



Parc  
naturel  
régional  
de Chartreuse

# Journal du Parc

LE LIEN ENTRE LES HABITANTS D'UN TERRITOIRE UNIQUE

ÉTÉ 2018

#14



# C



ÉDITO

En 2020, le Parc naturel régional de Chartreuse aura **25 ans** et il compte bien poursuivre son chemin ! La dynamique du Parc est portée par un Syndicat reposant sur une alchimie fine entre ses habitants, les enjeux de son territoire et une volonté de ses élus à faire vivre l'ensemble de la manière la plus respectueuse et intelligente.

Elle prend vie autour d'une charte qui dure 15 ans. Rédigée par les principaux acteurs du territoire, ce projet dessine l'avenir du Parc. Nous avons 2 ans pour la renouveler. C'est l'occasion de se remettre en question et de vous inviter au dialogue, à partager et à inventer ensemble l'avenir. Depuis 2008, le Parc a avancé sur bien des engagements et impulsé de nombreuses actions, au service des hommes, de la nature et des paysages comme le montre notamment ce numéro sur l'alimentation. Le Parc doit se réinterroger sur son rôle, sur son bilan, sur les préoccupations émergentes de ses habitants, chefs d'entreprises, élus, touristes, acteurs ou tout simplement amoureux de la Chartreuse. Cette démarche collective permet d'aborder ce processus de renouvellement de son classement comme Parc naturel régional dans une logique concertée.

Alors, tous ensemble, inventons la Chartreuse de demain !

De nombreux rendez-vous seront proposés tout au long de l'année (rencontres territoriales, cafés du Parc...) ainsi qu'un site internet spécifique pour vous tenir informé : [www.chartreuse2035.fr](http://www.chartreuse2035.fr)

Vous êtes le Parc, faites-le évoluer, travaillons-y ensemble.

**Dominique Escaron,**  
Président du Parc naturel régional de Chartreuse

## 6 MOIS EN BREF

28

VARIÉTÉS  
À DÉCOUVRIR

Anthyllide alpestre, orchis grenouille, pâturin des Alpes, rhubarbe des moines... Découvrez sur le site du Parc les joyaux de la flore de Chartreuse. Généreusement illustrées, les 28 fiches déjà en ligne vous aideront à identifier les variétés rencontrées au gré de vos promenades !

3 SECTEURS  
MOBILISÉS  
AUTOUR DU  
TÉTRAS-LYRE

Chamechaude, le Charmant Som et le habert de Pravouta sont les trois secteurs du Parc où des zones de quiétude hivernale ont été signalées par des panneaux afin de préserver le tétras-lyre. L'objectif ? Défendre l'hivernage des oiseaux dont les abris creusés dans la neige sont invisibles. Une mesure importante car un tétras-lyre que l'on dérange fuit son igloo, s'épuise et devient plus vulnérable.

43 000 €  
EN FAVEUR DES TPE

Porté par le Parc, le programme européen de soutien au développement économique en milieu rural LEADER lance un nouvel appel à projets destiné aux Très Petites Entreprises. Alors que 57 000 € de fonds européens ont déjà été attribués depuis 2017, l'enveloppe 2018 s'élève à 43 000 €. Ces aides visent à faciliter les investissements des TPE qui représentent plus de 12 000 établissements sur le territoire. Les dossiers de candidature doivent être déposés au Parc avant le 30 juin 2018.

5 000  
AMPOULES LED

Moins gourmandes en énergie et bien plus durables que les ampoules classiques, les diodes électroluminescentes, qu'on appelle LED, contribuent également à réduire la facture d'électricité (6 € par an et par ampoule). Partenaire du Parc dans le cadre du label Territoire à énergie positive pour la croissance verte (TEPCV), EDF a offert en février 2 500 duos d'ampoules LED, qui ont été distribués aux habitants.

150 000 €  
TOUT EN LUMIÈRE

C'est le montant des aides accordées aux communes pour la rénovation de l'éclairage public, un poste qui représente plus d'un tiers des dépenses d'électricité communales. Ce soutien s'inscrit dans la démarche Territoire à énergie positive pour la croissance verte (TEPCV), que le Parc et le Pays Voironnais ont engagée en 2016.

5 COMMUNES  
À EXPLORER

La Bauche, Corbel, Saint-Christophe-la-Grotte, Saint-Jean-de-Couz et Saint-Pierre-de-Genèbroz accueilleront les 2 et 3 juin un week-end de prospection naturaliste placé sous le signe de la convivialité. Ces journées d'exploration animées par l'observatoire de la Biodiversité de Savoie permettront d'améliorer l'état des connaissances en matière de faune, de flore et d'habitats.



