



L'agriculture, un enjeu fort pour Héry-sur-Alby

AGENDA

**Des manifestations
de retour cet automne**

RANDONNÉE

**Le chemin des Daufes
réhabilité**



Chères concitoyennes, chers concitoyens,

Nous sommes certainement à l'aube d'un nouveau «printemps» en ce début d'automne. Au nom des élus d'Héry-sur-Alby, je souhaite que chacun puisse retrouver une vie sociale moins contraignante. Il en va encore de la vigilance de tous cependant pour la finaliser véritablement.

Nous constatons avec bonheur dans notre commune, sur notre place du village, dans notre commerce local, sur nos chemins ruraux, que la vie reprend ses droits.

Notre comité des fêtes, au bureau renouvelé, propose déjà de nouvelles animations avec cette fête d'automne ce 24 octobre.

Les parents d'élèves, au sein du bureau de l'APE restructuré, nous apporteront bientôt ce «plus» d'activités si important pour nos écoliers au travers des actions en direction de tous, parents, concitoyens, qu'ils ne manqueront pas de porter avec le succès qu'on leur connaît !

Voilà à nouveau des perspectives pour se retrouver, partager, qui, je l'espère, prendront le pas sur les inquiétudes passées mais aussi sur les soucis portés par la reprise économique d'aujourd'hui !

Permettez-moi de remercier ici tous les acteurs sociaux, bénévoles qui se retirent aujourd'hui, mais ceux aussi qui s'inscrivent dans cette démarche participative pour faire perdurer dans notre village une vie associative riche et festive.

J'en profite également pour saluer le travail accompli par les personnels durant toute cette crise sanitaire, à l'école nos professeures dans un contexte pédagogique stressant, nos personnels des services périscolaires (cantine, garderie), notre personnel administratif pour l'accueil en mairie qui a toujours perduré, notre agent technique et nos bénévoles de la bibliothèque.

Qu'ils soient très sincèrement remerciés pour leur engagement sans faille auprès de nos concitoyens.

Après nos deux premières éditions et des dossiers sur la place du village et sur la jeunesse, nous avons choisi de vous rappeler les enjeux forts qui pèsent autour d'une spécificité de notre commune, sa vie agricole, à laquelle nous sommes attachés et qui façonne nos paysages au quotidien !

Mieux la comprendre pour mieux vivre ensemble sur notre territoire et dans notre village est une nécessité que les élus de votre commune ont souhaité vous faire partager.

Très bonne lecture à tous.

Jacques ARCHINARD
Maire d'Héry-sur-Alby

Merci à Pierre Francillard

Après un premier mandat en 2014, et afin d'assurer la continuité du suivi de nos projets d'aménagements « place du village » et « voie verte », Pierre Francillard n'a pas hésité à poursuivre « l'aventure » en 2020 avec notre équipe municipale renouvelée. Son engagement pour permettre l'aboutissement de nos chantiers structurants a été déterminant, comme à Liudy également ou avec les professionnels qui portaient nos dossiers. Son suivi local et technique a été d'une grande rigueur.

Pierre a décidé de se retirer maintenant et de passer la main à d'autres élus. Je tenais à saluer l'homme de conviction et d'engagement qui a accompagné nos projets communaux avec une très grande détermination !



Plus de 55 % de produits bio à la cantine



Le maire et les élus de la commission scolaire testent les repas de la cantine avec les élèves de l'école.

Le marché de restauration scolaire pour les écoles maternelles et primaires de Cusy, Héry-sur-Alby, Chainaz-les-Frasses et Alby-sur-Chéran a été renégocié cet été. Le dossier de consultation a été fait pour une livraison froide au restaurant scolaire de notre commune. Deux offres ont été reçues et, après délibération, notre commune a décidé de conserver le même prestataire. Le choix s'est fait d'après une analyse technique portant sur la qualité des produits, la diversité, les moyens humains et les conditions de livraison. Lez Troy s'est engagé à utiliser plus de 55 % de produits bio et de privilégier des fournisseurs locaux (72 % des approvisionnements à moins de 50 km). Compte tenu de l'augmentation des quantités, les prix sont stabilisés.

Échange de bons procédés avec Chainaz-les-Frasses



Patrick Clavel, adjoint aux travaux d'Héry-sur-Alby, Bernard Grillet (services techniques d'Héry), Lionel Deville-Cavellin, adjoint à Chainaz-les-Frasses, et Sylvain Trouillon (services techniques de Chainaz-les-Frasses).

