



## EDITO

L'association « Rencurel Animation Initiatives » vous invite, comme chaque été à découvrir ou redécouvrir la commune et ses environs à travers ce numéro spécial de l'Air du temps.

Cette année, Rencurel organise avec Saint-Julien et Saint-Martin, la fête du Bleu qui aura lieu les 27 et 28 juillet 2019 à Saint-Martin. L'occasion de consacrer ce numéro de l'été à l'agriculture et à l'élevage à Rencurel.

Que vous viviez au village toute l'année ou juste le temps des vacances, n'hésitez pas à jouer en famille, entre amis, à questionner les anciens.

Nous espérons que ce jeu sera pour vous, comme il l'a été pour nous, l'occasion de redécouvrir les activités agricoles du village.

Pour participer, renvoyez ou déposez votre bulletin réponse à la mairie de Rencurel avant le 30 septembre.

Merci à tous ceux qui nous ont aidés à préparer ce numéro, et en particulier aux éleveurs et maraîchers de Rencurel.

Bon été à tous !

Monique EYMARD - Suzanne GAUTHIER



## CHEPTEL RACÉ !

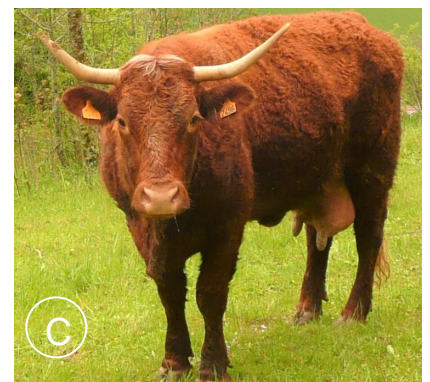
La belle vache blonde du Vercors, la VILLARDE, a longtemps été utilisée pour son lait, sa viande et les travaux agricoles. Puis la seconde guerre mondiale, la mécanisation et la spécialisation des races bovines l'ont presque fait disparaître.

Heureusement, une sauvegarde de la race a été entreprise à partir de la fin des années 1970 et aujourd'hui, la Villarde est principalement utilisée pour la production laitière, particulièrement pour le fromage AOC « BLEU DU VERCORS SAS-SENAGE ». Sa présence reste toutefois minoritaire au milieu des troupeaux que l'on peut observer sur les pâturages du Vercors.

1	A				A																	
2					N																	
3										N												
4		A																				
5					N						N											
6																					N	
7				A								A										
8																					N	
9					N																	
10										N											A	
11																						N

1. Inscrivez dans cette grille le nom de 11 autres races de vaches, chèvres et chevaux, élevés dans le Vercors.

2. Quelle est la race de chacune de ces vaches élevées à Rencurel ?



# UNE TRADITION D'ÉLEVAGE LAITIER

Après la première guerre mondiale, dans les années 50, on comptait à Rencurel une quarantaine de fermes dans lesquelles on élevait des vaches laitières. Elles étaient encore 26 dans les années 70.

## 1. Combien sont-elles en 2019 ?

Les fermes comptaient une dizaine de bêtes et la partie habitation de la ferme communiquait avec l'étable par l'intérieur.



La traite se faisait à la main. Le lait de la traite du soir était conservé dans des bidons et il fallait traire de bonne heure le matin, avant le passage du laitier.



La coopérative laitière Vercors Lait est née en 1956. Elle a appartenu à une époque au groupe laitier Lactalis. Puis des producteurs laitiers du Vercors se sont associés pour la racheter et en reprendre la direction.

## 2. En quelle année ?

Avec la généralisation des tracteurs, des machines agricoles, et l'évolution de l'élevage, de nouveaux bâtiments se sont construits à proximité des anciennes fermes.

## 3. Combien à Rencurel pour l'élevage de vaches laitières ?



Ils abritent le bétail, les réserves de fourrage, les compléments alimentaires, les machines agricoles, la salle de traite et le local pour conserver le lait.



Les troupeaux ayant grandi, c'était désormais une obligation, en fonction du nombre de bêtes, de disposer d'une superficie suffisante.



## 4. Comment appelle-t-on cet espace où les vaches peuvent se déplacer librement ?



Chaque animal a sa place, isolée du béton par un matelas recouvert de paille.

