Octobre rose : une journée vélo contre le cancer du sein ce samedi

Le Dauphiné Libéré - 01 oct. 2026

La communauté professionnelle territoriale de santé, la CPTS Cœur de Savoie, propose une journée vélo contre le cancer du sein, ce samedi 3 octobre, de 8 h 30 à 12 h 45, avec départ et arrivée libres, du lac de Carouge, à Saint-Pierre-d'Albigny, au lac de Grésy-sur-Isère. Le parcours sera jalonné de trois étapes ludiques : prévention (adoption des bons réflexes au quotidien), dépistage (comprendre l'importance du dépistage), parcours de soins (s'informer, se faire accompagner). À l'arrivée, les participants trouveront un village santé (rencontres avec des professionnels), des informations et de la prévention (ateliers, documentation, conseils personnalisés) ainsi qu'une remise de lots à tous les participants ayant répondu aux questions du parcours.

Contact à l'adresse suivante : coordination@cptscoeurdesavoie.fr. Navette gratuite avec remorque porte-vélos toutes les heures entre Grésy-sur-Isère et Saint-Pierre-d'Albigny.

La Journée de la petite enfance a lieu ce samedi 3 octobre

Le Dauphiné Libéré - 01 oct. 2026

En lien avec des parents et les partenaires institutionnels, dont la communauté de communes Cœur de Savoie, le Service d'action sociale et éducative de proximité (Sasep) de Saint-Pierre-d'Albigny, la commune saint-pierraine et la Communauté professionnelle territoriale de santé (CPTS) de Cœur de Savoie, le centre socioculturel La Partageraie organise ce samedi 3 octobre, de 10 à 13 heures et de 15 h 30 à 18 heures, dans et à l'extérieur de la salle polyvalente La Treille, la 23e édition de la Journée petite enfance. Cette journée festive, à partager en famille, avec des enfants de 0 à 6 ans, sera jalonnée de nombreuses activités autour du thème de l'équilibre, avec notamment le cirque Curriculo, équilibres et matières, "Et Colegram… l'art récupération", une mini-ferme et l'atelier barbotine avec Les fées noumènes.

Contact au 07 83 01 10 94 ou au 04 79 28 58 21 ou par courriel à l'adresse suivante : petite.enfance@lapartageraie.fr

La boutique de l'association Lire et créer ouvre ses portes

Le Dauphiné Libéré - 02 oct. 2026

La boutique de l'association Lire et créer ouvrira ses portes les samedis 3, 10, 17 et 24 octobre ainsi que les dimanches 4, 11, 18 et 25 octobre. Au 68, rue des Martyrs des Frasses, elle propose des livres, CD, DVD et vinyles d'occasion. Il est également possible de commander les livres sur internet sur www.assolireetcreer.fr

Contact au 06 30 91 15 66 (Marco).

Parapentistes et handicap : décollage vers de nouvelles sensations

Le Dauphiné Libéré - 02 oct. 2026



Rencontre entre les pilotes et les jeunes sur l'aire-école de décollage. Photo Thierry Ferrachat

En regardant le monde depuis la voile d'un parapente, un groupe d'enfants du Dispositif institut médico-éducatif (DIME) Saint Réal a pris de la hauteur dans son quotidien. Depuis 2022, un partenariat a été noué entre la Fédération française de vol libre et le DIME pour permettre à des élèves de voler et à des pilotes de se former à la pratique du parapente avec des personnes en situation de handicap. Sous la houlette de Cyprien Champ, conseiller technique fédéral, le projet se déroule en trois temps. Après un test du matériel dans l'établissement, enfants et adolescents se sont retrouvés vendredi 25 septembre à Saint-Pierre-d'Albigny sur l'aire-école de décollage pour rencontrer les pilotes et former des binômes selon les affinités de chacun. Samedi 26 septembre, depuis le site de Montlambert, à Saint-Jean-de-la-Porte, les binômes ont pris leur envol.

Une journée sur les pratiques sportives partagées, ce dimanche

Le Dauphiné Libéré - 03 oct. 2026



L'amicale pédestre de l'Arclusaz est présente . Photo B.M.

« Le sport nous rassemble, les différences nous enrichissent. » Pour la première fois, la Fédération sportive et gymnique du travail (FSGT 73) organise ce dimanche 4 octobre, de 10 heures à 16 h 30, au lac de Carouge, une journée sportive autour des pratiques partagées entre personnes ayant un handicap et personnes valides. Canoé, zumba, savate, yoga sur chaise, pickleball, masque-tuba, joëlette, gym sensorielle des fascias et taido seront proposés. Deux associations saint-pierraines, Yoga détente et l'Amicale pédestre de l'Arclusaz, avec sa joëlette, participeront à cette journée qui a lieu chaque année dans une commune différente.

Petite restauration sur place. Infos : 07 81 32 93 34 ou par courriel sur : fsgtsavoie@gmail.com.

Les réservations sont ouvertes pour le thé dansant de l'Arclusaz

Le Dauphiné Libéré - 04 oct. 2026

Le club des aînés de l'Arclusaz - Génération mouvement ouvre ses réservations pour le thé dansant qu'il organise le samedi 24 octobre, à partir de 14 h 30, à la salle polyvalente La Treille. Le thé dansant sera animé par l'orchestre Le Duo des montagnes, avec les accordéonistes Virginie et Cyril Danrey.

Les réservations sont prises au 06 83 44 52 28 (Reine) ou au 06 63 68 84 28 (Ghislaine). Boissons et gâteaux. Tarif : 12 €.

Issu d'une lignée de commerçants, Axel Lagarde ouvre sa boulangerie à 18 ans

L'Épi d'Or va ouvrir ses portes ce mercredi 7 octobre. La boulangerie va être dirigée par Axel Lagarde, 18 ans, héritier de quatre générations de commerçants.

