

LeTouvet mag

BULLETIN MUNICIPAL ÉTÉ 2023



DOSSIER



LA VIE COMMERCANTE AU TOUVET



LE TOUVET
G R E S I V A U D A N
www.letouvet.com

Mairie du Touvet

En cas d'urgence, vous pouvez contacter les élus le week-end et les jours fériés au 06 87 76 15 09 - adjoints@letouvet.com.

Prendre RV avec un élu : 04 76 92 34 34.

Laurence THÉRY, maire,

André GONNET, 1^{er} adjoint, délégation travaux et réseaux.

Annie VUILLERMOZ, 2^e adjointe, délégation solidarités vie scolaire et lecture publique.

Adrian RAFFIN, 3^e adjoint, délégation finances, communication et concertation

Sylvie LARGE, 4^e adjointe, délégation culture et patrimoine

Michel NOLLY, 5^e adjoint, délégation vie associative.

Sandrine PISSARD-GIBOLLET, 6^e adjointe, délégation médiation sociale et culturelle

Contact : mairie@letouvet.com, tél. 04 76 92 34 34.

- le lundi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h00
- le mercredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h00
- le vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h00
- le samedi de 9h00 à 12h00

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00 et le samedi de 9h00 à 12h00.

Services municipaux

Service vie scolaire : 04 76 92 34 37.

Accueil de loisirs : 04 76 92 36 11, 06 48 71 21 72

Relais Petite Enfance : 06 33 49 49 01.

Multi-accueil : 04 76 08 45 35.

Services techniques : 04 76 99 75 56.

Réservation de salles à la maison des associations, le mercredi de 14h à 19h et le vendredi de 9h à 12h.

Tél. 04 58 00 50 37 - Par mail : resasalles@letouvet.com

Service urbanisme : accueille sur RV le lundi de 14h à 17h, le mercredi et le vendredi de 9h à 12h, sans RV le mercredi de 14h à 17h. Prise de RV au 04 76 92 34 34.

Centre communal d'action sociale (CCAS) : permanence hebdomadaire à la mairie sur RV.

Tél. 04 76 92 34 34 - Mail : ccas@letouvet.com.

Permanence point info autonomie personnes âgées assurée à la mairie chaque mercredi de 10 h à 12 h, avec ou sans rendez-vous. Tél. 04 76 92 34 34.

Bibliothèque municipale, avenue Fernand Gras. Ouverte au public le mardi de 15h à 18h, le mercredi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30, le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30. Horaires pendant les vacances : le mardi de 15h à 18h, le mercredi de 10h30 à 12h30, le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 10h30 à 12h30.

Point WiFi en libre accès aux heures d'ouverture de la bibliothèque. Tél. 04 58 00 50 27.

Scolaire

École maternelle, directrice Florence Ghisolfi : 04 76 08 46 70.

École élémentaire, directeur Jean-Michel Vivant : 04 76 71 72 46.

Psychologue éducation nationale :

Claire Hamburger Doucerain : 04 76 08 55 86.

Collège La Pierre-Aiguille, Principale Anne-Laure Jeannin : 04 76 08 40 70.

Député de l'Isère (5^e circonscription)

Jérémie Iordanoff :

jeremie.iordanoff@assemblee-nationale.fr

Conseillers départementaux

Christophe Borg : christophe.borg@isere.fr

Martine Kohly : martine.kohly@isere.fr

Gendarmerie - brigade du Touvet

Rue de la Priola. Tél. 04 76 08 45 94.

La Poste

Bureau de Poste du village : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h, le samedi de 9h30 à 12h.

Le centre de tri (seulement pour les opérations postales, aucune opération financière) : du lundi au vendredi de 8h45 à 12h et de 13h à 17h45 et le samedi de 8h45 à 12h.

Logement

L'Adil (Association départementale d'information au logement) vous informe sur vos droits et obligations en tant que locataires ou propriétaires. Permanences à Crolles le 2^e jeudi de chaque mois, et à Pontcharra le 4^e jeudi de chaque mois de 14h00 à 17h00, sur RV. Tél. 04 76 53 37 30.

Le Pact de l'Isère : permanences sur rendez-vous au 04 76 97 74 97.

Marché du Touvet

Tous les samedis à partir de 8h00. La circulation et le stationnement sont interdits, par arrêté municipal, le samedi matin de 6h00 à 14h00 sur la place de l'église et la Grande rue entre la place de l'école et la rue de la Priola.

Pôle Emploi

Site d'accueil à Pontcharra, 440 avenue de la Gare.

- matin (libre accès) : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30
- après-midi (sur rendez-vous) : les lundi, mardi, mercredi de 12h30 à 16h30 et le vendredi de jusqu'à 15h30. Tél. 3949.

Espace France Services intercommunal Pontcharra

Aides pour les démarches administratives et numériques. Du lundi au jeudi de 8h45 à 12h30 et de 13h30 à 17h, le vendredi de 13h30 à 17h.

33 rue de la Ganterie à Pontcharra. 04 76 97 94 10.

Maison du Département de Barraux

Centre médico-social du Département de l'Isère Barraux 53 route de Barraux. 04 56 58 16 00

Caisse de retraite

Les futurs retraités sont reçus au Point accueil retraite de Pontcharra du lundi au jeudi sur rendez-vous. Tél. 3960 (09 71 10 39 60).

CARSAT service social (anciennement CRAM)

À la mairie du Touvet sur rendez-vous à prendre auprès de la CARSAT. Tél. 36 46

Mission locale du grésivaudan

147 rue du pré de l'horme 38920 Crolles

Antenne de Pontcharra, 33 rue de la Ganterie.

Tél. 04 76 08 08 70

Coordinateur de l'aide à domicile des personnes âgées (ADPA)

Auréli Masnada accueille sur RV à la mairie de Goncelin tous les mercredis de 9h à 12h. Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 8h30 à 11h30 au 04 76 92 18 82.

Permanence avocat conseil :

Tous les premiers mardi du mois de 12h30 à 14h00. RDV de 20 minutes maximum. Prise de RV : mairie du Touvet 04 76 92 34 34

Maison de l'avocat

49 avenue Pierre Semard à Grenoble. Ouverture : du lundi au jeudi à 13h30. Tél. 04 76 15 10 36.

Conciliateur de justice

Roselyne Marty tient ses permanences à la mairie du Touvet sur rendez-vous à prendre auprès du secrétariat de la mairie. Tél. 04 76 92 34 34

Architecte-conseil

M. Laurent Louis reçoit à la mairie, sur RV au 04 76 92 34 31.

Société protectrice des animaux (SPA)

ZA de la vallée 38140 Renage - 14h à 18h30 sauf jeudi, dimanche et fêtes. Tél. 04 76 91 02 40.

Trésor public

Avenue Montfillon - BP 16 - 38660 Le Touvet.

Correspondant : M Philippe VASSEUR

Tél. 04 76 08 45 87 - Fax 04 76 08 53 17.

Horaires d'ouverture : lundi, mardi, jeudi et vendredi de 8h30 à 12h00.

Propreté urbaine

Collecte des déchets ménagers par le service collecte et traitement des déchets du Grésivaudan. Bac à ordures ménagères : le jeudi - Bac de tri : le vendredi.

Rappel : merci de sortir votre bac la veille du ramassage

Jours fériés : report systématique des collectes concernées au mercredi de la semaine en cours.

Points de regroupement de collecte des déchets : parking Plaussu, mairie, salle du Bresson, la Conche (en face de Netto), cimetière, avenue Fernand Gras, Gendarmerie.

Déchetterie du Touvet, route de Goncelin, du lundi au dimanche de 8h15 à 17h45, fermée les jours fériés.

Pour tous renseignements sur les déchetteries, s'adresser au service collecte et traitement des déchets, Tél. 04 38 72 94 30 / www.le-gresivaudan.fr

Bon voisinage

Tondeuses et machines : un arrêté préfectoral régit l'utilisation des tondeuses :

- du lundi au vendredi : de 8h à 12h et de 14h à 19h
- le samedi : de 9h à 12h et de 15h à 19h
- le dimanche et les jours fériés : de 10h à 12h.

Feu de végétaux : le règlement sanitaire départemental interdit l'élimination par brûlage de tous les déchets ménagers, dont les déchets verts.

Se déplacer

En bus : www.tougo.fr, www.carsisere.auvergnerhonealpes.fr
La communauté de communes du Grésivaudan assure la maintenance des arrêts de bus à leur logo. Pour toute dégradation d'abribus ou de poteaux d'arrêt, contacter le numéro vert 0 800 845 295.

En train :

[www.https://www.ter.sncf.com/auvergne-rhone-alpes](https://www.ter.sncf.com/auvergne-rhone-alpes)

Éclairage public

La société DSE gère la maintenance de l'éclairage public dans la commune. Pour tout dysfonctionnement contacter les services techniques ou la mairie au 04 76 92 34 34, en indiquant le numéro figurant sur le poteau.

Permanences «infos-énergie»

Quelle énergie choisir dans mon projet de construction ou de rénovation ? Comment réduire ma consommation actuelle ? L'Ageden conseille et répond aux questions de tous (habitants et professionnels) : Tél. 04 76 23 53 50
Service proposé par la Communauté de communes Le Grésivaudan. www.le-gresivaudan.fr

Urgences

Contacts 7j/7 et 24h/24 :

- POMPIERS : 18
- SAMU : 15
- Centre anti-poison : 04 76 42 42 42
- Médecin de garde : 0 810 15 33 33
- Pharmacie de garde : 3915
- EDF : 0 810 33 33 38
- GDF : 0 800 47 33 33
- Véolia : 09 69 32 34 58



© Alain Raffin

Madame, Monsieur,

La Une de nos journaux, le drame prégnant d'Annecy, l'actualité judiciaire..., relatent un climat de violence difficilement supportable pour les citoyens que nous sommes tous : règlements de compte entre voisins, insultes par écrans interposés, harcèlement, agression contre les élus ou leur famille... L'agressivité sans limite, le fait de se faire justice soi-même, sans discernement, créent un climat de suspicion réciproque, bien loin des valeurs qui fondent le ciment social : l'accueil, la compréhension, l'écoute, le respect mutuel, la bienveillance, la tolérance.... Puisse cet été nous permettre de nous ressourcer, de nous recentrer, pour éviter que ce type de dérive ne s'importe au Touvet. Alors même que notre village est soudé, dynamique, vivant, et que la cohésion sociale y est un socle largement partagé.

À la tristesse de voir l'une des trois boulangeries du village disparaître en centre-bourg succède la satisfaction de voir un nouveau restaurant ouvrir sur la place de l'école. Le maintien des commerces de proximité au cœur du village est une priorité absolue de l'équipe municipale depuis 2008, qu'il faut conjuguer avec le développement des commerces de la zone des Grandes Terres ou de la Conche. Les projets de création de nouveaux commerces sont nombreux mais ils doivent s'articuler avec la volonté des propriétaires des murs, des baux, des fonds de commerce. C'est cette alchimie délicate qui produit la vitalité commerçante du Touvet. Que bien des villages alentours nous envient. C'est le dossier que nous vous proposons de découvrir dans ce numéro d'été.

Je vous souhaite, Madame, Monsieur, un bel été, reposant.

Laurence Théry
Maire du touvet

■ Infos pratiques, Édito

2

■ Dossier

«La vie commerçante au Touvet»

4

■ Vie de la commune

20

■ Solidarités

23

■ Travaux

26

■ Panorama institutionnel

27

■ Environnement

28

■ Conseil Municipal

30

■ Annonces/vitalité commerçante

31

■ Regard sur ... Renée Nolly, la force de l'engagement

32

! HORAIRES D'ÉTÉ !

Mairie

Fermeture les samedis
15/07, 29/07, 05/08 et 12/08

Bibliothèque

Horaires d'été du 11/07 au 2/09
mardi 15h/18h, mercredi 10h30-12h30,
vendredi 16h/19h et samedi 10h30-12h30
Fermeture : du 01/08 au 19/08 inclus.

Grappaloups

Fermeture du 31/07 au 18/08

Multi-accueil

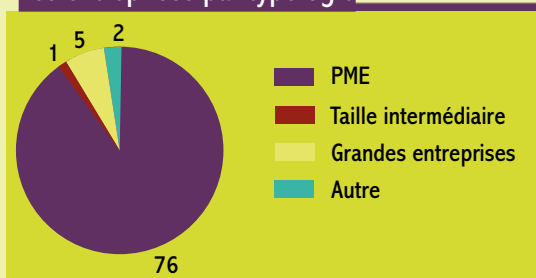
Fermeture du 31/07 au 18/08 inclus

Le Touvet Mag Été 2023 / Directeur de la publication : Laurence Théry
/ Rédaction : Laurence Théry, Axelle Viviani / Photos : mairie du Touvet,
Marc Tassan, Aline Fiard, Alexandre Buissière, Alain Raffin, AdobeStock,
Unsplash / Illustrations : AdobeStock, Jour J (cahier agricole) / Conception
et mise en page : Axelle Viviani / Impression juin 2023 en 1750 exem-
plaires, par Technicolor, 38180 Seyssins / Distribution : mairie du Touvet.

Au Touvet, une vie économique dynamique !

