

A l'école

Une petite ferme le jeudi 24 mars ...

Noémie, Noëlie et Margot, élèves en BTS au lycée agricole de la Côte St-André, ont réalisé leur « Projet d'Initiative en Commun » à l'école de Burcin. Michel Guétaz a mis à disposition son pré, tout près; et un temps magnifique était de la partie.

Depuis septembre dernier, Noémie, Noëlie et Margot préparent tous les détails du projet en relation avec le P'tit Ranch de Pisieu pour proposer trois ateliers aux enfants de maternelle/CP : découverte des animaux, de leurs aliments, et aussi apprentissage du tri sélectif. Les enfants étaient très heureux.



... Et le carnaval du printemps le vendredi 25 mars



Les travaux de voirie

Carrefour de Cuétan

Comme vous l'avez vu, les travaux sont maintenant bien terminés, les deux abribus viennent d'être installés. Il reste juste les trois points lumineux à ajouter.

Aménagement sur la RD73

- Entrée Nord depuis/vers Ternin : les travaux devraient démarrer d'ici fin avril pour trois à quatre semaines, avec de la circulation alternée certains jours.
- Entrée Sud : entre le rond-point et l'école : la préparation de l'enfouissement des réseaux électricité/téléphonie est bien avancée; les travaux devraient démarrer mi avril pour environ trois mois. Ils seront suivis à l'automne par la réalisation du trottoir.

La déchèterie de Châbons passe en horaire d'été à partir du lundi 28 mars

Lundi et mercredi : 14h - 18h - Mardi : 9h - 12h - Jeudi : fermée
Vendredi et samedi : 9h - 12h et 14h - 18h

Mairie de Burcin

1, place de la Mairie—38690 BURCIN

Tél. : 04 76 65 00 90

Courriel : mairie.burcin@wanadoo.fr

Site internet : burcin.fr

Ouverture au public

Lundi, jeudi : 14h—16h

Vendredi : 16h30—18h

Et sur rendez-vous



L'écho burcinois

Mars 2022 - n°9

Chères Burcinoises, chers Burcinois,

Au moment du Salon de l'Agriculture, nous étions fiers qu'une vache d'une exploitation burcinoise ait été sélectionnée pour participer à un concours de ce salon. Et nous avons réalisé la richesse que représentait les sept entreprises agricoles de Burcin.



Ainsi, nous avons souhaité vous les faire connaître ; chacune s'est prêtée avec bonne humeur à cette rencontre. Quel plaisir de mieux découvrir ces exploitants ! Ils sont jeunes, pleins d'énergie, bien implantés sur notre territoire, pour certains depuis plusieurs générations. Ils ont pris des risques financiers et personnels pour créer leur outil de travail, souvent en famille. Ils ont su aussi s'intégrer à la modernité des techniques de production, ou des modes de vente. Bonne découverte !

Alors qu'on pouvait légitimement penser que les sacrifices humains et économiques consentis par nos aînés nous assuraient d'une paix durable (du moins en Occident), voilà que l'impensable cauchemar de la guerre ressurgit. Les heures qui s'égrènent n'apportent rien de rassurant. Le peuple Ukrainien a besoin de nous. Notre solidarité s'est manifestée par votre participation à la collecte que nous avons organisée du 9 au 12 mars. Et aussi, une famille burcinoise a pris l'initiative d'accueillir des grands parents venus de Kiev, avec leurs deux petits enfants, déjà intégrés dans notre école. Plus que jamais soyons solidaires, sortons de nos « égo-bulles ».

Vous verrez au mois d'avril que nous avancerons dans les travaux de voirie prévus. Et pour la réhabilitation de la cure, les appels d'offre sont sur le point d'être lancés, les travaux devant attaquer au début de l'automne.

Espérons que le printemps sera porteur de bonnes nouvelles, que cette crise sanitaire soit derrière nous. Que cette période soit le symbole du renouveau et que les beaux jours nous amènent la sérénité à laquelle nous tenons tant.

Je vous souhaite un très bon printemps.