LE DOSSIER

# CONSOMMER LOCAL, c'est possible !

Le local, c'est tendance et ça marche. Les producteurs de Chartreuse l'ont bien compris qui, pour plus de 40 % d'entre eux, commercialisent tout ou partie de leur production en circuit court. Pourtant, au cœur du massif, il n'est pas toujours facile de s'approvisionner en produits locaux. Projets collectifs et innovations technologiques devraient permettre d'améliorer rapidement la situation.



En Chartreuse, ils sont près de 282 producteurs\* à avoir fait le choix du circuit court. Certains privilégient la vente à la ferme, parfois conjuguée à des marchés ou à du dépôt dans des points de vente collectifs. D'autres fournissent les commerces

**« Ce n'est pas désagréable quand les gens sont contents. On est fier de ce qu'on fait »**

locaux ou s'engagent dans des démarches de type magasin de producteurs, *Ruche* ou distribution de paniers. Quelques-uns ont même poussé la logique jusqu'à investir dans des outils de transformation (laboratoire, salle de découpe...) ou à mutualiser du matériel, comme la *Cuma du Cœur de Chartreuse* qui a fait l'acquisition d'une remorque frigorifique. D'autres structures ont lancé des offres innovantes, comme l'association *Les Plateaux des fermes* de Chartreuse ou le *GAEC des Reines* à Saint-Pierre-d'Entremont, qui proposent des prestations de traiteur à base de produits locaux de leurs fermes, ou la *ferme de la Berthe*, à Saint-Franc, qui a mis au point un système de paniers à la carte commandés sur internet et livrés en différents points du territoire.

**Économiquement avantageux, socialement gratifiant**

Surfant sur la vague locavore, ces producteurs ont choisi la vente directe, car ils la jugent économiquement plus avantageuse et socialement plus gratifiante, bien que chronophage. « *Vendre, ça prend du temps*, reconnaît Franck Masson, viticulteur à Chapareillan, associé à *Un p'tit bout de Chartreuse*, le tout nouveau magasin de producteurs de Coublevie. *Mais ça permet de mieux valoriser notre production et de créer un lien avec la clientèle. D'ailleurs, certains de*

*mes clients sont devenus des amis.* » Sans aller forcément jusque là, nombre de producteurs apprécient la relation de confiance qui se noue avec les consommateurs. « *On se sent utile sur un petit bout de l'alimentation*, estime Jérôme Lamoureux, du Gaec *les Chèvres du Granier*, à Entremont-le-Vieux. *Pendant des années, la grande distribution a facilité la vie des gens, mais ils se rendent compte aujourd'hui que la qualité n'est pas forcément là.* »

Cette reconnaissance compte beaucoup pour les producteurs, sans doute presque autant que la rémunération. « *Les retours des clients, c'est magique*, confie Frédéric Chottel, de la ferme de la Berthe. *Quand les gens nous disent que c'est bon, que nous sommes courageux, ça fait du bien.* » Pour Nelly Roux-Sibillon, productrice laitière à Merlas et associée au magasin de Coublevie, « *ce n'est pas désagréable quand les gens sont contents. On est fier de ce qu'on fait.* »

**Consommateurs sensibilisés**

Ébranlés par les crises agricoles et les scandales à répétition, les consommateurs prétendent faire plus attention à la qualité de leur alimentation, mais aussi aux conditions de production et de rémunération des agriculteurs. « On les sent plus sensibles qu'avant, remarque Nelly Roux-Sibillon. Ils sont nombreux à demander où et comment nous produisons nos yaourts et nos fromages, comment nous élevons nos vaches. On les sent inquiets de tout ce qui se passe. » Cette préoccupation se retrouve chez les clients bien sûr, mais aussi chez les parents d'élèves, les restaurateurs, les porteurs de projet aussi bien que les touristes de passage. Partout, la demande est forte, voire en augmentation.

