

OYTIER INFOS

Trimestriel d'informations communales

N° 6 - décembre 2015

Edito

Chers habitants de Oytier Saint Oblas, une nouvelle fois nous sommes plongés dans une situation de crise nationale provoquée par des gestes impardonnables de la part de fanatiques. Les médias n'ont cessé de nous passer des images de terreur, de tristesse et de recueillement. Nous sommes loin de Paris certes, mais non moins solidaires et sensibles. La France n'est pas la seule cible malheureusement, ayons donc une pensée pour tous les peuples victimes du terrorisme à l'approche de nos fêtes de fin d'année.

La vie continue ici et ailleurs, il le faut. Néanmoins, l'Etat français a décrété un « état d'alerte nationale » et de ce fait les manifestations et rassemblements en plein air sont fortement déconseillés pendant quelques semaines. Certains événements traditionnels comme la Fêtes des Lumières à Lyon sont annulés. Sur notre commune, la fête de l'Avent organisée par la municipalité est également annulée. Ce n'est que partie remise !

Sur une note plus positive, notre village voit un nouvel élan commercial au centre bourg et nous souhaitons sincèrement la bienvenue à nos nouveaux commerçants ! Nous comptons sur tous les villageois pour fréquenter ces lieux et encourager ceux qui se lancent... Quant à la Zone d'Activités dans la plaine, nous vous donnerons des précisions au fur et à mesure des installations.

Nous souhaitons à tous de passer une excellente fin d'année dans la joie et la bonne humeur.

Bonne lecture, et à l'année prochaine !

Les commerces à Oytier

Ça bouge en 2016 !

Page 2

Mieux connaître...

La chasse

Page 3

Zoom sur

Le Conseil municipal d'enfants

Page 3

Jumelage

Page 4

Agenda

Infos pratiques

Détente

Page 4



JOYEUSES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE !!



Restez informé... www.oytier.fr

Ça bouge en 2016 !

Bar-tabac « Au P'Tit Plus »

Comme vous le savez certainement déjà, le bar-tabac sur la place du village géré par Philippe et Sabine DUMOULIN va être relocalisé dans la ZAC du Mont Guillaume dans la plaine.

Cela fait bientôt 7 ans que le bar a été repris par ce couple fort sympathique qui a tout essayé pour dynamiser le centre bourg. C'est donc mi-janvier 2016 qu'ouvriront deux locaux bien distincts à côté de Max Aventure le long de la D75 :

- 1 local pour l'activité tabac/presse/loto
- 1 local pour l'activité bar avec douches pour les chauffeurs routiers.

En effet, Philippe nous explique

« ... avec près de 10 000 véhicules par jour sur cet axe et environ 17% de camions, il y a un vrai besoin de services adaptés aux utilisateurs de la départementale ».

Ancien chauffeur routier lui-même, Philippe sait très bien que proposer un bon café avec un petit-déjeuner copieux et une bonne douche fera le bonheur de nombreux chauffeurs qui doivent stationner un moment pour faire leurs pauses obligatoires. « C'est une clientèle qui ne venait jamais jusqu'au centre du village, j'espère pouvoir leur apporter un service unique sur cette route » conclut Philippe. Il espère bien entendu garder sa clientèle actuelle !

En pratique

Horaires dès installation : 5h30 à 19h30

Fermeture le dimanche

Le bâtiment à usage commercial dans la zone accueillera également une boulangerie/pâtisserie ainsi qu'un traiteur/charcutier/boucher courant du 1er trimestre 2016. Un parking de 49 places est prévu devant le bâtiment, avec une zone de « stationnement express ». Tout a été pensé pour pouvoir aller et venir facilement puisqu'il y aura un sens unique de circulation devant les commerces (on fera le tour du bâtiment). Dans un deuxième temps, une terrasse sera implantée côté intérieur de la zone artisanale.



Gilles Harel et ses pains



Le Pain de Sucre

Boulangerie au levain naturel

Vers la mi-décembre une nouvelle boulangerie ouvrira ses portes au centre du village... pas trop tôt direz vous !

Depuis la fermeture soudaine en janvier dernier du précédent commerce la municipalité n'a cessé de réfléchir à comment garder un commerce de proximité sur la place du village.