Brigitte Mauraz - 04 oct. 2026

|



Axel Lagarde (2 e à g.) entourée de sa famille, dont Mireille son arrière-grand-mère (2 e à d.). Photo B.M.

Depuis les rues du centre-bourg, dans un nuage de farine, quatre générations soufflent sur les vents de la réussite de L'Épi d'Or. Ce mercredi 7 octobre, entouré de sa famille, Axel Lagarde ouvrira les portes de sa boulangerie au 85 rue Louis-Blanc-Pinget.

Pour Mireille Di Masullo, 90 ans, l'arrière-grand-mère, l'émotion est à son comble. « En Italie, mon mari faisait du pain, mais lorsque nous sommes arrivés en France, on lui a dit d'aller travailler à la terre », se souvient-elle. Une larme glisse sur le visage de la dynamique nonagénaire. Une lueur de fierté brille dans ses yeux. Le travail a toujours rythmé sa vie.

Samedi 3 octobre, casquette vissée sur le front, Axel s'affaire dans le fournil. Il réalise des essais de fabrication et de cuisson afin que tout soit prêt pour l'ouverture. Après un CAP de boulanger en 2023-2024 et une année de formation supplémentaire, le jeune artisan a marqué une pause en exerçant différents métiers. « Je suis revenu vers la boulangerie, où tout me plaît, le pain, la pâtisserie, la viennoiserie, les biscuiteries et le snacking. C'est une passion. J'ai 18 ans et j'habite depuis toujours à Saint-Pierre-d'Albigny. J'ai commencé mon apprentissage dans cette boulangerie, qui s'appelait alors Trad & Co, avant de le poursuivre dans le même établissement lorsqu'il s'est installé à Montmélian », rembobine Axel.

Le commerce dans les veines

Et de poursuivre : « Quand on a une idée de recette, elle est forcément faisable. Il faut prendre une base et la retravailler en ajoutant des ingrédients. » L'artisan va s'investir dans chaque fabrication en mettant l'accent sur la pâtisserie, la viennoiserie et la biscuiterie. Apprenti, il avait choisi la viennoiserie et s'était vu décerner à l'échelon départemental le deuxième prix du meilleur croissant.

À L'Épi d'Or, la farine provient de blé cultivé en Savoie et en Haute-Savoie. « Elle est pure, sans améliorant », souligne-t-il. Avec de la betterave, de la carotte voire de la pomme de terre, le pain se mettra aux couleurs d'Octobre rose, avant le pain à la châtaigne ou au citron en attendant les pains spéciaux pour Noël.

Le commerce est inscrit dans l'ADN du jeune boulanger, qui reconnaît « avoir de bonnes ondes » autour de lui. D'une génération à l'autre, sa famille bien connue sur la place saint-pierraine a tenu un bar-restaurant et un bureau de tabac. Dans le creux de son avant-bras droit, Alex s'est fait tatouer deux mots, *potentia voluntatis* qu'il traduit par "Quand on veut, on peut". Tout est dit.

La convention tripartite pour La pause des aidants est signée

Le Dauphiné Libéré - 04 oct. 2026



Anaïs Legrand, Jean-Marc Bouteillier, président de France Alzheimer, Stéphanie Resseguier, directrice par intérim de l'hôpital, et John Bouvier, directeur de La Partageraie. Photo fournie par France Alzheimer

Mardi 29 septembre, dans les locaux du centre socioculturel La Partageraie, la signature d'une convention tripartite a officiellement posé le cadre de l'ouverture, ce lundi 5 octobre, de la halte répit La pause des aidants. Cette ouverture est le fruit d'un partenariat fructueux entre l'association France Alzheimer, l'hôpital Michel-Dubettier et La Partageraie. La halte répit accueille, un lundi après-midi par mois, le proche d'un malade ou un binôme aidant et aidé. « Alors que La pause des aidants ouvrira ce lundi 5 octobre, nous avons déjà trois binômes inscrits, qui habitent respectivement Châteauneuf, Arbin et Valgelon-La Rochette », précise Anaïs Legrand, psychologue et coordinatrice des haltes sur la plateforme savoyarde de soutien aux aidants de l'association France Alzheimer. Les prochaines rencontres en 2026 à La pause des aidants auront lieu le 2 novembre et le 7 décembre. Sur inscription au 04 80 81 68 37.

Bébé cherche assistante maternelle : le métier veut créer des vocations

Samedi 3 octobre, pour la 23e édition de la journée de la petite enfance, la salle polyvalente La Treille était bien animée. Un focus sur le métier d'assistant maternel, pas toujours valorisé, était proposé.

Brigitte Mauraz - 05 oct. 2026



Angélique, Marie-Agnès et Lolita, entourées d'Annie Guillard et d'Aurore Escande, présidente de La Partageraie. Photo B.M.

Jouer, se réguler, s'apaiser, expérimenter, observer, comparer, se déplacer et se dépenser. En huit mots, le thème "Équilibre et moi" s'est décliné lors de la 23e édition de la journée de la petite enfance, samedi 3 octobre, dans et à l'extérieur de la salle polyvalente La Treille.

En associant les habitants, cette journée était organisée par le centre socioculturel La Partageraie, en lien avec les structures petite enfance de Cœur de Savoie, la Ville, le Service d'accompagnement social et éducatif de proximité (Sasep) et, pour la première fois, la communauté professionnelle territoriale de santé (CPTS) Cœur de Savoie.

Qui dit petite enfance dit mode de garde d'enfants. La Partageraie a fait un focus sur le métier d'assistant maternel. « Il y a dix ans, j'ai commencé ce métier pour élever mes enfants. Je pouvais être disponible pour eux et pour ma famille tout en travaillant. J'aime être avec les enfants et les voir grandir », souligne Angélique, assistante maternelle.

