

#

DirectAgglo

Votre magazine, notre territoire

Hiver
- 2024 -



Meilleurs Voeux 2024



04

Redevance incitative :
c'est parti !

10

Provence Occitane :
cet hiver

13

Les repair café en Gard rhodanien



L'Agglo et votre commune dans votre Pocket



PANNEAUPOCKET

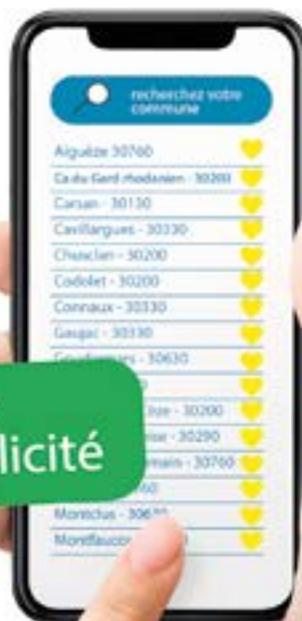
Informe et alerte les habitants

- 1 Téléchargez l'application **Panneau Pocket** 
- 2 Recherchez CA du Gard Rhodanien ou 30200
- 3 Cliquez sur le  pour l'ajouter à vos favoris

100%
gratuit

100%
anonyme

0%
publicité



Chers citoyens,

C'est avec sincérité que je veux vous souhaiter le meilleur pour vous et vos proches en cette année 2024 et vous adresser tous mes vœux de santé et de réussite. Ces vœux, je les adresse également à notre territoire et à nos projets résolument tournés vers l'avenir que nous abordons avec optimisme tant la confiance en nos talents collectifs est importante.

L'année 2023 se termine et marque l'aboutissement de nombreux projets portés par notre intercommunalité. Comme dans chaque numéro, vous trouverez l'essence de ce travail au fil des pages. Présenter nos actions, les expliquer, c'est vous permettre de mieux appréhender le rôle de notre communauté d'agglomération.

Ce rôle est encore trop méconnu des habitants : difficile parfois de s'y retrouver dans le fameux millefeuille administratif français. Pourtant chaque strate a son importance, avec des compétences qui lui sont propres. Pour porter ce message, j'entends régulièrement la consultation des élus du territoire. Ce temps d'échanges est nécessaire, il permet de développer le bilan des actions de l'agglomération, tout en étant à l'écoute des retours et des demandes des acteurs du quotidien. Par ailleurs, le budget primitif 2024 de 130 millions d'euros est marqué par la prudence et les ambitions. Nous pouvons nous féliciter des investissements qui nous permettent, par exemple, d'entreprendre l'entretien et la réfection des 1100 kilomètres de canalisations, la mise en place de la télérelève, la création de nouvelles stations d'épuration ou de nouveaux forages. Ces derniers, à l'image de l'ouvrage de Verfeuil, sont l'exemple même de la solidarité entre communes puisque les sommes, très importantes, sont portées grâce à la mutualisation des moyens.

De nombreux autres investissements dans tous nos domaines de compétences, font de notre agglomération, une agglomération de projets. Et, de nombreuses politiques publiques (crèches, centres aérés, mobilités, déchets, musique...) font de notre agglomération, une agglomération de services.

Confiant de nos forces lorsque nous œuvrons ensemble, je vous renouvelle mes meilleurs vœux pour 2024.

**Jean Christian REY**

Président
de l'agglomération
du Gard rhodanien

**LES DATES CLÉS****> 16 JANVIER**

Petit déj de l'office à 8h30
à l'Office des entreprises à
Bagnols/Cèze

> 03 FÉVRIER

**Les rencontres jeunes
Entreprises** de 9h à 12h
à la salle multiculturelle à
Bagnols/Cèze

> 06 FÉVRIER

Petit déj de l'office à 8h30
à l'Office des entreprises à
Bagnols/Cèze

> 13 FÉVRIER

Café parentèle à 20h en
visio

RETROUVEZ NOUS
SUR NOTRE SITE

gardrhodanien.fr



et sur les **réseaux sociaux**





La redevance incitative ?

C'est déjà 29 % d'ordures ménagères en moins !

