

Quelques années après mon installation au sein du GAEC familial, il m'a paru important de m'impliquer dans une structure collective en lien avec l'agriculture locale. Dans un contexte agricole et territorial en pleine mutation, il me semble important de favoriser les échanges entre agriculteurs de différentes filières pour créer du lien sur le territoire.

L'objectif est la promotion de l'agriculture de Chartreuse dans sa globalité et de favoriser l'émergence de nouveaux projets

La transmission des exploitations constitue, selon moi, un axe prioritaire. Nous devons faciliter les projets d'installation reprise. La prochaine Assemblée Générale de l'AAC, qui se déroulera le 4 octobre à Coublevie, portera précisément sur cette thématique et nous inviterons les porteurs de projets et les jeunes récemment installés à venir témoigner.

L'AAC fêtera ses 25 ans l'an prochain ! Nous avons décidé de marquer cette date anniversaire en proposant aux agriculteurs du massif de participer au prochain Festival des groupes de développement agricole qui se déroulera à Vannes en janvier. Un grand moment d'échanges et de convivialité en perspective. Avis aux personnes intéressées !

J'espère vous retrouver le 14 août sur le stand de l'AAC et du Parc à St Christophe la Grotte pour le Comice agricole!

Sylvain FRANCILLON Président de l'AAC



Chartreuse Elevage a été créée par un groupes d'éleveurs soucieux de la promotion de l'élevage et l'organisation de manifestations techniques au sein du massif de la Chartreuse. L'activité principale de ce collectif a surtout été axée sur la mise en place des «Comices» tous les 2 ans sur le secteur de St Laurent du Pont. Depuis 4 ans, suite à la création de la nouvelle communauté de communes, le conseil d'administration a élargi la provenance des éleveurs à la Savoie pour le concours d'animaux. Au delà du concours, il s'agit avant tout de créer un moment convivial entre éleveurs du massif et de sensibiliser le grand public aux réalités de l'agriculture locale.

Ce Comice présentera ainsi différentes races de vaches et animaux de la ferme. Une occasion pour engager le dialogue entre les passionnés de l'élevage et le public souvent en questionnement face aux messages véhiculés par les médias. L'autre temps fort de la journée sera le concours de bucheron, un événement attendu dans ce territoire agricole mais aussi forestier. Avis à tous les volontaires!

Je tiens à saluer nos partenaires locaux et départementaux pour l'organisation de cette journée et surtout à remercier par avance nos nombreux bénévoles!

Nous vous attendons donc nombreux pour venir fêter l'agriculture et l'élevage de Chartreuse ce dimanche 14 août à St Christophe la Grotte!

Dominique GUILLET LOMAT Président de Chartreuse Elevage





Le Parc de Chartreuse a lancé une opération scientifique participative et innovante autour des semences de fruits, céréales, légumes et plantes ornementales oubliés. Ce projet est conduit avec le CRBA (Centre de Ressource de Botanique Appliquée) et l'association Jardins du Monde Montagnes.

Toute personne possédant des connaissances sur les variétés locales ou tout simplement intéressée par la biodiversité agricole locale et ses valorisations, est invitée à témoigner et /ou suivre cette aventure scientifique! Les agriculteurs sont bien évidemment concernés en premier lieu par ce projet.

Il s'agit de retrouver ensemble, à l'échelle du massif de la Chartreuse, les variétés locales jadis cultivées pour leurs différentes qualités (adaptabilité au milieu, qualités nutritionnelles et gustatives...).

Lors des 5 réunions publiques qui se sont déroulées en février dernier, environ 90 personnes ont participé aux échanges. Des habitants du massif, des agriculteurs, maraîchers, pépiniéristes, des élus ont fait part de leurs connaissances sur les variétés locales et leurs savoir-faire associés. Des enquêtes de terrain ont ensuite été réalisées et les premières graines de variétés de haricots et de maïs ont été récupérées!

Des initiatives collectives ou individuelles prennent déjà en compte ces variétés : le verger conservatoire de Quaix-en-Chartreuse possède plusieurs espèces de fruits prélevées sur les versants sud du massif et un vignoble conservatoire a été mis en place à Chapareillan en 2015.

N'hésitez pas à contacter le Parc et à signaler les variétés anciennes que vous connaissez. Elles constituent un véritable patrimoine collectif!

Plus d'infos sur : www.parc-chartreuse.net





#### **UNE NOUVELLE CUMA EN CHARTREUSE!**

La CUMA Cœur de Chartreuse remplace depuis janvier 2016 l'ancienne CUMA des Entremonts en accord avec ses anciens adhérents. Elle a été créée avec l'appui de la FD Cuma 73. Elle compte à ce jour 6 adhérents et couvre les 17 communes de la Communauté de communes Cœur de Chartreuse et la commune d'Apremont. Le Bureau est constitué de : Jérôme Lamoureux (GAEC Les Chèvres du Granier à Entremont le Vieux - Président), Alice Chenal (GAEC des Rousses à Corbel - Trésorière), Dominique Granjon (ESAT Le Habert à Entremont le Vieux - Secrétaire). La première acquisition a été un épandeur à fumier de 6 m3 adapté à une utilisation en montagne. Les prochains investissements porteront sur une herse régénératrice de prairies et une remorque réfrigérée. La CUMA est ouverte à tous, n'hésitez pas à la contacter !