Aide-soignante en disponibilité, Marie-Agnès reprendra son métier en fin d'année après avoir exercé pendant quatre ans celui d'assistante maternelle. « Ce fut une belle expérience. Nous apprenons beaucoup avec les enfants qui sont tous différents », constate-t-elle. Maman de deux enfants, Lolita est assistante maternelle depuis le mois de mars. « C'est très enrichissant. Il faut s'adapter, être à l'écoute et se mettre à la hauteur des enfants. Il n'y a pas de routine », explique-t-elle.

Professionnalisation en cours

Leurs retours d'expérience pourraient-ils convaincre de nouvelles recrues ? Car, malgré l'augmentation des tarifs de garde, la profession ne séduit plus. « Depuis la crise sanitaire, nous constatons une baisse du nombre d'agréments. Comme les métiers de service à la personne, la petite enfance n'attire plus. Or, la demande de garde est importante et nous avons peu d'assistantes maternelles sur le secteur de Saint-Pierre-d'Albigny », explique Annie Guillard, référente petite enfance à La Partageraie. « À l'échelon départemental, cette baisse s'est amorcée il y a dix ans et, depuis cinq ans, nous sommes en chute libre », ajoute Aude Clément Degivry, infirmière puéricultrice et formatrice.

Ce constat intervient alors que le métier d'assistante maternelle se professionnalise. Il passe par une formation de 120 heures, l'écriture d'un projet d'accueil, la mise en œuvre de la charte nationale d'accueil des jeunes enfants et ses dix principes d'accueil de qualité. Contact au 07 83 01 10 94.

Une journée vélo pour sensibiliser au cancer du sein

À l'occasion d'Octobre rose, la communauté professionnelle territoriale de santé Cœur de Savoie a organisé, au lac de Carouge, une activité de sensibilisation au cancer du sein à destination des cyclistes.

Brigitte Mauraz - 06 oct. 2026



Au bord du lac de Carouge, des représentants de la CPTS et la ligue contre le cancer ont mené une campagne de prévention contre le cancer du sein. Photo B.M.

Samedi 3 octobre, le cadre bucolique du lac de Carouge a ajouté un volet à son attractivité en conjuguant sport et santé autour d'une journée vélo contre le cancer du sein. Sous la triple bannière de la prévention, du dépistage et du parcours de soins, la communauté

professionnelle territoriale de santé (CPTS) Cœur de Savoie invitait les cyclistes à parcourir la véloroute, de Carouge à Grésy-sur-Isère, d'un lac à un autre. « Nous nous sommes regroupés avec la ligue contre le cancer. Pour nous faire connaître, nous envisageons également de nous greffer à une manifestation sportive en octobre », souligne Sandrine Esteves Pires, coordinatrice au sein de la CPTS Cœur de Savoie.

« De 50 à 75 ans, une mammographie est à passer tous les deux ans »

La structure regroupe 136 adhérents (médecins généralistes, infirmiers, kinésithérapeutes, pharmaciens, etc.) pour un bassin de population de plus de 44 130 habitants répartis sur 51 communes dont 41 communes sur Cœur de Savoie et 10 communes sur Porte-de-Maurienne. « La CPTS a pour objectifs de fédérer les professionnels de santé, d'animer la coordination sur le territoire et de répondre aux besoins de santé de la population », poursuit-elle. Au total, de la petite enfance au quatrième âge, l'activité de la CPTS se décline en 13 actions de l'accès au médecin traitant à la prévention de l'obésité pédiatrique jusqu'à la prévention des écrans et la santé mentale. Sous forme d'ateliers, sa prochaine action sera organisée pour les personnes en insuffisance cardiaque.

À Carouge, ce samedi, alors qu'un groupe de cyclistes du comité départemental du cyclotourisme 74 faisait une halte au stand, deux bénévoles, Marie-Claude et Jean-Louis Seux, ont présenté les actions menées par la ligue contre le cancer. Elles se définissent par différents services pour les malades et leurs proches, l'écoute des malades en milieu hospitalier, des aides financières ainsi que les campagnes de prévention auprès des jeunes et des moins jeunes. « De 50 à 75 ans, une mammographie est à passer tous les deux ans et entre deux mammographies, l'autopalpation est à pratiquer régulièrement », recommande Marie-Claude Seux avant de détailler chaque étape de l'autopalpation.

Observer, palper, regarder l'aspect des seins et de la peau, jalonnent les premières étapes sans oublier de remonter jusqu'à la clavicule et sous les bras. En utilisant la pulpe des doigts, à plat et en tournant pour former un escargot, le buste de palpation a permis de réaliser un exercice pratique et de déceler les grosseurs qu'il contenait.

Un programme riche pour la nouvelle saison de la Band'harmonie La Gaieté

Raphaël Sandraz - 06 oct. 2026



La Gaieté prépare un programme riche pour la nouvelle saison. Photo La gaieté

Un an après un redémarrage porté par un groupe de musiciens passionnés, la “band’harmonie La Gaieté” se lance vers une saison nouvelle riche de projets. Unie à la “band’Atipik” de Cruet, dans un partage de répétitions, de programmes et de musiciens, la formation saint-pierraine bénéficie d’un rapprochement avec l’école de musique municipale. Plusieurs élèves ont en effet rejoint les rangs de la formation.

Lors de son assemblée générale jeudi, la Gaieté a présenté ses projets pour la nouvelle saison. La formation musicale interviendra le 17 octobre à la fête du patrimoine alpin à la salle de La Treille. Un concert de Noël pourrait également voir le jour. Les artistes autour de leur président Sylvain Cendre envisagent également de célébrer l’anniversaire des 200 ans de la création d’un ensemble musical sur la commune.