## 5. Comment s'appelle l'espace réservé à chaque vache ?



Les trous dans le sol permettent aux déjections de s'écouler et d'être récupérées pour être épandues ensuite dans les champs.

## 6. Expliquez la différence entre le purin, le lisier et le fumier.



A la ferme d'Henri Chabert, ce dispositif (DAC) délivre à chaque vache les compléments de nourriture adaptés.

## 7. Qu'est-ce qui permet au DAC d'identifier chaque vache ?

## 8. Quelle est la durée de gestation des vaches ?



Les veaux sont séparés de leur mère, placés à l'extérieur par souci sanitaire et nourris au biberon.

## 8. Comment s'appelle leur abri ?



Pendant la traite, le lait passe directement dans le tank à lait où il est réfrigéré. Le camion de la laiterie le collecte tous les deux jours.

# LA FABRICATION DU BLEU DU VERCORS

1. Retrouvez 12 informations sur la fabrication du Bleu du Vercors - Sassenage en associant chaque début de phrase des 2 colonnes de gauche à une fin de phrase des 2 colonnes de droite. (A la coopérative, le lait est chauffé alors que le Bleu « fermier » est fabriqué au lait cru).

1. Le lait est chauffé 15 secondes entre 57° et 68°...	2. Le fromager ajoute les ferments...	A ... et versés dans des moules.	B ... à la cave d'affinage à 11°.
3. Le lait caille pendant 35 minutes...	4. Le décaillage permet d'obtenir...	C ... s'égoutte pendant 4 heures.	D ... au minimum 18 heures.
5. Les grains de caillé sont brassés...	6. Le contenu des moules...	E ... c'est la thermisation.	F ... sur chaque face au 7ème et au 14ème jour.
7. Les fromages sont retournés...	8. Chaque face est salée...	G ... un grain de caillé de la taille d'une noisette.	H ... c'est le caillage.
9. Le fromage reste au contact du sel...	10. Les fromages sont amenés...	J ... en cave d'affinage avant d'être commercialisé.	K ... 4 fois.
11. Pendant l'affinage le fromage sera piqué 2 fois...	12. Les fromages restent ensuite 21 jours...	L ... à la main.	M ... c'est l'emprésurage.

2. Trouvez 22 mots cachés dans cette grille, en rapport avec la fabrication du fromage.

3. A quelle étape de la fabrication du Bleu du Vercors correspondent ces images ?



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

# A BON FOIN, BON LAIT... ET BONNE VIANDE !

A l'origine du steak comme du Bleu, il y a de l'herbe et des fleurs... La qualité du foin participe à la qualité du fromage et de la viande. Les éleveurs ont toujours eu le souci d'engranger le meilleur foin pour l'hiver.

Autrefois, l'herbe était fauchée à la faux, de bon matin. Le faucheur aiguisait régulièrement sa faux au cours de son travail. Maintenant, la faux ne sert plus guère que pour les bordures ou pour couper l'herbe pour les lapins...

**1. Comment s'appelle l'étui contenant de l'eau et la pierre à aiguiser que porte le faucheur ?**



Quand la faux rencontrait des cailloux, il fallait « l'enchapler ».

**2. Que veut dire ce mot ?**



Quand les bottelleuses n'existaient pas, on chargeait le foin à la fourche sur un char pour le rentrer dans la grange. Il fallait équilibrer la charge pour qu'elle ne verse pas en route. Ensuite, on déchargeait le foin à la fourche dans la grange.

**3. Comment s'appelait l'endroit où on déchargeait le foin ?**

**4. Avec quoi saupoudrait-on le foin ?**

Quand les fermes étaient construites dans la pente, la grange était située dans la partie haute. Ainsi, il était plus facile d'accéder à la grange pour rentrer le char et décharger le foin.



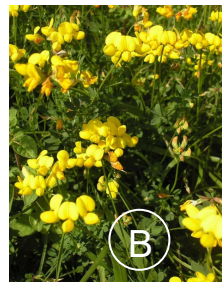
Quand il n'y avait plus de place dans la grange, on stockait le foin à l'extérieur.