**« Il y a de plus en plus de demande des habitants et des touristes pour consommer local »**

Le Parc de Chartreuse travaille depuis longtemps à répondre à cette attente et s'efforce par différents moyens de la mettre en adéquation avec l'offre. Outre l'accompagnement de producteurs dans le montage de points de vente collectifs (*le Comptoir de nos fermes* à Biviers, *Un P'tit bout de Chartreuse* à Coublevie...), il a mis en place des outils (site internet, brochure, carte) et des dynamiques collectives en faveur du consommer local (forum alimentation, rencontres citoyennes, recensement des variétés oubliées, formation de restaurateurs...). En dépit de ces efforts, l'approvisionnement reste parfois problématique. « *De nombreux consommateurs trouvent que l'accessibilité [des produits locaux] manque à l'intérieur du massif. La plupart doivent se rendre sur le pourtour ou dans les villes portes pour s'approvisionner* », pointe une récente étude réalisée par le Parc. Il suffit de repérer où se situent les marchés et les magasins de producteurs les plus dynamiques pour s'en convaincre.

**Le local, un produit d'appel**

Mais les choses évoluent. Restaurateurs et commerçants savent que les produits locaux fonctionnent comme autant de produits d'appel : *Au pré des étoiles*, la *ferme auberge de Saint-Franc*, et la *Sica du Granier* en ont fait la démonstration depuis longtemps. Au cœur du massif, plusieurs projets sont en train d'émerger. A Saint-Christophe-la-Grotte, la *Cure gourmande*, un restaurant-épicerie 100% local, doit ouvrir ses portes au mois de juin. A Entre-deux-Guiers, l'enseigne *France Rurale* voudrait confier un espace de vente à un groupe de producteurs locaux, histoire d'élargir sa clientèle. Un projet d'épicerie locale ambulante et un autre d'épicerie-bistrot

coopératif, associant producteurs et consommateurs, sont également à l'étude. « *Ça commence à prendre*, se félicite Brigitte Biennassis, maire de Saint-Pierre-d'Entremont (Savoie) et vice-présidente du Parc en charge de l'agriculture et de l'alimentation. *Il y a de plus en plus de demande des habitants et des touristes pour consommer local. Mais la démarche dépasse largement ce cadre. Dans plusieurs communes, des citoyens se mobilisent pour réfléchir aux moyens d'approvisionner les cantines en produits locaux. À Saint-Laurent-du-Pont, nous menons également un travail avec le centre social pour toucher les populations en situation précaire, que ce soit des personnes en manque de ressources, des retraités ou des étudiants.* » Car le local n'est pas qu'une préoccupation environnementale; c'est aussi une question d'équité sociale.



**LOCALISER LES PRODUITS LOCAUX**

Le Parc de Chartreuse vient de mettre en ligne une carte interactive qui localise les producteurs et les points de vente installés sur son territoire. Des produits laitiers aux volailles en passant par la viande, les légumes, les escargots, le miel ou le vin, les productions de près de 120 fermes sont référencées.

➔ Rendez-vous sur : [www.parc-chartreuse.net/fr/agriculture/carte-des-points-de-vente-et-producteurs](http://www.parc-chartreuse.net/fr/agriculture/carte-des-points-de-vente-et-producteurs)

## FOCUS

**LA CANTINE  
À L'HEURE LOCALE**

À nouvelle école, nouvelle cuisine. La construction du nouveau groupe scolaire de Saint-Pierre-d'Entremont (38 et 73) a été l'occasion de repenser entièrement la question de la restauration collective. Plutôt que de continuer à faire appel à un traiteur, les élus ont préféré installer une cuisine équipée de façon à pouvoir y préparer les repas et recruter un vrai cuisinier. En parallèle, un travail a été mené avec les producteurs chartroussins pour assurer l'approvisionnement de la future cantine.

**FORMER  
LES RESTAURATEURS**

À la tête de *Chartreuse traiteur*, François-Noël Boursier n'a pas besoin qu'on lui apprenne à cuisiner. En revanche, il est toujours en quête de recettes pour valoriser les produits phare de son territoire. « *Nous avons de très bons produits locaux en Chartreuse. J'aimerais les mettre à ma carte, notamment pour me différencier.* » C'est la raison pour laquelle il s'est inscrit à une formation proposée par le Parc de Chartreuse à destination des restaurateurs. Au programme: état des lieux des ressources

bio et locales disponibles, présentation des produits par les producteurs eux-mêmes, valorisation des savoir-faire, création de recettes et ateliers pratiques adaptés à la restauration touristique. Axée sur la consommation responsable, la formation a permis aux cuisiniers stagiaires de découvrir de nouveaux horizons gastronomiques, peuplés d'alternatives ou de découvertes insolites. Et même de mettre au point quelques recettes 100% Chartreuse...

