romain et VIGNACOURT Cyrielle Mylène le 25 juillet 2020
 NICOLET Thierry et PORCHET Patricia Maria le 1er août 2020
 CONTAT Jordan Dominique André et DECRAUSAZ Laura le 5 décembre 2020

Décès

MAGAND Lucienne Eve née TETE le 14 janvier 2020
 MARCEL Daniel Lucien Yvon le 13 février 2020
 DELUERMOZ Annie Noëlle épouse SAUTHIER le 10 mars 2020
 CATROU Annie Odette née RIBEIRO le 12 mars 2020
 DEVIGNY Louis Albert le 25 avril 2020
 HÉDOUIN Monique Andrée Pierrette née QUEYERATS le 29 juillet 2020
 JACQUET-FRANCILLON Laurent Franck Bernard le 29 octobre 2020

JOURS D'OUVERTURE & HORAIRES HORS DE LA PÉRIODE COVID

MAIRIE

Le secrétariat de mairie vous accueille
 ☎ Mardi et vendredi de 14h à 17h
 Jeudi de 8h30 à 9h30
 ☎ 04 50 36 47 11
 🌐 <https://mairie-marcellaz.fr>
 ✉ accueil@mairie-marcellaz.fr



AGENCE POSTALE DE PEILLONNEX

☎ Du mardi au vendredi de 15h à 18h30
 Le samedi de 10h à 12h
 ☎ 04 50 25 70 86

BIBLIOTHÈQUE

☎ Mercredi : 17h – 19h (sauf vacances scolaires)
 Samedi : 10h – 12h
 ☎ 09 66 93 63 29 (les jours d'ouverture)
 ✉ musicalivres.bibliotheque@orange.fr
 Consulter le site des Bibliothèques de la CC4R

CC4R

☎ Lundi, mardi, jeudi et vendredi 9h-12h / 14h-18h
 28 chemin de la Ferme Salliet – 74250 Fillinges
 ☎ 04 50 31 46 95
 ✉ secretariat@cc4r.fr
 🌐 www.cc4r.fr
 📱 cc4rivières

DÉCHETTERIES

Fillinges

Fermeture mardi et dimanche
 Horaires d'été – 1^{er} mars au 30 novembre inclus :
 Lundi – Mercredi – Jeudi : 13h – 18h50
 Vendredi – Samedi * : 9h – 11h50 / 13h – 18h50
 Horaires d'hiver – 1^{er} décembre au 28 février inclus :
 Lundi – Mercredi – jeudi : 13h – 16h20
 Vendredi – Samedi * : 9h – 11h50 / 13h – 16h20

Saint-Jeoire

Horaires d'été du 1^{er} mars au 31 octobre inclus :
 Du lundi au vendredi* 13h – 18h20
 Samedi* 9h – 11h50 / 13h – 18h20
 Horaires d'hiver du 1^{er} novembre au 31 mars inclus
 Lundi – Mardi – Jeudi – Vendredi* 13h30 – 16h20
 Samedi* 9h – 11h50 / 13h – 16h20

* **Professionnels** : accueil interrompu à partir du samedi 15h le vendredi jusqu'au samedi inclus.

EAU ET ASSAINISSEMENT

SRB

(Syndicat des Rocailles et de Bellecombe)
 ☎ 04 50 95 71 63
 Astreinte des eaux usées ☎ 06 30 11 37 56
 Astreinte eau potable ☎ 07 88 40 92 24

CUEILLEURS D'ESSAIMS

Chavanne Philippe (Peillonex) ☎ 06 81 57 51 21
 Cotonnet Hubert (Fillinges) ☎ 06 87 25 61 68
 Deluermoz Julien (Marcellaz) ☎ 06 41 75 59 69
 Gros Stéphane (Peillonex) ☎ 06 88 95 43 20
 Passaquay Charles (Viuz-en-Sallaz) ☎ 06 77 14 64 68
 Pellet-Many Dédé (Peillonex) ☎ 06 24 87 43 78
 Perret André (Fillinges) ☎ 06 46 46 16 29

GENDARMERIE

☎ 17

Saint-Jeoire

☎ 04 50 35 80 04
 ☎ Lundi – Mercredi – Vendredi : 8h – 12h / 14h – 18h
 Sauf jours fériés

Marignier

☎ 04 50 89 57 20
 ☎ Mardi – Jeudi : 8h – 12h // 14h – 18h
 Samedi – Dimanche et jours fériés :
 9h – 12h / 15h – 18h