Après une année de test, la redevance incitative (RI) est entrée en vigueur le 2 janvier sur l'ensemble du territoire. Nous faisons le point avec Thomas PEREZ-ORTIZ, chargé de mission Redevance Incitative au Pôle Environnement et gestion des déchets de l'Agglomération.





POUVONS-NOUS TIRER UN PREMIER BILAN DE CETTE ANNÉE DE TEST DU PASSAGE À LA REDEVANCE INCITATIVE ?

« Tout à fait, c'est très positif, et les chiffres sont là pour le confirmer: entre janvier et novembre 2023, une réduction significative de 29% des ordures ménagères a été enregistrée. Nous constatons aussi, et c'est très logique, une augmentation de 42% des emballages à recycler et de 4% de collecte du verre. Nous ne doutons pas que ces chiffres vont être de plus en plus importants quand tous les habitants vont s'engager pleinement dans ce dispositif, mais cela est d'ores et déjà très positif bien sûr ! »



VOUS POUVEZ NOUS RAPPELER LES BONS GESTES POUR TRIER NOS DÉCHETS ?

« Il est important de trier en effet tous les déchets, y compris ceux que l'on dit valorisables. Les consignes sont claires : les emballages vont soit dans les sacs jaunes, soit dans les bacs jaunes. Les biodéchets alimentaires ont leur destination dans les composteurs individuels (disponibles pour 20 euros à la déchetterie de Saint-Nazaire sur rendez-vous) ou dans l'un des 61 composteurs collectifs répartis à travers les 44 communes du territoire. Des colonnes d'apport volontaires sont mises à disposition pour le verre, le papier et le textile. Les déchets spécifiques tels que les électroménagers, le plastique dur, le ciment et les gravats, doivent être acheminés vers les déchetteries locales, avec une carte à récupérer en mairie ou aux services techniques pour les habitants de Bagnols-sur-Cèze. »



JE CROIS QUE VOUS SOUHAITIEZ REPRÉCISER AUSSI LES RÈGLES CONCERNANT LA COLLECTE DES DÉCHETS ?

« En effet. Pour assurer une collecte optimale, il est important de sortir les sacs jaunes la veille au soir de la collecte à partir de 17h. J'encourage également les habitants à ne pas attendre que les sacs soient pleins, mais plutôt à les sortir chaque semaine et uniquement la veille au soir de la collecte.

Concernant les bacs à ordures ménagères, il est demandé de les sortir la veille au soir également, avec la poignée tournée du côté de la route, pour faciliter le travail des agents collecteurs et notamment l'identification des bacs à lever.»



COMMENT FONCTIONNENT LES MÉTHODES DE TRI SELON LA TYPOLOGIE DES HABITATIONS ?

« Nous sommes sur une approche personnalisée. L'ensemble des habitants bénéficient des colonnes d'apport du papier, verre et textile ainsi que des déchetteries. Pour l'habitat pavillonnaire, les bacs individuels sont fournis pour les ordures ménagères, ou des colonnes d'apport pour certains villages et centres ville.

Pour les emballages ce sont les sacs jaunes qui sont distribués, les bacs jaunes peuvent également être utilisés dans certains cas (principalement au sud du territoire).

Pour l'habitat collectif, vous pouvez utiliser soit les bacs collectifs à ordures ménagères ou les colonnes d'apport dans certains immeubles et les sacs ou bacs jaunes pour les emballages.

En ce qui concerne les professionnels, des forfaits et bacs spécifiques sont mis à disposition par l'agglomération pour les ordures ménagères, en fonction des déchets générés. Les sacs jaunes ou bacs jaunes sont également utilisés par les professionnels qui bénéficient en parallèle d'un service personnalisé de conseil direct de la part des équipes de l'agglomération. »

QU'EN EST-IL DES BACS QUI NE SONT PAS ENCORE PUCÉS AUJOURD'HUI ?

« Pour les bacs non encore pucés, attention, le fin de la collecte approche ! Une décision importante a été prise par les services de l'agglomération: les bacs d'ordures ménagères non pucés, principalement présents dans les villages utilisant déjà un système de porte-à-porte pour les ordures avant la mise en place de la redevance incitative ne sont plus relevés depuis le 30 octobre 2023.

