

# DirectAgglo

Votre magazine, notre territoire

#

66

8

Automne  
- 2023 -



**Une rentrée éco  
très POP**



**Le Collectif**



**Bienvenue en  
Côtes du Rhône  
gardoises**



**Geco une  
entreprise  
écologique**

Pour tous  
dès  
4 ans

# MUSIQUE ET DANSE



Pratiques  
Instrumentales  
& Vocales  
Formation Musicale

Eveil Musical  
Danse

**4**  
structures  
en Gard  
rhodanien

## Conservatoire de musique et de danse à Bagnols-sur-Cèze

Impasse Cyprien Granier  
(Avenue Général de Gaulle)  
30200 Bagnols-sur-Cèze  
04 66 89 09 51  
[conservatoire.bagnols@gardrhodanien.fr](mailto:conservatoire.bagnols@gardrhodanien.fr)

## École de musique à Codolet/Chusclan

Salle du Préau à Codolet  
Maison des Arts à Chusclan  
Secrétariat à l'école de musique  
de St-Marcel de Careiret  
04 66 50 32 17  
[edm.stmarcel-chusclan@gardrhodanien.fr](mailto:edm.stmarcel-chusclan@gardrhodanien.fr)

## École de musique à Saint-Marcel de Careiret

41, Place de l'église,  
30330 Saint-Marcel de Careiret  
04 66 50 32 17  
[edm.stmarcel-chusclan@gardrhodanien.fr](mailto:edm.stmarcel-chusclan@gardrhodanien.fr)

## École de musique à Pont-Saint-Espirit

Centre Pépin, Av. Gaston Doumergue,  
30130 Pont-St-Espirit  
04 66 39 25 59  
[edm.pse@gardrhodanien.fr](mailto:edm.pse@gardrhodanien.fr)

## L'ÉCOLE EST FINIE !

**L'attractivité de notre territoire** : une réalité ! À cette affirmation, chacun d'entre nous peut apporter un élément personnel de son expérience. Au-delà des impressions, c'est pourtant une réalité.

Ainsi, le tourisme est un marqueur de cette dynamique : près de 400 000 visiteurs en 2023 ont choisi notre territoire pour découvrir nos atouts : nature, soleil, patrimoine, viticulture, culture, traditions, ... C'est une aubaine pour promouvoir notre terroir et la richesse humaine de notre agglomération.

### Ce sont plus de 35 millions d'euros de retombées économiques.

Je salue l'ensemble des professionnels et notamment nos équipes qui travaillent avec beaucoup d'énergie au profit de nos amis voyageurs, tout au long de la saison, venus de France, d'Europe et d'autres continents.

### S'ouvrir aux autres est toujours une chance.

Le salon économique que nous venons de vivre, désigné sous le nom de POP pour « Provence Occitane Proactive », a rassemblé au-delà des frontières de l'agglomération. Il est LE rendez-vous des acteurs économiques historiques et aussi des « petits nouveaux » fraîchement installés ainsi que des entreprises présentes au-delà de nos limites administratives.

Oui, nous sommes un territoire attractif économiquement avec nos 9 000 entreprises qui emploient plus de 28 000 salariés qui apprécient la qualité de vie que nous proposons collectivement.

**Enfin, soyons conscients que notre chance repose sur un équilibre fragile.** Cet été, de nouveau qualifié de plus chaud de l'histoire moderne, nous laisse tardivement en état de « crise » pour la ressource en eau. Nous sommes contraints de restreindre nos usages alors même que nous continuons d'investir massivement dans les réseaux. Depuis le 1er janvier 2020 ce sont plus de 18,5 millions d'euros de travaux et d'entretien qui traquent les fuites et améliorent notre rendement. Cette augmentation dans notre budget tend à répondre à nos besoins que je résume ainsi : quantité, qualité, disponibilité, sobriété.

Voilà pourquoi nous luttons tous les jours en faveur de l'environnement, en accélérant notre dynamique vers la neutralité carbone, pour permettre à notre territoire de conserver sa qualité de vie. Ensemble et grâce aux efforts de toutes et tous, grâce à vos talents, à nos énergies, je suis optimiste pour que le Gard rhodanien préserve et amplifie sa qualité de vie, son attractivité exceptionnelle : maternité, multi-accueils, centres de loisirs, écoles, lycées, transports, hôpitaux, entreprises, environnement, patrimoine... ces services sont un terreau idéal pour vivre et s'épanouir sur notre territoire.

**Ensemble, soyons chacun les ambassadeurs de nos atouts !**



**Jean Christian REY**

Président  
de l'agglomération  
du Gard rhodanien



## LES DATES CLÉS

### > 13 NOVEMBRE

Conseil communautaire à 18h à la salle multiculturelle à Bagnols-sur-Cèze

### > 25 NOVEMBRE

Atelier dégustation vin et chocolat à l'Espace Rabelais à Bagnols-sur-Cèze

### > 28 NOVEMBRE

Café parentèle à 20h au RAM Cèze à Bagnols-sur-Cèze

### > 9 DÉCEMBRE

Je crée ma cuvée à l'Espace Rabelais à Bagnols-sur-Cèze

### > 18 DÉCEMBRE

Conseil communautaire à 18h à la salle multiculturelle à Bagnols-sur-Cèze

RETROUVEZ NOUS  
SUR NOTRE SITE  
**gardrhodanien.fr**



et sur les **réseaux sociaux**





# La rentrée économique : le temps fort des milieux économiques du territoire.



Chaque année, au mois de septembre, la « rentrée économique » est le temps fort des entreprises et de leurs partenaires qui se rencontrent et échangent autour de leurs problématiques et de leurs projets communs.