Les prochains ateliers pour les seniors à La Partageraie

Le Dauphiné Libéré - 12 oct. 2026

Au 26 rue Jacques Marret, La Partageraie propose des actions pour les seniors. Comment s’adapter à ces modifications physiques, sensorielles, cognitives, sociales dues au grand âge et inventer une vie de sens et de qualité ? Animé par Jean-Marie Drevillon, psychologue spécialisé en gérontologie et neuropsychologie, un échange entre les participants sur les stratégies que chacun a pu trouver et mettre en place pour s’adapter, aura lieu ce mercredi 14 octobre de 9 h 30 à 11 h 30. Sans qu’aucune compétence artistique ne soit requise, des ateliers “Surprises & Inédits” d’art-thérapie avec Corinne Bertrand, sont organisés les 15 et 22 octobre à 14 heures.

Gratuit sur inscription. Contacts : 07 83 05 48 96 ou 04 79 28 58 21.

Les restaurants du cœur comptent 251 bénéficiaires

Le Dauphiné Libéré - 12 oct. 2026



Dominique Guibert, bénévole et ancien coresponsable, Joël Bayeart, bénévole, Michel Bouvier, Marjorie Wacheux, Patrick Depierre, Michel Orset, bénévole et ancien coresponsable, et Patrick Sorésina. Photo fournie par les restos du coeur

Le jeudi 8 octobre, les bénévoles ont reçu la visite du maire Michel Bouvier et de son adjointe à la vie sociale Marjorie Wacheux. Cette rencontre recouvrait un double objectif : une mise en relation entre les élus et les bénévoles ainsi qu'un échange d'informations sur l'activité du centre saintpierrain. Ce centre rayonne sur deux communautés de communes voisines, Cœur de Savoie et Porte-de-Maurienne.

« Le jeudi, nous distribuons principalement des denrées alimentaires. Nous recevons et nous inscrivons des nouveaux bénéficiaires selon les critères définis par les restaurants du cœur », explique Patrick Sorésina, coresponsable du centre aux côtés de Patrick Depierre. Il ajoute : « Nous avons environ 251 bénéficiaires, soit 90 familles. Ce chiffre est stable depuis deux ans. »

Permanence le jeudi de 13 h 45 à 17 h 30, route des Conféries.

Défi mobilité des écoliers : 144 élèves de l'école Jeanne-d'Arc au rendez-vous

Le Dauphiné Libéré - 12 oct. 2026

Le vendredi 9 octobre, 144 élèves de l'école Jeanne-d'Arc ont participé au défi mobilité des écoliers. Cet événement ludique et pédagogique est organisé par la communauté de communes Cœur de Savoie pour encourager les enfants et leurs familles à adopter des modes de transport durables. Pour cette 6e édition, parents et enfants ont opté pour la marche et la trottinette, le vélo, le covoiturage ou la voiture individuelle. Durant deux ans de suite, l'école s'était démarquée en saluant l'arrivée, le jour du défi, d'une famille à cheval

ou avec un chien attelé à une petite charrette. 2026 s'inscrira dans un registre plus classique.

Samedi, 3 000 participants attendus pour la fête du patrimoine alpin

Pour sa dixième édition, ce samedi 17 octobre, le salon du goût savoyard se réinvente et devient la fête du patrimoine alpin. Au programme, des animations pour tous.

Brigitte Mauraz - 14 oct. 2026



Au pied des Bauges, porte d'entrée du parc naturel, la salle La Treille se prépare à accueillir plus de 3 000 visiteurs. Photo B.M.

Alors que du 16 au 18 octobre, Vignobles en scène fera battre le cœur de l'œnotourisme sur la destination Cœur de Savoie et Chambéry Montagnes, labellisée "Vignobles et découvertes", la fête du patrimoine alpin célébrera le terroir, l'artisanat et les traditions ce samedi 17 octobre, de 10 à 19 heures à la salle La Treille.

Le salon du goût savoyard, événement phare des animations saint-pierraines, fêtera son 10e anniversaire et change de nom. Il devient la fête du patrimoine alpin, avec marché de producteurs, artisans d'art, démonstrations et ateliers, restauration et animations pour tous les âges. « Cet événement populaire est en forte croissance. Fort du succès des éditions précédentes, qui ont réuni entre 2 500 et 3 500 visiteurs, l'événement double sa capacité pour cette édition anniversaire. Elle accueillera 50 producteurs et artisans d'art professionnels venus de Savoie, Haute-Savoie, Isère ainsi que des Alpes du Sud », explique Carole Mahaie, conseillère municipale.

Dans un parcours de longue haleine, elle est l'une des chevilles ouvrières de l'organisation de l'événement, avec Eric Chalant, conseil municipal délégué. Et de poursuivre : « Cette année, les stands, animations et espaces gourmands feront le tour complet de la salle La Treille, en extérieur exclusivement, avec un grand marché de producteurs proposant

dégustations et vente directe. Pour la pause déjeuner, chacun pourra composer son repas sur place auprès des exposants et des food-trucks présents. »

Ateliers et musique

À deux exceptions près, la majeure partie des animations et des ateliers sont gratuits. Les visiteurs trouveront des jeux en bois, des balades à poney, des démonstrations de sculpture sur bois et de coutellerie. Les artistes de Curricolo feront découvrir les arts du cirque, de la jonglerie aux exercices d'équilibre. La société des faucons de Savoie présentera de la chasse au vol. Le magicien Chris Torrente proposera des tours de magie en allant à la rencontre du public. Un atelier de construction de cabanes à oiseaux sera animé par Sébastien Cohendet, sculpteur des Bauges.

Dans le cadre de Vignobles en scène, deux activités payantes seront proposées : une découverte œnologique avec "Au-delà du verre" et des baptêmes en mobylette avec Un Air de brêle (5 € par personne. Inscription sur place). La touche musicale sera donnée par Cors des Alpes et orgue de Barbarie, DJ Matafan et l'harmonie La Gaieté.

Entrée libre.