Notre commune et celle de Chainaz-les-Frasses ont convenu de la possibilité de mutualiser leurs personnels techniques. Ce dispositif, établi par convention dûment délibérée par les deux conseils municipaux, pourra répondre à des besoins ponctuels de main d'œuvre ou en cas d'absence, de remplacement (congés d'été...). Une mise à disposition de matériel pour se dépanner mutuellement est également possible.

École primaire : du changement à la cantine et garderie



Mme Masson (à gauche) sera remplacée par Mme Lavorel-Mezzasalma.

Brigitte Masson, responsable de la cantine et de la garderie de l'école primaire, prend sa retraite cet automne. Elle sera remplacée par Laurence Lavorel-Mezzasalma.

Agent d'entretien à temps partiel avant de devenir personnel de cantine, Mme Masson a travaillé pour notre commune depuis 1993. C'est avec regret que nous lui disons au revoir après 28 années passées à ses côtés et nous lui souhaitons de belles années de retraite !

C'est Laurence Lavorel-Mezzasalma qui lui succédera. Après 16 années passées à l'école maternelle d'Alby-sur-Chéran, cette dernière a rejoint notre commune comme agent d'entretien en mai 2020.

Un paysan-boulangier ambulant à Héry tous les jeudis

Alain Pillet, paysan-boulangier, fait étape à Héry-sur-Alby depuis le 30 septembre. Il s'installe sur la place du village, tous les jeudis de 16h30 à 19h, où il propose son pain bio, élaboré à partir de blés anciens cultivés et transformés par lui-même à Saint-Félix.

Héry, terre d'agriculteurs

Si la population d'Héry-sur-Alby s'est largement étoffée et diversifiée ces dernières années, la commune n'en demeure pas moins agricole et c'est d'ailleurs ce qui fait son charme. Plongée dans un univers de passionnés, qui entretiennent nos paysages et remplissent nos assiettes.



Lucien Ferroud transmet sa passion à Damien, qui se forme chez lui en vue de reprendre une exploitation.

Gaec des Primevères : l'amour vache

Il y a de la tendresse entre Lucien Ferroud et ses vaches. Il est capable de nommer chacune d'elles et d'évoquer leurs traits de caractère. Certaines sont câlines et recherchent spontanément les caresses, d'autres impossibles à approcher. Lucien ne cache pas avoir ses petites préférences. En parcourant un pâturage de Liaudy, au-dessus de son exploitation, il montre avec une pointe de désolation dans la voix cette vache tombée malade après avoir ingéré une déjection canine dans le pré, incapable de vèler et donc de produire du lait. Un fléau que les producteurs de laitières dénoncent de plus en plus. D'où l'importance de ne pas laisser son chien gambader dans les pâturages.

Lucien a évolué toute sa vie au sein de cette ferme, aujourd'hui dénommée Gaec des Primevères, que son père a achetée en 1962. Il s'est installé en 1989 d'abord avec son frère, puis son neveu, mais les circonstances ont fait qu'il s'est retrouvé seul en 2011. Sa femme, Raymonde, a rejoint le Gaec en 2016. « C'est elle qui a décoré la ferme », claironne l'agriculteur. Le visiteur sait d'entrée de jeu qu'il met les pieds dans une exploitation laitière ! Même le siège de bureau de Lucien est recouvert d'un plaid aux motifs bovins ! Il n'avait même pas remarqué.

Lucien et Raymonde possèdent un cheptel qui peut monter jusqu'à 70/75 laitières, 45% d'Abondance et 55% de Montbéliardes, qui produisent entre 700 et 1350 litres par jour. Toute la production part chaque soir chez Schmidhauser, dans sa fromagerie

de Fontaine-Vive, à Groisy, pour être transformée en Abondance.

Pour la qualité du lait, il faut soigner l'alimentation des vaches... et la propreté

Le cahier des charges est drastique. Lucien Ferroud n'a pas droit à l'erreur et un échantillonnage est prélevé tous les jours pour vérifier l'absence d'antibiotique. « Plus le lait est gras, mieux c'est et il faut

Au Gaec des Sapins bleus,

Depuis le grand-père descendu de La Clusaz en 1949 avec trois vaches et un cheval, que de chemin parcouru pour la famille Vittoz. Au fil du temps et des opportunités, l'exploitation située au pied de l'église, s'est bien agrandie. David et son frère Laurent l'ont reprise en 2000. Depuis, Catherine Mermillod, la compagne de David, a rejoint le duo.

