

## Annonces légales

### Avis SAFER



#### SAFER AUVERGNE-RHÔNE-ALPES Appel à candidatures

Publication effectuée en application des articles L.141-1, L.141-2, L.143-3 et R.142-3 du Code rural et de la pêche maritime. La Safer Auvergne-Rhône-Alpes se propose d'attribuer par rétrocession, échange ou substitution tout ou partie des biens suivants qu'elle possède ou qu'elle envisage d'acquérir :

**AS 38 21 0127 01** : superficie totale : 24 ha 01 a 34 ca dont 3 ha 72 a 52 ca cadastrés en bois. Agri. Bio. : non. Bâti : Bâtiments d'habitation et d'exploitation ensemble. Parcellaire : ROYBON (24 ha 01 a 34 ca) - 'De clairfont' : D- 115(J)- 115(K)- 149[113]- 150[113]- 153[113] - 'Mas de clairfont' : D- 67- 68- 69- 70- 73- 75- 108(J)- 108(K)- 109- 110- 111- 112- 116- 117- 118- 120- 121- 122- 123- 124- 155[114]- 157[119]. - 'Mas de vers l'oursiere' : D- 51. Zonage : ROYBON : A - N. Libre  
**AS 38 22 0133 01** : superficie totale : 1 ha 05 a 77 ca dont 44 a 60 ca cadastrés en bois. Agri. Bio. : non. Bâti : Aucun bâtiment. Parcellaire : RIVES (1 ha 05 a 77 ca) - 'Les trois fontaines' : AN- 56- 243(A)- 243(B). Zonage : RIVES : A. Autre occupation ou occupé sans bail rural sur toute la surface  
**AS 38 22 0068 01** : superficie totale : 23 ha 00 a 76 ca dont 8 ha 00 a 74 ca cadastrés en bois. Agri. Bio. : non. Bâti : Aucun bâtiment. Parcel-laire : PLATEAU-DES-PETITES-ROCHES (23 ha 00 a 76 ca) - 'Cochet et pierre courbe' : AI- 6[167]- 7[469]- 8[166]- 9[470]- 10[476]- 73[2] - 'De la foret' : AI- 3[336]- 4[335]- 45[381] - 'De la pierre courbe' : AI- 13[664](A)- 13[664](B)- 13[664](Z) - 'Des établissements' : AH- 37[6]. - 'Pre bois bossu' : A- 340- 346 - 'Sausa et granet' : AI- 40[143]- 41[139]- 44[968]- 49[42]- 71[14](J)- 71[14](K). Zonage : PLATEAU-DES-PETITES-ROCHES : A - N - AU. Libre  
**AS 38 22 0082 01** : superficie totale : 3 ha 07 a 10 ca dont 52 a 50 ca cadastrés en bois. Agri. Bio. : non. Bâti : Aucun bâtiment. Parcellaire : SAINT-MARTIN-D'URIAGE (3 ha 07 a 10 ca) - 'Les clos' : D- 187- 188. Zonage : SAINT-MARTIN-D'URIAGE : A - N. Libre  
**AS 38 22 0104 01** : superficie totale : 17 ha 54 a 30 ca dont 3 ha 10 a 67 ca cadastrés en bois. Agri. Bio. : non. Bâti : Bâtiments d'habitation et dépendances non agricoles. Parcellaire : ROYBON (17 ha 54 a 30 ca) - 'Le plan michard' : AV- 47- 48- 49- 53- 55- 56- 57- 58- 59- 60- 61- 63- 64- 66 AW- 79- 80- 81- 83 - 'Plan michard' : AV- 54(J)- 54(K)- 62(J)- 62(K) AW- 82(J)- 82(K). Zonage : ROYBON : A - N. Libre  
**AS 38 22 0146 01** : superficie totale : 4 ha 99 a 45 ca dont 77 a 60 ca cadastrés en bois. Agri. Bio. : non. Bâti : Bâtiments d'exploitation. Par-cellulaire : CHICHILIANNE (4 ha 99 a 45 ca) - 'Le col du prayet' : F- 360- 361- 368- 369- 372- 373. Zonage : CHICHILIANNE : RNU. Libre  
**AP 38 22 0109 01** : superficie totale : 35 a 66 ca. Agri. Bio. : non. Bâti : Aucun bâtiment. Parcellaire : MOIRANS (35 a 66 ca) - 'Les pautes' : AI- 87. Zonage : MOIRANS : A. Libre  
**AS 38 22 0132 01** : superficie totale : 6 ha 08 a 45 ca dont 2 ha 68 a 32 ca cadastrés en bois. Agri. Bio. : non. Bâti : Bâtiments d'habitation et d'exploitation ensemble. Parcellaire : LE GUA (6 ha 08 a 45 ca) - 'Basse charriere' : D- 61- 62- 63- 64- 378[60] - 'Les petits amieux' : D- 180- 181- 189- 190- 191- 192- 193. Zonage : LE GUA : A - N. Libre  
**AP 38 22 0112 01** : superficie totale : 18 a 00 ca. Agri. Bio. : non. Bâti : Aucun bâtiment. Parcellaire : CHAPAREILLAN (18 a 00 ca) - 'Ma-lain' : D- 93. Zonage : CHAPAREILLAN : A. Libre