L'ensemble Divaganza en concert à l'église ce dimanche 18 octobre

Le Dauphiné Libéré - 16 oct. 2026

Alto, soprano, violons, violoncelle, flûtes et clavecin de l'ensemble Divaganza seront en concert, demain, dimanche 18 octobre à 16 heures à l'église sainpierraine. Musiciennes et musiciens interpréteront des œuvres vocales et instrumentales avec au programme des compositions d'Antonio Vivaldi, Jean-Sébastien Bach, Hector Berlioz et Charles Bordes.

Libre participation en soutien à Savoie Solidarité Migrants.

Comment mieux dormir ? Ouverture des inscriptions pour des séances de sophrologie

Le Dauphiné Libéré - 17 oct. 2026

Comment mieux dormir ? Le centre socioculturel La Partageraie organise un cycle de séances de sophrologie adaptée au sommeil le mercredi 21 octobre de 16 heures à 17 h 30 au 26, rue Jacques Marret. C'est l'occasion de découvrir quelques astuces d'hygiène du sommeil et de la pratique corporelle. Des exercices spécifiques de préparation au sommeil, un apprentissage de la respiration apaisante et de la relaxation seront animés par Marie-Pierre Costille, sophrologue.

Gratuit sur inscription. Contact au 07 83 05 48 96 ou au 04 79 28 58 21.

La semaine du goût a mis à l'honneur les quatre éléments : l'air, l'eau, le feu et la terre

Le Dauphiné Libéré - 18 oct. 2026

Vendredi 16 octobre, les élèves de l'école Jeanne-d'Arc ont posé une dernière touche gustative et artistique à la semaine du goût. En moyenne et grande section, chaque jour s'est articulé autour d'un élément différent. Lundi, l'air était à l'honneur avec la préparation de meringues légères. Mardi, les oranges pressées ont illustré un autre élément, l'eau. Jeudi, le feu s'est invité lors de la confection et de la cuisson d'un gâteau au yaourt. Vendredi, la terre a été symbolisée par la dégustation de carottes crues. En classe de CP CE1, Anne Henriquet, vigneronne a présenté son métier au fil des saisons avant le déploiement d'ateliers et de jeux. Les écoliers devaient trouver les différentes odeurs et remettre dans l'ordre chronologique les différentes étapes du travail de la vigne. La présentation s'est refermée sur une dégustation de jus de raisin. Pour tous, la matinée de vendredi a été consacrée aux apprentissages avant que l'art ne s'invite à la table des écoliers.

Les inscriptions sont ouvertes pour l'atelier de création de podcasts

Le Dauphiné Libéré - 21 oct. 2026

Les inscriptions sont ouvertes pour apprendre à créer un podcast lors d'un atelier gratuit proposé par France Services et le conseiller numérique de Cœur de Savoie, mercredi 4 novembre, de 14 à 16 heures, dans les locaux de France Services, à Saint-Pierre-d'Albigny. L'atelier permettra de découvrir, de partager et d'échanger autour de la création de podcasts. Ce sera l'occasion de s'initier à ce format audio et de laisser parler sa créativité.

Places limitées. Inscription obligatoire par téléphone au 06 33 17 57 83.

Commissions, finances et acquisition au menu du conseil

Le Dauphiné Libéré - 21 oct. 2026



La séance se déroulera à la mairie. Archives photo B.M.

Le conseil municipal se réunira mardi 27 octobre à 20 heures pour délibérer sur un ordre du jour en 13 questions. Après une démission, les élus décideront de la modification de la composition de quatre commissions (finances, travaux, urbanisme, vie scolaire-enfance-jeunesse).

Après deux questions liées aux finances, ils se prononceront sur la convention de cofinancement du poste de manager de commerce couvrant la période de 2026 à 2028. L'adhésion à la compétence transition énergétique du Syndicat départemental d'énergie de la Savoie, la convention technique pour l'aménagement du centre bourg, le débat sur la protection sociale complémentaire prolongeront l'ordre du jour.

Le conseil municipal se prononcera sur l'acquisition de l'ancienne propriété Decoin, au hameau des Garniers, avant la finalisation de l'échange entre la commune et Plaza sur La Champagne. La séance se refermera sur la convention de mise à disposition d'un broyeur de végétaux avec Cœur de Savoie.

L'art abstrait s'invite au château de Miolans

Le Dauphiné Libéré - 24 oct. 2026



Photo Brigitte Mauraz

Ouvert jusqu'au 1er novembre, le château de Miolans casse les codes et accueille l'art abstrait de MAXLEON.23 ce dimanche 25 octobre. Les toiles de l'artiste sont librement inspirées d'un tectiforme de la grotte Chauvet : un signe énigmatique, ni mammifère, ni insecte, que seule l'abstraction semble pouvoir approcher. Sans rien affirmer, ni imposer, l'artiste y voit l'intérieur d'un corps humain, les vraies côtes du squelette, ce qui est en nous et fait ce que nous sommes. Au fil des toiles, les formes s'épurent pour un esprit résolument contemporain.

Exposition. Dimanche 25 octobre de 10 heures à 18 heures au château de Miolans. Tarif : 10 €/adulte et 5 €/enfant (le prix est identique aux dates des animations proposées). Contact : chateau.miolans@gmail.com ou par SMS au 06 08 34 03 03.

La fête d'Halloween s'invite au château de Miolans

Brigitte Mauraz 26/10/2026



Le château réserve aux visiteurs des nouveautés. Photo B.M.

Alors qu'entre pluie et soleil, un voile automnal s'est posé sur la Combe de Savoie, le château de Miolans sort de la brume depuis son promontoire au pied de l'Arclusaz. Dans un décor fantasmagorique, il invite petits et grands à le découvrir à l'aune d'une potion contenant une pointe de magie et d'horreur. « Le château est ouvert jusqu'au dimanche 1er novembre et nous terminerons par nos médiévales d'automne, autour du thème d'Halloween, avec de nombreuses nouveautés », souligne Stéphan Dor, le châtelain.