Dans le Gard Rhodanien, la « porte d'entrée » des entreprises, quelle que soit leur taille, c'est **L'Office des entreprises**. elle a pour rôle de faciliter la vie des entrepreneurs, dirigeants, créateurs et celle des entreprises, grâce à une approche sur-mesure.

**L'Office des entreprises est composé d'une trentaine de partenaires économiques du territoire. Ce large réseau permet de proposer une offre de services à la disposition des professionnels :** accueil, orientation, accompagnement et suivi des projets ou des demandes concernant les entreprises ; mise en relation vers les partenaires pertinents aux différentes étapes de la vie professionnelle : création, développement, reprise, transmission, cessation d'activité, informations juridiques, fiscales et sociales ; financements des projets, aide à l'implantation et foncier disponible sur le territoire, recrutement, volet RH, formation continue...

**Yoann RAPPENEAU, directeur du pôle attractivité et aménagement, précise :**

*« L'Office des entreprises propose également des bureaux en pépinière d'entreprises à destination des jeunes entreprises souhaitant être accompagnées. Nous mettons également à disposition un espace de travail partagé (coworking) dans un cadre agréable et moderne. »*

L'Office organise aussi des réunions d'informations thématiques, des « P'tits Déj » pour faciliter les rencontres mais aussi l'intégration et différents événements tout au long de l'année.





## LE SALON POP (PROVENCE OCCITANE PROACTIVE), AU FORUM DE LAUDUN-L'ARDOISE, ÉVÉNEMENT DE LA RENTRÉE ÉCONOMIQUE.

**La première édition de cet événement s'est tenue le 28 septembre.**

Organisé par Le Collectif, (qui fédère 12 groupements d'entreprises, soit 650 entreprises du Gard rhodanien employant 7.000 collaborateurs), il ne se limite pas au Gard rhodanien, le salon s'ouvre aux autres bassins économiques tels que Tricastin, Bollène, Orange, Avignon, Nîmes ou encore Beaucaire, afin de ne plus raisonner uniquement en termes de territoire mais plutôt de bassins économiques.

**Jean Christian Rey, Président de l'agglomération :** « La Communauté d'Agglomération, au travers des équipes de l'Office des entreprises, s'est investie aux côtés du Collectif pour donner toutes les chances de réussite à ce nouveau salon, au travers notamment d'une subvention de 15.000 €. À noter aussi la présence d'un stand pour mettre en avant l'Office et ses services, parler d'attractivité, de marketing et de foncier économique.

*Les problématiques du territoire sont les mêmes qu'ailleurs, notam-*

*ment en ce qui concerne le recrutement. L'une de nos missions principales est d'apporter des réponses et d'aider les entreprises à recruter leurs futurs talents, en valorisant le territoire et en mettant en lumière la qualité de vie. Nous devons rendre le Gard rhodanien toujours plus attractif pour que des familles viennent s'y installer pour une opportunité professionnelle, par exemple. Notre travail dépasse le cadre de l'économique pur, il est très transversal et impacte tout le territoire. »*

### PLUTÔT QUE DE MULTIPLIER LES ÉVÉNEMENTS, L'OFFICE DES ENTREPRISES A DÉCIDÉ DE FAIRE SA RENTRÉE ÉCONOMIQUE LORS DU POP.

« Auparavant, nous organisions déjà la rentrée économique en partenariat avec Le Collectif. Cette année, nous l'avons intégré en clôture du POP, avant la soirée. Nous avons organisé une table ronde avec des intervenants choisis sur une thématique d'actualité pour le territoire : Transition écologique, levier d'attractivité.

Autour de Jean Christian REY, président de la communauté d'agglomération, nous avons réuni Isabelle MARTIN, déléguée territoriale EDF ; Claire LAPYRONIE, vice-présidente de la région Occitanie et maire de Pont-Saint-Esprit ; Vincent CHAMPETIER, président du Collectif ; Didier GIFFARD de la CCI ; et un chef d'entreprise, James RASTIT de MGS (Mécanique Générale Spécialisée) à Orsan.

Le débat, animé par Thierry ALLARD, journaliste, à Objectif Gard, a été passionnant.

Dans la foulée, Le Collectif a remis les trophées d'excellence du territoire, et terminé autour d'une soirée de clôture. Ce fût un très bon moment de l'avis même des participants ! »

**INFORMATION**  
OFFICE DES ENTREPRISES  
ZA de l'Euze  
169 Rue Fernand Jarié  
30200 Bagnols-sur-Cèze  
04 66 79 38 00  
officedesentreprises.fr



# Le Collectif, ou comment fédérer les groupements d'entreprises



Le Collectif est une association qui fédère les 12 groupements d'entreprises du Gard rhodanien, soit 650 entreprises adhérentes qui représentent 7.000 salariés.

