



Saint Théoffrey, au cœur des lacs de la Matheysine



Report de l'enquête de RECENSEMENT

Dans le contexte d'épidémie de Covid-19 que nous connaissons et après une large concertation auprès notamment des associations d'élus et de la Commission nationale d'évaluation du recensement (CNERP), **l'Insee a décidé, à titre exceptionnel, de reporter l'enquête annuelle de recensement 2021 à 2022.** Les conditions ne sont pas réunies pour réussir une collecte de qualité. La collecte sur le terrain de l'enquête de recensement entraîne de nombreux déplacements et contacts avec les habitants ; même si ceux-ci sont courts et limités, ils sont difficilement compatibles avec la situation sanitaire, quelle que soit son évolution d'ici à fin janvier 2021. D'autres solutions comme une collecte uniquement par internet ou la substitution par des enquêtes téléphoniques ont été étudiées mais ne permettent pas de garantir l'exhaustivité de l'enquête.

Actualités du SIRPL

Le **SIRPL** (Syndicat Intercommunal de Regroupement Pédagogique de Laffrey) a pour mission principale de coordonner les aspects pédagogiques liés à la scolarisation des enfants des 4 communes (Saint Théoffrey, Laffrey, Cholonge et le Sappey) à l'école de Laffrey.

4 élus de chaque commune (voir le tableau ci-dessous) siègent aux différents conseils de ce syndicat qui se réunit en moyenne 4 fois dans l'année. L'encadrement dans les bus, à la garderie, et à la cantine est effectué par les agents employés du SIRPL. Les ATSEM (Agent Territorial Spécialisé des Ecoles Maternelles) interviennent également en classe de maternelle pour aider les enseignants.

	<i>Saint Théoffrey</i>	<i>Cholonge</i>	<i>Laffrey</i>	<i>Le Sappey</i>
<i>Titulaires</i>	Amandine Guérin <i>(Vice-présidente)</i> Nicolas Vialaneix	B. Kramacewski <i>(Président)</i> M. Pellafof	F. Garcia <i>(Vice-président)</i> D. Viscuso	F. Chalon S. De Almeida
<i>Suppléants</i>	Colette Basset Olivier Fradin	C. Denele A. Deniaud	C. Collé D. Roumat	S. Barbiero N. Agresti



Afin d'anticiper la rentrée, les élus du SIRPL ont notamment travaillé sur une potentielle ouverture de classe avant l'été, malheureusement sans succès pour le moment. L'école accueille donc cette année 133 élèves répartis en 5 classes (PS-MS : 24 élèves, MS-GS : 25, CP-CE1 : 25 élèves, CE1-CE2 : 28, CM1-CM2 : 31).

De façon plus générale, lors des conseils du SIRPL, les questions relatives aux bus (stationnement, horaires, circuits), aux effectifs d'encadrement dans les différents temps d'accueil, aux participations financières aux projets de l'école sont notamment discutées, et les décisions sont votées.

Pour toute question, contactez-nous par mail : sirplaffrey@sfr.fr

Directeur de la publication :
Alain Mendez

Rédacteurs en Chef et mise en page :
Nicolas Vialaneix - Catherine Huart

Ont participé à ce numéro :
Amandine Guérin, Laetitia Baup, Pascal Couderc, Stéphane Benhamou, Aurélie Charlaix, Michel Raffin

Photos :
Nicolas Vialaneix - Catherine Huart



Chers concitoyens,

Dans quelques jours, nous allons clore une année 2020 particulière, riche mais parfois compliquée à bien des égards...

A l'approche des fêtes, emplissons nous de l'esprit de Noël...mettons de coté l'actualité... et savourons le bonheur simple et convivial de ces moments festifs et magiques.

Au sein de ce numéro d'hiver, nous vous proposons de retrouver et partager les dernières informations de notre commune (les travaux de la RN 85, l'école, l'adressage ou encore, saison oblige, l'incontournable déneigement).

Nous vous invitons, également, à partir à la rencontre d'hommes et de femmes qui façonnent avec passion notre beau territoire...

Le maire, les adjoints, l'ensemble des conseillers communaux et le personnel de la Mairie de Saint Théoffrey vous souhaitent à toutes et tous... de joyeuses, douces et belles fêtes de fin d'année...



Distribution des Colis de Noël

Les règles sanitaires ont modifié nos rencontres de fin d'année ; La distribution des colis à domicile pour nos aînés à commencer dès le samedi 28 novembre 2020 pour régaler nos papilles...et donner un peu de douceur...

Quant à nos enfants, le père Noël a donné les cadeaux aux parents aux arrêts de bus (livres et places de cinéma) ou à défaut d'être remis en mains propres, déposés dans les boîtes aux lettres.