\*Source :  
Agreste,  
RGA 2010

## LA COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA VALLÉE DES ENTREMONTS

En plus de 80 ans et au fil du temps, la coopérative laitière des Entremonts s'est organisée, agrandie et transformée. Située en Savoie, au cœur du Parc naturel régional de Chartreuse, elle est la seule qui transforme encore le lait sur le massif, faisant perdurer une certaine idée de l'agriculture.



En 1935 germe l'idée d'une destinée commune. Les éleveurs de vaches laitières de Chartreuse s'organisent à l'échelle de leur territoire et créent une coopérative "fruitière" à Entremont-le-Vieux, chargée de collecter leur production de lait. La dynamique s'ancre davantage un demi-siècle plus tard, en 1985. « Les producteurs reprennent alors la coopérative en gestion directe, assurant eux-mêmes la transformation et la commercialisation du lait », raconte Gérard Gandy, co-président de la structure depuis mai 2017 et éleveur à Saint-Pierre-d'Entremont. « Percevant l'importance de sauvegarder cette coopérative, la collectivité territoriale a assuré le montage financier de l'opération et le suivi des travaux telle que la mise aux normes des outils de production », explique Brigitte Bienassis, vice-présidente en charge de l'agriculture au Parc naturel régional de Chartreuse.

Aujourd'hui, la coopérative fédère vingt trois exploitations unies autour d'une charte garantissant au consommateur un produit de qualité. Qu'elles soient Tarines, Abondances ou Montbéliardes, les vaches sont de races dites "rustiques", autrement dit adaptées au territoire de montagne. Le cahier des charges revendique également une alimentation des troupeaux à base d'herbe, en pâturage l'été et en fourrage l'hiver. Autant d'exigences qui valent aux produits de la Coopérative le label "Marque Parc" porté par le Parc de Chartreuse.

### L'ESSOR D'UNE COOPÉRATIVE

Granier, Délice ou Tomme de Chartreuse sont quelques-uns des fromages produits par la Coopérative des Entremonts. Depuis peu, et grâce au soutien du Parc et de la Communauté de communes Cœur de Chartreuse, elle s'enorgueillit d'une vaste cave d'affinage lui permettant de relocaliser une partie de sa production tout en réduisant sa dépendance vis-à-vis d'acteurs extérieurs.

### LA COOPÉRATIVE LAITIÈRE DES ENTREMONTS, C'EST AUSSI :

- 23 producteurs
- 4,5 millions de litres de lait/an
- Une cave d'affinage de 300 m<sup>2</sup>
- 490 tonnes de fromage/an

Depuis sa création en 1995, le Parc assure un appui technique significatif à cette structure, l'accompagnant dans ses différentes étapes de mutation. La coopérative est dotée d'un magasin (SICA du Granier) aujourd'hui en pleine expansion, dans lequel tout un chacun peut acheter le fromage produit sur place. S'inscrivant dans l'air du temps avec l'essor de l'agrotourisme et la volonté croissante de consommer "local", le magasin rencontre un fort succès auprès des habitants du massif, d'autant qu'il propose de nombreux autres produits issus du territoire (fruits, légumes, pain...). Il développe aussi ses ventes vers les AMAP ou les magasins de producteurs. Gérard Gandy mesure le chemin parcouru, constatant que « la Coopérative, avec son magasin, est aujourd'hui l'un des gros employeurs de la vallée ».

### L'AVENIR EN QUESTION

Outre la coopérative des Entremonts, qui témoigne d'un exemple réussi de circuit court, d'autres opérateurs collectent le lait en Chartreuse, dont la Coopérative de Miribel, qui regroupe dix exploitants et dont une partie de la production est transformée en Indication Géographique Protégée (IGP) Saint-Marcellin. L'activité laitière représente la première production du massif en terme d'utilisation de l'espace. Pourtant, Gérard Gandy s'inquiète pour l'avenir de la filière. « Avec le renouvellement des générations se pose la question de la reprise des exploitations laitières et de la pérennité des coopératives dans les dix à quinze prochaines années », explique-t-il. Si la question du foncier reste un enjeu majeur, les vocations semblent au rendez-vous : « Nous recevons une vingtaine de sollicitations par an de personnes qui recherchent un lopin de terre, mais pour développer une activité agricole surtout en production végétale », remarque-t-on au Parc de Chartreuse, qui souhaite soutenir les agriculteurs dans cette transition.