Philippe Margnat—Maire

Nettoyage de printemps Samedi dernier le 26 mars

Nous ne sommes pas tous sur la photo, ayant arpenté les chemins et les routes, avec nos sacs et nos gants, pour ramasser ce qui avait été jeté par les promeneurs et les automobilistes. Et aussi, bon moment de convivialité !



Le Gaec (*) de la Motte - 65, route de Bramafan

Le Gaec de la Motte, une histoire familiale.

Dans les années 1970, Raymond Journet reprend l'exploitation de son père avec sa femme Marie-Thérèse. Ils élèvent des vaches charolaises, puis dans les années 90 débutent un élevage de porcs. Au moment de préparer leur retraite, aucun de leurs cinq enfants ne songeait à reprendre. Et maintenant, c'est une exploitation où quatre de leurs enfants sont associés, accompagnés de sept salariés dont trois membres de la famille, sans parler de leur père qui aide beaucoup !



Des étapes clé :

- 1997-1998 : Création du GAEC de la Motte avec Raymond et ses deux fils, Emeric et Franck, avec la décision de transformer la viande et de faire de la vente directe dans le magasin de producteurs « La Gamme Paysanne » à La Frette.
- 2005 : Ouverture du « Bouquet Paysan » à Apprieu où le GAEC vend ses produits.
- 2008-2010 : Reprise de la ferme Guétaz des « 4 Routes », avec le troupeau de limousines, et surtout création du laboratoire de transformation de la viande, puis du magasin de vente directe sur place.

En plus de l'élevage, de la transformation et de la vente, il y a aussi l'activité cultures dont les récoltes sont toutes destinées à l'alimentation des animaux.

Le Gaec (*) La Voie Lactée - 67, route du Triève

Début avril 2022, Adeline Durand rejoint David Bouquet pour constituer le Gaec La Voie Lactée. Quel beau nom ! Mais c'est en avril 2008, après un stage de pré-installation, que David reprend la ferme de Joseph Bozon.

David, un ch'timi, « émigre » dans la région avec ses parents alors qu'il avait 12 ans, mais il n'oublie pas ses grands parents agriculteurs; il reste fidèle à la passion qu'il a découverte en les aidant l'été.



Adeline, originaire de Romans, a travaillé plusieurs années comme podologue équin, métier qu'elle a laissé à la suite d'un accident. On peut la voir parfois se promener avec ses deux beaux chevaux blonds. Maintenant, tout en travaillant à l'entretien des veaux de la naissance à six mois, elle peut aussi veiller au bon état des pattes des vaches afin de limiter la maladie de mortelaro, les boiteuses et les problèmes de pied, ceci par des soins préventifs.

(*) Gaec : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

Vie de la commune

Orientations budgétaires

La séance du Conseil Municipal du jeudi 10 mars 2022 a été consacrée principalement aux finances de la commune. Ce moment fort de la vie municipale permet, d'une part de valider l'exercice comptable 2021 et d'autre part de programmer les investissements de l'année 2022.

Pour l'année 2021, la section fonctionnement est équilibrée en accord avec le prévisionnel. Au niveau des investissements, les principaux projets ont été réalisés avec la construction du préau de l'école, les rénovations des menuiseries et du carrelage de l'école, ainsi que la toiture de la salle adossée à l'église. Le budget consacré à ces investissements est d'environ 100 000 €.

Après validation à l'unanimité du compte administratif 2021, le budget prévisionnel 2022 est présenté pour approbation. Sans grand changement avec le budget 2021, la section fonctionnement est équilibrée à hauteur de 310 000 €. Il est à remarquer que les charges courantes sont en augmentation sans recettes supplémentaires si bien qu'un faible excédent seulement peut être reporté en investissement. La section investissement permet néanmoins de dégager des moyens permettant la programmation des travaux suivants :

- Rénovation de l'ancienne cure en logements locatifs
- Participation de la commune à l'aménagement du carrefour de Cuétan
- Sécurisation entrée Nord et entrée Sud de Burcin
- Extension du cimetière

L'ensemble de ces investissements est estimé à 735 000 €, dont un prêt de 250 000 € qui sera remboursé par les loyers des logements de la cure. Ce budget prévisionnel 2022 a été approuvé à l'unanimité par le conseil municipal et les travaux seront engagés durant cette année.

