

Agenda

Pratique / Sortie

A vos photos

Afin de sensibiliser les consommateurs à l'importance de se faire plaisir, d'acheter local et français, la FDSEA de l'Isère lance une campagne de communication pour cette fin d'année mettant en avant le travail essentiel des agriculteurs et leur rôle pour nourrir la population. La FDSEA propose de participer à une campagne photo.

Rien de plus simple : une photo qui illustre le travail d'un agriculteur au quotidien, son environnement. Pour le clin d'œil, un petit accessoire de Noël peut figurer dans la photo.

Transmettre ensuite les photos, à la FDSEA de l'Isère : fdsea38@fdsea38.fr

Elle sera agrémentée d'un cadre et d'un slogan « *Faites-vous plaisir, mangez local !* » et « *Croquez l'Isère* ».

Ces clichés seront alors utilisés sur les réseaux sociaux. .

Réouverture des bibliothèques

Les médiathèques du réseau de la communauté d'agglomération des Portes de l'Isère ont repris du service aux horaires habituels et sans rendez-vous. Le nombre de personnes accueillies sur place est limitée proportionnellement à la taille du service et les espaces dédiés à la consultation sur place sont fermés.

Tout renseignement sur <https://portail-mediathèque.capi-agglo.fr>

Marchés fermiers

Le marché de Noël annuel organisé sur le parking de la chambre d'agriculture aura lieu le 15 décembre de 11h à 19h. Des précommandes peuvent être effectuées pour être sûr de trouver les produits que l'on désire.

Les prochains marchés fermiers de Belledonne auront lieu le 12 décembre de 9h30 à 13 heures à la ferme de la Grangette (Chapelle-du Bard) et le 13 décembre aux mêmes horaires à la ferme de Loutas au Pinet d'Uriage.

Le marché de Noël du Trièves prend une forme dématérialisée cette année.

Depuis le 1er décembre, on peut retrouver en ligne la vingtaine d'entreprises triévoises déjà référencées sur le site internet. Il sera ainsi possible de chiner dans les différentes catégories du marché pour rêver un peu d'abord et se procurer ensuite de beaux produits du secteur.

Seront par exemple disponibles tout une gamme de produits à partir de plantes médicinales : tisanes, cosmétiques, alcoolatures, des oeuvres d'art d'artistes connus du Trièves

comme par exemple Art of Flying, des bons pour des massages, des bijoux, des savons, du miel, des tricots en laine d'alpagas triévoises, des vols en ULM, la fameuse spécialité locale : la bouffette de Mens, des objets sculptés en bois, le vin du Trièves, des bons cadeaux pour un séjour dans des cabanes dans les arbres...

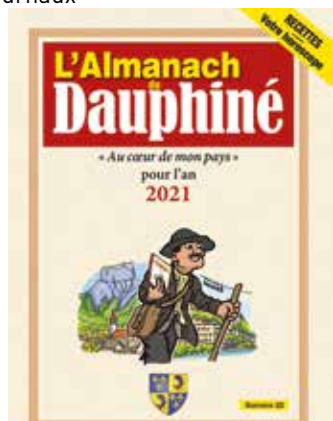
Ce site est à l'image de la route des savoir-faire du Trièves qui permet habituellement de rendre visite aux passionnés du territoire. Retrouvez le marché de Noël virtuel et solidaire du Trièves directement sur le site de l'office de tourisme : www.trieves-vercors/noel.fr Il sera en ligne jusqu'au 31 janvier 2021.

Une revue « trois-en-un » !

C'est d'abord une publication mettant en avant l'histoire et le patrimoine Dauphinois. Ecrite d'une plume claire et abordable, de nombreux articles et reportages font découvrir les grands et petits événements du passé, les richesses inépuisables du terroir, des anecdotes méconnues, des personnages illustres et des anonymes remarquables... En écho aux textes, de nombreuses photographies et cartes postales anciennes donnent à voir des images d'autrefois.

C'est aussi un agenda au fil des quatre saisons. Le lecteur y trouve le calendrier et ses lunes, les fêtes à souhaiter, les dates des marchés et des foires de notre région et l'indispensable horoscope... Sans oublier un espace pour noter tous les événements de l'année à venir. C'est enfin un guide du quotidien, à consulter à l'envi aussi bien pour des conseils de jardinage ou sur les ruchers, des idées de recettes. Sur la forme, la mise en page agréable offre des pages colorées et vivantes au contenu varié, où se picorent au gré de ses envies tranches d'histoire et graines de jeux, portions de conseils pratiques et morceaux de vieilles photos. Et devinez quoi ? L'Almanach du Dauphiné est disponible 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, 365 jours sur 365 puisqu'il ne se décharge pas, ne craint pas les bugs et ne nécessite aucune mise à jour. Une merveille technologique !

9,45 € chez votre marchand de journaux



PETITE SURFACE DIVERSIFIÉE / Installée à Châbons, Aude Wack cultive une douzaine de plantes aromatiques et médicinales, dont elle transforme une grande partie en eaux florales. Un projet modeste, mais bien maîtrisé.