**Vincent CHAMPETIER** est Président du Collectif. Il est dirigeant d'une entreprise d'objets publicitaires, associé dans une société d'impression grand format et de petite imprimerie, ainsi que dans un restaurant avec des amis. Nous l'avons rencontré pour mieux connaître Le Collectif et ses objectifs.



## QUEL EST LE RÔLE DU COLLECTIF ?

« Il a principalement deux missions : favoriser la mutualisation des groupements d'entreprises, et accompagner l'attractivité du territoire. Nous sommes amenés aussi à proposer notre expertise sur des sujets économiques tels que l'emploi ou l'implantation de nouvelles entreprises. Nos objectifs, nous les fixons avec nos membres, c'est un travail d'équipe. »

## COMMENT PENSEZ-VOUS ATTEINDRE CES OBJECTIFS ?

« Nous entreprenons, notamment, un énorme travail pour rapprocher le monde économique avec le monde de l'éducation. L'idée est de porter un mentorat pour accompagner les

lycéens et les étudiants, d'organiser des rencontres, des permanences, et de déjeuner occasionnellement avec eux.

Nous voulons comprendre comment la génération qui arrive voit son environnement, son territoire, et ainsi connaître ses attentes pour avoir envie d'y rester, d'y bâtir son avenir professionnel et sa vie.

Une dizaine de jeunes entrepreneurs, de moins de 40 ans, ont ainsi participé activement à l'organisation du POP. Il faut s'ouvrir à la jeune génération et leur transmettre nos connaissances pour qu'ils soient prêts à prendre la relève le plus rapidement possible. »

## AVEC UNE VOLONTÉ FORTE D'OUVERTURE ?

« Évidemment, nous mutualisons beaucoup de choses pour les groupements : nous faisons une cérémonie de vœux commune,

nous organisons des conférences ensemble, le salon POP... Nous sommes proches de partenaires comme l'agglo, les chambres consulaires, le département, la région, tous ceux qui sont, comme nous, profondément attachés à ce territoire.

On a souvent tendance à s'auto-flageller et à ne voir que les défauts, alors que nous sommes sur un beau territoire avec un beau dynamisme. Il n'y a pas que du nucléaire, même s'il est important, et beaucoup de pépites sont à valoriser. »

## POUR TERMINER, UN MOT SUR LE SALON POP ?

« Cela a été beaucoup de travail mais le succès de la manifestation nous a largement récompensés : près de 80 exposants, plusieurs centaines de décideurs locaux présents, on a réussi à remplir le salon sans faire appel aux copains ! »



# Les Brèves

## JOUER LE COLLECTIF EN COMPOSTANT

Avec l'arrivée prochaine de la redevance incitative, composter ses déchets ménagers est un des moyens de réduire de 20% sa poubelle.

Pour répondre aux besoins de personnes n'ayant pas de jardin, en partenariat avec les communes, l'agglomération met en place des aires de compostage collectif sur l'ensemble du territoire.

Ces derniers mois, les anciennes aires ont été remises en état. Vé-néjan a inauguré une seconde



zone et, Saint-Alexandre et Saint-Christol-de-Rodières disposent maintenant d'un composteur collectif.

Pour l'année à venir, le projet est de proposer 25 aires supplémentaires afin de répondre à la population des cœurs de villes et villages.

Un projet ambitieux qui passe par la formation de personnes référentes et de guides composteurs.

**Pour plus d'informations ou devenir référent :**

Service Prévention Déchets  
04 66 90 58 00



## FORUMS DES ASSOCIATIONS

Avec la rentrée scolaire, ce sont plusieurs dizaines de forums des associations qui se sont organisés sur l'ensemble du territoire. Un moyen pour tous, de découvrir les loisirs proposés par les associations, mais aussi par les services de l'agglomération.

Pour cela, écoles de musique, centres de loisirs et centres ados étaient présents dans les rencontres organisées par les municipalités. Apprendre à jouer d'un instrument, danser, chanter, séjours, animations lors des vacances scolaires... Les services



jeunesse de l'agglomération proposent de multiples activités toute l'année et pour tous les âges !

**Plus d'info sur :**  
[gardrhodanien.fr](http://gardrhodanien.fr)





## LE CONSERVATOIRE A FÊTÉ LA MUSIQUE !

Le square Thome à Bagnols-sur-Cèze a accueilli le 21 juin dernier, à l'occasion de la Fête de la musique, le concert du Conservatoire de Musique et de Danse de Bagnols-sur-Cèze.

En préambule de la représentation, 17 musiciens se sont vus remettre un diplôme validant leur cursus au sein du conservatoire.



## UN BEL ÉTÉ DANS LES ACCUEILS DE LOISIRS !

Les accueils de loisirs de l'Agglomération ont fait le plein d'activités tout l'été : mini moto, vélo, accrobranche, escape game, parc aquatique, color run, sortie safari, spectacle médiéval... Destinées aux 3/12 ans, elles ont mêlé pratiques sportives, sorties culturelles et activités créatives.

Pour rappel, l'Agglomération compte sur son territoire 13 accueils de loisirs sans hébergement (ALSH). Ils sont ouverts le mercredi et peuvent l'être pendant les petites et grandes vacances scolaires.

Trois centres ados sont également proposés aux 11/17 ans.