> Contact : CUMA Cœur de Chartreuse - o6 87 46 59 59 - leschevresdugranier@free.fr



### UN NOUVEAU MAGASIN DE PRODUCTEUR EN PROJET!

Depuis un an, un groupe d'une dizaine de producteurs fermiers de Chartreuse travaille autour du projet de création d'un nouveau point de vente collectif. Ce groupe a créé en mai, une association de préfuguration intitulée "Un pt'Hibou de Chartreuse". Le lieu d'implantation de ce magasin de producteurs n'est pas encore défini mais il s'oriente plutôt vers la périphérie du Parc. L'aboutissement du projet est prévu pour le printemps 2017.

Aujourd'hui, ce collectif est à la recherche d'autres producteurs et notamment d'un maraîcher. Si vous êtes intéressés par cette initiative, contactez Lise Denat au Parc de Chartreuse.



### NOUVELLES CAVES D'AFFINAGE POUR LA COOPÉRATIVE DES ENTREMONTS

La Coopérative laitière des Entremonts s'est lancée en 2015 dans la construction de nouvelles caves d'affinage (doublement de la surface) et dans le réaménagement des espaces de travail. Le chantier devrait être terminé dans quelques semaines. Ce projet est porté par la Communauté de communes Coeur de Chartreuse qui est propriétaire des "murs" de la Coopérative. Cet investissement de plus d'un million d'euros permettra de renforcer l'autonomie de la coopérative et de moderniser les locaux.

> Plus d'infos sur coop-entremonts.fr







Le fromage St Marcellin bénéficie de l'appellation européenne IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 2013. Sa zone géographique est uaste et couure une partie de la Chartreuse en empruntant notamment la uallée du Guiers jusqu'en Sauoie.



Le St Marcellin, est quelque peu méconnu sur le massif, voici donc des informations sur ce petit fromage crémeux au lait de vache!

Fabriqué depuis plusieurs siècles sur le territoire du Dauphiné, il est aujourd'hui réputé et commercialisé dans la France entière. Défini selon des critères historiques et géographiques bien spécifiques, avec la commune de St Marcellin comme point central, son territoire s'étend de la Drôme à la Savoie sur 274 communes.

Les origines du St Marcellin remontent au XVème siècle, les livres de compte de l'intendance du roi Louis XI y faisaient référence. Pour autant, c'est au cours du XIXème siècle que l'engouement pour ce fromage se généralise sous l'impulsion d'Auguste Casimir Perrier, Ministre de Louis Philippe. La demande va ainsi croître au fil des années et voir apparaître l'industrialisation de la fabrication du fromage après la première guerre mondiale. De nombreuses fromageries voient ainsi le jour et la filière s'est structurée en Union des fabricants du St Marcellin en 1971 puis en Comité pour le St Marcellin en 1994.

Les éleveurs qui sont concernés par la zone d'appellation doivent respecter un cahier des charges strict. Au moins 80 % de l'alimentation du troupeau doit provenir de la zone IGP, elle doit également être constituée majoritairement d'herbe sous toutes ses formes. La surface en herbe (pâturage et affouragement en vert) doit être de 20 ares minimum par vache. Les vaches doivent également être au pré pendant au moins 180 jours par an.

Le "Saint-Marcellin" est un fromage à pâte molle élaboré à partir de lait entier de vache, non standardisé en matières grasses et en protéines, cru ou thermisé. Il est issu d'un caillé de type lactique, non pressé ni malaxé, légèrement salé puis séché et affiné au moins durant 10 jours.

Un tiers du lait produit en Chartreuse est valorisé via l'IGP St Marcellin au sein de deux unités de transformation (l'Etoile du Vercors - Groupe Lactalis basé à St just de Claix, près de St Marcellin et GRANAROLO anciennement les Fromagers de Ste Colombe, entreprise implantée à St Genix sur Guiers dont le lait IGP de la vallée du Guiers est collecté principalement via une Coopérative de collecte, la Coopérative de Miribel).

Sur les 5 producteurs fermiers fabriquant le fromage à l'échelle de la zone d'appellation, la Chartreuse en possède un.

Le St Marcellin enrichit ainsi le plateau de fromages de la Chartreuse qui est constitué en grande partie de fromages de type "pâte cuite pressée". Il mérite sans nul doute une meilleure renommée auprès des chartrousins.