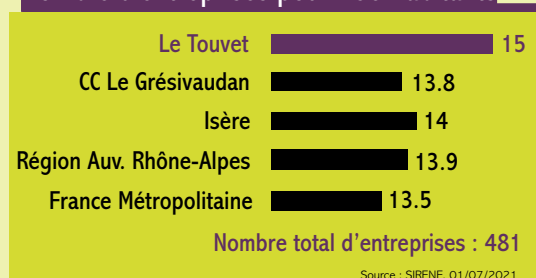
Carte d'identité des entreprises du Touvet au 1er juillet 2021 (source Ithea)

Les entreprises par typologie



Le Touvet compte 76 petites et moyennes entreprises au sens de la nomenclature INSEE.

Nombre d'entreprises pour 100 habitants



Le Touvet compte 15 entreprises pour 100 habitants, contre 14 pour l'Isère.

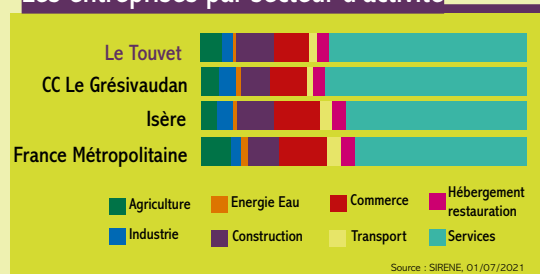


Il existe un annuaire des entreprises sur le site de la commune dans la rubrique « infos pratiques »

Rendez-vous sur letouvet.com.

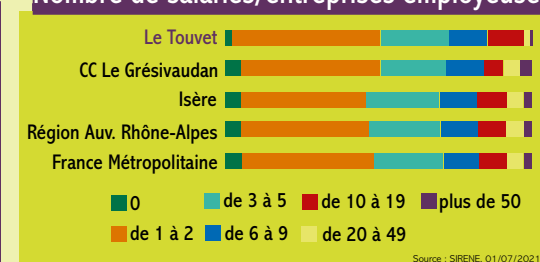
Si vous êtes une entreprise et souhaitez apparaître dans cet annuaire, n'hésitez pas à vous faire connaître auprès du service communication. (a.viviani@letouvet.com)

Les entreprises par secteur d'activité



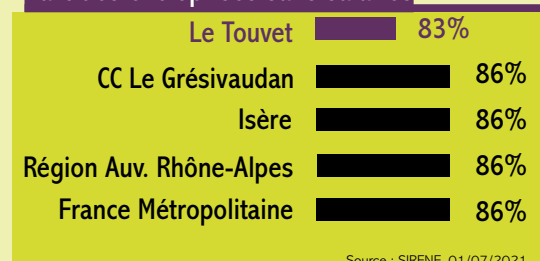
La part des entreprises de la commune du secteur des services est de 61%.

Nombre de salariés/entreprises employeurs



48% des entreprises employeurs ont entre 1 & 2 salariés, contre 42% pour la France métropolitaine.

Part des entreprises sans salariés



83% des entreprises de la commune n'ont aucun salarié.

Trois espaces économiques existent au Touvet avec une spécificité liée aux commerces

★ *L'espace commercial de centre bourg* rassemble les commerces de proximité, où sont historiquement regroupés un maximum de commerces, de services et d'équipements urbains le long de la Grand Rue.

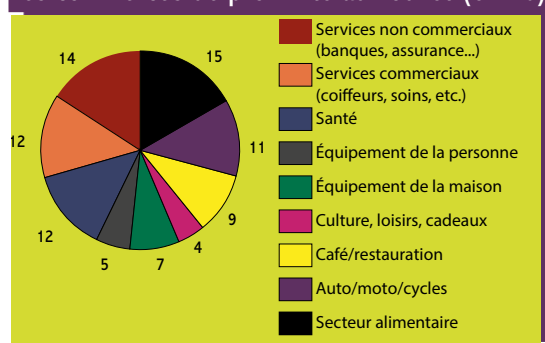
★ *La zone commerciale des Grandes Terres est l'espace économique de la ZAE du Bresson*, développé par l'action publique, qui a défini un front de zone commerciale, réservé aux seules activités qui ne sont pas compatibles avec l'habitat, c'est la zone commerciale des Grandes Terres. Puis en avançant dans la zone, on trouve des activités de services et artisanales. Et en fond de zone, jouxtant Saint-Vincent-de-Mercuze, se découvre un espace majoritairement destiné à l'accueil d'activités économiques.

Au titre du Schéma de cohérence Territoriale-Scot, cette zone -zacom3- peut accueillir toutes les activités non compatibles avec l'habitat, le tertiaire d'entreprise et les services nécessaires aux entreprises et aux employés de la zone concernée.

★ *Enfin, la zone de la Rippe, à la Conche*, créée de façon totalement privée, au titre du Scot, peut rassembler un ensemble de commerces sans spécificité-zacom1-.

ANTE AU TOUVET

Les commerces de proximité au Touvet (en nb)



Les commerces de proximité au Touvet

Au Touvet on dénombre une centaine de rez-de-chaussée commerciaux répartis au sens des codifications Insee dans différents secteurs : 15 dans le secteur alimentaire, 11 auto/moto/cycle, 9 café/restauration, 4 culture/loisirs/cadeaux, 7 équipements de la maison, 5 équipement de la personne, 12 santé, 12 services commerciaux (coiffeur, soins...) et 14 services non commerciaux (banques, assurances...)

Le marché du Touvet

Tous les samedis matin, la place de l'Église, la rue de la Priola et désormais une partie de la grande rue accueillent une trentaine de stands divers.

Au marché du Touvet, on peut tout trouver pour « faire le plein » de la semaine : primeurs, poissonnerie, pain, miel, fromages, boucheries, vêtements, bijoux, etc.

L'ambiance est toujours chaleureuse grâce à des commerçants non-sédentaires conviviaux et accueillants. Les fins de marchés se terminent bien souvent aux terrasses des deux cafés du centre ! Souvent, on y rencontre aussi les associations touvetaines dans le cadre de leurs actions grand public.

Au-delà d'un lieu de consommation avec des produits de grande qualité, le marché du samedi matin est un moment de partage, de rencontres, de sourires dans un cadre naturel et patrimonial d'exception.

Grâce au nouveau parking des Grandes Terres, aménagé en 2019, les habitants des communes voisines, et de plus loin peuvent aussi profiter du marché en stationnant à proximité.

Le marché possède un règlement défini par arrêté municipal du 1^{er} avril 2013



Une commission présidée par le Maire ou son représentant, constituée de 2 élus de la commune, 2 commerçants non sédentaires par corporation, désignés par les marchands fréquentant le marché régit son fonctionnement. Les délégués des marchands non-sédentaires et leurs suppléants sont désignés par leurs pairs et seuls les abonnés permanents peuvent avoir la qualité de représentant.

Cette commission peut donner son avis sur tout sujet se rapportant au marché. 80% de la surface totale du marché est réservée aux emplacements fixes, 20% à des installations à la journée dites « places de passager », dont 5% sont dévolus aux démonstrateurs et posticheurs.

L'installation sur le marché du Touvet est soumise à l'avis et à l'accord de la commission « Marché » pour les emplacements fixes donnant lieu à abonnement, ou pour toute occupation de passager supérieure à 12 semaines, dans la limite des places disponibles. La demande est adressée par écrit au maire de la commune et il faut justifier d'un an d'assiduité pour être abonné. Les passagers sont installés par le placier à leur arrivée dans la limite des places disponibles. Dans tous les cas, l'autorisation d'installation est personnelle, donnée à titre précaire et révocable à tout moment et sans motif compte tenu de l'inaliénabilité du domaine public. Elle ne peut être vendue, cédée, louée ou prêtée même à titre gratuit. Il ne peut être attribué qu'un seul emplacement par entreprise.

La commune accueille avec plaisir toute installation de nouveaux commerçants, n'hésitez pas à contacter la municipalité (mairie@letouvet.com, 04 76 92 34 34)



Commerçants du Touvet, la parole est à vous !



Entretien avec Lionel Gherardi et sa compagne Delphine

Qui ne connaît pas la célèbre boucherie-charcuterie-traiteur Lionel Gherardi ? C'est depuis 1932 que les Touvetains profitent d'un commerce qui a su se développer au fil des générations. Viande de qualité, charcuterie, plats préparés, l'offre est riche chez ce membre du club « Mon boucher est un artiste ». Rencontre avec Lionel Gherardi et sa compagne Delphine.

TM : parlez-nous de l'histoire de votre installation

LG : j'ai repris l'affaire de mon père le 1er octobre 2010 quand il est parti à la retraite, c'était le moment. Il m'a poussé un peu en me disant « Soit je ferme, soit tu reprends ». Lui était installé depuis 1995 après avoir acheté à ses prédécesseurs, la famille Rey-Tinat. Je crois que nous sommes le plus vieux lieu de vente en activité du village, à vérifier, je suis la 4e génération ! Il y a eu les prédécesseurs de mon père et les parents des prédécesseurs de mon père. Dès 2010 j'ai commencé à mettre ma petite touche mais la boutique avait trop peu d'espace d'étalage et nous l'avons refaite en 2013. Avant, la viande on ne la montrait pas, parce qu'il n'y avait pas



la place, et que les

gens à l'époque faisaient complètement confiance à mon père. C'était un peu à l'ancienne. Aujourd'hui si vous ne montrez pas un morceau de viande, vous ne le vendez pas ! C'est donc là, à partir de 2013 qu'on a mis en valeur la viande et développé le traiteur.

TM : vous avez une formation de traiteur ?

LG : j'ai une formation CAP charcuterie-traiteur, CAP boucherie et Brevet professionnel boucherie. Dans le détail, j'ai passé mon CAP boucherie en 2000 et j'ai fini premier de ma promotion au niveau de la région Rhône-Alpes. Ensuite le CAP charcuterie-traiteur, toujours premier de ma classe. Vous savez quand vous êtes né dedans vous avez la mentalité pour, et aussi pour accepter les contraintes. Comme j'avais bien figuré au CAP boucherie, j'ai eu l'opportunité de passer le brevet professionnel de boucherie à Paris à l'ENSMV l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande, l'école la plus prestigieuse de France. Nos professeurs étaient des Meilleurs Ouvriers de France. Je l'ai eu avec succès et j'ai eu deux solutions : devenir formateur ou reprendre l'affaire familiale, ce que j'ai fait.

TM : quels sont vos choix de produits, de filières ?

LG : nous travaillons de la qualité premium en viande type Label rouge. Le veau et l'agneau sont « élevés sous la mère ». Nous sommes tout labellisé avec des contrats. Au niveau du porc nous proposons la gamme locale, c'est-à-dire des porcs de la région Rhône-Alpes nourris aux céréales.

L'approvisionnement local n'est pas forcément un gage de qualité. On sait que les gens aiment bien le local mais pour nous le plus important, c'est la qualité. Parfois la qualité locale est inférieure et elle n'est pas régulière. Nos bêtes sont toutes des bêtes sélectionnées sur pied. Elles pâturent sur les plateaux du Limousin (tout le bœuf et tout le veau), sont abattues à Castres et détaillées à Grenoble. L'agneau que nous proposons provient du Sud-Ouest (Pays d'Oc). Je reçois les carcasses et quand les bêtes arrivent, je contrôle encore la qualité et la conformité. Et parfois ce n'est pas ce

ANTE AU TOUVET

que je veux et ça retourne ! Pour la volaille, c'est pareil, elle provient de France et en Label rouge. Il ne faut pas oublier de dire qu'on a des fournisseurs historiques avec lesquels on travaille depuis très longtemps donc il y a la confiance, on se connaît.

TM : quelles sont les principales difficultés dans votre activité ?

LG : il n'y en a jamais eu autant. Déjà pour recruter du personnel, c'est la croix et la bannière mais je touche du bois car j'ai recruté un salarié l'été dernier avec qui ça se passe très bien. Et des employés comme ça c'est exceptionnel ! Je n'ai qu'un salarié car depuis l'inflation on a une baisse significative de la fréquentation. Les gens ont moins les moyens de venir chez nous et nous ne représentons plus une priorité pour eux. Ils viennent plus en pointillés chez nous. Nous avons un peu répercuté sur nos prix mais bien moins que les grandes surfaces ! Avec la hausse des matières premières, je me bats tous les jours. La boucherie est un secteur en crise, le métier est malade, c'est très compliqué. En plus avec les prix de l'énergie - on a vu qu'une boulangerie du Touvet avait fermé -, nous n'en sommes pas là mais les factures ont explosé. Déjà que nous étions économes, on le devient de plus en plus ! Il n'y a plus de petites économies.

C'est sûr que nous avons un métier en crise. D'un côté ce qui est positif c'est que la sélection va se faire et les meilleurs vont rester. Mais même pour les meilleurs, il faut s'accrocher et c'est compliqué. On essaie de trouver des solutions. Depuis que je suis avec ma compagne Delphine qui connaît bien le digital, on communique davantage sur les réseaux. Sur Internet, nous allons vendre nos produits et de nouveaux produits très haut de gamme avec la boutique en ligne « Pourdebon » (annuaire qui propose des produits des producteurs et des boucheries de qualité avec livraison en frais) qui sera opérationnelle en juin. Ces produits pourront aussi être disponibles dans la boutique. J'étais très « à l'ancienne » comme mon père l'était mais aujourd'hui on a besoin de la publicité ! J'ai

beaucoup rajeuni la clientèle qui aime bien la nouveauté ; alors je m'adapte.

TM : comment vous situez-vous dans la vie commerçante et dans l'aménagement du village ?