**En savoir plus :** [gardrhodanien.fr](http://gardrhodanien.fr)

## DÉPLACEMENT MINISTÉRIEL

Le 18 août, Sarah El Haïry secrétaire d'État chargée de la biodiversité, rencontrait les élus de Saint-Marcel-de-Careiret et de Verfeuil afin d'échanger sur les difficultés d'accès à l'eau potable et la sécheresse.

Ce déplacement était l'occasion de présenter les solutions d'urgence (ravitaillement par camion-citerne) et les travaux engagés pour trouver des réponses pérennes, dans le contexte de la mise en œuvre du Plan Gouvernemental Eau pour une gestion résiliente et concertée de l'eau.

Dans un premier temps, une table ronde réunissant élus, parlemen-



taires, services de l'État a permis de retracer l'historique des difficultés rencontrées par la commune de Saint-Marcel-de-Careiret sur son approvisionnement en eau potable et les solutions apportées pour remédier à cette problématique.

A l'issue de la réunion, la ministre s'est rendue sur les travaux de maillage que réalise l'agglomération entre Saint-Marcel-de-Careiret et Verfeuil. Cet aménagement assure-

ra, d'ici quelques semaines, l'alimentation en eau potable du réservoir de la commune et pérennisera ainsi son approvisionnement sur le long terme.

Ce sont ainsi plus de 6 km de réseau qui ont été réalisés en 3 mois de travaux de mai à juillet 2023, correspondant à 3 035 000€ d'investissement (50% d'aides de l'Agence de l'Eau, 10% du département, 40% à la charge de l'agglomération)

# Bienvenue dans les Côtes du Rhône gardoises !

Si vous faites partie de ceux pour qui « vacances » riment avec « plaisir des papilles », notre région va vous charmer. Ici, on a plaisir à partager notre passion !



## LES CÔTES-DU-RHÔNE-GARDOISES

**Vous êtes dans le berceau des Côtes du Rhône,** là où les premières barriques de vin ont été marquées à feu avec les lettres « CDR ».

La destination des Côtes du Rhône Gardoises arbore fièrement 7 Appellations d'Origine Protégée (AOP). La plus connue et la plus répandue reste celle des Côtes du Rhône régional, mais laissez-vous surprendre par de gourmands Côtes du Rhône Village (Laudun, Chusclan et Saint-Gervais) ou encore par les 2 crus qui font la fierté de ce terroir : Lirac et Tavel.



## L'ESPACE RABELAIS

**L'Espace Rabelais - Musée du vin du Gard rhodanien.** Ludique, interactif et chaleureux, cet écrin muséal vous emmène au cœur du vignoble des Côtes du Rhône Gardoises et vous invite à vivre une expérience sensorielle... À visiter entre amis ou en famille, les enfants aussi peuvent découvrir la vigne et le raisin tout en s'amusant.

Accès libre – ouvert le mercredi de 9h à 12h30 ou sur réservation pour les groupes.

**Contact :** 04 66 39 44 45  
ou [contact@provenceoccitane.com](mailto:contact@provenceoccitane.com)

## LA BALADE DU PRIMEUR 30<sup>ÈME</sup> ÉDITION

**Une grande fête du primeur des Côtes du Rhône Gardoises au cœur de Bagnols-sur-Cèze et dans les caves et domaines du territoire les 16, 18 et 19 novembre.** Tous les vigneron et caves participants à la soirée du jeudi 16/11 proposent un accueil dans leurs domaines avec tout le week-end des dégustations et des animations.



## LA PAROLE AUX PROS

**COMMENT SE DÉROULENT LES VENDANGES CETTE ANNÉE ?  
LE MILLÉSIME 2023 SERA-T-IL BON ?  
DÉCOUVREZ L'AVIS DES PROS !**

**Marilyne Garnier, Château de Manissy à Tavel :** "Les raisins sont beaux, sains, de qualité et il y a de la quantité. Le millésime 2023 s'annonce très bien"

**Laura, du Syndicat AOC Lirac :** "On est sur une très belle récolte ! Nous sommes satisfaits et rassurés de ne pas avoir eu d'intempéries, contrairement à ces 3 dernières années !"

**Jérémy Castor, Château Saint-Nabor à Cornillon :** "Nous avons eu un coup de chaud en août qui a fait sécher les raisins, mais au niveau de la récolte tout va très très bien !"

## BALADE AUTOUR DE TAVEL

Balades autour de Tavel sur les sentiers du vignoble.

Méthodes de culture, spécificités des terroirs, des variétés de vignes cultivées, deux sentiers d'interprétation pour tout savoir sur les Côtes du Rhône Gardoises de la vigne au verre jusqu'au précieux nectar, que l'on peut déguster à la cave des vignerons de Lirac-Tavel, en fin de balade.

- Entre Sables et Lauzes : 4.5 km – facile – 1 h 30 – dénivelé de + 30 m
- Le Sentier des Galets : 2.5 km - facile – 45 mn – dénivelé de + 40 m

En déambulant sur ces deux sentiers, découverte des trois terroirs de l'appellation Tavel (présence de panneaux pédagogiques tout au long de la balade), permettant de lier paysage, viticulture et biodiversité.

Vous retrouverez les itinéraires également dans le Cartoguide « Les Côtes du Rhône gardoises ».