Les habitants sont appelés à faire pucer leurs bacs ou à les remplacer par ceux qui le sont déjà car ce contournement du système va prendre fin très prochainement et ces bacs ne seront plus collectés. »

AVEC QUELLES CONSÉQUENCES POUR LES « RÉFRACTAIRES » AU NOUVEAU SYSTÈME ?

« Nous parlons d'un peu moins de 3.000 foyers qui n'ont pas

encore retiré leur badge ou leur bac. Ces foyers seront soumis au tarif le plus élevé proposé par l'agglomération s'ils ne se soumettent pas à la nouvelle réglementation. C'est dommage !

Je rappelle ici que la Redevance Incitative est un système beaucoup plus équitable que l'ancienne Taxe d'Enlèvement des Ordures Ménagères (TEOM). Celle-ci était basée sur la surface du logement, créant des disparités. La nouvelle redevance se base sur la production de déchets et le nombre de levées de bacs effectué. Le forfait annuel inclut automatiquement 15 levées, avec des frais supplémentaires en cas de dépassement. Plus de levées sont incluses pour les professionnels, suite aux diverses rencontres réalisées avec eux.»

QUE DOIVENT-FAIRE LES HABITANTS QUI NE SONT PAS ENCORE EN CONFORMITÉ AVEC LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION ?

« Prendre contact au plus vite avec nos services ! Nous avons mis en place un numéro vert gratuit et une adresse mail spécifique à cette prise de contact, surtout qu'ils n'attendent pas car cela est inutile. Ce nouveau système est en place depuis le 2 janvier, et nous ne reviendrons pas en arrière évidemment ! »

INFORMATION

En cas de problèmes de collectes ou de demandes de renseignements :

04 66 90 58 00 ou redevance.incitative@gardrhodanien.fr



Collecte des déchets : les équi­piers en première ligne !

Les équi­piers de collecte (que l'on appelait avant les « ripeurs ») ont dû changer leurs méthodes de travail et adapter leurs matériels à la nouvelle collecte des déchets.

Organisation des plannings, investissements sur les camions, modification des méthodes de travail, relation à l'usager... beaucoup de choses ont changé pour les agents des sociétés NICOLLIN et SUEZ qui collectent les poubelles dans le Gard Rhodanien. Ces deux sociétés, en contrat avec l'Agglomération, sont parties prenantes du dispositif de la Redevance Incitative, car en première ligne !

Eddy ZBAIRI est chef de secteur chez SUEZ : « Il a d'abord fallu investir pour équiper les camions pour qu'ils puissent scanner les puces situées sur les bacs et transmettre les données, après contrôle, à l'Agglomération. Puis former les agents à cette nouvelle méthode de travail et à ces nouvelles technologies. Il y a plus de manipulations à faire et des procédures supplémentaires à appliquer si un bac est cassé, trop rempli, non pucé ou dont la puce n'est pas lue par le camion. »

Philippe VALADIER, directeur d'exploitation et Fabien BOURDENET, responsable d'exploitation, tous deux dans l'entreprise NICOLLIN confirment : « Nous avons également dû former nos collaborateurs à être plus en contact avec les usagers, à répondre aux questions sur ce nouveau mode de fonctionnement, et à gérer



des gens parfois un peu agacés. En ce qui concerne la collecte en elle-même, c'est un travail très différent d'avant. Si je devais comparer avec le football, je dirais que nous sommes passés d'une équipe amateur à une équipe de Ligue 1 ! Avant, on se contentait de collecter, aujourd'hui il faut accrocher chaque bac au camion, rentrer dans chaque lotissement, dans chaque chemin, chaque impasse ... c'est beaucoup plus contraignant mais beaucoup plus professionnel. »

Nos interlocuteurs se rejoignent aussi pour dire que cela est une bonne chose, et que la baisse des volumes d'ordures ménagères, et la hausse du volume du recyclage est constatée sur le terrain. Même si des dépôts sauvages existent encore et que des situations restent à régler.