Au chapitre des nouveautés, les enfants sont les rois. Un concours de déguisement est organisé deux fois par jour. Un jury se réunira pour voter et désigner le beau déguisement, avec, comme lot, des bonbons pour les gagnants. Un atelier créatif sera également proposé par Rach Création. Ils pourront fabriquer un photophore aux couleurs d'Halloween, qui illuminera leurs maisons.

Un riche programme

Si la magie entrait au château en tirant parti des plantes du jardin des simples ? Dans leur atelier, les herboristes de l'association Les voyageurs de l'antre proposeront aux visiteurs de créer une amulette de protection. « Vous pourrez la mettre chez vous pour chasser les mauvais esprits », assurent-ils.

À l'heure du conte d'Halloween, le clown Pennywise entrera en scène et racontera l'histoire de deux enfants aux prises avec la potion de la sorcière Kaleshveugra. Quant aux démons, ils n'ont qu'à bien se tenir. Une initiation aux combats contre ces personnages maléfiques permettra à chacun de s'entraîner avec des épées magiques et apprendre ainsi à les combattre le jour d'une rencontre inopinée. Quant à l'ogre sanguinaire, il mettra les visiteurs au défi de l'approcher le dimanche.

Sous la houlette de la compagnie Mille ans d'histoire, la grande fête médiévale d'automne battra son plein du vendredi 30 octobre au dimanche 1er novembre. Maquillage, énigmes

des morts mystérieuses, chaudron dégoûtant, jeu de piste et chasse à la sorcière se conjugueront avec les nouveautés de cet automne.

Mais pas seulement : la plongée dans un univers médiéval passera par une exploration de l'histoire et de l'architecte du château sous la rubrique des Itinéraires remarquables conçus par le conservatoire départemental, une promenade dans le jardin de simples, sans oublier une vue panoramique du mont Blanc au Vercors, depuis la tour Saint-Pierre.

Ouverture de 10 à 18 heures. Contact sur : chateau.miolans@gmail.com ou par SMS au 06 08 34 03 03. Tarif : 10 €/adulte, 5 €/enfant

Premier voyage en avion, une course de 50 km : Noémie Martinet veut « faire du mieux possible » à Dakar

À l'issue d'une superbe saison, la Savoyarde participera aux Jeux Olympiques de la Jeunesse, à Dakar (Sénégal), du 31 octobre au 13 novembre. Une occasion unique de se mesurer aux meilleures de sa génération. Sans pression mais avec l'envie de briller.

Julien Marin – 27/10/2026



Au regard de ses performances cette saison, Noémie Martinet sera particulièrement attendue sur l'épreuve de contre-la-montre. Photo Antoine Bellemin-Laponnaz

Noémie Martinet a marqué les esprits pour sa première saison juniors. La pétillante cycliste de Saint-Pierre d'Albigny s'est notamment révélée en contre-la-montre en décrochant le titre de championne de France U19 et en terminant 8e des championnats d'Europe. « Jusqu'en cadets, je n'aimais pas trop le chrono, sourit la coureuse de Chambéry CC, formée à La Motte. J'avais du mal à me mettre à bloc, j'avais tendance à toujours en garder. C'est cette année que j'ai eu un déclic. Ma cinquième place aux championnats de France Amateurs fin juin m'a mise en confiance ».

Ces performances de premier plan lui ont ouvert les portes d'une compétition internationale exceptionnelle. La jeune fille de 17 ans a en effet été sélectionnée pour défendre les couleurs de l'équipe de France aux Jeux Olympiques de la Jeunesse (JOJ), à Dakar. Un rendez-vous prestigieux qui se profile et pour lequel elle se prépare d'arrache-pied alors que la majorité des cyclistes ont déjà rangé le vélo et profitent de la coupure. « Mes coéquipières sont en vacances, mais je roule avec ma sœur (Anaïs) qui fait la saison de cyclo-cross », explique celle qui était au rendez-vous de la première manche de la Coupe de France ce week-end, dans le bourbier de Nommay (12e samedi, 18e dimanche).

« Je vais tâcher de faire du mieux possible »

Au Sénégal, Noémie Martinet sera alignée en contre-la-montre et sur l'épreuve en ligne. Le contre-la-montre se disputera sur une distance particulièrement courte, 8 km, avec un vélo traditionnel. Un format qui ne laissera que peu de place à l'erreur et imposera de trouver immédiatement le bon rythme. La course en ligne sera elle aussi relativement brève, avec 50 km à parcourir, sur un circuit entièrement plat. Un tracé qui ne semble pas forcément taillé pour ses qualités, mais qui pourrait réserver son lot de surprises. Car dans cette compétition, chaque nation ne pourra compter que sur une seule représentante. Sans stratégie collective ni jeu d'équipe, la course prendra donc une dimension particulière.

« J'aborde ces JOJ sans pression, avec l'envie première de profiter de l'événement. Je ne connais pas trop la concurrence. Je vais tâcher de faire du mieux possible sur les deux épreuves, et on verra bien à quel résultat cela me mène », conclut Noémie Martinet, pour qui le déplacement à Dakar aura également une saveur particulière puisque ce sera son tout premier voyage en avion. Une expérience inédite qui s'ajoute à l'aventure sportive et humaine que s'apprête à vivre la Savoyarde.

69 athlètes tricolores ont été sélectionnés pour ces quatrièmes JOJ d'été, réservée aux jeunes âgés de 15 à 18 ans. En cyclisme, la course en ligne aura lieu le 8 novembre, et le contre-la-montre le 10 novembre.

« Il faut le vivre pour en percevoir l'intensité » : un client remporte le gros lot de 100 000 euros avec un jeu de loterie

Un client a remporté 100 000 euros après avoir validé son ticket de jeu à gratter au Coin de Savoie à Saint-Pierre-d'Albigny. Lui et les buralistes n'en reviennent toujours pas.