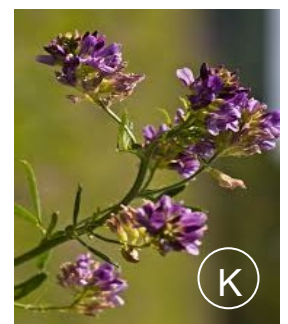
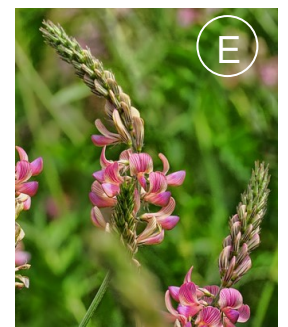
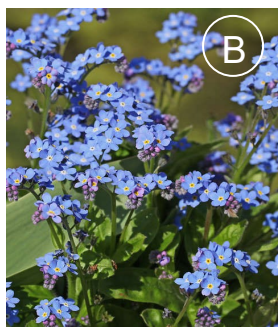
**5. Comment s'appelait cette installation ?**

Un bon fourrage doit contenir des graminées comme la fétuque élevée ou la fléole et des légumineuses comme le lotier ou le trèfle blanc.

**6. Reconnaissez ces 4 plantes sur les photos.**



**7. Trouvez le nom de ces 10 plantes qui poussent dans nos prairies.**



# FOINS 2019



1. Comment appelle-t-on ces lignes de foin ?



2. Comment s'appelle la machine que tire le tracteur ?

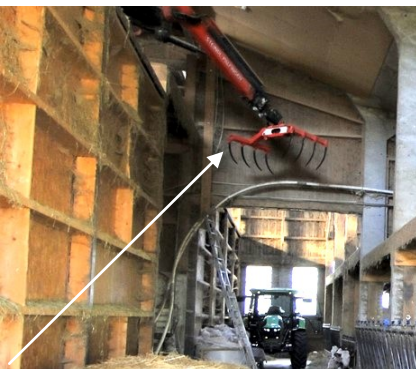


3. Et celle-ci ?



On peut transporter les rouleaux de cette manière...

4. Comment appelle-t-on ce qui tient le rouleau à l'avant ?



5. Comment s'appelle cet appareil qui permet de déplacer le foin ?

# ÉLEVER DES VACHES ALLAITANTES

A Rencurel, on n'éleve pas seulement des vaches laitières. Il y a aussi des éleveurs de vaches allaitantes qui ne donnent leur lait... qu'à leur veau !

1. Combien sont-ils à Rencurel ?



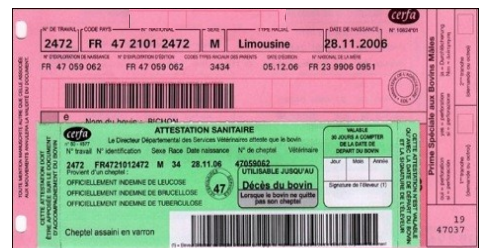
2. Dans quel hameau de Rencurel se trouve ce bâtiment agricole ?



3. Quelle est la race de cette vache ?



4. Comment appelle-t-on un veau qui a grandi en tétant le lait de sa mère ?



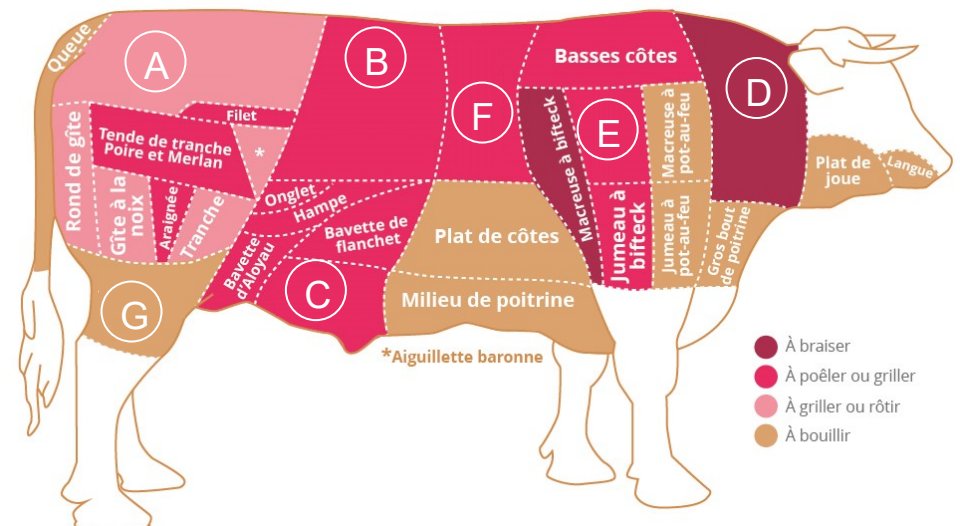
5. Comment appelle-t-on ce papier rose ?

