



Villard-Saint-Pancrace

Toute l'actualité municipale

Septembre
Octobre
Novembre
2026



A table !

L'évènement

La fête des Ayes
a eu 100 ans
cet été !

Au conseil

La révision
du Plan Local
d'Urbanisme

Le portrait

Au boulot avec
Salah, dans sa
cuisine

L'ÉVÉNEMENT



Deux jeunes du Club Edelweiss ont relevé le défi de la montée au Pic de Peyre Eyraute pour rendre hommage, à leur manière, aux 100 ans de la Fête des Ayes.



La fête des Ayes a eu 100 ans cet été !

"Dimanche 18 juillet, la jeunesse de Villard-Saint-Pancrace, sous les auspices de la municipalité et avec le gracieux concours de l'orchestre des sapeurs-pompiers, organisera une superbe fête champêtre aux chalets des Ayes".

C'est en ces mots que le journal La Durance annonce, en 1926, l'organisation de la première fête des Ayes.

Tradition perpétuée en cette année marquée par le centième anniversaire de la Fête.

Notamment par deux jeunes du

Club Edelweiss, qui ont relevé le défi de la montée au Pic de Peyre Eyraute pour rendre hommage, à leur manière, aux 100 ans de la Fête des Ayes.

Merci et bravo à toutes celles et tous ceux qui ont contribué à cette Fête. Celles et ceux qui ont donné de leur temps. élus, organisateurs, participants... L'esprit des Ayes a peut-être 100 ans (ou plus), mais n'a décidément pas pris une ride !



Sébastien FINE, Maire de Villard Saint-Pancrace



Avec la rentrée et dans les semaines qui suivent, Villard renoue avec un rythme différent de celui que nous pouvons connaître en pleine période estivale. Un rythme plus doux, plus régulier, loin des flux massifs de nos visiteurs. Un rythme qui nous permet de nous retrouver, d'échanger et de prendre le temps d'être ensemble.

Attention, il ne s'agit pas de bouter l'été et son dynamisme mais simplement d'apprécier cette parenthèse d'entre deux. Comme nos aînés le faisaient autrefois, nous préparons l'hiver... et l'avenir.

La Commune doit encourager les retrouvailles et les échanges entre Vialans à cette période.

Ils sont propices à la réflexion, au travail, à l'émergence de projets nouveaux pour notre Commune.

Se retrouver, c'est précisément toute la raison d'être des événements organisés cet automne à Villard. Entre cérémonies liées au devoir de mémoire, actions pour des causes d'intérêt général, découverte culturelle et simples moments de convivialité.

L'ensemble de l'équipe municipale et moi-même vous invitons donc à pleinement y prendre part.

Pour le reste de l'orchestration de la vie collective au village, je sais pouvoir compter sur les agents de la Commune pour réaliser un travail exceptionnel, chacun dans son domaine de compétence. Des services techniques aux services administratifs en passant par la cantine de l'école, chacun est à sa place et Villard n'a rien à envier aux plus grandes. La mission est - je crois - parfaitement accomplie.

Sébastien FINE



L'église et son clocher intéressent les Compagnons de L'Argentière

Le samedi 19 septembre dernier était marqué par l'organisation des Journées européennes du patrimoine partout en France.

A Villard, c'est l'église de la Commune, son clocher et ses deux cloches qui ont suscité un intérêt tout particulier. L'édifice a accueilli à cette occasion

les élèves de la Maison des Compagnons de L'Argentière-la-Bessée pour une visite guidée encadrée et animée par Yvon Colombar et Christian Faure-Brac !

Un été tout en culture et en convivialité !

Culture et partage se sont rencontrés, cet été, à Villard-Saint-Pancrace. Avec, dès le début de la saison, l'exposition photographique "Là où marchent les bergers", de Kripa Fauriel au Centre Montagne. Une belle entrée en matière qui a permis aux habitants et aux visiteurs de découvrir, à travers son regard, l'univers pastoral et ses paysages.