Parfois le hasard fait bien les choses comme on dit et c'est ainsi que Gilles HAREL, 41 ans originaire de la Normandie s'installera dans le même local en face de l'école publique.

Ancien éducateur sportif et passionné de la gastronomie, Gilles décide de suivre une formation à l'Ecole Internationale de Boulangerie non loin de Sisteron et y obtient son brevet professionnel d'artisan boulanger au levain bio.

OI : Je vais vous poser la même question qu'à votre voisin Goutanous, pourquoi Oytier ?

GH : *Mon épouse a été mutée dans cette région et à la fin de ma formation je cherchais naturellement un endroit pour ouvrir une petite boulangerie bio. Quand je suis venu à Oytier et que j'ai vu le local vide depuis des mois, ça me semblait un choix idéal.*

OI : Vous savez que vous ne serez pas seul ?

GH : *La concurrence ça ne me fait pas peur ! C'est même essentiel au développement d'un commerce. De toute façon, je vais proposer des produits différents des boulangeries classiques et proche du terroir donc je suis confiant.*

OI : Qu'allez vous nous proposer comme pain ?

GH : *Je ne travaille que le pain au levain, jamais de levure. Mon pain se fait en 7 heures, sans être brusqué et avec une fermentation très lente, ce qui lui donne une texture idéale pour la conservation et un bon goût du pain d'antan sans acidité. Je travaille la farine de blé bien sûr, mais aussi de seigle, maïs, riz, sarrasin... et je vous proposerai différents pains : blanc, aux graines, complet, de campagne etc... Un peu de viennoiserie, biscuits et brioches le tout entièrement fait maison !*

OI : Pourquoi le label « Eco Cert » ?

GH : *Pour pouvoir afficher une forte volonté à faire du bio aujourd'hui, il faut un label, ça parle aux clients. Je tiens vraiment à mettre en avant cet aspect de mon travail de boulanger.*

OI : Et un pain spécial pour Oytier St Oblas ?

GH : *Ah ah ! Oui, on m'a demandé de réfléchir à un pain spécialement conçu pour le village de Oytier Saint Oblas qu'on trouverait uniquement ici... ce sera la surprise !*

Le village sera invité à l'inauguration lors de laquelle Gilles nous proposera une dégustation de ses pains ainsi que le verre de bienvenue... date à confirmer.

En pratique

Horaires : à définir en journée mais au moins jusqu'à 19h30

GOUTANOUS

Restaurant & snack réunionnais

Bienvenue à Jérôme VALENTIN, 35 ans et originaire de l'île de la Réunion qui a ouvert son restaurant au cœur du village le 3 novembre 2015. Il y propose toutes sortes de spécialités réunionnaises ainsi que des formules « tacos » et « hamburger » pour nos ados !



Jérôme Valentin dans son restaurant

Jérôme est Oytillard depuis 2013 seulement, mais a adopté notre

commune et y vit avec sa femme et ses enfants.

OI : Pourquoi avoir eu l'idée d'ouvrir un restaurant à Oytier Saint Oblas ?

JV : *En venant en France métropolitaine, j'avais envie de faire une activité en forte relation avec mon île d'origine et de faire partager les plats et les saveurs à tous.*

OI : Comment gérez vous depuis l'ouverture ?

JV : *Pour démarrer j'ai pris l'option de gérer la cuisine et le service seul, ça demande une bonne organisation pour ne pas faire attendre les clients, mais certains plats sont préparés la veille ou le matin donc ça va. Les vendredi et samedi soir j'ai de l'aide en salle. On verra par la suite si l'activité « à emporter » continue à se développer.*

OI : Où faites-vous votre marché ?

JV : *Autant que possible j'achète des produits frais localement, mais je fais venir certaines épices et produits de base directement de la Réunion grâce à ma famille encore sur place. Tout est fait maison, et je tiens à toujours offrir les bonnes saveurs typiques de cette cuisine.*

OI : Justement, comment trouver le bon dosage des épices pour notre palais ?

JV : *Attention, il y a beaucoup de français de métropole qui apprécient une cuisine relevée, mais pour plaire à tout le monde, j'ai fait des repas « tests » avant d'ouvrir pour trouver un bon équilibre et on propose des sauces relevées à côté pour ceux qui veulent plus de piquant !*

La rédaction a goûté la cuisine de Jérôme et vous la recommande fortement ! Bon rapport qualité/prix.