Le pari audacieux des hydrolats

Installée sur un bout de « prairie en pente avec juste un tas de fumier » en 2016, Aude Wack regarde son parcours avec humilité. On la sent pragmatique, déterminée, et surtout heureuse. « *Je fais ce que j'aime, et c'est passionnant* », explique en souriant cette jeune double-active, productrice de PPAM bio à la belle saison et chimiste dans un laboratoire de recherche l'hiver. Une sécurité professionnelle qui lui a permis de créer son Jardin des malices à Châbons, sur une petite surface, sans trop se mettre la pression : pas de DJA ni d'emprunts à rembourser, pas d'investissement en matériel en dehors de quelques outils et d'un équipement pour la distillation.

Equipée d'une serre et de 600 m² de planches séparées par des rangs enherbés, Aude Wack cultive une douzaine de plantes (géranium rosat, verveine, camomille matricaire, menthe, hysope, bleuet, mélisse, calendula...). En complément de ses cultures, elle pratique la cueillette sauvage (ortie, sureau, ail des ours, arnica en montagne...) et s'est mis d'accord avec un pépiniériste qui cultive de grandes surfaces de romarin, de sauge et de lavande et l'autorise à venir récolter une à deux fois dans l'année.

Travail à la main

Dans le Jardin des malices, tout est travaillé à la main, sans mécanisation. La charge la plus importante vient du désherbage qui, en raison du changement climatique, démarre de plus en tôt. Les premiers semis (en plaque) sont fait



Aude Wack

en avril, puis l'activité monte en charge jusqu'en été, juillet étant le mois le plus compliqué, car « *tout arrive en même temps* ».

La majorité des plantes récoltées est transformée « *par défaut* » en huiles essentielles (en très petite quantité), mais surtout en hydrolats (eaux aromatiques, essentiellement florales). Aude Wack complète sa gamme avec quelques macérats huileux à base de plantes alimentaires. Un choix dicté par un tropisme personnel et un calcul économique simple. « *Pour produire des huiles essentielles, il faudrait plus de surface et aussi plus de mécanisation, indique la jeune femme. Ce n'est pas le*

même métier. Il aurait aussi fallu que j'investisse dans un plus gros alambic. Celui que j'ai devient trop petit, mais il ne m'a coûté que 1200 euros, frais de port compris. »

Fabriqué au Portugal, l'alambic en cuivre lui permet de produire 60 litres d'hydrolat à chaque distillation. Un produit qu'elle défend avec conviction : « *L'hydrolat est un produit peu connu, qui possède des vertus aussi intéressantes que l'huile essentielle, si l'on sait s'en servir. Il est également intéressant sur le plan écologique car, avec une même quantité de plantes, on obtient beaucoup plus de produit.* »

Mélanges maison

A côté de ses hydrolats purs, Aude Wack, chimiste de formation, a créé quelques mélanges maison, comme Jouvenç'Eau, Ad'Eau ou Gros Dod'Eau, qui connaissent un joli succès. « *Il faut faire attention aux allégations, prévient-elle. On doit trouver un nom évocateur, sans donner d'indications.* »

Vendues pour partie en direct, les eaux du Jardin des malices sont également commercialisées dans des réseaux spécialisés (Biocopp, boutiques bio...) et auprès de quelques restaurateurs. « *Vendre son produit, c'est sans doute le plus difficile, observe Aude Wack. Il faut trouver des revendeurs, s'occuper des réseaux sociaux. C'est un travail à part entière.* » Et pas forcément le plus plaisant. ■

Marianne Boitève

LAPEYROUSE-MORNAY / Frédéric Nivon (Tout Pam SARL) produit des tisanes bio (Les tisanes de Fred) à partir d'une dizaine d'espèces cultivées en bio.

« Une filière avec de forts atouts »

A Lapeyrouse-Mornay, Frédéric Nivon (Tout Pam SARL) produit des tisanes bio (Les tisanes de Fred) issues d'une dizaine d'espèces (entre autres le pissenlit, la mélisse et le cassis) cultivées sur quelque 80 hectares. Lors de la visite technico-économique organisée le 6 novembre par les chambres d'agriculture de la Drôme et de l'Isère, les échanges ont porté sur le matériel adéquat à chaque culture. « *Il faut se montrer inventif, nous avons adapté des machines au besoin particulier des cultures* », a-t-il expliqué. La question de la fertilisation et des traitements a aussi été abordée. Mais une seule variété demande une surveillance, le cassis qui est sensible aux pucerons et à la rouille. Le désherbage des planches de culture se fait manuellement et mécaniquement grâce à une bineuse très sophistiquée.

Vendre avant de produire

Les échanges ont ensuite porté sur les différentes étapes de la préparation du produit final de la cueillette au condi-



Frédéric Nivon (Tout Pam SARL) produit des tisanes bio (Les tisanes de Fred) issues d'une dizaine d'espèces, comme l'échinacée.

tionnement en passant par le lavage et le séchage. C'est ainsi que 250 tonnes sont récoltées de juin à novembre : 200 tonnes de feuilles et 50 de racines. Dix personnes travaillent dans l'exploitation. Frédéric Nivon a précisé que le circuit court est privilégié pour la transformation de ses produits. Et, afin de faciliter la manutention, les balles de conditionnement ne dépassent pas 20 kg. Insistant sur l'importance de la

vente, « *avant toute plantation, il faut penser à la commercialisation et si possible au travers de la contractualisation* », a-t-il conseillé. Et d'ajouter : « *La filière des plantes aromatiques et médicinales possède de forts atouts : une reconnaissance de la qualité de ses produits, une image dynamique et une volonté de continuer à travailler dans le respect des critères du développement durable.* » ■