## “ RENCONTRES ”



Christophe VANNIER

### Viser l'autonomie énergétique

Christophe Vannier est président de la société citoyenne Grési21. Comme trois autres sociétés présentes en Chartreuse, elle développe depuis 2016 la production locale d'énergie renouvelable.

Labellisée « centrale villageoise » par l'agence régionale Auvergne-Rhône-Alpes Energie Environnement, Grési21 (plus de 300 sociétaires) produit son électricité grâce à des panneaux solaires installés sur des toitures de bâtiments publics ou de particuliers. L'électricité produite est revendue à EDF selon le tarif imposé par les pouvoirs publics. « La démarche associe les citoyens, les collectivités et les entreprises locales en mutualisant les compétences et les ressources d'un territoire. Elle permet aussi de relocaliser l'économie », explique Christophe Vannier. Grési21 fédère plusieurs projets dont IcareSoWatt en Chartreuse (Crolles, Bernin, Saint-Pancrasse, Saint-Hilaire et Saint-Bernard-du-Touvet). En février, le Parc naturel régional de Chartreuse a officialisé son investissement financier dans les quatre sociétés citoyennes de son territoire (1000 euros pour chacune). Une façon d'encourager la transition énergétique à travers un mode de gouvernance coopératif. Pour Christophe Vannier, « l'implication du Parc peut rassurer des citoyens qui hésiteraient à rejoindre la démarche ». Il ajoute qu'« avec

le soutien du Parc, Grési21 étudie le recours à d'autres sources d'énergies renouvelables comme l'hydraulique ou la méthanisation ».

POUR EN SAVOIR PLUS, PROPOSER SON AIDE, ADHÉRER OU « LOUER » SON TOIT :

- ➔ gresi21centralesvillageoises.com
- ➔ gresi21@centralesvillageoises.fr



Nicolas JULO

### Les bulles de Chartreuse

Nicolas Julo a illustré la bande dessinée « Le trésor de Chartreuse », scénarisée par Muriel Zürcher et parue en 2017 aux éditions Mosquito. Réalisée à l'initiative du Parc de Chartreuse, cette fiction dévoile les richesses du territoire de manière ludique. Avec son carnet de jeux imaginé par l'association Histoires de, elle a rencontré un fort succès. Le Tome 2 est attendu fin 2018.

### Où puisez-vous votre inspiration ?

Je vis au pied de la Chartreuse. J'adore arpenter la montagne et restituer en dessins les paysages de mes balades. Dans le premier récit, les personnages ont découvert le Monastère de la Grande Chartreuse, la grotte des Echelles ou le funiculaire du Touvet.

### Où votre deuxième tome nous conduira-t-il ?

Les héros Alex et Meylie affronteront l'hiver du côté nord du massif, vers le Granier, le Musée de l'ours des cavernes ou le Cirque de Saint-Même.

### Votre BD a-t-elle une dimension pédagogique ?

Oui. Par exemple, on parlera de l'effondrement du Granier en abordant la question du réchauffement climatique.

EN SAVOIR PLUS :

- ➔ www.parc-chartreuse.net/bd-le-tresor-de-chartreuse/



Sylvain MORILLON

### Interroger le changement climatique

Tous les ans, le Parc propose une vingtaine d'initiatives aux élèves du territoire sur des problématiques actuelles avec une sensibilisation aux questions environnementales.

Cette année, une classe de 6<sup>e</sup> du collège du Grésivaudan de Saint Ismier (Isère) a participé à un nouveau projet sur le thème de l'énergie. Le 4E (« Elèves Economes En Energie ») vise à montrer l'impact de notre consommation d'énergie et à comprendre la notion de réchauffement climatique. Sylvain Morillon, de l'association Mountain Riders à Chambéry est l'un des intervenants, aux côtés de l'AGEDEN, de l'ASDER et du Parc naturel régional de Chartreuse. Il explique qu'« à partir d'un recueil de représentations, les élèves ont découvert des fossiles faisant le lien entre la géologie du massif et les climats passés de la région ». A l'aide d'une malle Thermokit, ils ont mesuré les consommations en électricité, évalué la luminosité et déterminé les débits des points d'eau de leur établissement. Puis ont réalisé des pièces de théâtre pour sensibiliser leurs camarades et proposer des solutions pour réduire le gaspillage énergétique.