Côté patrimoine, de nouvelles visites ont été proposées et ont résolument rencontré leur public, avec un taux de réservation remarquable cette année. Elles ont évidemment été l'occasion de mieux connaître l'histoire, les richesses et les petits trésors de notre village et de son territoire.



Avant toute chose, nettoyer et préparer le village à un été forcément très occupé. Villard-Saint-Pancrace s'est pleinement inscrite cette année dans l'opération Nettoyons le Sud, organisée par la Région.

Une journée au cours de laquelle près de 150 kg de débris divers ont été enlevés du milieu naturel grâce à la belle mobilisation de l'ensemble des participants.

Puis, l'été a été lancé avec la traditionnelle fête de la Saint-Jean et rythmé par de nombreux rendez-vous pour petits et grands. Et notamment la seconde édition du festival de la Bouffée d'Air, le temps d'un week end. Spectacles, ateliers ainsi que plusieurs concerts ont fait vibrer le Centre Montagne et avec lui les Vialans et nos nombreux visiteurs.

Côté convivialité et partage, deux marchés nocturnes ont permis de se retrouver dans une ambiance chaleureuse, entre artisans, cuisiniers, musiciens pour de beaux moments de partage.



Exposition, concerts, marchés nocturnes et moments de partage.

L'été est synonyme de culture, de sport et de convivialité à Villard-Saint-Pancrace.

L'été a aussi laissé une belle place à la bonne humeur avec des soirées blind test et karaoké. Rires et souvenirs musicaux garantis... Un bal folk et un repas-spectacle sont venus compléter cette programmation éclectique, offrant encore de multiples occasions de danser, de chanter, de rire et surtout de se retrouver. Merci aux artistes, intervenant.es, bénévoles, partenaires et participant.es qui contribuent à faire de Villard-Saint-Pancrace un village vivant, familial et convivial.

Rendez-vous cet hiver pour de nouvelles découvertes, de nouveaux spectacles, des moments partagés... et enneigés !

A la cantine de l'école, du goût, du bon... pour toutes les générations

Ils étaient 108 l'an dernier à fréquenter chaque jour les bancs de l'école. Ils sont 98 cette année. "Une tendance qui s'explique par la démographie générale de notre pays", note Sébastien Fine, le Maire de Villard-Saint-Pancrace. "Une tendance qui nous incite à toujours offrir le meilleur pour que le futur de notre village, à savoir ces nouvelles générations, se sentent vraiment bien au pays, qu'elles s'y épanouissent et qu'elles aient envie d'y rester ou d'y revenir."



Autour du chef de cuisine, Salah Abdelli, une équipe 100% féminine qui se dévoue chaque jour pour offrir le meilleur à toutes les générations !

6 heures du matin. Cinq jours sur sept et parfois même un peu plus quand c'est nécessaire, à Villard-Saint-Pancrace, le service de restauration scolaire prend une dimension qui va bien au-delà de la fourniture de repas en direction des élèves de l'école.

Un service public en direction des élèves de l'école communale, donc, mais aussi des tout petits de la crèche de Villard ainsi que celle des Loustics (Briançon), dont les repas sont acheminés. Des repas pour le CAT ou encore des repas pour les aînés de la Commune... ça fait quelques bouches à nourrir chaque jour !

"C'est un véritable service public", note Patricia Arnaud, Adjointe au Maire, présente sur place à chaque service !



Patricia n'est évidemment pas seule pour assurer la fourniture chaque jour de ces 120 repas. Toute une équipe s'est constituée autour de la cantine de l'école et de son chef de cuisine, Salah Abdelli (cf portrait en dernière page).

Il y a donc aussi Véronique, Héliolise, Pauline, les Atsem qui aident au service...

Et ce rythme, du fait de la diversité des publics servis chaque jour, ne s'arrête pas pendant les vacances scolaires... parce qu'il y a encore les centres de loisirs à fournir, le repas du CCAS, celui des aînés en fin d'année...

La plus grande satisfaction pour Patricia ? "C'est de constater chaque jour que l'on se lève et que l'on travaille bien sûr. Mais la qualité de nos produits est reconnue et tout le monde se fait plaisir à la cantine, dans un esprit de grande convivialité et de partage de moments privilégiés entre générations. Le service public est avant tout fait pour ça !"