**Adresse :** Cave de Tavel, Route de la Commanderie, 30126 TAVEL

**Pour en savoir plus :** [cave-tavel-lirac.fr](http://cave-tavel-lirac.fr)



**INFORMATION**

[provenceoccitane.com](http://provenceoccitane.com)

# Vous avez un projet de rénovation énergétique ?

## Rénov'ccitanie

Ma rénovation énergétique



### Contactez un conseiller

Par internet



Par téléphone

**04 66 70 98 58**

Mardi et jeudi de 9h00-12h30  
Lundi et vendredi de 13h30-17h00

Informations  
Conseils  
Orientation  
Accompagnement

Toutes les infos sur : <https://www.les-caue-occitanie.fr/gard>

En partenariat avec la Communauté d'agglomération du Gard rhodanien et le Caue du Gard





# Le CADREF, Université du Temps Libre

L'association reconnue d'intérêt général, le CADREF, est ouverte à toute personne disposant de temps libre sans distinction d'âge ou de niveau d'études.



**L'acronyme CADREF signifie Comité d'Animation De Réflexion Et de Formation. Il s'agit de l'appellation donnée à l'association lors de sa création en 1986.**

**Le CADREF est une association gardoise qui organise pour ses adhérents un ensemble d'activités culturelles, artistiques et d'entretien de la forme physique sous forme de cours, conférences, ateliers ou encore visites guidées.**

Les objectifs qui ont présidé à la création de l'association demeurent : promouvoir l'ouverture à la culture pour tous et offrir aux adhérents la possibilité d'entretenir leurs capacités intellectuelles et physiques, tout en favorisant le lien social dans un climat de convivialité.

Le CADREF est implanté sur 7 sites du Gard, dont Bagnols-sur-Cèze/Saint-Gervais pour le Gard rhodanien.

**Au fil des années, le CADREF a acquis une place importante au sein du tissu associatif gardois et deux chiffres en témoignent :**

il compte 2500 adhérents inscrits aux diverses activités organisées sur ses 7 sites, et emploie plus de 50 enseignants qui dispensent leurs cours dans des disciplines très variées du domaine de la culture, de l'art et de l'entretien de la forme physique.

À Bagnols / Saint-Gervais, le CADREF propose des cours d'Histoire (Histoire des mythes et des civilisations, Histoire de l'art), de Sciences Humaines et Sociales (Partager la musique, géopolitique, Histoire de la Russie) et du Golf comme activité physique.

Une nouveauté cette année : la Philosophie « *Les histoires d'Histoire* ».

Les cours se déroulent dans la Maison Des Associations (ancienne caserne), Route de Lyon à Bagnols ; à la Maison Laure Pailhon, Rue Léon Alègre de Bagnols et dans la salle La Coquillone à St Gervais.

## INFORMATION

**Pour en savoir plus :**

[www.cadref.com](http://www.cadref.com)

**Tél.** 04.66.36.99.44

**Mail :** [contact@cadref.com](mailto:contact@cadref.com)



## GECO INGENIERIE :

### Une entreprise écologique au cœur de notre région industrielle

Récompensée par le Prix Green du Collectif lors du POP 2023, l'entreprise de Laudun-l'Ardoise, fondée par Frédéric ROURE et dirigée par Laurent REY, est spécialisée dans la conservation des eaux et des sols. On vous explique tout ça !

**Il est peu dire que Frédéric ROURE est un chef d'entreprise et un homme engagé et passionné.**

Dans le combat pour préserver la nature, certes, mais aussi pour respecter et valoriser ce lien social qui nous unit, dans le cadre du travail notamment.

Ayant grandi à Orsan, il est très vite attiré par les métiers de la terre et partira dès l'âge de 14 ans pour le lycée agricole de Nîmes-Rodilhan. Ses études le mèneront jusqu'au prestigieux diplôme d'ingénieur agronome.

Après quelques années à la COGEMA, dans le service protection de l'environnement bien sûr, il créera Atout Environnement, entreprise d'entretien des cours d'eau, qui sera lauréate du trophée CHENE en 1995, et comptera jusqu'à 50 salariés.

**En 2000, c'est la naissance de GECO INGENIERIE** qui œuvre dans le génie écologique des milieux naturels en France et à l'étranger : renaturation des cours d'eau, création de frayères et d'habitats diversifiés, sauvegarde des espèces protégées et de leur remise en place...

Pour prendre un exemple concret : le déplacement d'espaces naturels lors de grands chantiers (extension de réseaux routiers, ferroviaires, ou de zones d'activités...) ainsi que la création d'espaces naturels destinés à accueillir la faune et la flore locales.

Pour Frédéric : « Lorsqu'un habitat naturel est dégradé et que les espèces disparaissent, il ne faut pas chercher à réintroduire ces espèces mais plutôt à privilégier la re-création des habitats potentiels. Ce sont des mesures d'accompagnement indispensables pour maintenir la biodiversité, voire la reconquérir. C'est un peu cela le « génie » écologique ! »

### L'ENVIRONNEMENT, C'EST IMPORTANT...

« Lorsque jeune, je travaillais comme ouvrier agricole, je me suis toujours promis de ne pas m'asseoir sur mes convictions pour réussir ma vie pro. J'ai tenu à ce que mes entreprises soient avant tout sociales, intégrées et intégrantes, dans l'environnement naturel, social et humain. »



**2014, Frédéric crée Géochanvre, une entreprise classée en ESS (Économie Sociale et Solidaire).**

Son but, proposer une alternative 100% naturelle aux bâches en plastiques et aux herbicides utilisés par les agriculteurs ou paysagistes pour limiter les mauvaises herbes.