6. A quoi correspondent les numéros inscrits sur la boucle d'identification ?

7. Ces veaux sont nés à Rencurel au printemps. Ils seront vendus au boucher :

- A. A la fin de l'été
- B. Avant l'hiver
- C. Au printemps suivant.

8. Retrouvez la place de chaque catégorie de viande : collier, côtes et entre-côtes, faux-filet, flanchet, gîte, paleron, rumstek.



# CHEVRIERS ET FROMAGERS DES COULMES

Les chèvres trouvent sur le versant des Coulmes, une nourriture variée, à leur convenance. Comme nous l'a dit Adrien Martinez, la chèvre est un animal à 4 pattes qui vit sur deux pattes. Elle aime grimper et se nourrit aussi bien de l'herbe des prairies que des feuilles des bosquets.

1. On compte 2 chèvreries sur le versant des Coulmes. Dans quels hameaux ?

Autrefois, on coupait les branches de frênes, on en faisait des « liasses » (des fagots) que l'on faisait sécher pour les donner aux chèvres l'hiver, en plus du foin.

2. Comment appelle-t-on ces frênes ébranchés ?

Les deux fermes nourrissent leurs chèvres du foin de leur exploitation.



3. Combien faut-il de balles de 220 kg à la ferme de Lucie pour un an ?

A. 90 B. 110 C. 130 D. 150

Au menu des chèvres, il n'y a pas que du foin. Il varie selon les périodes de lactation mais il est riche en compléments et en minéraux.



4. Parmi ces aliments, quel est celui que Lucie ne donne pas à ses chèvres ?

A. de la pulpe de betteraves  
B. du riz brun  
C. de la luzerne  
D. du tournesol  
F. du lin  
G. du soja  
H. du maïs



5. Quelle est la race de ces chèvres ?

6. Combien de temps les chèvres portent-elles leurs petits ?

Les cabris sont séparés de leur mère au bout d'une semaine. Ils apprennent à boire au biberon.



7. Au bout de combien de jours sont-ils autonomes ?



Il y a quelques années, les chèvres avaient des cornes. En 2019, elles n'en ont plus.

8. Pourquoi leur supprime-t-on les cornes ? (2 réponses)



Le lait de la traite monte directement à la fabrication des fromages.



9. Comment s'appelle l'endroit où sont fabriqués les fromages ?



10. Combien faut-il de jours d'affinage pour obtenir un fromage mi-sec ?

En 2019, un fromage de la ferme de Lucie a obtenu une médaille d'or.

11. Quel est le nom de ce fromage ?

Les deux chèvreries pratiquent la vente à la ferme et la vente sur les marchés.

12. Laquelle des deux chèvreries vend ses fromages au marché de La Chapelle ?

# MARAICHAGE BIO A LA FERME DES SISAMPAS

De mémoire de Rencurellois, on n'avait jamais vu de maraîchers à Rencurel ! Comment diable pouvait-on vivre d'un immense jardin, quand autour des petits, on bataillait ferme entre la sécheresse de l'été, les gelées tardives ou précoces et les petites bêtes en tous genres : mulots, fourmis, limaces... Eh bien, ils sont là et nous avons pu voir sur les anciennes prairies, s'aligner des rangs entiers de salades, courgettes, betteraves, céleris... pendant que les serres s'ouvraient sur les tomates, les haricots... « tout bio » de surcroît !

Les plantes comme les humains sont constituées majoritairement d'eau. Il était donc capital pour Etienne CASSET et Carla PALOMINO-ROCCO, les nouveaux maraîchers de la ferme des Sisampas à Cordet, de s'assurer d'une alimentation en eau suffisante.



Bucolique, le bassin, mais pas vraiment dimensionné pour un tel projet !



La citerne installée à l'arrière des bâtiments est alimentée par la source et par la récupération de l'eau du toit.