Brigitte Mauraz - 27 oct. 2026

|



Jimmy et Mathilde Dutel, les buralistes du Coin de Savoie où le ticket de 100 000 euros a été validé. Photo Thierry Ferrachat

Au 94, rue Louis-Blanc-Pinget, les buralistes du Coin de Savoie Mathilde et Jimmy Dutel n'en reviennent pas. « Le tirage du jeu de loterie Crescendo a eu lieu le samedi 10 octobre et le dimanche 11 octobre, le client est venu valider son ticket. Le samedi, ce jeu comporte sept tirages de 13 heures à 19 heures et au tirage de 13 heures, il a obtenu les 10 numéros. Le gros lot est alors tombé. Notre client a gagné 100 000 euros », rembobine la buraliste.

Elle ajoute : « La surprise a été totale. Il n'était pas au courant qu'il avait décroché un tel gain. » Alors que l'anonymat est de mise en pareille circonstance, une affiche officielle de la Française des Jeux (FDJ) sera apposée prochainement dans le magasin. Et le gain de 100 000 euros restera gravé dans la mémoire des buralistes. « L'annonce du gros lot au client a été un moment particulier. Elle a créé une émotion indescriptible aussi bien pour lui que pour nous, en faisant son bonheur. Il faut le vivre pour en percevoir l'intensité, d'autant que nous avons eu l'effet de surprise. Nous vendons des jeux tous les jours », poursuit-elle.

Tandis que l'activité du commerce de proximité connaît des fluctuations, la relation avec les clients est l'un des points positifs du quotidien des buralistes.

« Créer des liens avec les habitants »

« Nous voulions créer des liens avec les habitants. Nous aimons cette relation et nous la cultivons au jour le jour. » Au Coin de Savoie, les jeux de grattage et de tirage comme Crescendo proposés par la FDJ touchent toutes les catégories d'âge au-delà de 18 ans. Le PMU, avec ses spécialistes des courses de chevaux, s'adresse à une population plus ciblée. « Nos clients achètent beaucoup plus de jeux de grattage et de tirage qu'ils ne jouent aux courses », constate Mathilde Dutel.

Avant le gros lot du 11 octobre, le Coin de Savoie avait enregistré des lots de 500 € voire 1 000 € à la FDJ ainsi que 11 000 € au PMU. Il y a cinq ans, les jeunes buralistes ont acheté

le fonds au départ en retraite de Pierre-Yves et Anna Ravier. « Originaires de Saint-Étienne, nous venions en vacances en Savoie et en Haute-Savoie. Nous recherchions un commerce de proximité dans ces deux départements. Je travaillais dans une banque et mon mari était commercial. Nous voulions garder un métier avec le contact clients et avoir notre affaire », conclut la buraliste.

Outre faire le bonheur du gagnant, gageons que le gain de 100 000 € puisse avoir aussi des retombées positives pour le Coin de Savoie.

École privée, manager de commerce : les décisions du conseil municipal

Le conseil municipal s'est réuni ce mardi 27 octobre. Les élus ont notamment débattu de deux sujets : les frais de scolarité de l'école privée Jeanne-d'Arc et le cofinancement du poste de manager de commerce.

Brigitte Mauraz - 29 oct. 2026



Le cofinancement du poste de manager de commerce a été reconduit jusqu'au 31 décembre 2028, avec une abstention de la minorité. Photo B.M.

Parmi les 13 questions inscrites au conseil municipal de ce mardi 27 octobre au soir, deux d'entre elles ont ouvert un débat. Le premier concerne les dépenses. Virginie Reynaud, adjointe aux finances, a présenté les ajustements budgétaires. L'ajout de 40 000 € destinés au paiement du forfait communal à l'Ogec, l'organisme de gestion de l'enseignement catholique, pour l'école Jeanne-d'Arc, a soulevé des questions. « Je suis étonné de l'argent donné à l'école privée », a fait observer Damien Suisse-Guillaud, de la minorité.

L'adjointe aux finances lui a répondu que l'école Jeanne-d'Arc était un établissement privé sous contrat, « un choix de la municipalité de l'époque ». La commune a donc l'obligation de participer aux frais de scolarité. « Nous avons dû aussi rattraper le retard de paiement. Après de nouvelles négociations, nous avons obtenu des forfaits et non des dépenses réelles », poursuivait-elle. « Il n'y a pas que des élèves de Saint-Pierre-d'Albigny à l'école

Jeanne-d'Arc », a ajouté Martine Poma (minorité). « La commune paie uniquement pour les écoliers saint-pierrains », a répondu Virginie Reynaud. Mise aux voix, la délibération a été adoptée avec les cinq abstentions de la minorité.

Un poste de manager avec Cœur de Savoie

Le cofinancement du poste de manager de commerce sur la période de 2026 à 2028 a inscrit un second débat à la table du conseil municipal. « La communauté de communes Cœur de Savoie, ainsi que Saint-Pierre-d'Albigny et de Valgelon-La Rochette souhaitent poursuivre leur partenariat pour soutenir le commerce de proximité et la vitalité de leurs centralités au moyen d'un poste de manager de commerce porté par Cœur de Savoie », a expliqué Virginie Reynaud. Ce renouvellement se déclinait dans le cadre du programme de l'État intitulé "Petites villes de demain", qui a pour objectif d'accompagner « les collectivités en leur donnant les moyens de concrétiser leurs projets de territoire ».

En 2026 et en 2027, la participation de Saint-Pierre-d'Albigny s'élève à 13 333 € par an avec une subvention de l'État de 20 000 €. En 2028, un point d'interrogation plane sur le devenir du contrat "Petites villes de demain". Sans subvention, la participation de la commune passerait de 13 333 € à 20 000 €. « La manager de commerce a fait un gros travail avec les commerçants. Elle est très efficace », a déclaré le maire Michel Bouvier. Rémy Saint-Germain (minorité) a considéré « qu'il n'avait pas d'informations sur la répartition du paiement des heures de travail de la manager de commerce ». Il s'est abstenu.