LG : ici la route et le centre du village ont été refaits et ça amène une plus-value à tous les commerces il n'y a pas de souci. Le seul point noir, c'est qu'on a éliminé des places de parkings. À mon niveau je ne vais pas me plaindre, j'ai un parking à côté même si il a été réduit. Mais les clients s'en plaignent encore. Et je l'ai déjà dit, on ne communique pas assez sur nos parkings pour montrer qu'il y a des alternatives pour se garer.

Le marché est mal positionné pour nous. Il est en bout de village et fait du tort à toute la partie au-dessus, c'est à dire le futur restaurant, le bar, moi et la petite boulangerie en haut. Nous sommes court-circuités. C'est bien que depuis peu des exposants commencent à s'installer dans la Grande Rue.

Enfin une plaie, c'est l'ouverture des grandes surfaces le dimanche ; ça nous a fait perdre beaucoup de clientèle.

Les zones à vitesse limitée à 20 km/h, c'est bien. Nous, avant, quand on était enfant on allait à pied à l'école, au stade jouer au foot, même sous la pluie, tout seuls et on s'est toujours débrouillés.

TM : comment avez-vous vécu la période COVID et post COVID ?

LG : pendant le confinement tout le monde venait chez nous, les supermarchés étaient dévalisés. On a fait des horaires de malades du matin au soir pour répondre à la demande, et je vous garantis, c'était 7j/7. On ne comptait pas les heures. Parfois je finissais à 1h du matin pour reprendre à 5h. Tant mieux, on avait la demande. Mais là maintenant les gens ont repris leurs habitudes en grande surface en étant en plus pénalisés par leur budget. Ils vont vers la facilité, avec tous les achats au même endroit et des grands parkings.

TM : merci pour votre accueil !



Entretien avec Lucas Rosman de la pizzeria "la Petite Olive"

Lucas Rosman est propriétaire de la pizzeria « La Petite Olive » située dans la zone d'activités « Aux Mortes » à la Conche. Après avoir été ingénieur du son en théâtre, il a commencé son activité en 2010 avec un camion pizza sur la commune de la Terrasse. Installé au Touvet depuis 2016, il a développé son actuel restaurant au gré de la hausse de la demande des habitants. L'objectif de son arrivée au Touvet était « juste » d'installer son camion pizza dans un endroit fixe avec une terrasse. Le succès de ses pizzas a vite fait le tour du village... Face à cette demande importante et croissante, il s'est dit « Ok, on va honorer cet accueil ». C'est de là que petit à petit sa cuisine « en dur » a été réalisée puis qu'un accueil intérieur a été mis en place afin de couper avec une saisonnalité très marquée. Aujourd'hui, l'aventure continue grâce à



une équipe de salariés soudée et le projet de développement du jardin et de l'agrandissement de l'intérieur.

TM : comment travaillez-vous vos pizzas ?

LR : notre philosophie est de partir du produit le plus brut. Aussi, nous ne travaillons que du produit frais. Je me fournis chez les commerçants du Touvet pour les viandes et pour les bières locales. La faisselle vient de la ferme de Bellechambre, les glaces d'Allevard, les légumes nous sont livrés chaque jour par un revendeur et tous les produits italiens (farine, mozzarella, charcuterie, etc.) proviennent d'un spécialiste haut de gamme et bio ; le bois pour mon four provient de La Terrasse. Mon engagement, c'est que la pizza reste un produit populaire, accessible et simple.

TM : quelles sont les principales difficultés auxquelles vous devez faire face (nationalement, localement) ?

LR : il faut de la chance et un très bon entourage, car il n'y a que des difficultés ! La période COVID a été très difficile pour les entreprises de taille moyenne qui ont été complètement abandonnées. Pour faire face, il aurait fallu le double des aides qui ont été versées. On nous a fixé l'argent comme seul outil, alors qu'on aurait pu être aidés différemment (par exemple : des informations claires). Personnellement j'ai dû quitter mon appartement, réduire toutes les charges fixes et supprimer mon salaire. Clairement c'est comme si nous avions fait deux inaugurations : la première en 2016 et l'après-période COVID. Je suis très heureux qu'on ait perdu toutes les habitudes de la période COVID, le masque, etc. Et j'ai constaté que les gens avaient vraiment besoin de revenir au contact. Bien sûr l'inflation est difficile et j'ai eu une régulation de 4000 € pour un trimestre du fait de l'augmentation du prix de l'électricité. J'ai choisi de répercuter ces hausses 50/50 entre les clients et l'entreprise. J'ai la chance d'avoir des clients conscients de cette inflation, qui ne nous font pas porter le chapeau, avec lesquels j'ai beaucoup de dialogue. Je n'ai jamais voulu baisser la qualité ou la quantité et chaque fois qu'un produit change, on remplace par la gamme du dessus. J'ai aussi une grande difficulté liée à la crise du logement. Mes employés ne savent pas où se loger dans un endroit proche du lieu de travail (problème de budget et de disponibilité).

TM : comment vivez-vous les nouveaux modes de consommations, commandes dématérialisées, livraisons, etc. ?

je ne sais pas comment vivre tout ça. Les interfaces digitales se sont inspirées de la vie humaine pour être sympathiques et je n'aime pas ça. La dématérialisation peut être utile bien sûr mais pour la nourriture, je préfère établir une relation de confiance entre humains. « L'uberisation » semble inévitable, retardons-la encore un peu ?

TM : comment vous percevez-vous dans l'aménagement économique du village ?

LR : je trouve la situation du Touvet super-équilibrée, assez loin des métropoles de Grenoble et de Chambéry. À La Petite Olive, on se sent un peu à l'extérieur du village, c'est vrai, cette zone serait

parfaite pour le développement d'un « écocentre ». Je serais pour encourager les stationnements de vélos. Je ne suis pas un grand fan de la voiture ni du constant développement autour des déplacements en voiture. Je crois que nous ne sommes pas si loin des habitations et que le déplacement à vélo est très agréable dans le village. C'est un changement d'habitudes auquel je souhaiterais participer. On me fait parfois la remarque sur le fait que je ne fasse pas de publicité. Il est vrai que je ne trouve pas ça beau, que je ne trouve rien de formidable dans les panneaux de pub sur la voirie. Pour ma pizzeria j'ai choisi le plus sobre possible. Lorsque l'on me fait la remarque : « On ne vous avait jamais vu, vous devriez faire plus de pub » pour moi cela signifie qu'ils sont venus le jour où ils le voulaient et non quand ils sont « tombés dans le panneau ». Les nombreux outils de communication ou commerce numérique, c'est bien pour le pragmatique, mais je souhaite que la Petite Olive reste un lieu de vie et d'échange entre humains dans la plus grande simplicité.

TM : merci pour votre accueil !



ANTE AU TOUVET



Entretien avec Vickie Noir, entreprise Body Art'Mony

Vicky Noir nous reçoit dans son petit cocon de bien être dans la zone d'activité les Florentines. Elle nous raconte avec joie et dynamisme son installation et sa réussite bien méritée !

TM : Pouvez-vous nous parler de votre installation ?

VN : j'ai travaillé de 2006 à 2019 à Séphora comme manager, donc déjà dans le domaine de la cosmétique depuis longtemps ! J'avais envie de créer quelque chose qui vienne de moi, piloter une entreprise, envie d'investir et de transmettre quelque chose à mes filles (ou pas, ce sont elles qui choisiront). C'est donc tout un projet familial avec aussi l'idée de se rapprocher de la maison ! J'avais le souhait de travailler dans le bien-être en continuant à garder le contact avec le client. Cela est très important pour moi de faire du bien aux personnes qui viennent ici, qu'elles puissent se détendre.

TM : pourquoi avoir choisi le Touvet ?

VN : pour être sur place ! Être dans mon village ! Malgré ce qui m'était souvent conseillé, je ne voulais surtout pas chercher ailleurs qu'ici. Ma vie est dans ce village où je me suis déjà investie. Je ne sors pratiquement jamais parce que je suis très bien ici et que j'aime le Touvet. Ici on a tous les commerces qu'il faut. Justement, à un moment donné, il a manqué des commerces d'esthétique dans le village. J'ai eu des difficultés à trouver un local, j'ai même regardé pour faire construire ! Finalement je suis passée par là, j'ai vu le panneau, j'ai appelé et deux jours après j'avais déjà tous les devis des artisans du coin et tout s'est enchaîné très vite.

TM : comment vous sentez-vous dans la vie économique du village ?

VN : très bien ! Rien à dire ! Je suis contente de mon emplacement, contente de ma clientèle. Avec l'esthéticienne au-dessus nous nous entendons bien et nous nous complétons. Finalement il y a une très bonne entente entre les commerçants du village notamment parce que nous nous connaissons tous et que tout le monde est très « fair play ». Ma seule crainte est que le centre du village meure. C'est très bien d'avoir eu cette zone d'activités et je suis la première à en profiter mais je crains que le centre village s'excentre. Ce serait vraiment dommage parce que nous avons un joli petit village sans grande route qui passe au milieu. S'il y a un cheminement piétons entre le centre et ici, ce sera super pour le village.

TM : quelle est votre philosophie de travail concernant vos méthodes, vos produits ?

VN : pour avoir travaillé longtemps dans la cosmétique, j'essaie de proposer des produits efficaces, français, et donc pas forcément connus. Je ne sélectionne que des prestations pour lesquelles je suis convaincue et sans forcément suivre les modes. Comme je suis très curieuse de ce qui se passe partout, j'ai pu amener des



choses qui existaient à Paris depuis 10 ans et qui sont inconnues en province. Par exemple, le MIHA BODYTEC qui a beaucoup étonné mes banquiers alors que cela existait depuis 12 ans à Paris. Aujourd'hui il y en a partout ! Donc j'essaie de proposer des choses en avant-première. J'ai plein d'idées, des listes entières dans ma tête mais malheureusement je n'ai que deux bras et il n'y a malheureusement toujours que 24 h dans une journée !

TM : comment la clientèle a-t-elle accueilli votre activité ?

VN : ça a très vite démarré. Il y avait de l'attente dès le début parce que quand je me suis installée il n'y avait pas d'offre dans le secteur. Avec les épreuves du COVID qui m'ont obligée à fermer trois semaines après l'ouverture, j'ai eu de grandes complications mais j'ai réussi. Les clientes ont été au rendez-vous. Ma clientèle vient environ de 15 km à la ronde (Goncelin, Tencin, Pontcharra, La Terrasse, Chapareillan, Crolles, Montbonnot, Saint-Ismier.), mais j'ai aussi eu des clientes de Varcès quand je faisais du domicile ! Face à la demande j'ai dû fermer l'accès à de nouvelles clientes car seule je ne peux faire face et je ne souhaite pas embaucher. Je reçois des femmes et des hommes de tout âge, de 15 à 92 ans ! Il y a beaucoup de 18/25 ans car l'époque a changé et ces jeunes femmes mettent un budget important dans l'esthétique. C'est très important pour elles. Le côté relationnel dans le travail, c'est ce qui me fait vivre. Derrière un ordinateur, je mourrais ! Les gens apportent pleins de choses, que ce soit dans leur vie personnelle, dans leur vie au travail, dans des sujets du quotidien, j'apprends des millions de choses. C'est une mine d'or, c'est génial.

TM : quelles sont vos principales difficultés, à tous niveaux ?

VN : vraiment, les charges des entreprises ! Elles sont innombrables et je pèse mes mots. Quand on apprend encore une augmentation de la CFE de 30%, de la taxe foncière ou autre, quand il faut s'assurer pour tout et n'importe quoi, pour chaque prestation proposée, la TVA, l'URSAF, etc. C'est vraiment très dur.

TM : en tant que femme entrepreneur, que pouvez-vous nous dire ?

VN : l'articulation avec la vie familiale se passe bien mais est très

intense ! Je ne rentre jamais avant 20h30 chez moi mais c'est clairement un choix. Je savais bien ce qui m'attendait et j'étais prête parce que dans ma famille tout le monde est à son compte. Il faut être bien entourée, faire preuve de beaucoup de résilience. Cela n'aurait pas marché si mon mari ne l'avait pas accepté, mais c'est le cas et il s'occupe beaucoup des enfants. Il m'a donné sa confiance car il ne connaît rien à ce domaine alors que quelque part il s'engageait aussi. Même si la société change, il y a des perceptions qui restent, une maman doit quelque part encore être avec ses enfants, c'est encore en suspens. Nous travaillons tous les deux beaucoup et nos enfants nous ont demandé pourquoi alors il a fallu leur expliquer nos valeurs du travail. Le travail permet de s'épanouir, d'avoir des objectifs, des défis, de se surpasser, de rentrer à la maison avec une bonne fatigue en se disant qu'on a été utile. Par contre quand on est avec les enfants, c'est à 100% ! Pour moi l'idéal serait qu'il y ait quatre journées en une, pour m'occuper de ma maison, de mes enfants, de moi. J'ai bien essayé de m'inscrire au sport, ça a duré

trois mois ! Mais attention, ma vie me convient parfaitement et je ne me plains de rien. Je pense vraiment que beaucoup travailler, ce n'est pas quelque chose de mal. C'est sûr que pour moi, je suis dans quelque chose que j'aime, que je pilote et c'est génial, mais je donne souvent l'exemple de mon facteur. Il met de la vie et de la joie dans son travail et ça, ça donne de la valeur. Selon le cœur et l'âme qu'on met dans son travail, le travail n'a pas la même résonance, il a du sens.

TM : merci pour votre accueil chaleureux !



Entretien avec Joris Chaillol et Joseph Guerin de la cave "À tous vins"

Dans la continuité d'une histoire marquée par la culture de la vigne, le Touvet a depuis deux ans accueilli Joseph et Joris, propriétaires de la cave « À tous Vins » située dans la zone d'activité économique. Amateurs de vin, cet article est pour vous !