« On a travaillé sur le chanvre pour créer un matériau composé à 100% de fibres naturelles. Ces matériaux sont produits avec des végétaux locaux respectueux des agriculteurs. L'usine est en Bourgogne et distribue ses produits pour la vigne, le maraichage, les espaces verts, mais aussi comme emballages, litières pour animaux, sacs de courses... ».

Un entrepreneur vertueux dont le territoire peut être fier !

### INFORMATION

**Geco**

Rte de Bagnols Le Clavelet  
30 290 LAUDUN L'ARDOISE  
04 66 90 25 60

[geco-ingenierie.fr](http://geco-ingenierie.fr)

# World Cleanup Day : un bilan très positif !

Ce sont près de 1500 personnes qui ont participé cette année à la journée mondiale du nettoyage de la planète s'est déroulée le 16 septembre.



L'association World Cleanup Day France a été fondée en 2017 par un groupe de citoyens pour promouvoir cette journée mondiale dans notre pays. Ce réseau compte une centaine d'ambassadeurs répartis en France, au service des citoyens, des collectivités, des associations et des écoles qui veulent développer des actions pour le Digital Cleanup Day et le World Cleanup Day.

Dans le Gard, c'est **Laurent GAUTIER**, le président de K Net Partage qui est ambassadeur de l'association.

Ce mouvement mondial est né d'un constat alarmant : l'omniprésence des déchets sauvages dans notre environnement. Ils se retrouvent partout, jusqu'au fond des océans. Rappelons que 80% des déchets retrouvés en mer proviennent de la terre, et qu'une bouteille en plastique met plusieurs centaines d'années à se dégrader.

Au-delà de ramasser les déchets, le but de cette journée est également d'éveiller les consciences en invitant chacun à réfléchir sur sa consommation quotidienne et sur la production de déchets qui en résulte. La pollution numérique en fait aussi partie, d'où l'importance d'agir à tous les niveaux.

## **Un mode de fonctionnement simple et participatif**

En petits groupes, avec la famille, les amis, voisins, collègues, élèves, chacun peut organiser son propre « cleanup » pour nettoyer son territoire des déchets sauvages. Les actions sont déclarées sur le site internet de l'association qui publie la carte des « cleanup » qui permet à chacun de s'inscrire sur un événement près de chez lui.

La communauté d'agglomération, quant à elle, coordonne la journée et prend à sa charge le matériel de nettoyage (sacs poubelles, gants...).

## **EN QUELQUES CHIFFRES :**

1.500  
participants

1.050  
paires de gants remises  
aux enfants

5,5  
tonnes de déchets collectés

40.000  
mégots de cigarettes ramassés

20.000.000  
de litres d'eau potable sauvés



# Ici nos communes



## BAGNOLS-SUR-CÈZE | LA VILLE DÉVOILE LES DATES DE SES PROCHAINS RENDEZ-VOUS CULTURELS !

Après un été réussi, les habitants du Gard rhodanien sont invités à partager aux côtés des Bagnolais une programmation haute en couleurs jusqu'à la fin de l'année : avec des concerts, des contes pour enfants, du théâtre, notamment avec « L'art d'être grand-père » le 28 octobre et « Fromage de chèvre sauce thaï » le 15 décembre, tous deux à la salle multiculturelle. Le 13 décembre, la Ville aura le plaisir de présenter son premier spectacle co-réalisé

aux côtés d'artistes talentueux : un cirque microscopique, éphémère et biodégradable, qui s'ouvre à vous, quel que soit votre âge.

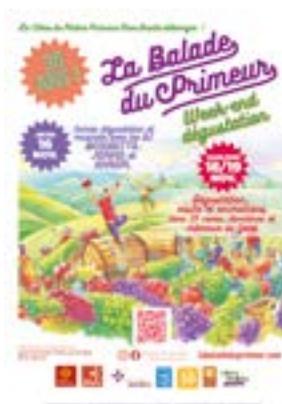
Retrouvez la programmation ici :



## LAUDUN L'ARDOISE | JOURNÉE PARALYMPIQUE

Samedi 21 octobre venez découvrir les disciplines handisports lors de la journée paralympique de 9h à 17h au complexe sportif de Lascours de Laudun l'Ardoise.

Gratuit



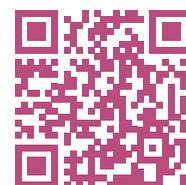
## GARD RHODANIEN | LA BALADE DES PRIMEURS A 30 ANS

17 caves, domaines et châteaux participent cette année à l'arrivée festive des primeurs de la rive droite du Rhône.

La sortie officielle se fera le jeudi 16 novembre, avec à cette occasion une première présentation aux Halles de Bagnols/Cèze à 10h et une soirée de dégustations, restauration Place Mallet le soir à partir de 19h, le tout en musique avec les DJ Benedetto et Farina.