En pratique

Horaires : Du mardi au dimanche midi de 12h à 14h30

Du mardi au samedi soir de 18h à 22h

Repas à emporter sur commande au 04 74 85 75 65

Privatisation pour anniversaires etc... sur demande

Nous souhaitons bien entendu bonne chance à toutes ses nouvelles initiatives et nous invitons toutes les Oytillardes et tous les Oytillards, artisans, entrepreneurs et associations du village à fréquenter ces établissements.

Chasse

En France la chasse est une tradition ancestrale qui séduit de nombreuses personnes en milieu rural mais dont la pratique est souvent incomprise. Dans le but de démystifier le sujet et d'informer tous les villageois à propos de la chasse sur la commune, voici quelques informations pertinentes et utiles...

Qui chasse quoi et quand ?

- Sur la commune il y a 46 licenciés (chasseurs ayant leur licence 2015/16).
- Pour le petit gibier (faisans, perdrix...) on chasse de mi-septembre à mi-janvier uniquement le dimanche pendant le premier mois, et les trois derniers mois le mercredi, samedi et dimanche.
- Pour le gros gibier (chevreuil, sanglier...) on chasse de mi-septembre à fin février tous les jours sauf le vendredi (applicable pour tout le département de l'Isère).
- La bécasse est considérée comme « gibier de passage » et la période se termine le 10 janvier. On peut la chasser tous les jours mais sans les chiens.
- En Isère, la chasse au lièvre n'est autorisée que 5 matinées sur toute la saison et limitée à 1 lièvre par chasseur.
- Sur la commune de Oytier, 400 faisans et 200 perdrix sont lâchés chaque année en été pour maintenir les populations.

Le rôle des associations de chasse

Sur le seul département de l'Isère, les dégâts causés par le gros gibier aux cultures et aux exploitations agricoles coûtent entre 450 et 500 000 euros aux associations de chasse en dédommagements ! Les agriculteurs font donc appel en permanence aux associations de chasse pour les aider à protéger leurs cultures.

Les associations de chasse ont également un rôle de protection d'espèces et sur la commune de Oytier, la réintroduction du chevreuil a été activement menée avec la participation des chasseurs. Aujourd'hui la population est gérée par une chasse raisonnée et un plan de chasse très stricte imposé et respecté.



Chaque année de nouveaux miradors et franchissements de clôtures sont mis en place, et entièrement financés par l'association, afin de sécuriser un maximum chaque sortie.

Les battues

La chasse au gros gibier s'appelle « une battue » et celle-ci monopolise souvent de nombreux chasseurs. Vous les reconnaissez facilement avec leurs tenues et signalisations fluo. Des panneaux sont obligatoires pour délimiter et signaler la zone de battue lorsqu'elle est en cours. Pour savoir où et quand a lieu une battue, vous pouvez appeler au 06 71 41 44 56 pour écouter un message d'information.

La nature est à tous

Monsieur André BERBEY, actuel secrétaire de l'ACCA de Oytier Saint Oblas insiste sur le fait que « tout le monde peut partager notre belle campagne tous les jours ! Depuis des années je croise promeneurs, champignonniers, cavaliers, etc... lors de mes sorties et ça se passe toujours très bien ». André BERBEY a conclu en soulignant le côté très convivial de cette pratique : les bonnes balades en campagne, les casse-croûtes entre chasseurs, le boudin annuel traditionnel... et en aucun cas une volonté absolue de nuire. Néanmoins, le bon sens est de mise... si vous prévoyez une balade en forêt un jour de chasse, veillez à porter un vêtement ou autre objet fluo pour être bien visible.

Important : si vous êtes témoin d'une pratique qui vous semble inappropriée de la part d'un chasseur, ou bien si vous constatez des dégâts sur votre propriété signalez-le aussi bien à l'association qu'en gendarmerie le cas échéant.

Pour toute information complémentaire sur la chasse à Oytier Saint Oblas, rendez vous sur le site internet du village www.oytier.fr

Zoom sur...

Le Conseil des enfants

Le nouveau Conseil Municipal des enfants est mis en place pour une durée de 2 ans. Les nouveaux membres de ce conseil sont : Marie Fourrier, Fanélie Gauchon, Ethan Laboirie, Maryline Marino, Jade Philippon, Marie Sarge et Adeline Varwaerde. Ils ont été élus par 56 élèves de l'école Saint-Exupéry.