> Plus d'infos sur fromage-saint-marcellin.fr







## > QUELQUES CHIFFRES ...

143 producteurs laitiers
5 producteurs fermiers
8 fromageries/ateliers de transfortion
Transformation annuelle d'environ
30 millions de litres de lait

### > LE SAUIEZ UOUS ?

**0,7 litre de lait** est nécessaire à la fabrication d'un St Marcellin

**3000 tonnes de St Marcellin** soit 37 millions de fromages produits par an à l'échelle de la zone IGP

**10 jours** c'est la durée minimum d'affinage du fromage

Il existe **2 types de St Marcellin** : le St Marcellin "sec" correspondant à la tradition locale et le St Marcellin "moelleux" affiné plus longtemps

## > À NE PAS CONFONDRE!

Il est assez fréquent de confondre le St Marcellin avec son proche cousin le St Félicien. La différence la plus visible réside dans le format de ces deux fromages puisque le St Félicien peut peser jusqu'à 2 fois plus qu'un St Marcellin, soit 180 g contre 80 g environ. Mais c'est dans sa recette même que le St Félicien se différencie, il est mi-affiné contrairement au St Marcellin.



# L'AAC fêtera ses 25 ans en 2017!

Afin de marquer cette date anniversaire mais surtout pour relancer une dynamique au sein de l'association, il a été décidé de participer au prochain Festival des Groupes qui se déroulera à Vannes en janvier prochain.

Il s'agit d'un événement qui invite tous les groupes de développement agricole des différentes régions françaises à participer à un temps d'échanges et de visites d'expériences innovantes de la région d'accueil. Le Conseil d'administration de l'AAC souhaite mettre en place une "délégation Chartreuse" et invite ainsi tout agriculteur souhaitant participer à ce déplacement à se rapprocher de l'association. L'AAC prendra une partie des frais d'inscription à sa charge.

N'hésitez pas à vous inscrire!

Plus d'infos sur :

www.pardessuslahaie.net/frontend.php/festival-des-groupes-2017/2056



# **AGENDA**

### SEPTEMBRE

- ♦ SAMEDI 3 SEPTEMBRE / SAINT PIERRE D'ENTREMONT (38) MARCHÉ À LA FERME
- ♣ JEUDI 8 SEPTEMBRE / BEAUFORTAIN JOURNÉE D'ÉCHANGES À DESTINATION DES ÉLEVEURS, POUR LA CRÉATION DE STRUCTURES COLLECTIVES PASTORALES (GROUPEMENTS PASTORAUX, AFP, SICA D'ALPAGES, ...)
- SAMEDI 24 SEPTEMBRE / SAINT PIERRE DE CHARTREUSE MARCHÉ À LA FERME
- DIMANCHE 25 SEPTEMBRE / MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL GRENOBLE FÊTE DE LA GASTRONOMIE - ISÈRE FOOD FESTIVAL

#### OCTOBRE

- ❖ MARDI 4 OCTOBRE / MFR DE COUBLEVIE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'AAC
- ❖ SAMEDI 15 OCTOBRE / SAINT PIERRE D'ENTREMONT (38) MARCHÉ À LA FERME



## Des marchés de producteurs de Chartreuse tout au long de l'été!

Jusqu'au 25 septembre retrouvez les producteurs de Chartreuse au marché du Col de Porte tous les dimanche de 14h30 à 18h. Vous pourrez aussi vous rendre dans les marchés à la ferme, les samedi 3 septembre et 15 octobre 14h-17h à la ferme de Labérou - St Pierre d'Entremont et le Samedi 24 septembre 14h-17h à la ferme Petits Jardiniers - St Pierre de Chartreuse.

## Fête de la gastronomie à Grenoble

Le dimanche 25 septembre aura lieu l'Isère Food Festival au MIN à Grenoble.

Au programme : démonstrations culinaires, concours de cuisine, marché de producteurs, duo chef/producteur, banquet, stand Marque Parc Chartreuse et Vercors, ...

Si vous souhaitez participer au marché ou au stand Marque Parc, contactez Lise Denat au Parc de Chartreuse.

### La Ronde Gourmande 2016

Cette année, le Parc de Chartreuse porte l'organisation de la Ronde Gourmande, marché de noël, qui aura lieu au manège à Chambéry du 16 au 18 décembre.

De nombreux producteurs des Bauges et de la Chartreuse seront présents.

ASSOCIATION DES AGRICULTEURS DE CHARTREUSE / AAC Maison du Parc • 38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse

TÉL: 04 76 88 75 20 • laurent.fillion@parc-chartreuse.net

DIRECTION DE PUBLICATION: Sylvain FRANCILLON RÉDACTION: Sylvain FRANCILLON, Dominique GUILLET LOMAT, Lise DENAT, Laurent FILLION, Jérôme LAMOUREUX

CRÉDITS PHOTOS: PNRC, CISM Karin CREUZET, Lucie MORAILLON CONCEPTION: Supernova Design MISE EN PAGE : Studio Vitamine C IMPRESSION: Royans Impression, Technic Color