Le Gaec des Sapins bleus compte aujourd'hui une centaine de vaches laitières, des Abondance et des Montbéliarde. Une grande partie de la production est revendue au fabricant et affineur de fromages Schmidhauser, dont le siège est basé à Alex. Depuis 2013, le Gaec fabrique et vend aussi ses propres fromages, grâce au savoir-faire de Catherine. « Nous transformons entre 10 et 15% de notre production », indique David.

Si le bleu reste le produit phare des Sapins bleus,

depuis toujours

aussi qu'il soit bien protéiné. » Un bon lait passe par la propreté du bâtiment et Lucien s'est d'ailleurs lourdement équipé pour s'en assurer. Moins la vache est stressée, meilleur le lait sera. « Pendant la traite, qui a lieu deux fois par jour, la vache ne doit pas entendre une voix qu'elle ne connaît pas, au risque de déféquer », prévient l'agriculteur. La qualité dépend évidemment de l'alimentation : « La pâture et le foin concentré l'été, le foin regain ensuite ». Les vaches pâturent dès le 10 avril environ et rentrent aux alentours de la mi-novembre. L'exploitant possède une centaine d'hectares « un peu partout, jusqu'à Lescheraines même ». Il y cultive céréales, maïs et foin regain. Assez pour être autosuffisant et en vendre une partie.

De nombreux efforts pour gêner le moins possible les riverains

Le métier est difficile et ne laisse guère de place aux loisirs. Lucien se lève à 5h30, traite les vaches à 6h puis les sort au pré, s'occupe des foins. A 17h30, place à la traite du soir, avec le soutien de son frère, Philippe. « L'hiver, c'est plus cool », admet l'agriculteur, qui n'a pas pris de vacances depuis belle lurette. Même s'il aime son métier, à 55 ans, Lucien ne cache pas qu'il aimerait passer la main d'ici une dizaine d'années. L'espoir réside peut-être dans Damien, 18 ans, qui se forme chez lui dans le but justement de reprendre une exploitation. Le métier est d'autant moins facile que gravitent



La propreté de la salle de traite est l'une des clés pour produire un lait de bonne qualité.

autour beaucoup de méconnaissances. Lucien essaie au maximum d'adapter son emploi du temps et sa manière de travailler pour incommoder le moins possible les riverains, mais il est également contraint pas d'autres paramètres comme la météo par exemple. Quoiqu'il en soit, le travail doit être fait et il se trouve qu'Héry est depuis toujours une terre d'agriculteurs. Ce qui implique quelques odeurs et parfois d'être bloqué par les convois de vaches. « Certains ne savent pas où ils mettent les pieds et ne veulent que les avantages de la campagne », glisse Lucien. La beauté des paysages, c'est aussi à nos agriculteurs qu'on la doit...

Le lait se vend et se transforme



Le Gaec des Sapins bleus transforme entre 10 et 15 % de sa production, notamment en bleu.

l'exploitation propose aussi de la tome traditionnelle reblochonnée, de la raclette, du fromage à pâte cuite et du fromage blanc. La production est vendue

en direct, en fin d'après-midi à la ferme, dans les magasins de producteurs alentour et en grande surface. Grâce à Schmidhauser, le bleu a aussi dépassé les frontières savoyardes pour être commercialisé à Paris et jusqu'en Belgique.

Le Gaec va prochainement investir dans une nouvelle étable pour le confort de ses animaux... et parce que chez les Vittoz, la passion se transmet de génération en génération. A 15 ans, Héloïse, la fille de David, vient de rentrer au lycée agricole en vue de rejoindre l'exploitation. « Charles, mon fils de 10 ans, est lui aussi intéressé par le métier », glisse l'agriculteur. Ses enfants sont conscients de l'engagement que requiert la profession, du travail, de la partie administrative, de la gestion de l'exploitation, et ce, tous les jours de l'année, « de jour comme de nuit, quand on travaille avec des animaux ».

Une production entièrement naturelle

Après avoir travaillé dans des bureaux d'études, Jean-Jacques Mathieux, diplômé des Arts et métiers, est devenu artisan menuisier ébéniste puis maraîcher, en 2017. Installé dans le quartier du Mas, sous l'appellation « Maraîcher des Bauges », cet adepte de la production entièrement naturelle (compost végétal, fiente d'oiseau...) est en passe d'obtenir sa certification bio. Sur la propriété familiale, il cultive 160 variétés, « du légume feuille au légume racine, au légume fruit », et replante des noyers, pommiers, poiriers. Il propose aussi chou, courgettes râpées ou encore carotte en bâtonnets lactofermentés.