« Là où nous avons la plus grosse baisse, c'est à Laudun avec un

tonnage d'ordures ménagères passé de 26 à 14 tonnes, c'est impressionnant ! » rajoute Eddy ZBAIRI.

Fabien BOURDENET confirme : « Les gens sont parfois réfractaires au début, c'est normal, mais on voit que les habitudes changent et que le tri sélectif est de mieux en mieux effectué. Je dirai qu'aujourd'hui il est compris et accepté par plus de 80% de la population. De notre côté, nos agents ont bien compris le pourquoi de tous ces changements et l'acceptent aussi très bien »

Philippe VALADIER conclut par « De toute façon, nous n'avons pas le choix ! Nous ne pouvons pas continuer à produire de plus en plus de déchets sans s'en préoccuper ! Ce qui se passe ici est bon aussi et avant tout pour l'environnement et la planète ! »



Les Brèves



NOS ALSH FONT DES DÉCOUVERTES

Les enfants de l'ALSH de Gaujac sont partis à la découverte de la cave coopérative du village pour les vacances d'automne !

Jean-Paul Coste, vigneron de la cave, leur a expliqué comment le raisin devenait vin par une mise en

lumière des différentes étapes de fabrication : la récolte, le foulage, la fermentation, le pressurage, l'élevage en fût ou en cuve, et la mise en bouteille. Les enfants ont pu également découvrir les manœuvres des tracteurs et visiter la cave, ainsi que sa boutique. À l'issue de ce moment de partage, mêlant visite, découverte et explications, les enfants étaient contents. Pour l'ALSH de St-Alexandre les enfants ont découvert la faune et la flore au travers d'un jeu de l'oie dans la forêt de la Valbonne. Pour les prochaines vacances d'hiver de nombreuses activités et sorties seront proposées.

Plus d'informations :

gardrhodanien.portail-familles.app



COMPOSTAGE, JOUER LE COLLECTIF !!!

Le compostage est un des moyens de baisser sa production de déchets ménagers. Pour cela, l'Agglo met en place en collaboration avec les communes, des aires de compostage collectif. Pour animer et entretenir ces zones de compostage, des référents interviennent pour expliquer, corriger, aider... Le 3 octobre, les 23 nouveaux référents composteurs de 15 communes du territoire étaient réunis à Saint-Génies de Comolas pour suivre un temps de formation à la gestion d'aires de compostage collectif. Au programme, échanges de pratiques et conseil entre référents...

Vous souhaitez devenir référent d'une aire de compostage dans votre quartier ? Rien de plus simple, il suffit de contacter le **service prévention de déchets de l'Agglomération** : 04 66 90 58 00

LE MÉMORIAL HARKIS : SIGNATURE D'UN PARTENARIAT

Soixante ans après la fin de la guerre d'Algérie, dans le sillage de la volonté du président de la République d'engager une politique de reconnaissance et de réparation des préjudices subis par les harkis, l'agglomération du Gard rhodanien honore son engagement et porte le projet de construction d'un mémorial harkis au camp de Saint-Maurice l'Ardoise, sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et de Laudun-l'Ardoise.

Après de nombreuses concertations avec le Comité de Pilotage et le Conseil Scientifique et Culturel qui se sont réunis le 28 novembre dernier, le projet entre désormais dans une



phase opérationnelle. Une assistance à maîtrise d'ouvrage est actuellement sollicitée pour accompagner l'agglomération dans les éléments techniques, l'aménagement du lieu et l'architecture du mémorial.

2024 est une année charnière dans la poursuite de l'ouvrage constitutif du travail de mémoire afin qu'à jamais cette histoire soit transmise aux générations futures.

L'AGGLO ET LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES S'ENGAGENT POUR L'ENVIRONNEMENT



Une convention de partenariat entre l'agglomération du Gard rhodanien et les établissements scolaires a

été signée le 12 décembre dernier, au sein du lycée polyvalent Albert-Einstein à Bagnols-sur-Cèze.

Dans la continuité de la démarche initiée en 2022, cette convention a pour vocation de fédérer les établissements autour d'actions de territoire en lien pour 2023-2024 avec la thématique de l'eau.