# RECETTE

## BROUILLADE AUX TRUFFES

Pour 6 personnes

100 g de truffes

• 12 œufs • sel •

• poivre •

• 15 g de beurre •

1 cuillère à soupe  
de crème fraîche

Recette proposée  
par André Coulon  
de l'association la  
Catananche Cartusienne

- 01 Brossez les truffes sous un filet d'eau froide puis les peler.
- 02 Déposer les œufs avec les truffes dans une boîte hermétique durant 24h minimum.
- 03 Le lendemain, casser vos œufs. Mélanger au fouet. Saler, poivrer et rajouter la moitié de truffes coupées en julienne dans les œufs battus.
- 04 Réserver dans un récipient hermétique à température 1/2h
- 05 Sur feu léger, faire fondre un peu de beurre dans une casserole et verser le mélange œufs/truffes. Remuer doucement sans s'arrêter avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement.
- 06 Dès que le mélange commence à prendre, hors du feu, ajouter une bonne cuillère de crème fraîche afin de stopper immédiatement la cuisson des œufs.
- 07 Servir. Râper le reste des truffes directement dans l'assiette des convives.

## À VOUS DE JOUER

### JEU TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Trouver les mots :

ALTERNATIVES

AUTOPARTAGE

COWORKING

ECONOMIES

ENERGIE

MOBILITE

REZOPOUCE

SOBRIETE

TELETRAVAIL

U U Ç F L I J S U R E Z O P O U C E R N  
F V Z E L T H I A Y E W T I K K W K G P  
C Z G E W I V X Z S N X C N A K Ç G F V  
M N H R S D D I C J E P A M T V T J R O  
C C I K B Y O K O Y R C R P L Q K E N F  
Ç D S L H M U L P Y G I G Y N B C A W E  
K R T R P Z E Z A L I S O C F F H L V Q  
E L I A V A R T E L E T P M N Y Q T Z K  
K S F A N U C K D I V B T O X X A E M P  
K H Q J E T V X M B M G Q B Q G V R G W  
B Ç D E L I W O G K X D O I C L Ç N N N  
Q G H Q V N D Q K T C N L I N Q A I Q  
T S K C M O H B E B J N Ç I T T S T K J  
N M N X C E G A T R A P O T U A Z I R S  
O F M E B Ç N R W V G V A E Q W D V O A  
Q O B M E T J N Ç P G S S J R B D E W Ç  
O Ç B T S O N X E H X E A Q F F Ç S O I  
V A R V O P R F M L M N Y B D S J D C A  
E J P I Z M P D S E Z K D Ç P Y Ç W U Q  
Ç E U W J V H W G E T E I R B O S D X T

\*  
AGENDA



Dans le cadre de la Fête de la Nature, le Parc vous propose la projection du film de Joël Brunet « De griffes et de crocs » 52' au cinéma d'Entre-Deux-Guiers le 25 mai à 20h30.

L'occasion de découvrir cette espèce protégée qui a fait son retour en Chartreuse récemment...

Où peut-on le rencontrer ? Dans quel milieu ?

Quel est son statut ?...

Retrouvez tous les détails sur le Chat forestier sur le site internet du Parc rubrique "découvrir"

## C'EST PARTI !

Découvrir, comprendre et agir ensemble. Tels sont les objectifs du nouveau site internet du Parc de Chartreuse.

Il comble toutes les curiosités : celles du visiteur à la recherche d'informations sur le patrimoine de notre territoire, comme celles de l'habitant et de l'élu désireux de mieux connaître les actions développées par le Parc. Le site est adapté à tous les écrans, et toutes les connexions, fixes comme mobiles.

[www.parc-chartreuse.net](http://www.parc-chartreuse.net)

Photos : Joël Brunet, Thibault Larcher, Lucie Morillon, Jean-Baptiste Strobel  
Photo de couverture : Lucie Morillon  
Impression : Imprimé par Mediapost  
"Ne pas jeter sur la voie publique."  
N° Issn : 2107 - 3201 - Dépôt légal à parution

Directeur de publication : Dominique Escaron  
Rédactrice en chef : Marion Frachisse  
Rédaction : Marianne Boileve, Bénédicte Magne et Leïla Shahshahani  
Conseil éditorial : Éditions Glénat  
Direction artistique et mise en page : Studio Bambam

Parc naturel régional de Chartreuse  
Maison du Parc  
38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse  
Tél. 04 76 88 75 20  
Courriel : [accueil@parc-chartreuse.net](mailto:accueil@parc-chartreuse.net)  
[www.parc-chartreuse.net](http://www.parc-chartreuse.net)