TM : pouvez-vous nous raconter l'historique de votre installation au Touvet ?

ATV : nous étions tous les deux employés dans une cave à vins dans le Grésivaudan depuis une dizaine d'années et nous avons souhaité monter notre projet dans la région entre la Terrasse et Pontcharra, et presque idéalement au Touvet. Nous savions ce que nous voulions faire mais il fallait trouver un local adapté. Cela n'a pas été simple mais Mme le Maire nous a bien aidés. Le Touvet est un endroit idéal, dynamique et bien placé. L'emplacement a aussi été déterminé par la zone de chalandise, car il n'y avait pas de caviste pur entre Crolles et Pontcharra, à part celui de Goncelin. Ce local est un bel outil de travail avec la boutique, le stockage et la mezzanine pour l'organisation de soirées de dégustation. Nous proposons généralement des soirées tous les 1er et 3e vendredis du mois et nous organisons aussi des soirées privatives pour des particuliers ou entreprises sur demande. Cette salle de dégustation est un outil assez exceptionnel !

TM : avez-vous été formé par l'expérience ou autre ?

ATV : nous sommes tous les deux sommelières : École de sommellerie et Master de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) pour l'un et mention complémentaire en sommellerie pour l'autre. Nous venons tous les deux du monde de la cave et du vin



ce qui nous a permis d'avoir une idée assez précise de ce que nous voulions mettre en place ainsi que des attentes des clients.

TM : parlez-nous de vos produits, filières, votre philosophie

ATV : nous travaillons beaucoup sur les vins du coin au sens large : Isère, Savoie, Haute-Savoie, vins de montagne. Nous les connaissons depuis longtemps et sommes convaincus du formidable potentiel de ces régions, d'ailleurs soumises à une forte demande. Nous avons installé un gros meuble à l'entrée du magasin exposant uniquement les vins locaux et nous sommes contents de les faire découvrir.

Par ailleurs, nous ne travaillons quasiment qu'avec des petits vignerons et tous les vins sont dégustés avant d'être référencés. Ce sont pour beaucoup des vins dits « propres », c'est-à-dire labellisés bio, biodynamie, ou vins naturels. Cela ne nous empêche pas de proposer des vins conventionnels que nous apprécions. Nous vendons des vins de toute la France et des pays proches : Italie, Espagne Suisse, Portugal.

Nous avons goûté beaucoup de choses en voyageant, dans les salons, en discutant avec d'autres sommelières et grâce aux agents avec qui nous travaillons. Mais c'est un univers infini !



Nous sommes également grands amateurs de bières et spiritueux pour lesquels nous proposons aussi une large gamme et organisons des soirées dégustations.

Notre dernière activité consiste à louer des tireuses à bières, à des particuliers pour des événements festifs, mais principalement aux clubs et asso-

ciations locales et des villages alentours. C'est vraiment sympa car c'est un autre public de personnes qui participe à la vie des communes.

TM : comment a réagi la clientèle à votre arrivée ?

ATV : on a été très bien accueillis. Il y avait des personnes qui nous avaient connus avant et sont venus, mais ça prend du temps de se faire une clientèle. Globalement c'est positif, les personnes qui sont déjà venues reviennent, sont contentes et nous le disent ! Nous sommes plutôt contents du passage qu'il y a eu. On a toujours besoin de plus de monde pour stabiliser l'aventure mais nous sommes assez récents et plutôt confiants sur ce que nous proposons : tous les vins pour tous les budgets. Le plus gros travail dans notre métier est d'enlever cette étiquette de « vin cher » quand on va en cave. Par exemple, nous on propose une cinquantaine de vins entre 5 € et 10 € chez des petits vignerons que nous avons sélectionnés. Pour les cubis, qui ont souvent une connotation très négative, nous avons des vignerons qui travaillent très bien et ont un très bon rapport qualité-prix.

TM : quelles sont les plus grandes difficultés auxquelles vous vous heurtez, dans le contexte national, local ?

ATV : le plus compliqué reste la communication dans sa globalité. Diffuser l'information, diffuser ce que nous sommes capables de faire. On se rend compte que dans notre métier, il y a énormément de bouche à oreille. Tout cela demande de la patience, surtout pour les petits commerces. Ce n'est pas simple de se faire connaître.

TM : comment vous sentez-vous dans l'aménagement économique et la vie du village ?

ATV : nous trouvons que la zone est plutôt intéressante et se développe. Elle est un peu inégale en matière visuelle, en ce qui concerne les styles de bâtiments et pas complètement intégrée à la zone commerciale principale même si nous sommes très proches. Il y a la 1ère zone les Florentines qui est homogène mais cela

demande aux gens un peu plus d'effort de venir jusqu'à nous. Nous essayons de travailler avec tous les professionnels du coin : traiteur, assureur, expert-comptable, banque, ferme, etc. ce qui a aussi favorisé notre intégration. Pas besoin d'aller à Chambéry ou Grenoble alors que nous avons tout ici ! Sur la zone, il faudrait peut-être améliorer la signalisation pour les commerçants situés de l'autre côté de la zone lorsqu'on arrive au stop de la sortie d'Intermarché. Les gens finissent par connaître mais nous sommes moins intégrés à la zone commerciale.

TM : que pensez-vous du projet de cheminement piéton de la commune entre le centre-bourg et la zone d'activités ?

ATV : c'est toujours une bonne chose que les communes développent les voies cyclistes et piétonnes. Ce serait parfait de prolonger le cheminement jusqu'à Grésy après les Florentines. Un cheminement visuel permettrait de favoriser l'intégration de cette partie de la zone commerciale

TM : Comment avez-vous vécu la période COVID et après COVID ?

ATV : globalement les cavistes n'ont pas trop souffert de la première phase de la période COVID, au contraire. En ce qui nous concerne, peu après notre ouverture nous étions dans une nouvelle vague Covid avec de nouvelles restrictions. Cela ne nous a probablement pas beaucoup aidé mais nous n'avions pas le recul nécessaire pour en mesurer l'impact effectif.

TM : Comment vivez-vous les nouveaux formats d'achat ? livraisons à domicile, numérique, etc..

ATV : nous avons un site de vente en ligne avec possibilité de "click and collect" ou expédition sur quasiment toute notre sélection. Cela prend du temps mais ça commence à marcher un peu. Sincèrement, notre métier est basé sur le conseil et les clients aiment venir directement au magasin. Les commandes internet sont principalement pour des personnes qui connaissent déjà certains produits après être passées en magasin, ou pour des vins rares et recherchés. Il y a beaucoup de concurrence en ligne. Les sites de ventes en ligne spécialisés font un autre métier que le nôtre, principalement de marketing digital. Pour nous le numérique, c'est plus un support et un accompagnement.

TM : merci pour votre accueil chaleureux !

NDLR : il est bien sûr impossible pour le Touvet Mag de présenter l'ensemble des commerçants de la commune

Toutefois, une rubrique « vitalité commerçante » reste accessible à tous les commerçants pour diffuser leurs informations, nouveautés, projets.

Comment s'organise l'aménagement de la vie économique du village ?

La commune est un espace de développement commercial et économique défini par le Schéma de COhérence Territoriale de la région grenobloise-SCOT, élaboré en 2012, qui s'inscrit dans le cadre du Grenelle de l'environnement. Ce document d'urbanisme établit les grandes options qui présideront à l'aménagement et au développement du territoire pour les 20 ans à venir : environnement, habitat, commerce, services, économie, agriculture, déplacements. Le Touvet est ainsi défini comme un espace de développement commercial et économique.

C'est l'échelon intercommunal (Communauté de Communes Le Grésivaudan) qui a désormais la compétence des ZAE depuis la loi « Notre » (loi n° 2015-991 du 7 août 2015 portant nouvelle organisation territoriale de la République).

Les communes gardent la main sur l'accompagnement du commerce de proximité mais la CCLG a voté un Schéma de Développement commercial en décembre 2019. Ce schéma présente une stratégie en 5 grands objectifs : conforter une organisation commerciale lisible et équilibrée entre les pôles commerciaux du territoire ; maintenir et élargir une offre commerciale de proximité sur l'ensemble des centralités, au plus près des habitants ; renforcer l'attractivité et le rayonnement des pôles commerciaux majeurs (Crolles et Pontcharra) pour réduire la dépendance aux territoires voisins ; accompagner l'arrivée de nouvelles pratiques de consommation sur le territoire ; améliorer les aménagements urbains en faveur du commerce et par la mise en place de projets articulant l'ensemble des politiques urbaines. Et depuis 2020 une vice-présidence est dédiée à l'accompagnement du commerce de proximité. C'est Julien Lorentz, 2^{ème} adjoint de la commune du Plateau des Petites Roches qui a conçu un dispositif pour aider les communes et les commerçants à valoriser et accompagner le développement commercial local. Ce dispositif s'articule autour de plusieurs actions et soutiens financiers dont une aide aux boulangers et une aide aux communes sous forme de fonds de concours pour :

- L'aménagement urbain en faveur du commerce (dont la commune du Touvet a bénéficié à hauteur de 30 000 € pour l'aménagement de la place de l'École),
 - L'aménagement d'un local communal commercial ou à devenir commercial,
 - L'achat par la commune de fonds de commerce ou de murs commerciaux.
- D'autre part, des ateliers à destination des artisans et commerçants du territoire sont proposés sur des thématiques variées, et les artisans d'art peuvent bénéficier spécifiquement d'un accompagnement sur leur visibilité en ligne et sur les réseaux sociaux.



3 questions à Julien Lorentz, 13^e Vice-Président en charge du commerce, de l'artisanat et des services

1. Pourquoi choisir d'aider le commerce en tant qu'intercommunalité ?

Le Grésivaudan, à travers son Schéma de Développement commercial, a souhaité mener une politique transversale en faveur du commerce et de l'artisanat de proximité. Cette politique a des objectifs multiples dont celui d'éviter l'évasion commerciale vers les agglomérations de Grenoble et Chambéry, d'améliorer le cadre de vie et d'aider les communes à favoriser le commerce de proximité.

2. Le dispositif des fonds de concours commerce est-il très demandé ?

Depuis septembre 2021, 13 projets communaux ont pu bénéficier de ces aides financières, pour un montant total de 614 600 €. Tout projet communal qui entre dans les critères du règlement sera étudié, et j'incite les élus communaux à me contacter afin de discuter de leur projet.

3. Quels sont les principaux freins au développement du commerce selon vous ?

En premier lieu, nous manquons cruellement de locaux et terrains commerciaux disponibles sur le Grésivaudan, et bien sûr sur la commune du Touvet. C'est un vrai frein, car les projets de commerces sont nombreux à ne pas pouvoir s'implanter faute de place disponible. Ce n'est pas la demande qui manque !

Au niveau communal, la municipalité, dans le ressort de ses compétences, soutient le développement économique et commercial

Au-delà de l'aménagement de la zone économique en 2012 et du développement de la zone commerciale des Grandes Terres, la municipalité accompagne le développement commercial et essaye dans le ressort de ses compétences et de ses moyens de soutenir le commerce de proximité.

En premier lieu le règlement du PLU, voté en 2007, interdit tout changement d'usage d'un rez-de-chaussée commercial en logement ou en garage. En 2010, les élus ont défini et voté un Périmètre de Sauvegarde du Commerce de proximité qui permet un droit de préemption au profit de la commune sur les cessions de fonds de commerce et fonds artisanaux, et baux commerciaux, sur le fondement de la loi n°2005-882 du 2 août 2005 prise en faveur des petites et moyennes entreprises. Ainsi le rachat d'un fonds de commerce en liquidation avait permis de ré-implanter le bureau de poste place de l'Église.

Pour valoriser l'attractivité, **des aménagements** ont permis de structurer l'arrête centrale du village Grande Rue, reliée aux deux places de l'École et de l'Église en 2012, 2018 et 2020.