CET AVIS NE SAURAIT EN AUCUN CAS ÊTRE CONSIDERE COMME UN ENGAGEMENT DE LA SAFER A L'EGARD DES CANDI-DATS. Les personnes intéressées devront déposer leur candidature au plus tard dans un délai de 2 jours ouvrés suivant la date du **06/08/2022** (passé ce délai, les demandes ne seront plus prises en considération), soit en ligne sur le site internet de la Safer www.safer-aura.fr, soit par mail à direction38@safer-aura.fr (voire par écrit postal). Elles pourront obtenir toutes informations utiles auprès du siège de la Safer Auvergne-Rhône-Alpes à LYON ou, plus particulièrement, auprès du service départemental de la Safer Auvergne-Rhône-Alpes, 44, avenue Marcellin Berthelot - 38029 GRENOBLE Cedex 02 - Tél : 04.38.49.91.30 Mail : direction38@safer-aura.fr.

## Agenda

### Réunions pro

#### 28 juillet

#### Déchaumeurs au Mottier

La Chambre d'agriculture de l'Isère organise une présentation de déchaumeurs et de scalpeurs sur chaumes de blé, à 9h30, chemin de Rossatière au Mottier.

**Inscriptions :**  
Gaëlle Aubert au 06 45 72 47 67.

### Sorties

#### 23 et 24 juillet

#### Fête médiévale à Saint-Firmin (05)

Une fête médiévale sera organisée au château de Saint-Firmin.

**Au programme :** musique, jonglerie, initiation au combat, tir à l'arc ou encore atelier de cuir. Une taverne ainsi que des services de restauration seront présents. Le samedi soir, sur réservation uniquement, un banquet médiéval

est prévu.

**Renseignements complémentaires :**  
06 26 82 64 07.

#### Vis ma vie d'artisan

Le temps de deux demi-journées, le Comité interprofessionnel des bois de Chartreuse propose une découverte du métier de charpentier et de la construction du bois AOC bois de Chartreuse.

« Vis ma vie d'artisan » se déroulera le jeudi 21 juillet à 15 heures, depuis Chapareillan, et le jeudi 25 août à 16 heures depuis le col de Marcieu.

Visites guidées gratuites et accessibles au grand public à partir de 8 ans.

Pour plus d'informations, consulter le planning des visites sur le site de Terre Dauphinoise.

**Contact :** Jeanne-Véronique Davesne au 06 70 41 31 34.

## Notez-le

**MAIN D'ŒUVRE /** Risques de déshydratation, d'épuisement, de coup de chaleur... Travailler en période de canicule peut présenter des risques pour la santé. Comment agir en tant qu'employeur ? Quelles précautions prendre ?

## Canicule : les obligations générales de l'employeur sur le lieu de travail

Le code du Travail prévoit que l'employeur doit prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé de ses salariés notamment au regard des conditions de température.

Plus concrètement, l'employeur est tenu de mettre en place une organisation et des moyens adaptés aux situations d'exposition aux épisodes de fortes chaleur. Comme l'indique le ministère du Travail, il doit notamment :

- intégrer au document unique d'évaluation des risques les risques liés aux ambiances thermiques,
  - mettre gratuitement à disposition des salariés de l'eau fraîche, à proximité des lieux de travail et en quantité suffisante,
  - mettre en place une ventilation des locaux de travail correcte et conforme à la réglementation,
  - fournir aux salariés des moyens de protection contre les fortes chaleurs et/ou de rafraîchissement.
- Suivant les recommandations du plan canicule, l'employeur doit, si possible, prendre des précautions pour réorganiser le temps du travail au sein de son entreprise. Il peut s'agir :
- d'aménager les horaires de travail : début d'activité plus matinal, suppression des équipes l'après-midi...
  - d'organiser des pauses supplémentaires et/ou plus longues aux heures les plus chaudes de la journée, si possible dans une salle plus fraîche.