En chiffres, chaque jour :

- > 70 élèves de l'école demi-pensionnaires
- > 30 repas pour les crèches
- > 20 repas pour le CAT
- > 5 à 20 repas pour les aînés

Révision du Plan Local d'Urbanisme, c'est reparti !

La Commune de Villard-Saint-Pancrace est actuellement couverte par un plan local d'urbanisme (PLU) approuvé par délibération du 3 mars 2016, qui a fait l'objet de plusieurs évolutions, la dernière en date étant la modification de droit commun n°2 approuvée le 19 décembre 2023. L'heure est venue de le réviser de manière profonde.

Le Conseil municipal a décidé de prescrire la révision de son plan local d'urbanisme par délibération du 29 septembre 2020.

Le diagnostic et l'état initial de l'environnement ont été produits par le bureau d'études accompagnant la Commune, ainsi qu'une première version du projet d'aménagement et de développement durables (PADD), en 2021.

La procédure a par la suite été mise en pause, du fait de l'entrée en vigueur de la loi Climat et Résilience d'août 2021 et dans l'attente de la déclinaison des objectifs de réduction de la consommation d'espaces naturels, agricoles et forestiers

dans les documents de rang supérieurs que sont le Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires (SRADDET) de la Région et le Schéma de cohérence territoriale (SCoT) du Briançonnais.

La modification du SRADDET visant à prendre en compte les dispositions de la loi Climat et Résilience a été approuvée le 3 juillet 2025 et le SCoT en cours de révision prévoit la déclinaison des dispositions incluses dans le SRADDET. Au regard de ces éléments, la procédure de révision générale du PLU engagée par la Commune peut désormais être poursuivie.

Le Maire de Villard, Sébastien

Fine, proposera prochainement au Conseil municipal - compte-tenu du temps écoulé entre les premières démarches et la situation actuelle - d'abroger la délibération initiale de prescription de la révision générale et de prendre une nouvelle délibération.

Elle fixera les objectifs de la révision générale et définira les modalités de concertation. Elle fera l'objet d'un affichage en Mairie.



Permanences "urbanisme" de Natalia Sertour (Adjointe) les

vendredis à partir de 17h, sur rendez-vous.

> 10 octobre, **Octobre rose**

> 31 octobre, **Halloween**, avec l'association des parents d'élèves à la Salle Saint-Paul

> 11 novembre, **cérémonie du 11 novembre**

> 20 novembre, **vendredi culturel**, cinéma «l'ascension de Lizzie le blond»

> 29 novembre, **repas des aînés**

> 4 décembre, **vendredi culturel**, spectacle «le savon fou»

> 5 décembre, **marché de Noël**

> 6 décembre, **visite du Père Noël** à Champrouët

> 4,5,7 et 8 décembre, **distribution**

des colis de Noël aux aînés n'ayant pas participé au repas de Noël, de 14 h à 17h en mairie

> 12 décembre, **soirée d'ouverture du Centre Montagne**

> 10 janvier - **Vœux du Maire**

> 15 janvier, **vendredi culturel**, bal folk

> 31 janvier, date limite de dépôt des **demandes de subventions** par les associations.



Retrouvez ces événements, dates, heures et lieux de rendez-vous sur la page facebook de la Mairie, sur l'appli Intramuros ou au Centre montagne.

La culture et les animations de notre village doivent demeurer ce qu'elles ont toujours été : un ciment social vivant et un espace de rencontre privilégié pour tous les habitants, loin de toute récupération politique au risque de perdre l'esprit de nos traditions et ce qui fait notre valeur commune.

C'est dans cet esprit de rassemblement et de partage qu'un nouveau comité d'animation a vu le jour. Composé de bénévoles motivés, il mène déjà plusieurs actions concrètes pour faire vivre la commune :

> Organisation des temps forts de la vie locale, à l'image de la traditionnelle fête de la Saint-Jean ou de la fête des Ayes.