Solidarité Ukraine

Quel effarement de voir un pays proche de l'Europe, attaqué, bombardé ! Les télévisions nous montrent les immeubles écroulés et les gens qui s'enfuient. Alors vient l'envie de les aider : du 9 au 12 mars, beaucoup de personnes sont venues à la permanence dans notre salle communale pour déposer des produits de première nécessité. Les premiers cartons préparés ont été déposés au Grand-Lemps pour un camion vers la Pologne, les suivants ont été portés à la Protection Civile à Fontaine, par Franck, notre agent municipal.



Nous avons aussi le plaisir d'accueillir dans notre commune une famille : c'est Nolwenn André qui a pris l'initiative de proposer un appartement disponible pour cet accueil.

Le matin du 22 mars, Illia 8 ans et sa sœur Milana 3 ans, accompagnés de leur grand-mère Victoria, ont fait leur rentrée scolaire; Mikola, le grand-père les attendait à la maison. Claire les accueille dans la classe de maternelle/CP. Peu à peu, ils apprendront le français, mais déjà ils sont en lien avec d'autres enfants. Le CCAS a décidé de prendre en charge le coût des repas de la cantine; ainsi les grands-parents vont pouvoir souffler un peu, après un parcours laborieux de deux semaines à travers toute l'Europe, en voiture, pour arriver jusqu'ici.

Victoria nous remercie beaucoup pour l'accueil qui leur est fait dans le village, et auquel ils sont très sensibles.

Ferme Stéphane Picot—998 chemin des Censes

Après la retraite de Joseph et Colette Picot en 2010, Stéphane reprend la ferme de ses parents en son nom propre. C'est alors qu'ils arrêtent le lait pour se consacrer à l'élevage de vaches allaitantes : un troupeau de 60 limousines qui élèvent leur veau (jusqu'à 6 ou 7 ois), les mâles restant sur place pour l'engraissement avant d'être vendus, les femelles gardées pour le renouvellement et aussi pour la vente. On peut voir le troupeau de 140 bêtes tranquilles là-haut dans les prés, pratiquement autonomes pour leur alimentation.



Déjà vers 1995, la nécessité de se diversifier, de développer l'activité, est apparue. Joseph a toujours aimé terrasser, c'est alors qu'il a acheté une pelleteuse, et les demandes sont venues très vite : faire des chemins, des aménagements...

La société Eurl Picot a ainsi été créée. Beaucoup d'autres équipements sont venus s'ajouter pour cette activité complémentaire de la ferme où il s'agit de faire le travail pour d'autres agriculteurs : labour, épandage de fumier, semis, moisson, foin, ... Il y a beaucoup de demande, mais Stéphane aime être son patron, s'organiser comme il veut, être au contact avec les gens. Il peut compter sur une bonne équipe, et sur sa femme Valérie qui s'occupe de toute l'administration. Joseph est toujours là sur une machine, vaillant et souriant ! Et parfois, on peut voir le jeune fils de Stéphane et Valérie, Bastien, aider son père; il aime ce travail, surtout s'occuper des vaches.

Une vache de Burcin au dernier Salon de l'Agriculture



Panthère, sur le ring du concours, menée par Noémie, compagne d'Adrien

Onze vaches Montbéliardes ont été sélectionnées dans toute la Région Rhône Alpes pour être présentées à un concours au Salon de l'Agriculture; parmi elles, « **Panthère** » vient du troupeau de la ferme de Bourbre de Burcin !!

Au retour d'une semaine au Salon, Adrien Bottala raconte. « Même si ce concours n'est pas le plus grand, il a le prestige d'être à Paris; c'est une reconnaissance; cela nous encourage à mieux faire ». « Avec les onze autres éleveurs, nous étions ensemble pendant une semaine et nous avons fait de super rencontres, échangeant sur notre façon de travailler, ... ». « Les visiteurs (700000 personnes cette année), nous donnent l'occasion de bien communiquer sur notre métier ». « Un grand merci à ceux qui nous ont aidé à réaliser ce projet, le Conseil Départemental, la Mairie de Burcin et le restaurant St-Hubert ».