Le weekend des 18 et 19 octobre, c'est dans les caves du territoire que se prolongera la fête. Vous pourrez y déguster le primeur, mais aussi l'ensemble des vins de la Côte du Rhône gardoise dans des ambiances festives et musicales.

Info : [labaladeduprimeur.com](http://labaladeduprimeur.com)



## PONT-SAINT-ESPRIT | L'AUTOMNE SERA CULTUREL

Les 25 et 26 octobre, la semaine du cinéma d'animation proposera l'Atelier des songes pour les plus petits et Shubni « The Gearing Machine » animé par JN Criton à la Scène Chapelle.

Début novembre les Journées Jeunes Public permettront une découverte de la danse et du corps lors d'un atelier ludique Parents/ Enfants proposé par l'artiste chorégraphe et interprète, Marion Carriau. La salle des fêtes recevra le 5 novembre à 15h, le spectacle « Je suis tous les dieux » où Marion Carriau nous invite dans un monde fantasmagorique où se mêlent mots, gestes et musique. Une passerelle entre écriture contemporaine et danse traditionnelle indienne. Le spectacle sera suivi d'un goûter et d'une boum.

**Info et Réservation :** Service Culturel : 04 66 82 19 70  
culture@pontsaintesprit.fr



## CHUSCLAN | RETOUR AUX SOURCES DU PASSÉ

Les 14 et 15 octobre, le syndicat des vignerons de Chusclan métamorphose le village en une grande fresque grandeur nature « Les Vendanges de l'Histoire ». Une fête du terroir et des traditions vigneronnes qui fleure bon le passé.

Les vins de l'appellation AOC Côtes du Rhône Villages Chusclan, les savoir-faire, le patrimoine et la gastronomie et l'artisanat rythment le parcours festif. Le temps d'un week-end, le village arbore fièrement les couleurs locales d'autrefois : paille et animaux dans les rues, échoppes de produits du terroir et d'artisanat dans les remises villageoises, animations et vendanges ancestrales en compagnie des habitants costumés.

Le syndicat des vignerons travaille toute l'année afin d'offrir au public une programmation éclectique, des animations festives, le tout dans une ambiance chaleureuse et conviviale au cœur du village pendant deux jours. A découvrir absolument !



# L'actualité du **CODEV**\*



## Le campus des CODEV d'Occitanie

Les 15 et 16 septembre derniers, plusieurs membres du CODEV du Gard rhodanien ont participé à Carcassonne, au Campus des CODEV d'Occitanie.

Cette première édition a été ouverte par messieurs Bruno ARBOUET et Pascal CHAVERNAC, coprésidents de la Coordination régionale des CODEV d'Occitanie, en présence de madame Florence BRUTUS, vice-présidente de la région Occitanie déléguée à l'aménagement, à la cohésion des territoires et à la ruralité.

Puis, madame Dominique FAURE, Ministre déléguée auprès du Ministre de l'Intérieur et des Outre-mer, en charge des collectivités territoriales et de la ruralité, a rappelé tout l'intérêt qu'elle portait aux travaux de nos CODEV.

La première demi-journée de travail

s'est poursuivie par une table ronde portant sur le sujet de « l'eau et le citoyen 2050 », animée par deux scientifiques passionnés qui nous ont convaincus, si nous ne l'étions pas déjà, de l'importance primordiale de ce sujet, surtout dans notre région.

La seconde demi-journée s'est articulée en plusieurs ateliers tels que :

- Présentation de l'outil « Observatoire territorial et citoyen »
- Mobilités du quotidien : du local au régional
- Les pratiques : le travail en coopération avec les élus et les services
- Présentation de l'outil « 2 tonnes »
- Inter territorialité : coopération entre territoires
- Engagement citoyen : genre et intergénérationnel

Cette première édition du Campus des CODEV a été l'occasion de faire connaissance avec les autres conseils de développement de notre région, d'échanger, de partager nos bonnes pratiques, et de créer des réseaux utiles pour les futurs travaux.

### POUR CONTACTER LE CODEV :

Le Conseil de Développement (CODEV) est une instance d'analyse et de réflexion sur des questions d'intérêt commun relatives au territoire.

Vous pouvez échanger directement avec eux sur l'adresse mail :

[codev@gardrhodanien.fr](mailto:codev@gardrhodanien.fr)

**Direct Agglo Trimestriel** : n°68 Oct. / Nov. / Déc. 2023

**Adresse** : Agglomération du Gard rhodanien - 1717 route d'Avignon 30200 Bagnols-sur-Cèze - 04 66 79 01 02 [gardrhodanien.fr](http://gardrhodanien.fr)

**Directeur de la publication** : Jean Christian REY

**Directeur de la Communication** : Jérôme Buiguès

**Rédaction** : Magali Bancel, Maeva Vincent et Thierry Perrier (Insightcom)

**Service Communication** : 04 66 79 01 02, [communication@gardrhodanien.fr](mailto:communication@gardrhodanien.fr)

**Conception graphique et Maquettage** : Magali Bancel et Alexandre Bruno (Ohmymotion.fr)

**Illustrations et photographies** : M. Bancel, S. Sauzet, M. Vincent, J. Buiguès, L. Queyranne, Provence Occitane, GecoKnet Partage, Vendanges de l'histoire, M. Carriau, M. Delaunay, E. Termini, E. Chandelier

**Impression** : JF Impression - **Distribution** : SOCOM

**Quantité** : 40 000 exemplaires

**Dépôt légal** : 4<sup>ème</sup> trimestre 2023

Magazine d'information de l'Agglomération du Gard rhodanien.