PETIT RAPPEL DE CIVISME

NUISANCES SONORES

L'utilisation de machines telles que tondeuses, débroussailluses, motoculteurs, tronçonneuses, perceuses, scies..., produisent des nuisances sonores. Afin de nous respecter mutuellement et de préserver la tranquillité de chacun, ces travaux ne peuvent être effectués que :

- Les jours ouvrables de 8h à 20h
- Le samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h
- Le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h



TRAVAILLEUR FRONTALIER

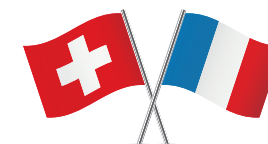
Si vous êtes travailleur frontalier de nationalité suisse domicilié en France ou ayant la double nationalité, pensez à faire parvenir en mairie les renseignements suivants :

- Nom et prénom
- Date de naissance
- Nom et adresse de votre employeur
- Nationalité

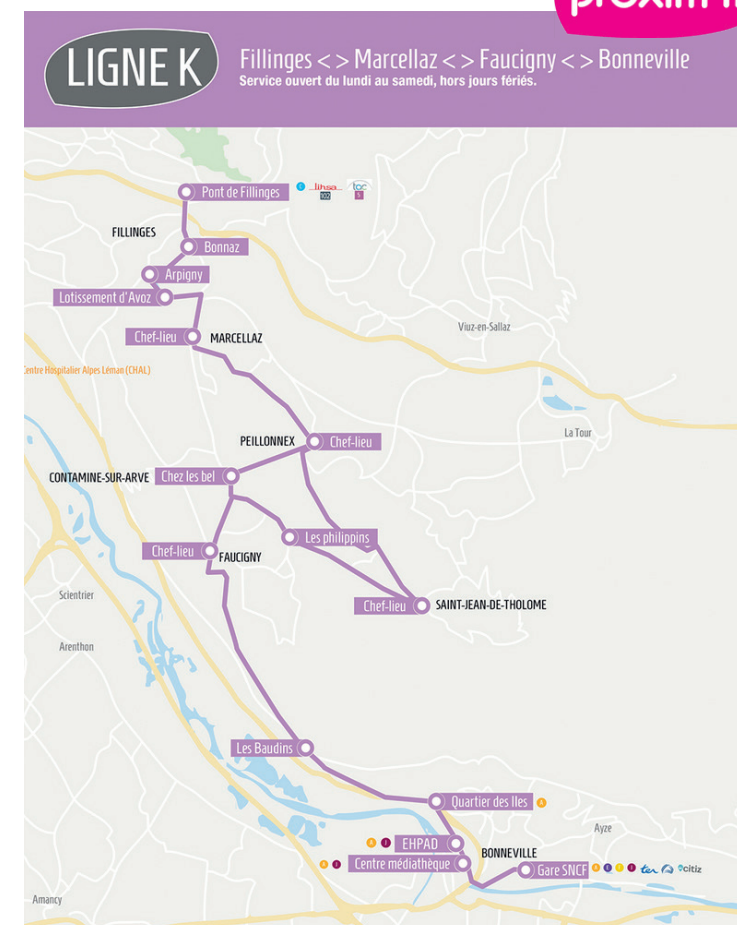
Pourquoi ce recensement ?

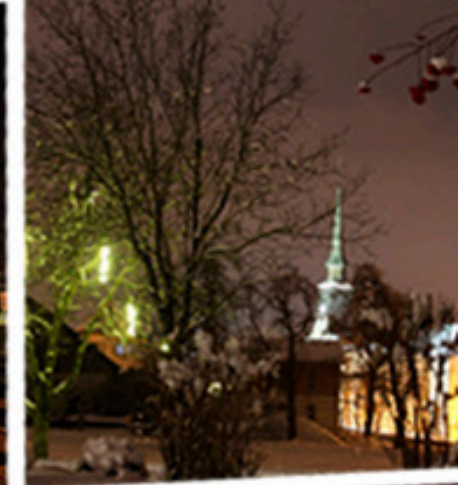
Un accord entre l'État de Genève et le département de la Haute-Savoie prévoit le reversement aux collectivités locales d'une partie de l'impôt prélevé à la source en suisse, et notre commune bénéficie donc de cet accord dont le montant annuel non négligeable pour notre budget est calculé sur le nombre de travailleurs frontaliers résidents.

C'est donc un geste citoyen que de se faire recenser en Mairie.



proxim ali





Marcellaz hives