Merci à tous de nous avoir réservé un bon accueil, délivré de gentilles paroles et de vous parer d'un beau sourire. Toutes ces attentions nous ont donné du baume aux cœurs dans ce contexte un peu particulier...

Portez-vous bien et nous espérons vous retrouver dès le printemps pour un moment convivial champêtre....



Illuminations de Noël

A Saint Théoffrey tout s'éclaire.....dans le but d'offrir à l'ensemble des saint-théoffreydois (Santaffreyards en patois) une ambiance de fête. Depuis le 12 décembre, notre village s'illumine tout en couleur !. Les remarques des habitants ont été entendues, il nous est apparu alors nécessaire de ré-éclairer les hameaux. Il s'agit d'une première étape, nous poursuivrons l'opération l'an prochain.



Et pour partager ce petit air de fête dans tout le village, vous êtes nombreux à participer au concours des maisons, jardins, façades, fenêtres et balcons illuminées... Samedi 19 décembre, un jury éclairé circulera dans le village et ouvrira grand les yeux pour désigner les trois heureux lauréats. Merci pour cette participation qui présage, nous l'espérons, une ambiance conviviale et festive dans notre village.



Nos associations ont la parole

Société des pêcheurs de Saint Théoffrey



Elle a été créée en 1992 suite à une demande de Monsieur De La Ferrière, conjoint de la propriétaire du Lac de Petichet.

Les droits de pêche et de navigation sur le lac de PETICHET sont privés et font l'objet d'un permis particulier. La gestion de ces droits est confiée par bail à la société des pêcheurs de SAINT-THEOFFREY. A ce jour, la société est composée de 55 propriétaires de barques, 41 pêcheurs embarqués, 10 pêcheurs du bord.

On trouve plusieurs espèces de poissons : gardons, rotengles, perches, brochets, lavarets, goujons, tanches et carpes... On y trouve aussi des loches d'étang, espèce rare et protégé. Seules les embarcations de pêche sont autorisées à naviguer sur le lac. Sont donc interdits pour préserver l'écosystème, les canots pneumatiques, canoës, planches à voile, paddles etc.... les float tubes (siège flottant composé de compartiments gonflables que l'utilisateur déplace au moyen de palmes.), les écho sondeurs, les moteurs thermiques (sauf gardes et autorités agréés), la pêche à la traîne la pêche dans les roselières.

Le droit de mise à l'eau de barques se fait par demande auprès du président. Les habitants de la commune sont prioritaires. La Société de pêche travaille avec les Espaces Naturels Protégé (ENS) pour la préservation de la faune et de la flore du lac. Des analyses de l'eau sont effectuées tous les 2 ans par ONEMA (Agence de l'eau Rhône-Alpes-Méditerranée-Corse). L'analyse de la population des poissons est réalisée tous les 6 ans.

La période d'ouverture de la pêche est du 1er mai au 1er novembre inclus.

Jean Louis TESSA:(président) - Rolland RAVANAT : (trésorier) .



Adressage

Non ce ne sont pas des liasses de billets de banque ! mais les futures plaques qui orneront, dans quelques jours, la façade de nos demeures.

Terminé les galères pour les livreurs, le facteur ou les services de secours !

Les **22 et 23 décembre** commenceront les opérations de pose des numéros et des noms de rues.



Une très vieille ordonnance royale du 23 avril 1823, toujours en vigueur, rend cette apposition obligatoire.

Dès lors qu'elle est décidée par le maire, le propriétaire ne peut s'y opposer.

Ce dernier est d'ailleurs tenu d'en assurer l'entretien. La commune ne prenant en charge que la première installation.

Poussons la porte de nos producteurs locaux !

Aurélie et la Ferme des Berlioux...

C'est au point culminant de notre village que vous irez à la rencontre d'Aurélie. Plus précisément au GAEC des Berlioux, exploitation familiale agricole Biologique. Il y a 3 ans, elle a rejoint ses parents sur l'exploitation en créant un atelier caprin avec transformation fromagère.

Avant cela, il existait déjà un atelier bovin lait depuis plusieurs générations. Son père s'étant lui-même installé à la suite de ses parents en 1984 puis sa mère l'a rejoint peu de temps après. Depuis son enfance, elle baigne dans le monde agricole, et cela lui tenait à cœur de conserver et développer ce patrimoine familial.



Aujourd'hui l'exploitation est composée de deux troupeaux :

- un troupeau d'une petite trentaine de vache de race montbéliarde/Simmental
- un troupeau d'une petite trentaine de chèvre de race alpine (chamoisé)

La totalité du lait de chèvre et une partie du lait de vache est transformé sur place dans sa fromagerie.