Ses productions se retrouvent dans les magasins de producteurs alentour, les petits magasins bio, certaines cantines d'entreprise. Mais aussi en vente directe sur internet. « Les clients composent leur panier avec des fruits et légumes de saison qu'ils aiment. Ce n'est pas un panier imposé. » Ils peuvent venir le chercher à la ferme ou se faire livrer.

L'AGRICULTURE EN CHIFFRES

Héry-sur-Alby est une terre profondément agricole ; les chiffres le prouvent. La commune compte 506 hectares d'espaces agricoles, 152 ha d'espaces naturels et 75 ha d'espaces urbanisés.

Parmi les exploitations agricoles de la commune, six sont dédiées aux vaches laitières. La production de lait sert à la fabrication d'Abondance (AOP) et suit un cahier des charges strict. Cette production nécessite notamment une alimentation basée sur l'herbe, pâturée en été et sous forme de foin en hiver. C'est pourquoi, 84% de la surface agricole est en herbe, avec une très grande majorité de prairies permanentes. Ces surfaces en herbe doivent être suffisantes et situées à proximité des bâtiments.

35 % de la surface agricole est labourable, occupée par des cultures de céréales et maïs en rotation, avec des prairies implantées pour 4-5 ans.

Si la très grande majorité des exploitations d'Héry sont laitières, la commune accueille aussi un centre équestre, un maraîcher et une pension pour bovins.

Source : Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc

Finances communales : ce qu'il faut retenir du budget 2021

La section de fonctionnement du budget 2021 s'élève à 1 331 609 € en dépenses. Il est à noter que la masse salariale de la commune (10 % du fonctionnement) est inférieure à celle de la moyenne des autres communes de même importance.

Depuis plusieurs années, les recettes de fonctionnement ont baissé du fait d'aides de l'Etat en constante diminution.

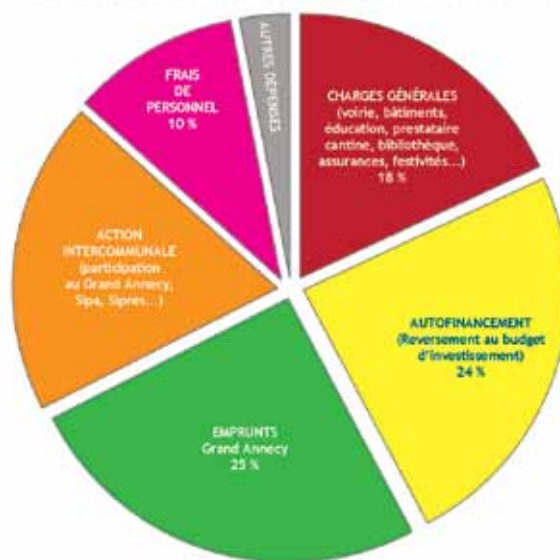
Il faut savoir qu'il existe trois principaux types de recettes pour une commune :

- ◆ Les impôts locaux et taxes diverses (604 194,24 € perçus en 2020 et 597 234 € prévus en 2021) ;
- ◆ Les dotations et participations versées par l'Etat ou autres organismes (151 795 € perçus en 2020 et 145 041 € en prévision pour 2021)
- ◆ Les recettes encaissées au titre des prestations fournies à la population (environ 21 400 €).

En 2020, notre capacité d'autofinancement (marge dégagée par la section de fonctionnement pour financer l'investissement) s'élevait à 112 000 €.

D'importants investissements ont déjà été réalisés, en particulier l'aménagement de la place du village (996 825 € HT, subventionné à 60 %). En 2021, la commune n'a donc pas prévu de gros investissements. Elle pourra l'envisager à partir de 2024,

DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT : 1 331 609 €



lorsque l'endettement, contenu à 50 000 € cette année, aura été ramené à 35 000 €.

Pour financer l'investissement, la commune peut également s'appuyer sur des recettes dites patrimoniales (taxe d'aménagement, perçue sur les permis de construire) et les subventions perçues pour des projets particuliers.

Marché des créateurs le dimanche 28 novembre



Artisans d'art et producteurs locaux vous attendent à la salle polyvalente le dimanche 28 novembre.