**Prochaine parution** en Janvier 2024.

ISSN 2431-4293





# La recette de la Cheffe

## Natalia Crozon



**Préparation :** 20 mn

**Cuisson :** 40 mn

### INGRÉDIENTS (4 PERS.)

- 4 pigeons de la Maison Baeza
- 2 gros oignons de Vers,
- 1 citronnelle en bâton (ou un zeste de citron bio),
- gingembre
- 1 grappe de raisin frais blanc (Muscat) ou sec (Corinthe ou Malaga)
- 1l de bouillons de volaille
- 1 trait de vinaigre de Xérès,
- huile d'olive,
- sel et poivre du moulin

### Préparation

#### La garniture

Éplucher et couper grossièrement les oignons, couper finement la citronnelle, éplucher le gingembre et les écraser à l'aide d'un couteau, rincer le raisin et le couper en petites grappes. Réserver.

#### Les pigeons (ou cailles)

Couper la tête, les ailerons et les pâtes, vider les pigeons en faisant une entaille sur le bas du ventre et tout tirer d'un coup, ou bien, demander à votre volailler de les préparer pour la cuisson.

#### La cuisson

Faire chauffer une peu d'huile d'olive dans une cocote allant au four, faire

### Escabèche de Pigeon des Costières de Nîmes

dorer les pigeons sur toutes les faces, saler et poivrer, puis les retirer de la cocotte. Réserver.

Préchauffer le four à 220°C.

Dans la cocotte, ajouter les oignons, la citronnelle et le gingembre, laisser colorer, couvrir quelques minutes, puis ajouter les pigeons, le raisin, un trait de vinaigre et le bouillon de volaille au  $\frac{3}{4}$ . Couvrir et mettre au four 20 à 25 minutes. Retirer le couvercle pour les 5 dernières minutes de cuisson. Sortir la cocotte du four, débarasser le tout dans un plat et laisser refroidir.

#### L'assiette

Détacher les cuisses, séparer la carcasse en deux et les poser joliment dans l'assiette, décorer avec la garniture et une cuiller de sauce réduite (facultatif). Service à température ambiante avec du mesclun par exemple.



**LE VIN QUI VA BIEN...**  
**Château Boucarut**  
**Cuvée Pierres Vivantes**

Produit à Roquemaure par Saskia et Maurice Goetschy qui donnent à leurs vins tout le caractère expressif de leur terroir cultivé depuis l'Antiquité. Ce joli vin charnu aux notes de raisin fraîchement pressé et d'agrumes apporte un bel équilibre à cette entrée automnale.



Natalia Crozon, a appris le métier auprès de Raquel Carena et Philippe Pinoteau du Baratin à Belleville. Elle y découvre une cuisine simple et généreuse, de saison, un esprit « guinguette », bon vivant ...

La Courtille (« petite court ») est une référence au célèbre lieu parisien avec ses nombreuses guinguettes. Derrière sa grille, une cour verdoyante, ombragée par un remarquable cèdre et agrémenté d'un bassin aux nénuphars et poissons rouges. Un vrai havre de paix, hors du temps, où il fait bon déguster et partager une cuisine du jour...

Natalia propose à Tavel depuis 2018, une cuisine bistrotière dans la propriété familiale. A l'ardoise on trouve des plats « cocotte », cuits longuement à petit feu, des terrines, du poisson, des plats pour les végétariens, traditionnels mais pas que... une cuisine inventive au goût du jour ! Une cuisine du marché, locale et de saison...

« J'aime travailler les abats, notamment la cervelle et les ris de veau. Il y a une forte demande, les gens viennent spécialement pour ça ! J'aime aussi une cuisine simple, gourmande, qui valorise le produit, le terroir et le savoir-faire des producteurs... ». Le tout accompagné d'une large gamme « de vins locaux, bio et nature. Mais également de grands vins avec des vieux millésimes, mais cela prend du temps ! »

Le restaurant est maintenant ouvert à l'année avec une salle chaleureuse pour les temps moins cléments... La petite équipe de trois personnes avec la cheffe est heureuse de partager avec vous sa première saison automnale !

#### Restaurant La Courtille

208 chemin des Cravailleux,  
 30126 Tavel  
 04 66 82 37 19



## Cafés Parentèle

**Mardi 28 Novembre**

20h-21h30

+

RAM Cèze  
Descente des Perrières  
BAGNOLS-SUR-CÈZE

“ L'attachement,  
un besoin essentiel  
pour l'enfant ”



**Lundi 11 Décembre**

**Date qui remplace le 16/10**

20h-21h30

Accueil de Loisirs  
Le Clos Bon Aure  
PONT-SAINT-ESPRIT

“ Trop sage,  
trop actif, trop... ”  
Y-a-t-il une norme?

**Inscription / Infos :**

**[b.munoz@gardrhodanien.fr](mailto:b.munoz@gardrhodanien.fr)**

**04 66 79 01 02 . 06 75 75 31 44**

Ne pas jeter sur la voie publique



[gardrhodanien.fr](http://gardrhodanien.fr)