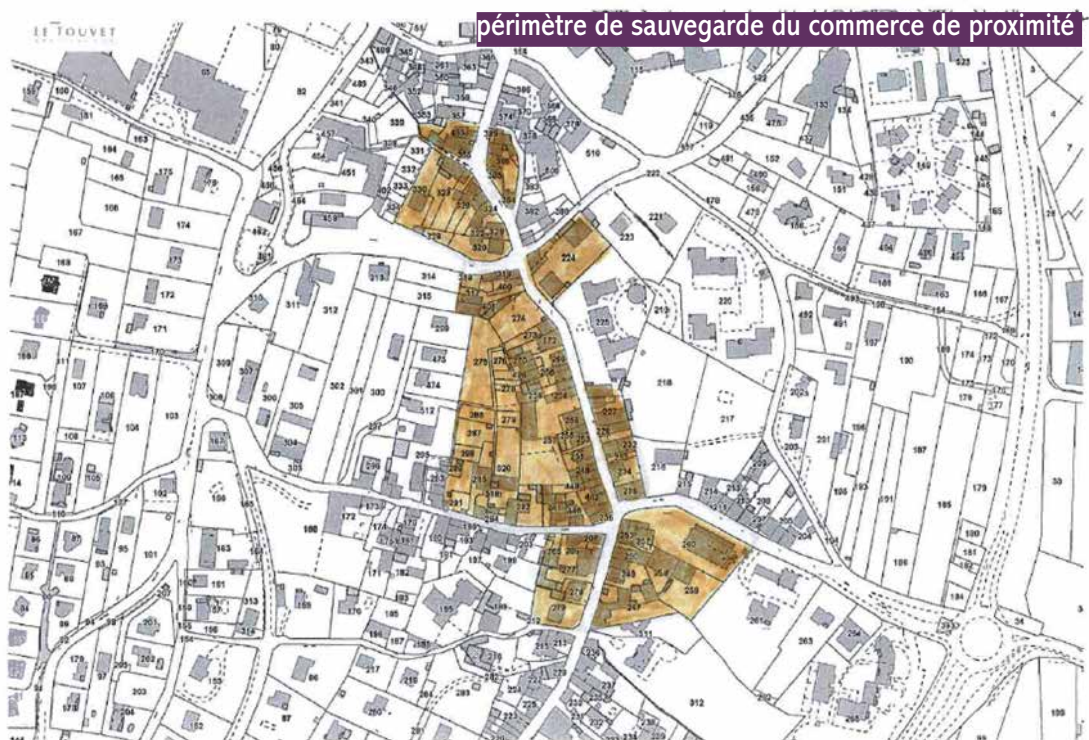
En 2012, l'aménagement de la place de l'Église a permis de revitaliser la place pour la réserver aux déplacements et loisirs piétons. Avec le même nombre de stationnements, indispensables aux riverains et aux commerçants, le parvis de l'Église a été dégagé. Dans la continuité, l'accessibilité totale au sens de la loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées a permis de relier la Place aux commerces de la Grande Rue. Dans le prolongement, l'aménagement de la place de l'École, toujours en 2012, a permis de concier

circuler sur des trottoirs élargis et aplanis, en garantissant l'accessibilité.

En 2020, c'est la place de l'École qui a subi une nouvelle transformation pour répondre aux exigences de végétalisation et permettre une plus grande fluidité des usages, entre les âges, les fonctions et les habitudes de chacun. La Mairie du Touvet a souhaité créer un espace de restauration et de rencontre en cœur de village, abrité du soleil et de la pluie tout en atténuant l'îlot de chaleur sur cette ancienne place en enrobé noir : désimperméabilisation du sol, création d'un jardin, récupération des eaux de pluies, étude de l'ombrage, éclairage et prises électriques.

Depuis 2018 pour garantir une meilleure accessibilité au marché et aux commerces du Touvet, le parking des Grandes Terres accueille 49 places de parking. Les continuités piétonnes, permettant de relier le parking aux commerces ont été travaillées et le restent encore pour certaines zones, comme par exemple le cheminement entre les Grandes Terres et le bourg-centre par le rond-point d'entrée du village. Ces aménagements se poursuivent.

lier les différents usages de la sécurité des enfants au sortir de l'école, du stationnement des clients de la zone commerciale, du marché du samedi matin, des promenades piétonnes... En 2018 la première phase d'aménagement de la Grande Rue a transformé l'espace pour permettre une conciliation des modes de déplacements sans restreindre les accès aux commerces, en conservant des places de stationnement là encore devant les commerces, en permettant aux piétons de



Une économie en constante évolution

La vie des commerces, les usages, les implantations et investissements sont en perpétuel mouvement.

La commune peut largement en témoigner au regard des nombreuses demandes de rendez-vous pour implanter un commerce, être accompagné en matière d'urbanisme, trouver un local, etc. Des échanges étroits ont ainsi accompagné l'installation du primeur, le dédoublement de la Société générale, le remplacement des Pompes funèbres, la disparition du fleuriste et de l'encadreur de tableaux.

Ces dernières années ont vu aussi le développement de nouvelles formes de commerce ambulant (foodtrucks) sur la commune. Ils permettent une offre supplémentaire.



Au niveau national, les créations d'entreprises continuent d'augmenter dans de nombreux secteurs mais reculent fortement dans le commerce (-14% entre 2021 et 2022, source INSEE). En 2022, les secteurs du commerce et des services de proximité sont les premières victimes d'un pic de liquidation judiciaire. On compte ainsi une augmentation de liquidations judiciaires de +118% pour le commerce d'alimentation général et 102% pour la boulangerie-pâtisserie. Les difficultés liées à la conjoncture nationale sont aussi bien présentes au Touvet, avec notamment récemment la fermeture de la Boulangerie Metay au centre bourg mais aussi la fermeture du commerce de goûters enfants ou du drive d'alimentation en vrac dans la ZAE.



La pharmacie



Bar les Trois Marches
(1985, © M. Tassan)



"Chez La Claire"
(1987, © M. Tassan)



Place de l'église
(Carte postale)

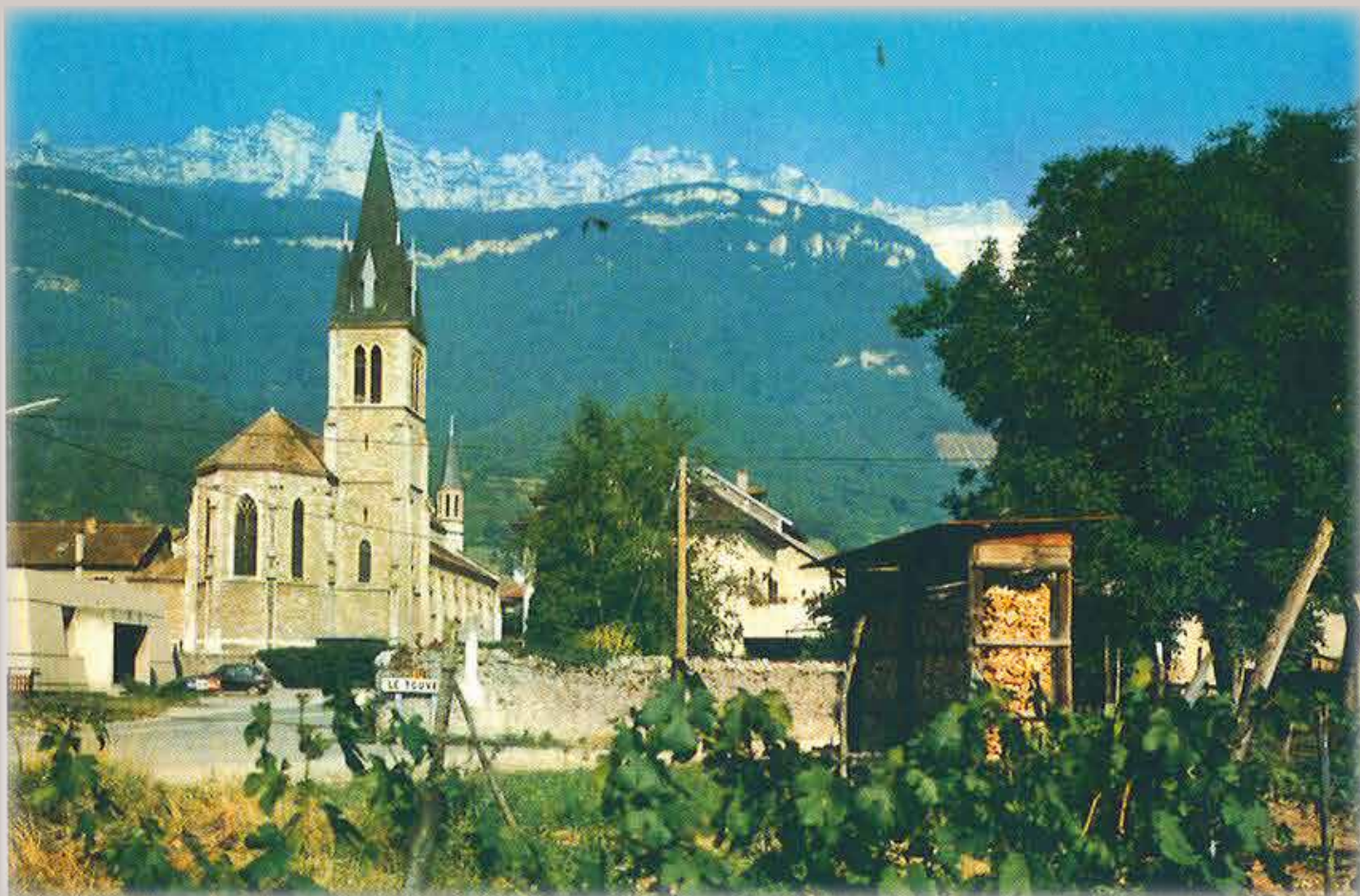
UN TERRITOIRE EN COMMUN

5^e CAHIER AGRICOLE À DÉTACHER



Le patrimoine agricole du Touvet





Historiquement terre agricole, le Touvet n'avait à l'origine aucune spécialisation des ses cultures. L'élevage du Plateau des Petites Roches rejoignait naturellement les coteaux de la commune. La vigne couvrait ces mêmes coteaux et s'épanouissait aussi dans la plaine. Le chanvre, les céréales, le tabac, les arbres fruitiers etc. couvraient l'espace agricole. De ces productions diversifiées mais pour certaines disparues une trace subsiste grâce au patrimoine bâti, agricole, encore présent au Touvet.

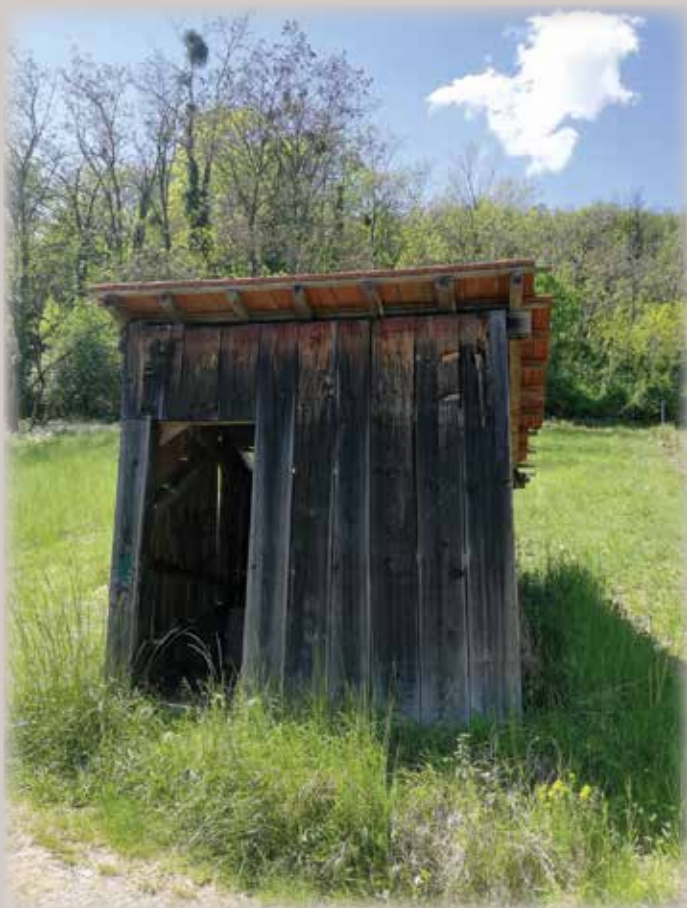
UN TERRITOIRE EN COMMUN



Une cabane dans la plaine agricole du Touvet (©Le Touvet Dantan)

Des cabanes, plus justement appelées celliers parsèment l'espace agricole. Refuges à l'origine des agriculteurs du Plateau des Petites Roches qui descendaient travailler la vigne, ces celliers leur permettaient de ne pas remonter tous les soirs et d'y dormir pendant quelques jours. Un bassin en béton, construit à l'intérieur récupérait l'eau nécessaire aux traitements de la vigne avec le sulfate de cuivre.





Cabanes viticoles dans les coteaux



Les vendanges au Touvet (©Le Touvet Dantan)



La cave coopérative

Après la récolte, le raisin, était apporté à la cave coopérative de Saint-Vincent-de-Mercuze créée en 1936. Tous les agriculteurs adhérents devaient donner une journée de travail par an à la coopérative pour vider les cuves et le marc de raisin (ensemble des résidus secs résultant du pressurage des raisins NDRL).



Les maisons de vignerons, caractéristiques de l'activité sont aujourd'hui identifiées et préservées par le Plan Local d'Urbanisme de la commune.

Implantée à la place de l'actuelle bibliothèque, la Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA) comptait une vingtaine d'agriculteurs adhérents de 1954 à 1975. Tout comme aujourd'hui les CUMA permettent aux agriculteurs d'acheter en commun leurs matériels agricoles. C'est là que le premier tracteur de la commune a été acheté.

Maison de vigneron au Vivier





Séchoir à maïs dans la plaine agricole,
chemin de l'Empereur

Deux séchoirs à maïs existent encore au Touvet : chemin de l'Empereur et rue de la Choquette. Installés dans les années 60, ils permettaient aux épis de maïs, pendus sur un fil de fer, de sécher, pour ensuite alimenter le bétail. Aujourd'hui, le volume de production ne permet plus de les utiliser et les moissonneuses batteuses enlèvent 25% d'humidité dans les grains.

Four du hameau de la Frette



Jusqu'en 1975, les agriculteurs apportaient leur production de blé au moulin du Touvet, au-dessous du château qui fonctionnait avec la force de l'eau. Le meunier, dont l'habitation était accolée au moulin produisait de la farine que les agriculteurs apportaient alors au boulanger. La quantité de farine apportée déterminait la quantité de pain restituée.

Les grosses fermes avaient leur propre four. Mais des fours communaux, comme celui du hameau de la Frette, permettait aux habitants de faire leur propre pain.