Depuis plus de 20 ans, artisans d'art professionnels et producteurs locaux vous donnent rendez-vous à Héry-sur-Alby pour le marché des créateurs. Le dimanche 28 novembre, de 9h30 à 18h, à la salle polyvalente, venez découvrir leur travail et vous faire plaisir avant Noël !

Ce marché est organisé par Trois Petis Bols. Une buvette sera proposée au profit de l'APE de l'école primaire du village.

Quels sont les jours de chasse dans la commune ?

En dehors de la « réserve de chasse » (en rouge sur la carte), qui est un espace réservé à la conservation du gibier et où elle est formellement interdite, la chasse est autorisée sur la commune :

- les lundi et mardi pour les chasses individuelles aux oiseaux migrateurs ;
- les jeudi, samedi, dimanche et les jours fériés pour les battues (elles sont obligatoirement signalées par des panneaux temporaires aux entrées de chemins).

N'hésitez pas à utiliser l'application « Chasseco » avant de partir en promenade pour connaître la zone de chasse sur votre parcours et adaptez vos usages.

L'ouverture de la chasse a eu lieu le 12 septembre et se poursuivra jusqu'au dimanche 16 janvier 2022.



La zone rouge représente la « réserve de chasse » dans laquelle la chasse est formellement interdite. Elle est autorisée certains jours dans le reste de la commune.

Fête d'automne le 24 octobre

Vente de boudin à la chaudière et produits de saison, le dimanche 24 octobre, de 9h à 13h sur la place du village. Organisé par le Comité des fêtes.

En avant vers Noël, dimanche 12 décembre



Vente de produits de Noël artisanaux, animations pour enfants, venue du père Noël, marché de créateurs amateurs, le dimanche 12 décembre sur la place du village, à partir de 9h. Organisé par le Comité des Fêtes.

Changement au cabinet infirmier



Guillaume Desbiolles a repris le cabinet infirmier du village après le départ de Mme Troquier. Il assure visites et rendez-vous au cabinet, 331 route des Combes (tél. : 06 37 40 85 48).

Le chemin des Daufes réhabilité par le Grand Annecy

Résolument engagés dans l'entretien des chemins ruraux, les élus d'Héry-sur-Alby se sont rapprochés du Grand Annecy pour porter la réhabilitation du chemin des Daufes, afin de rétablir son profil de circulation endommagé par le temps, le passage, et parfois celui interdit d'engins motorisés non agricoles (quad, motos...). Ces travaux ont été financés à parts égales par le Conseil Départemental et le Grand Annecy.

En effet, il fait partie des 362 km de chemins inscrits au PDIPR (Plan départemental des itinéraires de promenades et randonnées), dont le Grand Annecy assure l'entretien et le balisage. Ces sentiers, qui respectent la charte du Département, permettent d'ouvrir l'activité de randonnée au plus grand nombre. Le chemin des Daufes fait ainsi partie du circuit «Entre Albanais et Chéran» qui relie notre village à Chainaz-les-Frasses et offre un panorama exceptionnel à 360 degrés sur tous les massifs environnants.

Pour pérenniser le travail réalisé, la commune a décidé par arrêté municipal de fermer temporairement la circulation aux chevaux et VTT jusqu'en septembre, pour laisser au sol le temps de se stabiliser. De manière générale, les chemins sont aujourd'hui très empruntés par tous types d'usagers et leur en-



Le chemin des Daufes offre un panorama exceptionnel à 360° sur les massifs environnants.

retien demande un travail et un investissement de plus en plus important pour la commune. Il est donc bon de rappeler qu'en évitant par exemple de les emprunter lors des périodes pluvieuses on préserve leur assise et on assure l'avenir de ces chemins pour tous !

Des rappels utiles sur nos chemins

Le Parc naturel régional des Bauges a lancé une campagne saisonnière d'affichage que vous avez pu rencontrer sur certains de nos chemins communaux. Ces affiches rappellent les bons comportements à avoir en balade. Le Grand Annecy a lui aussi mis en place des panneaux, permanents ceux-là, sur les sentiers des Daufes et du Four. Ces rappels peuvent sembler redondants, mais, compte tenu de l'importante fréquentation des sentiers après les confinements de 2020 et du comportement inapproprié de certains usagers, la circulation pourrait être remise en cause sur certains chemins. Il est donc important que nous œuvrions tous pour les conserver...