> Diffusion de l'information par la distribution des programmes d'animation et des dépliants dédiés à la découverte de notre patrimoine.

> Soutien actif apporté aux événements (programmation, logistique...) portés par le Centre Montagne et aux rendez-vous des Vendredis culturels.

Ces initiatives viennent en complément de tout ce qui est déjà mis en place par les nombreuses associations de la commune (vide-greniers, kermesse de l'école, participation aux commémorations, etc.). Notre village compte un vivier de bénévoles particulièrement engagés, que nous tenons à remercier chaleureusement.

Au-delà de l'animation, notre action municipale s'engage durablement pour la préservation de notre héritage historique.

L'équipe de la Majorité municipale travaille actuellement sur un projet de restauration de la chapelle Saint-Laurent.

En parallèle, un projet transfrontalier autour du patrimoine minier pourrait voir le jour. Si cela se concrétise, il offrira l'opportunité de donner un souffle nouveau à la valorisation de notre histoire minière.

Faire vivre notre village, c'est honorer son histoire tout en créant du lien au présent.

*Nicolas PONS,
Deuxième
Adjoint au Maire*



Lors du conseil municipal du 7 août, le Rapport Social Unique (RSU) 2025, a été voté. Il dresse un état des lieux des effectifs, des conditions de travail et de la santé des agents de la collectivité. Les chiffres présentés nous interrogent.

Les charges de personnel s'élèvent à 694 684 €, soit 47,27 % des dépenses de fonctionnement. L'effectif compte 10 fonctionnaires et 12 contractuels non permanents. La pyramide des âges est préoccupante : 80% des agents ont plus de 50 ans, 20% entre 30 et 49 ans et aucun moins de 30 ans. En tenant compte du temps partiel, l'effectif représente 16,84 équivalents temps plein. En 2025, une mutation et deux démissions ont été enregistrées parmi les fonctionnaires, soit 20% des effectifs, contre 6 % en moyenne nationale dans les collectivités en 2024. Autre chiffre particulièrement préoccupant : 73 jours d'absence pour motif médical en moyenne par fonctionnaire, contre 19,3 jours en 2024 dans les com-

munes de 1000 à 1 999 habitants. Face à ces chiffres, il nous semble légitime de nous interroger sur les conditions de travail et le fonctionnement des services. Pourtant, selon M. le Maire, les chiffres sont bons et tout va bien. Nous n'avons évidemment pas la même lecture du rapport.

Le RSU présenté à la CCB montre d'ailleurs que ces questions méritent d'être prises au sérieux : 9 844 895 € de charges de personnel, soit 35,92 % des dépenses de fonctionnement ; 30 % des agents ont plus de 50 ans, 59% entre 30 et 49 ans et 11% moins de 30 ans ; 8,33% de démissions parmi les fonctionnaires, contre 6% au niveau national ; 28,6 jours d'absence par fonctionnaire, contre 22,5 jours en moyenne dans les communautés de communes en 2024.

Ces données montrent que les conditions de travail, l'absentéisme et l'attractivité de la fonction publique territoriale doivent faire l'objet d'un véritable débat. Nous participons à trois commis-

sions, mais constatons que de nombreux sujets sont déjà largement avancés au sein de groupes de travail qui se réunissent sans nous. Nous le regrettons, car la diversité des points de vue est essentielle. Confronter les analyses et permettre un véritable débat ne peut qu'enrichir les décisions.

Nous souhaitons donc davantage d'ouverture et de dialogue avec la majorité. Notre démarche reste constructive : nous souhaitons pouvoir travailler ensemble, au-delà des différences d'opinion, pour le bien du Villard et de ses habitants. Notre volonté est claire : participer, échanger, proposer et contribuer. Parce que nous considérons que la diversité des points de vue est une richesse, nous espérons que le dialogue pourra s'ouvrir davantage. C'est dans cet esprit que nous continuerons à nous investir pour Le Villard.