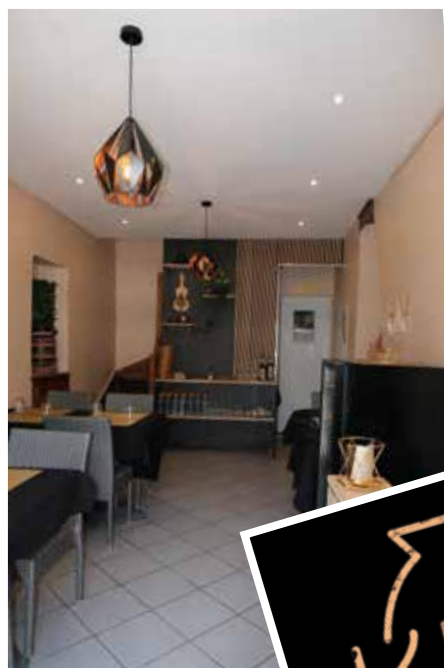
Pressoir à noix



La production de noix est aussi emblématique dans la vallée du Grésivaudan et au Touvet. Ce pressoir situé à Montabon, était anciennement utilisé, pour produire de l'huile de noix.



Juin 2023 : ouverture de "KLM Cuisine du Monde", nouveau restaurant de la place du village.



Une cuisine variée à base de produits frais et entièrement cuisinés sur place!

Nos amis Croates ont pu déguster avec plaisir les plats du KLM à l'occasion de leur venue en juin.



Comment s'organise l'occupation de la terrasse ?

Le restaurant le KLM bénéficie d'une convention d'occupation de la terrasse couverte. Ainsi, pendant ses heures d'ouverture, celle-ci lui est réservée. En dehors de ces horaires (qui évolueront sûrement), l'usage reste public et accessible à tous. Il est rappelé à tous les usagers de la terrasse, l'obligation, comme dans tout lieu public, de respecter le lieu : ne laisser aucune trace de son passage ! Il en va de la qualité de vie de tous, à savoir garder des lieux publics propres et pouvoir de nouveau bénéficier d'un restaurant en plein cœur de village !



Retour sur

La 22^{ème} édition du **Salon des Vins et de la Gastronomie**, organisé par l'association Grésivaudan-Évasion, a attiré une foule de visiteurs au Bresson les 4 et 5 mars. Une soixantaine d'exposants proposaient des produits locaux de qualité et des cuvées spéciales.

Le 19 mars, la commune commémorait les accords d'Évian qui, en 1962, mettaient **fin à la guerre d'Algérie**, en mémoire de toutes les victimes civiles et militaires.



Du 14 au 17 avril, **la Vogue du Touvet** a envahi les rues du village pour le plus grand plaisir de tous, petits et grands ! Au milieu des attractions traditionnelles, s'est glissé un nouveau manège cette année installé au parking Plossu pour les plus téméraires.



Beaucoup de monde pour **l'inauguration des jeux du Bresson** le 26 avril à l'invitation du Conseil Municipal des Enfants. Les habitants ont été bien accueillis par ces jeunes élus, avec un spectacle tout en musique, un goûter et des décorations. Il fallait bien cela pour marquer aussi les 20 ans du CME, instance participative très active au Touvet.



Pour les amateurs de théâtre, la commune proposait, en partenariat avec la MC2, au Bresson un spectacle de grande qualité le vendredi 5 avril : **« le jour J de Mademoiselle B »** de Gabriel F. Au programme deux représentations, une l'après-midi pour les scolaires et une tout public le soir.

Le Touvet a commémoré la **victoire du 8 mai 1945**. À la suite de la lecture du message de Sébastien Lecornu, Ministre des Armées et de Patricia Miralles, Secrétaire d'État aux Anciens Combattants et à la Mémoire, le Maire, Laurence Théry a évoqué le treizième portrait d'une résistante, poète, militante et journaliste, Madeleine Riffaud, encore vivante aujourd'hui. La Bibliothèque municipale avait rassemblé à la mairie de nombreux ouvrages dont elle est l'auteur ou qui retracent sa vie.



C'est en musique qu'une quarantaine d'habitants sont partis à la **découverte du patrimoine** du Touvet ce samedi 13 mai, sous la direction de Josiane Tassan. Même avec la pluie, les maisons remarquables du bas Touvet ont partagé leurs secrets grâce à un partenariat entre l'école de Cordes du Grésivaudan et la commune du Touvet.



Nos bibliothécaires Céleste et Camille ont fait découvrir ou redécouvrir le fameux conte « Le vilain petit canard » mais sous des versions différentes. « Raconter des histoires » est loin d'être démodé vu le succès de **Môm'en Contes** le 24 mai.



L'**espace de gratuité** de la commune, organisé le 3 juin attire toujours les habitants, venus faire des trouvailles gratuites, ou donner des objets inutilisés. Une occasion de rencontres avec les uns et les autres.

Les 2 et 3 juin, la commune a accueilli une délégation de **20 croates venus de Novska**, commune jumelée avec Le Touvet depuis 2011. Au programme, chants et musique avec des choristes venus de tous horizons pour fêter les 40 ans de la Chorale du Touvet.



La **commission éco-citoyenne** du Touvet a organisé un chouette atelier le 6 juin animé par Céline Bonaldi de « Bulles et Bois ». Les participants sont repartis heureux avec leur petite crème hydratante « maison » et surtout... la recette !



Comme chaque année, c'est au Bresson le 9 juin que le film « Presque », film franco-suisse réalisé par Bernard Campan et Alexandre Jollien, a été projeté dans le cadre du festival du Grésivaudan **« Cinétoiles »** ...en intérieur...

L'histoire de Louis et Igor au « road trip » tout à fait singulier !



À venir

Profitez du premier concert du **festival « Grésiblues »** au Touvet le 2 juillet : Miss Bee & the Bullfrogs-Aynsley Lister.

Rendez-vous sans inscription à 20h30 au Bresson. Programme complet sur le site de « gresiblues.com ».

Comme chaque année, **le Forum des Associations** ouvre ses portes le samedi 9 septembre de 13h30 à 18h00. Venez nombreux pour découvrir la richesse associative du Touvet et vous inscrire aux multiples activités proposées.



Le 13 juillet, la Retraite aux flambeaux se déroule dans les rues du Touvet, à la lumière des lampions distribués par la mairie. Attention en cas de mauvais temps, le défilé est annulé. Cette décision, prise au dernier moment en fonction de la météo, est diffusée sur tous les supports de communication de la commune. Rendez-vous à 21h00 le 13 juillet devant la mairie pour la distribution de flambeaux.

Le festival Place Libre, incontournable rendez-vous de théâtre de rue au Touvet, du 24 au 27 août.

Découvrez le programme prévisionnel de cette 10e édition qui promet des émotions...



Jeudi 24 août

Cie KTA : conte tout public

Vendredi 25 août

Cie KTA : conte tout public

Inauguration du Festival et apéro/miam-miam

Aparté Musique (partenariat Rocktambule)

Cie Microsillon : "Urban et Orbitch", Clown dès 10 ans

Samedi 26 Août

Cie Sale gamine : "Levantaté !"

Théâtre musical boxé tout public

The Head musique rock

Cie Turak "saga familia", spectacle impro (ferme de Mado) '

Cie de Poche : "Le Concert de poche"

théâtre burlesque sur lit de musique tout public

Sylvain Julien : "Monsieur O"

Pièce de cirque drôle et absurde tout public

Cie international Alligator : "1789s", théâtre de rue

Cie Libertivore : "Phasmes" pièce pour 2 acrobates danseurs tout public

Soirée "Mon coeur Balbeat" : Bal tropical électrique

Dimanche 27 août à Sainte-Marie-d'Alloix

Départ Velo Parade décorée burlesque musicale

Cie KTA : Conte tout public

Cie Smart Hand's : Diabolo Thérapy

Jonglerie et théâtre d'objets tout public

NoNaMe

Musique Rock (partenariat asso Rocktambule)

Retrouvez le programme intégral sur www.letouvet.com et suivez l'actu du Festival sur la page FaceBook du Touvet.



Relais Petite Enfance : des histoires, des jeux et de grandes découvertes !

Les contes, les comptines, les jeux de mains et de doigts constituent un répertoire culturel universel. Leur transmission passe par l'échange de pratiques gestuelles et sonores à travers les générations mais aussi entre les professionnels de la petite Enfance et les parents.

Le Relais Petite Enfance et la Bibliothèque du Touvet se sont associés, en partenariat avec les Arts du Récit de Grenoble et la Communauté de Communes du Grésivaudan, pour proposer un parcours gratuit de découverte, d'expérimentation et d'appropriation des Arts de la parole aux mois de mai et juin.

Un parcours en 4 étapes :

★ le 4, mai le **spectacle « Poulettes »**, interprété par Delphine Garcynska pour les 0-3 ans et leurs assistantes.

★ le 25 mai, un **atelier comptines et jeux de doigts** animé par Aurélie Piette, conteuse grenobloise pour former parents et assistantes maternelles.

★ le 31 mai, **spectacle « Au dodo Loupiot »**, interprété par Aurélie Piette, pour les enfants, les parents et les assistantes maternelles ayant participé aux deux premières étapes.

★ et dernière étape prévue le 17 juin pour une **« bataille » de comptines**, opposant parents et professionnels de la petite enfance !



Le 2 juin, c'est aux **Jardins partagés** que les enfants et leurs assistantes maternelles ont passé la matinée.

Accueillis par Johanne, jardinière, ils ont planté les tomates dont ils avaient fait les semis au Relais, arrosé les plantations, ramassé les coquilles d'escargot, ramassé et dégusté les fraises et patouillé dans la terre !

Un beau programme sous le soleil de juin !



Repas partagé

Le dimanche 21 mai, les habitués du Repas partagé se sont retrouvés dans une ambiance toujours conviviale et attendue !

N'hésitez pas à rejoindre ce moment de partage dès la rentrée, le dimanche 24 septembre.

Line Photo

©A. Fiard

GRAPPALOUPS

Pendant plusieurs mercredis, les enfants se sont amusés autour du thème passionnant de la mythologie grecque. Les Écureuils ont créé des affiches avec le symbole des dieux, les grands apprennent l'alphabet sous forme de jeux.

Beaucoup de créations autour des Dieux et Déesses, des Grand Jeux Olympiques, d'histoires, et une fête de fin d'année le 5 juillet.

Aux vacances de printemps, les enfants inscrits aux Grappaloups se sont mués en vrais petits scientifiques et ont découvert le système solaire. Ils ont réalisé beaucoup de jeux et d'expériences. Ce projet a également été développé avec un partenariat avec le multi-accueil.



Pour l'été, c'est sur le thème « le tour du Monde aux Grapps » que les enfants vont pouvoir s'amuser. Gastronomie, sports, jeux, ils s'ouvriront chaque semaine à la culture d'un pays différent !



Programme disponible sur le portail familles.
Fermeture du Centre de loisirs du 31 juillet 2023
au 18 août 2023.
Réouverture le lundi 21 août.

Canicule

Lors des vagues de chaleur, la plateforme nationale téléphonique « Canicule info » est activée et joignable au 0 800 06 66 66 (appel gratuit entre 9h et 19h depuis un poste fixe)

Dispositif dans la commune :

À la mairie, des supports vous rappelant la conduite à tenir en cas de fortes chaleurs sont à votre disposition.

Vous êtes isolé(e), retraité(e), ou adulte handicapé(e), vous connaissez quelqu'un qui se trouve dans cette situation.

★ Pour ne pas rester seul(e) en cas d'Alerte Canicule, faites-vous connaître à la mairie. Inscrivez-vous ou faites-vous inscrire.

En cas de déclenchement de l'alerte Canicule, les services municipaux vous appelleront.

En cas de non réponse, ils entreprendront les démarches nécessaires afin de connaître votre état (appel à la Gendarmerie, aux pompiers...).

Plus d'infos : ccas@letouvet.com ou 04 76 92 34 34.

Le Touvet soutient les sorties de ski

Le CCAS du Touvet participe financièrement aux cours de ski organisés par l'association Grappagliss pour les enfants de la commune en fonction du coefficient familial. Cette année les enfants ont profité de 9 sorties au domaine des 7 Laux.



Enquête besoins accompagnement numérique

Pour répondre au besoin d'accompagnement numérique de vos démarches en ligne, répondez au sondage ci-dessous et déposez-le dans la boîte aux lettres de la mairie pour que le CCAS et la commune imaginent des solutions pour répondre à vos besoins.

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tel : Mail (facultatif) :

☐ J'ai besoin d'un accompagnement pour m'aider à réaliser mes démarches numériques sur mon ordinateur

☐ Je n'ai pas d'ordinateur et j'ai besoin d'être accompagné pour réaliser mes démarches.

Autres :
.....

« Ces données personnelles sont collectées par la responsable communication de la Mairie du Touvet afin de recenser les personnes souhaitant bénéficier d'un soutien numérique. Ces données seront éventuellement transmises à la directrice du CCAS ou à la directrice de la bibliothèque dans le cas où un service de soutien numérique serait mis en place. En nous confiant ces données, vous acceptez d'être contactés pour recevoir l'information relative à la mise en place de ce service. Ces données seront conservées 6 mois à compter de leur collecte puis seront supprimées. Vous avez la possibilité de faire modifier ou supprimer à tout moment ces données en écrivant à l'adresse a.viviani@letouvet.com. Pour plus d'informations : www.cnil.fr »

Le bâtiment de l'école primaire est vétuste et nécessite des travaux comme la **rénovation de peinture** dans l'entrée côté cour et dans les sanitaires du bâtiment central par les services techniques.