Elle soutient également la formation des éco-délégués du Gard rhodanien, afin que les élèves puissent participer à la vie démocratique et réfléchir sur les enjeux autour de cette ressource.

Dans ce cadre, les éco-délégués pourront par exemple découvrir la station de phyto-épuration de Saint-Alexandre, dialoguer avec les techniciens du syndicat ABCèze ou encore passer une nuit au gîte des Terrasses du Roc de Saint-André-de-Roquepertuis après un parcours pédestre et pédagogique autour des questions environnementales.



La Provence Occitane aux couleurs de l'hiver

À l'air libre dans ses vallées, ou bien au chaud devant un plat gastronomique, la Provence Occitane est à elle-seule un cocon dont les atouts et les traditions assurent la quiétude.

Quand l'hiver vient, les forêts, vergers et champs de lavande s'endorment. Mais si tout le monde cherche à s'abriter, la douce lumière caractéristique du territoire de la Provence Occitane veille toujours sur les amoureux de sa nature.

L'HIVER EN BOUCLE.. VTT

La commune de La Roque-sur-Cèze est une des vitrines de notre territoire, réputée pour son label des plus beaux villages de France, et par les Cascades du Sautadet.

Le circuit de VTT « Villages et Cascades du Sautadet » (n°7 de la carte VTT) vous permet de profiter de ce magnifique panorama, le temps d'un effort sportif seul ou accompagné. Cet itinéraire assez roulant de presque 30 kilomètres et d'une durée de 2h30, est une authentique invitation à la découverte. Le départ se fait depuis Cornillon et la boucle VTT vous fera passer par Goudargues, la Bastide, La Roque-sur-Cèze et Saint-Laurent-de-Carnols.

Cette piste, étonnante fera de vous de véritables ambassadeurs de notre destination. Si vous souhaitez davantage de renseignements sur ce sentier, vous pouvez trouver notre carte VTT sur notre site internet ou auprès de nos Offices de tourisme.



LES LIEUX POUR SE REPOSER

• POUR DES MOMENTS SUSPENDUS À DEUX

L'adresse pour tous les couples en recherche d'un nid douillet. Le «Splendid», appartement indépendant au design spectaculaire, est situé à Saint-Etienne-des-Sorts. Cette ancienne grange réaménagée fait office de bulle de douceur décorée dans un style unique, alliant modernité et tons baroques chics. Agencement innovant, verrière, matériaux haut de gamme, spa privatif... Ce loft perdu dans ce charmant petit village offre luxe et intimité.

Pour plus d'informations rendez-vous sur : le-splendid-spa.fr



• POUR LES FAMILLES NOMBREUSES

Partir en vacances à plusieurs, ou lorsque l'on est une famille nombreuse, n'est pas chose aisée. Au «Mas de Toulair», véritable mas provençal authentique entre les vignes et les bois de Saint-Christol-de-Rodières, vous pouvez profiter d'un séjour confortable pour tous. Ce grand gîte de 550 m² est entouré d'un hectare de parc, doté de six chambres toutes équipées et peut accueillir jusqu'à 13 personnes. Sa piscine privée chauffée, sa salle de sport intégrée et sa salle de massage avec prestation sur réservation transformeront le séjour de toute la famille en un rêve hors du temps.

À découvrir sur Instagram : [@masdetoulair](https://www.instagram.com/masdetoulair)

UNE GASTRONOMIE DE SAISON

• LE BIENHEUREUX À SAINT-ALEXANDRE

En cette saison, les établissements chaleureux sont pareils à des trésors. Depuis 9 ans, le restaurant «Le Bienheureux» accueille ses clients été comme hiver. Avec les températures hivernales, c'est l'occasion idéale pour s'abriter dans un charmant décor de pierres, et manger autour d'un feu de cheminée. Les spécialités locales sont issues de l'agriculture biologique. La vue imprenable sur le vieux village de Saint-Alexandre ravira les gastronomes et les amoureux des sorties.