« On a encore besoin de nous, ça reste une tradition synonyme de plaisir » : immersion avec un bouilleur ambulant

Serge Bouchez est l'un des derniers bouilleurs ambulants des Pays de Savoie. Faute de bouilleurs de cru pour apporter les fruits de leurs vergers, ils ne sont plus qu'une dizaine, mais leurs tournées restent très attendues.

Jean-François Casanova - 31 oct. 2026



Au hameau de La Baraterie à Cruet, Serge Bouchez a débuté sa tournée de bouilleur ambulant. Il promène son alambic de village en village à la rencontre des bouilleurs de cru qui lui apportent les fruits de leurs vergers pour les transformer en eau-de-vie ou en gnole. Photo Tom Pham Van Suu

Ils étaient très attendus dans les villages. Serge Bouchez et son alambic ont entamé leur tournée, mardi, à Cruet. Comme toutes les années à pareille époque , à raison d'une journée ou plus, elle les mènera dans une douzaine de villages jusqu'au dernier atelier public, début décembre à Saint-Jean-de-la-Porte, en passant par Saint-Pierre-d'Albigny, le bassin Albertvillois et le Val Gelon. « On essaye de regrouper parce que c'est compliqué de tout déplacer. Et il faut de la place pour s'installer ». Et des copains pour aider l'ancien cuisinier, reconverti en bouilleur ambulant depuis 1993 en reprenant l'entreprise de M. Léger, qui lui a appris le métier.

Le Savoyard vient à la rencontre des particuliers qui ont des arbres fruitiers (prune, pomme, un peu de poire, parfois de la cerise pour le kirsch…) pour distiller et transformer en alcool leur récolte, via les tuyaux de sa "drôle de machine". Mais de moins en moins de marc de raisin, car les particuliers ne possèdent quasiment plus de treilles, de petites vignes. « On a de la chance, on a de la prune cette année ». Malgré tout, la tradition se perd , et avec elle le métier, faute de bouilleurs de cru, de clients. « Nous ne sommes plus qu'une dizaine au syndicat bi départemental. Un, dans les Bauges, a arrêté. Heureusement, en Haute-Savoie, ils ont des jeunes », souligne Serge Bouchez. « Les anciens qui apportaient leurs fruits partent et les jeunes qui les accompagnaient, et qui étaient bien contents d'avoir leur bouteille, ne viennent plus. Mais on a encore besoin de nous, ça reste une tradition synonyme de plaisir. »

Un alambic de 1932 adapté aux économies et à la récupération des déchets

Pourtant, grâce à l'Europe, la réglementation a évolué depuis deux ans, et facilite la vie des bouilleurs de cru. « Toute personne qui a un verger a le droit de faire distiller jusqu'à 50 litres d'alcool pur par an pour une consommation personnelle et familiale. Il n'y a plus de taxe, une déclaration sur l'honneur, faite avec le bouilleur ambulant, suffit », explique le "lambinier" [NDLR : le terme de distillateur est laissé aux industriels].

« Mais personne ne fait 50 litres d'alcool pur ! » Lui continue son métier à 73 ans : « C'est du sport, je me sens encore de le faire et imaginer arrêter, c'est dur. Mais le jour où je ne pourrai plus… ». Son petit-cousin, Sylvain, assurera la succession, après la formation obligatoire à Laval (Mayenne). Les copains, comme Jean-Luc Bouvier, « intermittent de l'alambic », viennent donner un coup de main, séduit par « le contact avec les gens, les histoires des anciens ».

La vapeur d'eau traverse la machine et fait sortir l'alcool. « Je n'ai qu'à charger les vases et les vider, et renvoyer de l'eau en manuel pour refroidir et pas que la gnole soit trop chaude. Le plus pénible, c'est quand on fait du marc de raisin, il faut vider les caisses avec un treuil et un palan électrique. Même le nettoyage n'est pas contraignant. C'est un bijou cette machine ».

Son alambic de 1932, Serge Bouchez l'a bien amélioré en changeant de chaudière, en posant une vanne thermostatique, en se dotant d'un alcoomètre portable. « Ça me simplifie la vie » , sourit le bouilleur ambulant, qui s'est adapté à son époque. « La machine consomme peu d'eau, et on pompe de l'eau très chaude, ce qui permet des économies d'énergie. Désormais, on récupère aussi tous nos déchets avec un bac de rétention et un tonneau à lisier pour pomper et épandre, avec autorisation, sur des terres agricoles ».

La machine siffle, elle a fait son œuvre. La mirabelle à 55° se goûte au cul de l'alambic. Michel, bon sens bauju, constate : « l'IA ne remplacera jamais ça ! » Même en perdition, la tradition a encore du bon…

Une fête médiévale d'automne au château de Miolans pour fêter Halloween

B.M. - 31 oct. 2026

|



Le château de Miolans. Archives photo B.M.

Avec la compagnie Mille ans d'histoire, la grande fête médiévale d'automne au château de Miolans se poursuit ce dimanche 1er novembre.

Maquillage, énigmes des morts mystérieuses, ateliers créatifs pour les enfants, concours de déguisements, contes d'Halloween, initiation aux combats contre les démons, chaudron dégoûtant et jeu de piste avec la chasse à la sorcière sont au programme avant de plonger dans un univers médiéval, de l'histoire et de l'architecte du château à une promenade dans le jardin de simples, sans oublier une vue panoramique du mont Blanc au Vercors depuis la tour Saint-Pierre.

Heures d'ouverture : de 10 heures à 18 heures. Contact : chateau.miolans@gmail.com ou, par SMS, le 06 08 34 03 03. Tarifs : 10 € par adulte, et 5 € par enfant.