À la suite d'un dégât des eaux, le remboursement de l'assurance a permis de **rénover le rez-de-chaussée du « crayon »** pendant les vacances par une entreprise.

À l'école maternelle, la « **BCD** » transformée temporairement en « cuisine » a été intégralement repeinte.



La commune a fait procéder au marquage « homologué » **du terrain de foot** pour son classement par la Ligue. Par la suite les clubs reprendront le traçage...



La pose de **maines courantes et de filets de protection** en acier finalisent la sécurité des accès à la maternelle et à la nouvelle cantine.

Depuis 2008 la commune du Touvet travaille avec l'État pour envisager la **reconstruction de la gendarmerie**. Après 15 années de négociations, Pluralis, bailleur social, peut engager le chantier. Car la vente définitive des terrains, rue de la Priola, a été signée entre la commune et Pluralis le 25 mai! Au programme de cette nouvelle gendarmerie, des locaux administratifs et des logements associés. En parallèle, la requalification du site de l'actuelle gendarmerie se poursuit.



Signature le 25 mai de l'acte de vente du terrain de la future gendarmerie



Le projet de la future gendarmerie



Communauté de Communes le Grésivaudan

La campagne d'implantation des points d'apports volontaires des déchets est désormais terminée. La dernière collecte en porte à porte a eu lieu les 1^{er} et 2 juin derniers au Touvet. Il existe désormais 31 points d'apports volontaires dans la commune. Des conseillers sont passés chez les habitants pour expliquer les consignes de tri liées à ce nouveau mode de collecte.

Si vous ne les avez pas vus, vous pouvez toujours retirer vos sacs de tri à la mairie aux heures d'ouverture. Quand ils seront usagés, merci de les rapporter à la déchetterie du Touvet. Vous trouverez toutes les infos sur le site de la Communauté de Communes le Grésivaudan rubrique « déchets ». N'hésitez pas à signaler des erreurs au service de la CCLG.

SMMAG : transports en commun et covoiturage

Pour lutter contre les embouteillages, la pollution de l'air et la hausse des prix du carburant, une solution de mobilité s'offre aux habitants de l'aire grenobloise : l'association du covoiturage et des transports en commun.

Mettons un coup de frein à l'autosolisme

Mode de déplacement consistant à rouler « solo » au quotidien, l'autosolisme est reconnu comme l'une des premières causes de la pollution, de l'encombrement des centre-villes et des embouteillages en périphérie. Aussi, pour participer à la décarbonation des territoires et les rendre plus agréable à vivre, chacun doit aujourd'hui pouvoir s'engager sur le chemin des mobilités durables.

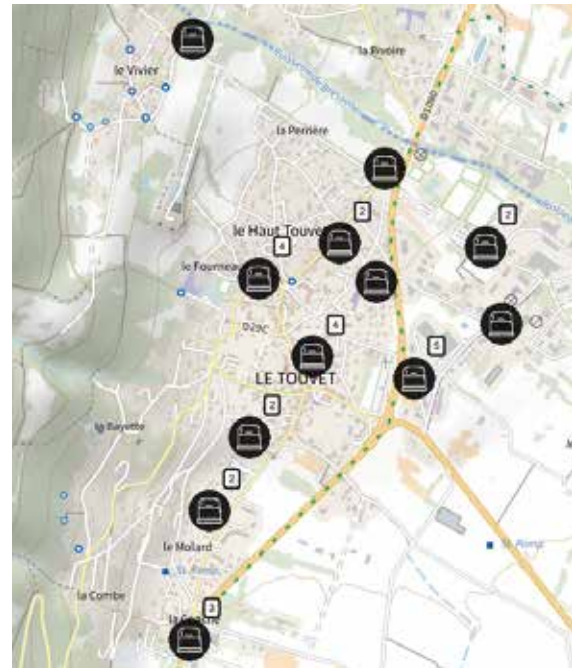
Testez le covoiturage et les transports en commun

Pour réduire l'impact de leurs déplacements sur l'environnement, mais aussi sur leur budget personnel, de plus en plus d'automobiliste s'orientent vers des modes de déplacements plus doux. Les comportements changent et on observe même l'apparition d'une nouvelle habitude de déplacement consistant à combiner covoiturage et transports en commun.

En associant les lignes du réseau M TAG avec le service de covoiturage sans réservation M covoit' Lignes + (qui prévoit même des taxis aux passagers sans solution de covoiturage pour leurs trajets retour), chacun trouve facilement sa solution pour se déplacer plus malin au quotidien. Pour trouver les meilleurs itinéraires, rendez-vous sur l'appli M. Et pour profiter de conseils personnalisés rendez-vous en agence de mobilité ou contactez le 04 38 70 38 70.

Enquête publique : modification n°8 du PLU

L'enquête publique a lieu du lundi 19 juin au samedi 8 juillet inclus. Toute personne intéressée peut venir consulter le dossier de modification n°8 du PLU en mairie aux heures d'ouverture ou sur le site internet www.letouvet.com rubrique urbanisme, et faire part de ses observations et propositions. La commissaire enquêtrice assurera plusieurs permanences.



Visite au Touvet de Jérémie Iordanoff député de la 5^e circonscription de l'Isère

Jérémie Iordanoff a programmé une visite au Touvet le 25 mai dernier. Accueilli à la mairie, il a fait le point sur les dossiers locaux en cours dont le Périmètre de protection des espaces naturels et agricoles - PAEN avec Laurence Théry et Adrian Raffin. Le programme de la journée a été dense. Rencontre et déjeuner avec l'association Grésy, découverte de la ferme de Maxime Germain et de Renaud Stalinsky, la Spiruline de Chartreuse, et clôture au domaine viticole des Rutissons, chez Laurent Fondimare et Wilfrid Debroize.

Vous pouvez contacter votre député sur des sujets d'actualité, nationaux, locaux ou personnels - jeremie.iordanoff@assemblee-nationale.fr - 04 80 42 33 69

- par courrier ou sur rendez-vous : 1 rue Conrad Killian, 38950 Saint-Martin-le-Vinoux

- Via le formulaire de contact sur son site internet : <https://jeremieioranoff.fr>

Lors d'une prochaine réunion publique / compte rendu de mandat en 2023 : 28 septembre 2023, 19h à 21h – Pontcharra, Salle Elie Favro ; 7 décembre 2023, 19 à 21h – Saint-Égrève, Salle Safran.

Permanences parlementaires mensuelles sans rendez-vous. Dates et heures sur le site internet.

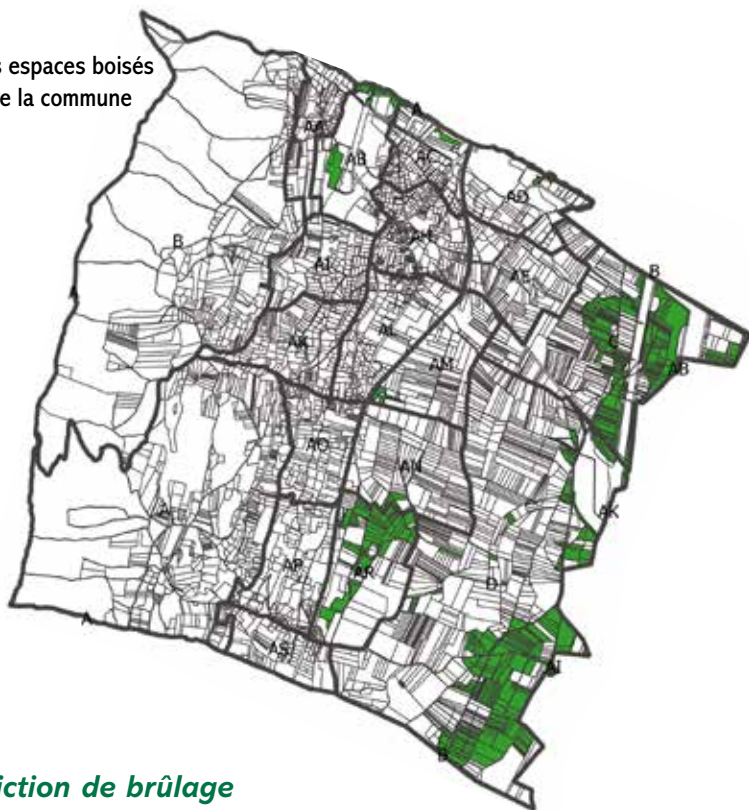
Attention : les coupes de bois sont soumises à autorisation, même sur vos terrains

Le Plan Local d'Urbanisme de la commune établit un zonage spécifique de secteurs classés « espaces boisés à protéger ou à créer et des éléments paysagers remarquables à protéger ». Ce sont notamment les EBC, espaces boisés classés. Ces arbres, groupe d'arbres ou alignements repérés dans le PLU sont protégés pour leur qualité paysagère.

Pour les espaces boisés classés au PLU, le règlement interdit tout changement d'affectation ou tout mode d'occupation du sol de nature à compromettre la conservation, la protection ou la création de boisements. Les coupes et abattages d'arbres sont soumis à autorisation préalable.

Dans les terrains boisés non classés, les défrichements sont soumis à autorisation dans les cas prévus par le Code Forestier (notamment dans les massifs de plus de 4ha) et quelle qu'en soit leur superficie, dans les bois ayant fait l'objet d'une aide de l'État ou propriété d'une collectivité locale.

Carte des espaces boisés classés de la commune



Interdiction de brûlage

L'arrêté préfectoral n° 2013-322-0020 du 18 novembre 2013 instaure LE PRINCIPE GÉNÉRAL D'INTERDICTION DU BRÛLAGE à l'air libre des déchets verts hors activités agricoles et forestières, même pour les communes rurales. Les déchets doivent être compostés sur place, broyés ou emmenés à la déchetterie, et non plus brûlés (une aide à l'achat d'un broyeur à végétaux mutualisé existe à la Communauté de Communes du Grésivaudan : jusqu'à 40% du prix d'achat, dans la limite de 500 €). En cas de non-respect, une contravention de 450 € peut être appliquée pour un particulier (article 131-13 du Code pénal).

Le Touvet fait par ailleurs partie du Plan de Protection de l'Atmosphère de la région grenobloise car les problèmes de qualité de l'air concernent toute la vallée du Grésivaudan.



Le Code de l'Urbanisme, dans ses articles L610-1 et L480-4 prévoit une amende comprise entre 1200 euros et un montant qui ne peut excéder, soit, dans le cas de construction d'une surface de plancher, une somme égale à 6 000 euros par mètre carré de surface construite, démolie ou rendue inutilisable au sens de l'article L. 430-2, soit, dans les autres cas, un montant de 300 000 €. En cas de récidive, outre la peine d'amende ainsi définie un emprisonnement de six mois pourra être prononcé. Les peines prévues peuvent être prononcées contre les utilisateurs du sol, les bénéficiaires des travaux, les architectes, les entrepreneurs ou autres personnes responsables de l'exécution desdits travaux.

Pour mieux respirer
NE BRÛLEZ PAS
vos déchets verts

Arrêtez de vous enflammer !



Information et recommandations à l'attention des :



LE SAVIEZ-VOUS ?

En France, la mauvaise qualité de l'air...

- cause 48 000 décès prématurés par an soit 5 % des décès par an ;
- réduit de 9 mois en moyenne l'espérance de vie ;
- est à l'origine de maladies ou d'insuffisances respiratoires.

Les proportions sont du même ordre en Auvergne-Rhône-Alpes.

et l'entretien du jardin pour un particulier :

général des déchets verts que l'on estime en moyenne à 160 kilos par personne et par an. Pour c'en débarrasser, 9 % des foyers les brûlent, ce qui représente près d'un million de tonnes de déchets verts brûlés à l'air libre.

En matière d'émissions de particules fines :

14 000 km parcourus par une voiture essence récente	50 kg de végétaux brûlés à l'air libre, émettent 5 sacs de 40 l de déchets verts	3 semaines de chauffage d'une maison équipée d'une chaudière au bois performante
13 000 km parcourus par une voiture essence ancienne		3 jours de chauffage d'une maison équipée d'une chaudière au bois peu performante type foyer ouvert
13 000 km parcourus par une voiture diesel récente		
1 800 km parcourus par une voiture diesel ancienne		



Pour plus d'informations :

- "Réglementation du brûlage à l'air libre des déchets végétaux" du site web de la préfecture de l'Isère : <https://www.isere.gouv.fr/Actions-de-l-Etat/Environnement/Dechets/Reglementations-en-matiere-d-ecobuage-et-du-brulage-a-l-air-libre-des-dechets-vegetaux>
- "Broyez" de la CCLG : <https://www.le-gresivaudan.fr/306-broyez.htm>, en rappelant l'aide à l'achat d'un broyeur à végétaux mutualisé (jusqu'à 40% du prix d'achat, dans la limite de 500€)

Débroussaillage

La commune du Touvet fait partie des 37 communes localisées sur les rebords des massifs de la Chartreuse et du Vercors, classées à risque d'incendie par les arrêtés de classement de 2007 (arrêtés n°2007-05811, 2007-05813, 2007-05813, 2007-05818 et 2007-05819).

L'obligation de débroussaillage s'applique pour les terrains situés à moins de 200 m des bois et forêts (art. L134-6 du Code Forestier).

Pourquoi ? Comment ? Risques ?

Vous trouverez toutes les informations utiles dans le « Guide du débroussaillage réglementaire dans le département de l'Isère » téléchargeable sur le site de la Préfecture de l'Isère.