### Les obligations en cas d'alerte rouge

Lorsque Météo France publie une alerte vigilance rouge au risque de canicule, l'employeur est soumis à plusieurs obligations spécifiques.

En effet, au titre de son obligation de sécurité, ce dernier doit procéder en phase de vigilance rouge à une réévaluation quotidienne des risques encourus par chacun des salariés en fonction :

- de la température et de son évolution en cours de journée,
- de la nature des travaux devant être effectués, notamment en plein air ou dans des ambiances thermiques présentant déjà des températures élevées ou comportant une charge physique,
- de l'âge et de l'état de santé des travailleurs.

En fonction de cette réévaluation des risques :

- l'aménagement de la charge de travail, des horaires et plus généralement de l'organisation du travail doivent être ajustés pour garantir la santé et la sécurité des travailleurs pendant toute la durée de la période de vigilance rouge. La liste des salariés bénéficiant du télé-



travail doit être réexaminée, en prêtant une attention particulière aux femmes enceintes, aux personnes souffrant de pathologies chroniques ou en situation de handicap, etc.

Si l'évaluation fait apparaître que les mesures prises sont insuffisantes, notamment pour les travaux accomplis à une température très élevée et comportant une charge physique importante, par exemple travaux d'isolation en toiture ou de couverture, manutention répétée de charges lourdes, l'employeur doit alors décider de l'arrêt des travaux.

Les obligations des employeurs ne dispensent pas les travailleurs d'être vigilants à l'égard de leur santé. ■

(Source Bercy Infos)

## Recette

**PLAT PRINCIPAL /** La recette proposée est réalisée avec un sauté de chevreau. Mais on peut utiliser de l'agneau en lieu et place de cette viande.

## Sauté de chevreau, poivrons de padrón et abricots

**Temps de préparation :**  
15 minutes.

**Temps de cuisson :**  
30 minutes.

#### Ingrédients pour 4 personnes :

##### Pour la viande :

- Sauté de chevreau : 600 g
- Huile d'olive : 2 cl
- Sel : 3 pincées

##### Pour la garniture :

- Oignon rouge : 1 pièce
- Ail : 1 gousse
- Tomate : 2 pièces
- Poivron rouge : 1 pièce
- Miel : 15 g
- Bouillon de volaille : 40 cl
- Abricot : 200 g
- Concentré de tomates : 10 g
- Sel : 6 pincées
- Paprika : 3 pincées
- Poivron de padrón : 200 g
- Huile d'olive : 2 cl

#### Réalisation de la recette

##### 1/ La viande :

Dans une sauteuse avec un filet d'huile

d'olive, faire dorer les morceaux de sauté de chevreau. Retourner régulièrement pendant 8 minutes. Assaisonner en sel puis réserver dans un plat au chaud. Ne pas rincer la sauteuse.

##### 2/ La garniture :

Éplucher et couper l'oignon rouge finement. Éplucher, dégermer et hacher l'ail. Laver et couper le poivron rouge en lamelles. Laver et couper les tomates en quatre. Laver, dénoyauter et couper les abricots en deux. Dans la sauteuse non rincée, faire revenir l'ail et l'oignon rouge ainsi que le miel. Ajouter le paprika, les lamelles de poivron rouge et les tomates. Déglacer avec le bouillon de volaille et ajouter le concentré de tomates. Porter la préparation à ébullition, puis ajouter les abricots.

Faire cuire 5 minutes de plus. Ajouter les morceaux de chevreau cuits et



prolonger la cuisson de 10 minutes. En parallèle, dans une poêle chaude, avec un filet d'huile d'olive, faire sauter les poivrons de padrón 4 minutes. Assaisonner en sel.

##### 3/ Le dressage :

Dresser le sauté dans un plat creux et ajouter par-dessus quelques padróns grillés. ■

Source Interbev