*Le Grand
Villard avec
vous*



Petits plats et grandes marmites

A 60 ans, Salah Abdelli fait partie de cette nouvelle génération de chefs de restaurants scolaires qui ont fait l'essentiel de leur carrière dans des restaurants traditionnels et qui donnent désormais toutes leurs lettres de noblesse à la restauration collective, expérience oblige.

De saisons d'hiver en restaurants d'altitude en saisons d'été en Corse ou sur la Côte d'Azur,

Salah Abdelli officie désormais dans la cuisine de l'école communale de Villard- Saint-Pancrace. Une transition qu'il a opérée il y a maintenant plus de deux ans. Une transition qui change bien des choses dans son quotidien... mais aussi dans celui des usagers de la cantine de l'école.

Au menu aujourd'hui, salade de chèvre chaud en entrée, rôti de veau accompagné de son gratin dauphinois, fromage et dessert. Il est à peine 9 heures du matin et au fumet qui se dégage de la cuisine, on lui décernerait volontiers une première étoile !
 « J'ai fait de la cuisine toute ma vie », avance Salah. « A cette différence que celle que je fais aujourd'hui n'est que du bonheur. Je fais toujours autant plaisir aux personnes que je sers. Avec le stress en moins. »

Parce que la restauration collective à Villard-Saint-Pancrace a cet avantage : un service le midi, intense et travaillé. Mais exit le service du soir, le travail les week-ends, fériés et autres concessions sur la vie familiale.
 « J'ai désormais du temps pour moi, pour mes petits-enfants, pour profiter, tout simplement. C'est un luxe quand on travaille dans la restauration. »

Pour autant, son expérience en restaurant traditionnel est bien vivace et fixe le niveau d'exigence

au quotidien. « Je cuisine chaque jour pour 100 -120 personnes de tous âges. Des tout petits de la crèche à nos aînés en passant évidemment par les élèves de l'école maternelle, ceux de primaire ; le CAT, les centres de loisirs... Ça nécessite une vraie gymnastique pour adapter ce que je prépare au public qui attend son repas. Mais les fondamentaux sont tous là. Un maximum de produits frais, achetés ici, travaillés en cuisine et servis directement. »

Mixés, moulinés, purées, potages, viande, accompagnement de légumes frais. « Il faut aussi composer avec les régimes de chacun. Pas de porc, pas de viande, pas de fruits à coques... On fait du sur mesure chaque jour. Pour 120 assiettes en moyenne. Et c'est justement l'échelle à laquelle on travaille - on fait du volume mais vraiment à taille humaine - qui nous permet un tel niveau de détail et de souci de satisfaire nos usagers. »

Pour l'ensemble des publics et établissements qui fréquentent la cantine, les menus sont consignés sur cinq pages au moins une semaine à l'avance. « Ça donne de la lisibilité sur ce que j'ai à faire, à commander, à préparer », analyse Salah. « Une fois que c'est là, il n'y a plus qu'à dérouler. Et à réfléchir. Aux semaines suivantes. Aux repas exceptionnels, comme celui des aînés de fin d'année. Ça se prépare plusieurs semaines à l'avance, avec une réflexion sur les produits de saison, les coûts, le temps de préparation... c'est mon métier. »



En matière d'origine et de qualité des produits, rien n'est laissé au hasard. Le pain est livré chaque matin par un boulanger traditionnel de Briançon. Les fruits et légumes sont frais. Ils sont livrés par un grossiste en la matière bien connu des Briançonnais lui aussi. S'ajoutent deux fournisseurs gapençais et le tour est joué. Ou presque.

Restent quelques heures à passer devant les fournaux, pour préparer les plats et la coordination avec l'équipe 100% féminine qui entoure Salah.

Préparer le service, dresser les tables, assurer le service, débarrasser, nettoyer et ranger avant de repartir de plus belle...

« L'équipe est nécessairement polyvalente parce que nous restons une petite Commune rurale. Donc chacun y met du sien. Je fais le service aussi. La plonge quand il faut faire la plonge... Le plus important, c'est l'esprit d'équipe dans lequel le travail s'accomplit. Et en la matière, je suis plutôt gâté. »