1. Combien de m3 peut-elle contenir ?

2. Combien de m3 sont nécessaires par jour de beau temps chaud ?

A. 2 m3 B. 4 m3 C. 6 m3 D. 8 m3

Avec l'arrivée de l'été, les productions se sont diversifiées.

3. Saurez-vous reconnaître ce qui pousse ?



Ils commercialisent leurs produits auprès des collectivités, des restaurants, à la ferme à Cordet et le vendredi, sur le marché Bio de la « Jolie Colo » à Autrans-Méaudre (Echarlière)

4. Quand la vente à la ferme du samedi a-t-elle commencé ?



5. Rendez à chaque plante du jardin, son nom et son usage : phacélie, capucine, bourrache, tournesol et souci.

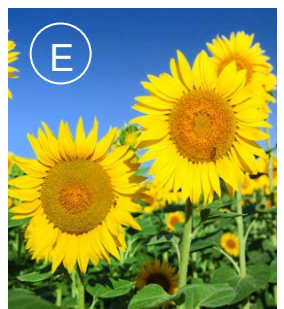
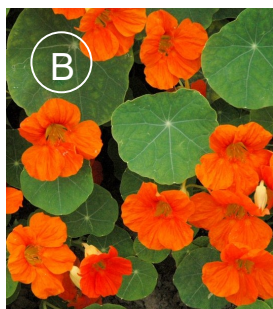
1. J'attire les abeilles et les bourdons nécessaires à la pollinisation. Mes graines nourriront les oiseaux en hiver.

2. Je suis une plante mellifère (j'attire les insectes), un bon couvre sol ainsi qu'un engrais vert.

3. Mellifère, comestible, et médicinale. Mes poils repoussent les limaces.

4. Comestible, médicinale et répulsive, j'héberge des insectes auxiliaires en hiver.

5. Je piège les pucerons, je suis comestible et riche en vitamines C.



## LES STARS

1. Quel est le titre de ces deux films ?
2. Comment se nomment ces vaches héroïnes ?



3. Qui a dessiné la publicité pour la Vache qui rit ?



### L'Air du Temps n° spécial été 2019

Bulletin mensuel de Rencurel  
615, rue de la mairie - 38680 RENCUREL  
Tel : 04 76 38 97 48  
Courriel : rencurel.mairie@orange.fr

Dépôt légal : août 2019  
Directeur de la publication : Michel Eymard

Maquette et mise en page :  
Monique Eymard

Tirage en 180 ex. : Vigny-Musset Repro  
50, Allée des 2 Mondes 38100 GRENOBLE

Ont contribué à ce numéro (textes et photos) : Michel Eymard, Monique Eymard, Suzanne Gauthier, Claudine Thiault

## CITATION

Ajoutez les voyelles manquantes à cette citation de Ph. Bouvard.

« C.mb..n f.t.-l d.  
tr..ts d. v.ch.s p..r  
p...r l. tr..t. d.  
tr.ct..r ? »

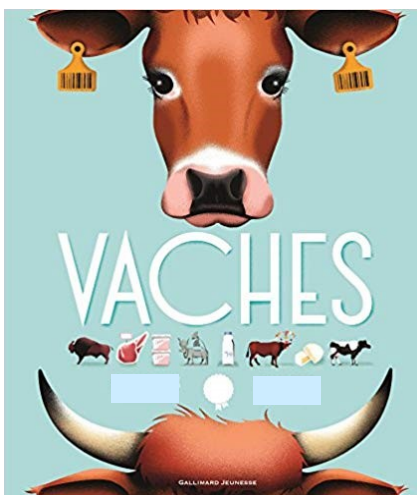
## MYSTÈRE

Qui sont ces gens ?



## BIBLIOTHÈQUE

Trouvez le nom de l'auteure et de l'illustratrice de ce livre disponible à la bibliothèque municipale de Rencurel.



## CHARADE

1. Commence après le 31 décembre.
2. Piétiné par le troupeau.
3. Sans danger.
4. On fixe le soc de la charrue dessus.

Mon tout est une étape indispensable de la fabrication du fromage.

## ŒUVRES D'ART

Rendez son œuvre à chaque artiste : Calder, Chagall, Niki de Saint Phalle, Dubuffet, Van Gogh.