Ses fromages sont principalement des fromages lactiques, c'est-à-dire des fromages type « picodons » ou « Saint Marcellin » plus ou moins affinés et crémeux. Elle propose également de la buche de chèvre, des cendrées, des frais enrobés d'herbes, de la faisselle de chèvre ou de vache, des yaourts de chèvre, de la pâte molle en chèvre qui se rapproche du reblochon et un peu de tome en saison hivernale.

Vente directe à la ferme du mardi au vendredi de 9h à 12h et le samedi de 9h à 11h

Vous pouvez aussi retrouver ceux-ci à : La belle verte à Susville, fromagerie des Alpes à Laffrey, Mon Epi Vrac à La Mure et dans 2 restaurants à La Mure (Côté Jardin, Le Melezein)



Aurélie CHARLAIX a fait le choix du bio car son objectif est de privilégier la qualité au détriment de la quantité. Elle ne pousse pas ses animaux à la production.

Ils sont nourris majoritairement avec les aliments produits sur la ferme.

Les chèvres et les vaches pâturent une grande partie de l'année.

L'emplacement de la ferme est propice à cela.

Les chèvres crapahutent les talus et sont très friandes de la bonne herbe, des ronces et surtout des arbustes tels que le frêne. L'écorce de celui-ci est très bénéfique pour leur santé. Et toute cette nourriture joue un rôle important pour la qualité du lait et par conséquent pour la qualité gustative des fromages.

Alors n'hésitez pas ! Direction les Berlioux....Partez à la rencontre du bio, du très bon et du local...

Au coin du feu, évadons nous !

Idées de lecture pour les fêtes...



Les fêtes c'est aussi l'occasion idéale, pour se poser... se détendre... s'évader... avec un bon livre...

Déconfinons-nous l'esprit et partons au bout du monde, au Vietnam...

Duong Thu Huong avec « **Terre des oubliés** » signe un livre magistral....plongée éblouissante et sensuelle dans les odeurs, les sons et les couleurs du Vietnam de l'après guerre... descriptions envoûtantes de paysages... On voyage, sous le charme de la narration et une certaine poésie... tout en suivant intensément le drame amoureux qui se noue...

De l'Asie aux magnifiques paysages Scandinaves... Il n'y a qu'un pas...

Henning Mankell, écrivain de polar, prouve avec le roman « **les chaussures italiennes** » qu'il est un grand auteur. Dans un cadre géographique merveilleux, le temps de deux solstices d'hiver et d'un superbe solstice d'été, dans un espace compris entre une maison, une île, une forêt, une caravane, il nous livre un récit sobre, intime, vibrant, sur les hommes et les femmes, la solitude et la peur, l'amour et la rédemption. Un roman bouleversant, qui nous questionne sur les actes manqués de nos vies. Pudeur des mots, océans de sentiments et d'émotions.. Un voyage à faire de toute urgence...



Stéphane, du restaurant de La Basse-Cour vous propose :

Escargots en persillade avec velouté de maïs et chips de coppa

Ingrédients :

24 escargots (chairs d'escargot cuites surgelés), 1 boîte (moyenne) de maïs en grains

6 tranches de coppa, 5 gousses d'ail, 3 échalotes, 1 botte de persil, 100g de beurre, 25 cl de crème liquide

Velouté

Emincer 1 échalote et 1 gousse d'ail, les faire revenir dans un peu d'huile (sans coloration)

Egoutter puis ajouter le maïs et la moitié de la crème, porter à ébullition

Mettre la préparation dans un Blender, mixer pendant 5 mn vitesse maxi, salé et poivré

(la passer au chinois pour avoir un velouté plus lisse, à vous de voir).

Persillade

Emincer finement le persil, l'ail et les échalotes restantes

Faire fondre doucement le beurre et mélanger le tout. Réserver au frais

Chips de Coppa

Dans une poêle anti-adhésive (à feu moyen), faire griller les tranches de coppa

Décongeler les chairs d'escargots, faire revenir les chairs dans une noix de beurre

Eteindre le feu, rajouter le beurre persillé et laisser fondre.

Dressage

Dans une assiette creuse déposer un peu de velouté, mettre les chairs d'escargots cuites, les recouvrir de persillade, mettre quelques morceaux de coppa grillées. Moi je rajoute un peu de popcorn pour donner un peu de croquant.

Servir bien chaud !!! ET BON APPETIT



Une saison d'été un peu particulière...

Drôle de saison 2020 au Restaurant /Camping AU PRE DU LAC.

Propriétaire du camping depuis maintenant 10 ans, nous avons vécu une année estivale un peu insolite.... nous avons ouvert le camping le 07 mars 2020, tout était prêt,.... pour être contraint de refermer le 15 mars 2020 sur décision gouvernementale suite à la pandémie du COVID 19. Bon an, mal an, et un peu inquiet pendant cette fermeture, nous avons poursuivi les aménagements sur le camping.