Le troupeau de 140 têtes (dont 65 traites) se répartit entre des prim holstein (noires et blanches) et des montbéliardes (rouges à tête blanches). La production de lait est de 600 000 litres par an, ramassé tous les trois jours par Sodiaal. La salle de traite a été refaite l'été dernier; elle permet de traire 16 vaches en même temps; les bêtes circulant librement dans les bâtiments. Par la culture du maïs et le foin, le Gaec est pratiquement autosuffisant pour l'alimentation des bêtes.



A noter : un petit boîtier rouge est accroché au cou de chaque bête; il contient une puce qui analyse leur mouvement et leur température par un algorithme, et qui envoie un sms à David et Adeline pour les avertir que la vache est en chaleur et qu'il faut faire venir l'inséminateur, ou bien que le petit veau va naître !!

On n'arrête pas le progrès !!

Le Jardin des Terres Froides (Sarl) - 167, chemin des 4 routes

Franck Durand, horticulteur pépiniériste, a créé ce « jardin » au 1er janvier 2004, sur un terrain qu'il a acheté à ses parents. Intéressé dès son enfance par cette activité, il a étudié au lycée horticole d'Ecully.



Il s'agit d'une « serre - vente », c'est-à-dire de production agricole en vente directe sur place. Les tâches sont partagées : à Franck, la production, à son épouse Anne-Laure, le repiquage et surtout la vente; parfois elle repense à son métier d'infirmière.

Toutes les plantes, arbres fruitiers sont produits dans les 1500 m2 de serre; elles cimentent leur maison. Les sapins de Noël qui constituent une part importante de la production, viennent de terres autour de Chélieu, Panissage... Pour répondre à la demande, Franck fait un peu d'achat/revente, comme les pommes de terre à planter en cette saison.

Le travail est saisonnier : au printemps, les pensées et les primevères, puis les plants de légumes (salades, tomates, aubergines, et beaucoup d'autres); avant l'été, les plantes de massif et les plantes retombantes; les chrysanthèmes à l'automne, et les sapins à Noël.

De mi-juillet à fin août, on peut penser qu'ils ne travaillent pas puisque la vente est fermée (!), mais c'est là que se fait toute la préparation des chrysanthèmes ; leur production est délicate et demande beaucoup de surveillance. De la même façon, en janvier-février, il faut préparer le terreau, les semis, repiquer, ... Et tout au long de l'année, les sapins sont à surveiller, tailler, leur sol à nettoyer, ... pour qu'ils soient bien beaux pour la vente. Il faut toujours quelqu'un.

Mais, c'est une passion. D'ailleurs, leur fils Constant apprend le métier au lycée horticole de La Tour du Pin, et a le projet de s'installer avec ses parents; depuis tout petit, il aide son père.

Le Gaec de Bourbre - 83, chemin de Bourbre

La ferme de Bourbre est dans la famille depuis longtemps : l'arrière grand-père d'Emeric, Alexis Guétaz l'exploitait pour la famille Perrin des Blaches (Châbons), son grand-père, Joseph Barbier l'a rachetée au début des années 1960, et son père Jacques lui a succédé.



Depuis 2002, Emeric Barbier est en Gaec avec ses parents qui sont maintenant à la retraite, mais Jacques est toujours très actif. Depuis 2 ans, Adrien Bottala s'est associé avec Emeric dans le Gaec, et c'est toute une nouvelle aventure à deux. Comme nous dit Emeric, c'est comme un mariage, il faut avoir bien préparé cette association, être sûr que l'on va s'entendre; pour pouvoir se répartir les rôles, prendre toutes les décisions quotidiennes de gestion et de travaux.

Il s'agit d'une exploitation de vaches laitières, des Montbéliardes : 140 bovins dont 65 laitières; il faut de la relève, et il y a les veaux et les génisses. La gestation d'un veau est de 9 mois, comme les humains; l'arrêt de la traite est progressif vers 7 mois; après le vêlage, le petit veau est nourri au biberon avec le lait de sa mère; la production de lait est donc « arrêtée » environ 2 mois pour une vache.