Facebook : [@Le Bienheureux](https://www.facebook.com/LeBienheureux)

• LE MAS DU BÉLIER À LA ROQUE-SUR-CÈZE

Un lieu unique, idéal pour profiter des goûts de la cuisine et des charmes de la Provence Occitane. À La Roque-sur-Cèze, le restaurant «Le Mas du Bélier» séduit par sa localisation. Perché au bord de la Cèze, l'établissement est un écrin de calme et de tranquillité. Au sein de son architecture mêlant authenticité et originalité, dégustez une cuisine traditionnelle prestigieuse, faite avec des produits frais et locaux. Un prestige marqué par l'acquisition récente du titre de "Maître Restaurateur".

Facebook : [@Mas Du Bélier](https://www.facebook.com/MasDuBelier)





Café Parentèle

20h-21h30

Lundi 13 Février 2024 ::::



“ La place de l'enfant...
de la fratrie naturelle
à la fratrie recomposée ”

Inscription / Infos :
b.munoz@gardrhodanien.fr
04 66 79 01 02 . 06 75 75 31 44

© Adeline Zwick / Les parents sur le web 2019



gardrhodanien.fr





Un atelier de réparation participatif ?

Qu'est-ce que c'est ?

Réparer ensemble, c'est l'idée des « Repair Cafés » dont l'entrée est ouverte à tous. Outils, experts-bénévoles et convivialité sont au rendez-vous !

Le concept est né à Amsterdam en 2007. Le principe est simple :

des bénévoles se réunissent pour aider à réparer des outils et des objets du quotidien comme les aspirateurs, les tondeuses ou les cafetières par exemple. Nous avons rencontré ceux de Vénéjan et de Sabran pour vous en dire un peu plus ...

À Vénéjan, c'est le REVE. : Réseau d'Echange Vénéjanais qui organise cette activité les troisièmes samedis du mois de 10h à 12h30, dans la salle Mistral du foyer Fost.

Pour Patrice AUFFRET, son Président, « c'est l'occasion de se rencontrer et de partager un moment autour d'un café et de quelques croissants, tout en réparant des objets divers avec les habitants ». Créé en 2018, c'est aujourd'hui une quinzaine de bénévoles qui participent à ces réparations dont les buts sont à la fois écologiques et économiques en évitant l'achat d'un nouvel objet. REVE propose également

des réparations en couture pour les vêtements.

Ce « repair-café » est joignable sur sa page **Facebook**, ou au **06 16 99 11 26** et par mail à **repaircafe.venejan@outlook.fr**.

À Sabran, l'activité est portée par l'Association ARTS MUSANTS les premiers samedis du mois de 9h à 12h à l'ancienne école de Carme.

Josian LOYE, Président, précise : « Nous pesons chacun des appareils que les gens amènent à réparer. Ainsi, nous pouvons savoir combien de kilos de déchets nous avons évités ! L'atelier a débuté en



2019, et à ce jour, plus d'une tonne de matériel a été réparée ! Attachés au développement durable, c'est toujours un plaisir de donner une seconde vie à un appareil qui peut encore fonctionner. C'est le cas de 78% des objets que l'on nous apporte. Nos bénévoles sont issus de l'agriculture, de l'industrie ou de la mécanique. Souvent, les gens nous apportent des pistes de réparation trouvées sur internet et on les réalise ensemble»

L'atelier est ouvert à tous, gratuitement. Il est présent sur le réseau social **Facebook** et joignable par mail **artsmusants@yahoo.fr** ou au **06 85 69 09 53**.



LE CHÈQUE-EAU : UNE AIDE PRÉCIEUSE PEU CONNUE

Un « chèque-eau » ? Une aide pour les usagers du service de l'eau qui rencontrent des difficultés pour le paiement de leur facture.

Que chacune et chacun puisse avoir un accès permanent à l'eau est une des préoccupations du service Eau de l'agglomération du Gard Rhodanien. Toute personne ou famille éprouvant des difficultés particulières a droit à une aide de la collectivité pour accéder à un minimum d'eau. Il s'agit notamment des ménages en situation de précarité, dont les ressources sont faibles, dont les dépenses liées à l'eau sont supérieures à une certaine part du revenu, ou encore bénéficiaires de certaines aides sociales comme le RSA.