Le Camping et le Restaurant ont ré-ouvert le 2 juin. Un début timide, mais à partir du 15 juillet une affluence inattendue de clients est venue relever le moral de l'équipe ! Nous avons pu enfin commencer à travailler.

Une clientèle nouvelle majoritairement locale et régionale a pu découvrir ou redécouvrir la richesse de notre magnifique territoire.

On a pu observer une tendance aux courts séjours sur les emplacements et à l'inverse de très longs séjours dans nos mobil-homes ou chalets.

Pour le restaurant, nous avons ressenti le besoin de lien social du public, le besoin de voir du monde et de s'amuser, de nouveaux clients locaux sont venus régulièrement cette saison. Et n'avons pu satisfaire tout le monde, nous avons affiché complet tous les jours pendant cette période.



Les soirées moules frites du vendredi, accompagnée de concert ont fait un tabac, nous avons dû pousser les murs. Le groupe JESS AND WEST a mis le feu et déchainé la foule sur la piste de danse.

Nous vous invitons l'an prochain à assister au concert gratuit, avec ou sans repas. Et pour les journées chaudes, après votre repas au restaurant nous vous proposons l'accès à notre plage privée.

Nous remercions nos habitués d'avoir été au rendez vous, mais aussi toutes les personnes venues nous soutenir et découvrir notre établissement dans cette année particulière, cela nous a profondément marqué et nous a fait énormément plaisir. Prenez soins de vous, en vous souhaitant une meilleure année pour 2021



Déviation

L'équipe AU PRE DU LAC



Travaux sur le RN85...suite...

Les travaux sur la RN 85 traversant notre commune du carrefour de la route de l'église au bassin de rétention ont été suspendus le 9 décembre pour la période hivernale.



Bon à savoir !

La déviation par la RD 115, qui passe par La Croix des Théneaux, les Théneaux, Cholonge et Laffrey a enregistré une très forte augmentation de la circulation durant ces trois mois. Le trafic journalier a été multiplié par 11 passant de 180 à 1990 véhicules/jour.

Le 5 décembre 2020, nous avons demandé au Département, et à la DREAL Auvergne-Rhône-Alpes plusieurs aménagements de la D115 pour préparer la reprise des travaux au printemps prochain.

- Augmenter le nombre de chicanes
- Aménager un nouvel arrêt bus et un passage piéton sur la Route de Cholonge pour garantir la sécurité des enfants descendant du car de ramassage.
- Mettre en place un radar de chantier afin de verbaliser le non-respect des vitesses de circulation



En 2021 le chantier se déroulera en deux périodes :
• la première de mars 2021 à fin juin 2021,
• la seconde du 15 août au 30 novembre 2021.

Déneigement sur la commune

Depuis quelques années, le déneigement est un sujet sensible sur la commune et nous tenions à vous apporter quelques informations et précisions.

Située à près de 1000 mètres d'altitude, entre lacs et montagnes, Saint Théoffrey attire les nouveaux habitants...mais également la neige en hiver !

La commune est traversée par des voies publiques nationales, départementales et communales. Le Code général des collectivités territoriales prévoit que le maire est chargé d'assurer la sûreté du passage dans les rues et voies publiques. Il est donc nécessaire que tous les acteurs chargés de l'entretien des voiries (DIRMED, services départementaux et prestataire de la commune) se coordonnent pour assurer sereinement la viabilité hivernale, le maintien ou le rétablissement de conditions de circulation satisfaisantes du point de vue de la sécurité des usagers de la route.



S'agissant des voies privées, aucune obligation légale ne contraint la mairie à intervenir. Ce sont alors les propriétaires qui sont responsables de leur entretien et leur déneigement.

Depuis plusieurs années, l'entreprise ETA BASSANI est chargée d'entretenir les voies communales et une partie de la route départementale 113b, dite Route du Col. Les particuliers, notamment les habitants des lotissements, ont la possibilité de signer une convention avec la commune, renouvelable chaque année, pour que l'entreprise intervienne pour le déneigement de la voirie privée. Mais attention, cette prestation gracieuse n'implique pas l'emploi de sel de déneigement ou de pouzzolane. De plus, l'entretien des voies communales reste une priorité !

Nous rappelons également aux riverains l'obligation de déneiger les trottoirs au droit de leurs habitations

Alors...si s'armer de patience, d'une pelle et de pneu neige n'est plus un secret...nous espérons, en cette période si particulière pour chacun, qu'une dose de solidarité pourra également être saupoudrée sur Saint Théoffrey !



Bon à savoir !



Enfin, n'oubliez pas que les pneus hiver (ou chaînes) seront obligatoires, à partir du 1er novembre 2021, pour toute la durée hivernale, jusqu'au 31 mars, sur 48 départements de zones montagneuses.