La production de lait est de 550 000 litres par an. Le lait est stocké dans un tank que la coopérative Sodiaal vient ramasser tous les 3 jours. Il faudrait des pages pour raconter tout le travail de la ferme : en plus de s'occuper du troupeau, il faut planter, récolter, stocker (et acheter) tout ce qu'il faut pour le nourrir; il faut maintenir en état tous les équipements; il faut gérer de près l'ensemble en se soumettant à la réglementation de la PAC (Politique Agricole Commune), ...

Et parfois, une vache est sélectionnée pour le Salon de l'Agriculture ! Voir page 6

EARL des Côteaux de Fenu - 128, chemin de Fenu

Depuis le 1er janvier 2022, Myriam Vial et sa fille Amélie sont associées en Earl (Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée), comme maraîchères.



C'est en 2003 que Myriam, soutenue par son mari, succède à ses parents; son père François Guétaz, dès 20 ans, avait repris la ferme avec sa mère, après la mort prématurée de son père; puis, son frère Alain et lui avaient continué en GAEC.

La ferme se transforme : le travail avec les vaches pour le lait, est abandonné, la production de légumes se diversifie et progresse, avec la vente au marché de gros de Grenoble. C'est alors que le magasin de producteurs « Le Bouquet Paysan », en cours de création, propose à Myriam d'en être le fournisseur. Et l'aventure commence, ou plutôt continue... Aujourd'hui, l'EARL fournit aussi « La Halte Fermière », magasin de producteurs à l'entrée de Voiron.

Le travail de maraîchers est très exigeant. Il faut cultiver beaucoup de variétés pour répondre aux besoins des clients selon les saisons, être inventif dans les choix de cultures. Cela demande beaucoup d'anticipation et d'organisation, et parfois d'accepter de se tromper... Dans ce travail, Myriam et Amélie sont soutenues par le Groupement des Maraîchers Isère Drôme (GMID) auquel l'EARL adhère, et où sont partagés des idées, des techniques.



Plus de 5 hectares de légumes sont cultivés sur 44 hectares de terre, ceci de façon à assurer les rotations avec du blé, de la luzerne, du colza et des prairies (vendus à la coopérative). 50 à 70 légumes différents sont cultivés, la plupart en plein champ : pommes de terre, carottes, poireaux, courges, ... Les « tunnels » sont là pour les salades, blettes, céleri, mâches ... en hiver; et pour les tomates, aubergines, poivrons, haricots verts ... en été.

En réponse à une question sur la principale difficulté aujourd'hui, Myriam répond : « ce sont les animaux sauvages ! ». En effet, les chevreuils, les lièvres aiment les légumes, ils sont attirés par la culture en raie. « Les lièvres ont mangé tous les choux cette année ! », poursuit-elle.

Pêche pour tous - 894, route de la Commanderie

Gilles Meyer a racheté la pisciculture de Burcin en 2004 à Annie Charrat (qui avait été plusieurs années au conseil municipal).



C'est un beau domaine, dans le vallon, avec de l'eau très claire qui court dans les bassins successifs jusqu'aux deux étangs de pêche. Le site a la chance d'être alimenté par des sources situées juste en amont.

Les activités de la pisciculture sont le grossissement de petites truites (truitelles), et leur vente au détail quand elles sont à maturité. Mais il s'agit surtout de loisirs : pêche à la ligne dans les étangs, barbecue, safaris pour des groupes, ...

En plus des truites blanches, roses ou farios, des esturgeons, plus délicats, sont élevés.

L'élevage des truites à Burcin permet à Gilles de ré-empoissonner deux étangs de pêche, l'un à St-André le Gaz, l'autre à Crachier-Chezeneuve (possibilité de pêche à la journée).

La pêche dans les étangs est très facile avec des enfants, l'équipement (canne, appâts, ...) est fourni si besoin. ; le prix est le poids du poisson acheté.

Comme dans toutes ces activités de production et vente directe, le travail est exigeant : s'assurer que tout va bien pour les poissons, les nourrir, que l'eau soit propre, que les clients respectent les règles aux étangs... Heureusement, pour tout cela, Gilles est aidé par sa femme.