Sécheresse

L'année 2022 a été l'année la plus chaude jamais mesurée en France depuis le début des relevés en 1900 et a connu la 2^{ème} plus longue période de sécheresse des sols de son histoire. Dans ses prévisions, Météofrance envisage déjà un été 2023 plus chaud que les normales de saison. Préparons-nous dès maintenant à nous adapter aux mesures de restriction qui pourraient être prises par la Préfecture. Celles-ci peuvent être exceptionnelles, graduelles et temporaires, de limitation ou de suspension des usages de l'eau non-prioritaires pour les particuliers et les professionnels, selon 4 niveaux de gravité :

Niveau 1 : la vigilance

Le niveau vigilance sert à informer et inciter les particuliers et les professionnels : pas de restriction en vigueur mais une sensibilisation des particuliers, des entreprises, des collectivités et des agriculteurs sur les économies d'eau.

Niveau 2 : l'alerte

Les niveaux d'alerte et d'alerte renforcée exigent de réduire tous les prélèvements et interdisent les activités impactant les milieux aquatiques. Jusqu'à 50% d'économie d'eau peuvent être exigés. Exemples : arrosage des pelouses, massifs fleuris et jardins potagers : interdit entre 11h et 18h. Remplissage et vidange de piscines privées (plus d'1m3) : interdit, sauf remise à niveau et premier remplissage etc. . .

Niveau 3 : l'alerte renforcée

Les niveaux d'alerte et d'alerte renforcée exigent de réduire tous les prélèvements et interdisent les activités impactant les milieux aquatiques. Jusqu'à 50% d'économie d'eau peuvent être exigés. Exemples :

Arrosage des pelouses et massifs fleuris : interdit ; arrosage des jardins potagers : interdit entre 9h et 20h

Lavage de voiture : interdit pour les particuliers, soumis à conditions pour les professionnels (utilisation d'un matériel haute pression ou d'un système de recyclage de l'eau), etc.

Niveau 4 : la crise

Le niveau de crise déclenche des interdictions pour préserver les usages prioritaires : santé, sécurité civile, eau potable, salubrité. Par exemple le remplissage et vidange de piscines privées (de plus d'1 m3) : interdit, le lavage de voiture : interdit pour les particuliers et pour les profession-

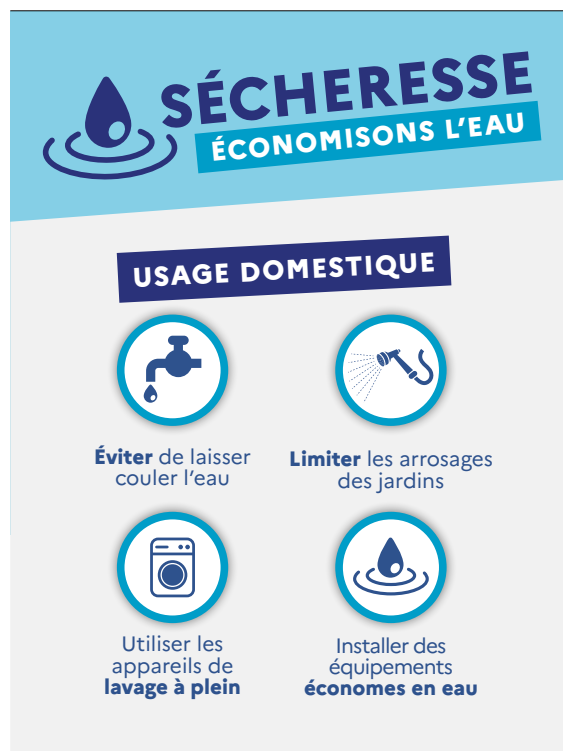
nels (sauf impératif sanitaire) ; l'irrigation par aspersion et des cultures par système d'irrigation localisée (goutte à goutte par exemple) : interdit.

Soumis ou non à des mesures de restrictions, chacun d'entre nous peut adopter les bons réflexes pour économiser l'eau :

- J'évite de laisser couler l'eau ;
- Je limite les arrosages de mon jardin ;
- J'utilise mes appareils de lavage à plein ;
- J'installe des équipements économes en eau.

Toutes les informations concernant les arrêtés de restriction d'eau sont disponibles sur le site Propluvia et relayées par la commune.

DE LA TRANSITION
ÉCOCITIZINE
ET DE LA COOPÉRATION
DES TERRITOIRES



FINANCES

Budget Général : affectation des résultats 2022 (03/04/2023)

Le compte administratif du budget principal 2022, fait apparaître un résultat d'exécution en excédent de la section de fonctionnement de 789 487,72€ et un résultat d'exécution en déficit de la section d'investissement de 87 490,86€. Le report dans le budget 2023 des restes à réaliser au 31/12/2022 en investissement se situe à 967 144,22€.

Pour affecter en priorité l'excédent de la section de fonctionnement à la couverture du déficit et des restes à réaliser de la section d'investissement, les résultats de l'exercice 2022 du budget de la commune sont affectés comme suit :

- résultat (excédent) de fonctionnement reporté 0€
- résultat (déficit) d'investissement reporté 87 490,86€
- excédent de fonctionnement capitalisé 789 487,72€

Délibération adoptée à l'unanimité

Budget Général : adoption du budget primitif 2023 (03/04/2023)

Le budget primitif de la commune pour l'année 2023 pour les sections d'investissement et de fonctionnement est adopté selon le tableau de synthèse ci-dessous :

Section	Dépenses	Recettes
Fonctionnement	3 661 236,28	3 661 236,28
Investissement	2 810 686,33	2 810 686,33
Total	6 471 922,61 €	6 471 922,61 €

Délibération adoptée à l'unanimité

Demande de subvention dans le cadre de la Dotation de Soutien à l'Investissement Local (DSIL) pour la réalisation d'une piste cyclable sur une portion de la Grande Rue (03/04/2023) d'un montant de 100 000€ pour la réalisation d'une piste cyclable sur la partie de la Grande Rue comprise entre la rue de l'Ancien Tram et la rue du Magasin, en complément de la demande effectuée le 13 mars 2023 auprès de la Région pour un montant de 160 000€. *Délibération adoptée à l'unanimité*

Sollicitation d'une subvention auprès du Département dans le cadre du PAEN pour l'installation d'une pompe solaire (03/04/2023) destinée à compléter les équipements techniques permettant l'accès à l'eau pour deux maraîchers installés dans la commune dans le cadre du PAEN de la commune. Autorisation au Maire de solliciter une subvention d'un montant de 516,38 euros. *Délibération adoptée à l'unanimité.*

Demande de subvention à la Communauté de Communes Le Grésivaudan pour la rénovation énergétique de la Salle d'Animation Rurale (22/05/2023) dans le cadre de l'appel à projet pour la rénovation thermique des bâtiments publics. Cette demande s'élève à 100 000€. *Délibération adoptée à l'unanimité.*

Demande de subvention à la Communauté de Communes Le Grésivaudan pour la réalisation d'aménités urbaines correspondant à l'extension de la restauration scolaire (22/05/2023) à hauteur de 100 000€ pour un montant prévisionnel de travaux de 1.64 millions d'euros HT. *Délibération adoptée à l'unanimité.*

Demande de subvention au Conseil départemental de l'Isère pour la réalisation d'une piste cyclable sur le bas de la Grande Rue entre la rue de l'Ancien Tram et la rue du Magasin (22/05/2023) qui s'élève à 120 000€. *Délibération adoptée à l'unanimité.*

Ouverture d'une ligne de crédit (22/05/2023) dans l'attente du versement des subventions d'investissement sollicitées pour certains projets. *Délibération adoptée à l'unanimité.*

Tarifs de la vogue (22/05/2023), modifiés pour les forains avec une facturation de 3€ par mètre linéaire et par jour pour les stands, manèges et assimilés toutes catégories confondues. Ces tarifs ne comprennent ni l'eau ni l'électricité, les forains se raccordant aux réseaux en sollicitant directement les fournisseurs concernés. *Délibération adoptée à l'unanimité.*

Convention d'objectifs et de financement inhérente au Fonds de Modernisation des Établissements d'accueil de jeunes enfants « Fme » (22/05/2023) permettant de disposer de l'aide accordée à hauteur de 12 300 euros pour l'achat d'une machine à laver et d'un sèche-linge. *Délibération adoptée à l'unanimité.*

RESSOURCES HUMAINES

Tableau des effectifs-Création de poste (03/04/2023) pour recruter la nouvelle directrice du CCAS en supervision de la Vie scolaire avec la création d'un poste d'attaché territorial principal à temps complet à compter du 24/04/2023 et la suppression d'un poste d'attaché territorial à temps complet à compter du 01/05/2023. *Délibération adoptée à l'unanimité.*

Protocole d'accord amiable (22/05/2023) avec un ancien agent de la commune à l'issue d'une négociation avec la commune. *Délibération adoptée à l'unanimité.*

URBANISME/TRAVAUX

Procuration au notaire pour la réitération par acte authentique de 3 conventions de mise à disposition de foncier, consenties par la commune au profit d'ENEDIS, pour les besoins de la distribution publique d'électricité (03/04/2023), pour la réalisation de travaux afin de leur donner un caractère authentique. Ces conventions seront ensuite publiées au service de la publicité foncière pour être connues de tous ad vitam aeternam. *Délibération adoptée à l'unanimité.*

Convention de délégation de maîtrise d'ouvrage avec la Communauté de Communes Le Grésivaudan pour la réalisation de travaux rue de l'Ancien Tram (22/05/2023) pour la réalisation de travaux de mise en séparatif des eaux usées et pluviales de la voie de l'Ancien Tram et d'aménagements de surface. *Délibération adoptée à l'unanimité.*

AFFAIRES GÉNÉRALES

Désignation du référent déontologue élu et adhésion à la mission d'assistance et de conseil mutualisée avec la Communauté de Communes (22/05/2023) pour que chaque élu local puisse consulter un référent déontologue chargé de lui apporter tout conseil utile au respect des principes déontologiques consacrés dans la charte de l'élu local. Il est proposé la désignation d'un référent mutualisé avec celui de la CCLG : Romain Rambaud, professeur des universités Agrégé de droit public. *Délibération adoptée à l'unanimité.*

Horaires d'été du bureau de poste du 31 juillet au 19 août

Lundi : 10h-12h et 14h-16h30

Mardi : 10h-12h et 14h-16h30

Mercredi : 10h-12h et 14h-16h30

Jeudi : 10h-12h et 14h-16h30

Vendredi : 10h-12h et 14h-16h30

Samedi : 10h-12h

Vitalité commerçante

Projet d'ouverture d'une épicerie gourmande au Touvet !

Enfant du Touvet et passionnée par la gastronomie, Laura a le projet d'ouvrir une épicerie gourmande dans le village. Elle souhaite proposer des produits de qualité, majoritairement issus de circuits courts et de producteurs régionaux et locaux. Elle a également à cœur de s'implanter ici pour contribuer au développement de l'économie locale et de la vie de village.

Dans le cadre de son projet, elle souhaite recueillir votre avis au travers d'un questionnaire.

Aidez là en scannant le QR et en répondant aux questions !

Un grand merci par avance pour vos réponses qui seront précieuses pour son projet



" Les jardins du Chemin " : producteurs de légumes bio au Touvet

Solvey Forner et Bastien Clément se sont installés sur des parcelles communales en septembre 2022. Après tout un hiver de préparation, les premiers légumes sont sortis de terre au printemps. Vous pouvez les retrouver tous les lundis de 16h30 à 19h sur la départementale en direction de Goncelin



État civil

Naissances

SIEFFERT Anna, Déborah 21 avril

DE LEMOS Paul, Gaston, Robin 26 avril

Décès

VIGNON Jeanne Louise

SPERONE Jean-paul

DEVILLIERS Denis, Pierre



Renée Nolly, la force de l'engagement

Née au Touvet rue de Carcet dans l'ancienne maison "Grand" en 1942. Renée Nolly perd sa mère alors qu'elle n'a que 18 mois. Orpheline, avec un papa qui travaille de nuit à l'usine, elle est élevée par de la famille à Eybens. À 17 ans, Renée revient au Touvet chez son père, se marie en 1967, et réussit le concours de Contrôleur du Trésor Public. Elle restera dans notre village toute sa vie.

Apprendre. Apprendre aux autres, à ses 3 enfants. Au Touvet nombreux se souviennent encore de ses cours de français, pas toujours patiente mais toujours bienveillante. Ce besoin de transmettre l'amène à animer l'accompagnement scolaire. À accueillir l'été des enfants qui n'ont pas la chance de partir en vacances.

Et puis la politique, les débats animés. Très animés parfois... Michel, Pascal et Christelle, ses 3 enfants s'y sont construits.

Renée était une femme engagée politiquement, toujours prête à défendre des causes, ses causes, sans fin, et à soutenir ceux qui les partageaient. Elle s'est présentée aux élections municipales une ou deux fois, a participé à de nombreux combats et rédigé des journaux d'opposition. Son engagement fut dense : au Parti Socialiste, à la FCPE, au « Théâtre des 3 coups », etc. L'opportunisme n'a jamais eu de place chez elle.

Renée Nolly était une personnalité, généreuse, empathique, éprise de justice, qui a soutenu les plus en difficulté, récemment de nombreux migrants, et les a accompagnés dans leurs parcours périlleux et dans leurs périples.

En une phrase, son fils Michel résume :

« Maman, c'était le goût des autres ».

Renée va manquer à la commune, elle nous manque.