Les jeunes conseillers se réuniront chaque mois afin de travailler sur un projet pendant leurs 2 années de mandat. Les 2 conseils précédents ont travaillé sur le projet de l'air de jeux pour enfants et sur l'installation de nichoirs et d'affichage pédagogique dans le parc Bourrit.

Le Conseil des enfants est indépendant du Conseil Municipal des adultes, mais les jeunes élus participent aux cérémonies officielles et aux grands événements de Oytier.

Durant leur mandat ils font une formation au secourisme de base avec la Croix Rouge Française et travaillent sur un grand projet citoyen.

Ils ont été accueillis en Mairie par Monsieur Poretta et 3 élus afin de recevoir leur médaille tricolore de conseiller municipal enfant. C'était aussi l'occasion de les féliciter pour leur engagement citoyen.



1er trimestre 2016

Dimanche 6	DECEMBRE	Elections régionales - 1er tour
Dimanche 13	DECEMBRE	Elections régionales - 2ème tour
Jeudi 17	DECEMBRE	Journée - Spectacle école Saint Exupéry - Foyer rural
Vendredi 18	DECEMBRE	A partir de 17 ans - Fête de l'Avent - Organisée par la commune sur la place du village. Chants de Noël par les enfants, spectacle, Père Noël et distribution de friandises...
Samedi 9	JANVIER	10h30 - Voeux du Maire - Foyer rural
Dimanche 17	JANVIER	14h-19h - Concours de belote organisé par la FNACA - Foyer rural
Dimanche 31	JANVIER	12h - Repas du CCAS (sur invitation) - Foyer rural
Vendredi 5	FEVRIER	Carnaval organisé par l'école Saint Exupéry - Foyer rural
Dimanche 7	FEVRIER	Matinée boudin - APPEL - Salle Sainte Barbe
Jeudi 11	FEVRIER	Carnaval organisé par l'école privée les Abeilles - Foyer rural
Dimanche 14	FEVRIER	Matinée saucisses - Organisée par l'ACCA - Salle Sainte Barbe
Du 22 au 26	FEVRIER	Initiation poterie et cartonnage pour les enfants à partir de 6 ans - Organisé par OCL - Salle Sainte Barbe
Samedi 19	MARS	Bourse Multicollections - Foyer Rural
Dimanche 20	MARS	

Rendez-vous ! 

Infos pratiques...

Horaires de la Mairie durant les vacances de fin d'année

Le secrétariat sera ouvert :

Les lundi 21, mardi 22 et mercredi 23 décembre de 8h30 à 12h.

Les lundi 28, mardi 29 et jeudi 31 décembre de 8h30 à 12h.

Inscription sur la liste électorale

Maintenant c'est aussi possible en ligne en vous rendant sur <https://mdel.mon.service-public.fr/inscription-listes-electorales.html>.

Elections régionales

Les 6 et 13 décembre 2015.

Passage à la TNT HD

Le 5 avril 2016, nous passons à la TNT Haute Définition. Etes-vous prêt ?

L'évolution de la norme de diffusion de la TNT aura lieu dans la nuit du 4 au 5 avril prochain. Si vous recevez la télévision par une antenne râteau, il vous faudra vérifier que votre équipement est bien compatible TNT HD. Sinon, vous risqueriez de perdre la réception des chaînes après le 5 avril.

Toutes les infos sur www.recevoirlatnt.fr ou au 0970 818 818 (prix d'un appel local).

où est le photographe ?

Dans le dernier numéro :

Le photographe était dans l'air de jeux des enfants en face de la salle Sainte Barbe.



Un autre jeu !

Trouvez les 7 erreurs



Jumelage

Cet été 2015, a été l'occasion pour nous d'aller à la rencontre du village Italien avec qui nous projetons le jumelage. C'est ainsi que la commune de Castelliri, représentée par son Maire Monsieur Francesco Quadri et les membres du conseil municipal nous ont accueilli très chaleureusement dans le cadre de son festival de musique populaire. Cette rencontre a été aussi l'occasion d'échanger nos vœux de rapprochement entre communes.