Au travers des contrats passés avec les délégataires comme SAUR ou VEOLIA, un dispositif de chèque-eau dématérialisé est déjà mis en place dans certaines communes.

Dans tous les cas, cette aide est gérée par les Centres Communaux d'Action Sociale.

Pour les communes ayant VEOLIA comme délégataire. (Lirac, Pont Saint-Esprit, Saint-André-d'Olerargues, Saint-Génies-de-Comolas, Saint-Laurent-les-Arbres, Tavel), ce dispositif est mis en place avec les CCAS.

Dans le cadre du volet solidarité du contrat eau potable de ce délégataire, une dotation annuelle de 10.918 € de chèques-eau dématérialisés est prévue pour l'ensemble des communes. La répartition de cette enveloppe est faite en fonction du nombre d'habitants.

Pour les communes gérées par la SAUR, le dispositif se nomme « Pass'Eau » et apparaît sur la facture sous forme de déduction sur la part abonnement. Le montant de l'aide est fixé uniquement par les CCAS des communes, en fonction de la composition du foyer et de son niveau de revenus.



En cas de difficultés de paiement, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre délégataire

(ses coordonnées sont sur la facture reçue)

et du CCAS de votre commune.

Le seuil de Chusclan n'est plus un obstacle au passage des poissons migrateurs.

L'abaissement de 50 centimètres de l'ouvrage, qui mesure 2,30 mètres de hauteur, permet aux poissons migrateurs de remonter le cours d'eau pour assurer leur reproduction.

Pour une rivière, un seuil est un ouvrage qui barre une partie du cours d'eau. Celui de Chusclan, qui retient l'eau sur trois kilomètres, permet de sécuriser l'alimentation en eau du village. Or, sa hauteur ne permettait pas aux poissons migrateurs de le franchir. Trois espèces de poissons migrateurs sont particulièrement concernées : l'anguille européenne, la lamproie marine et l'alose feinte du Rhône.

Rappelons que ce seuil a été construit à l'origine pour permettre le fonctionnement du moulin situé en rive droite. Il était alors équipé d'une «échelle à poissons» qui permettait la circulation des espèces migratoires. En 1940, il est recalibré, rehaussé d'un mètre et bétonné, entravant ainsi la migration des poissons.

RESTAURER LA CONTINUITÉ ÉCOLOGIQUE DE LA RIVIÈRE : UN ENJEU IMPORTANT POUR LA BIODIVERSITÉ

L'anguille européenne se reproduit en mer, et ses alevins remontent les rivières. La pêche excessive et les barrages sur les cours d'eau ont causé un effondrement du nombre d'anguilles au cours des trente dernières années. La lamproie marine et l'alose se reproduisent quant à elles dans les rivières avant de repartir vivre en mer. Les espèces commencent à remonter la Cèze, grâce aux actions comme

celle menée à Chusclan, qui permettent d'atteindre les zones de reproduction jusqu'à l'obstacle naturel des Cascades du Sautadet, à 14 kilomètres de là.

LE CHOIX RETENU : ABAISSER LE SEUIL ET CRÉER UNE PASSE À POISSONS

Face à cette problématique, plusieurs solutions techniques étaient à l'étude.

Celle retenue était le meilleur compromis pour préserver l'alimentation en eau de la commune tout en protégeant la biodiversité, d'après les spécialistes de l'Office français de la biodiversité.



Le coût du chantier (plus de 800.000 € HT), s'est terminé en octobre 2023, a été pris en charge par l'Agence régionale de l'Eau, le Département, la Région, la CNR (Compagnie Nationale du Rhône) et l'Agglomération. Les travaux étant sous maîtrise d'ouvrage de l'Agglomération.



Ici nos communes



BAGNOLS-SUR-CÈZE | LE NUMÉRIQUE POUR TOUS AVEC LA RUCHE

Le numérique est de plus en plus présent. Pourtant 15% des Français ne peuvent ou ne savent pas l'utiliser.

C'est sur ce constat que La Ruche Numérique a été créée par la ville de Bagnols/Cèze, afin de répondre aux besoins de la population, simplement et en toute convivialité.

Du lundi au vendredi, les 3 agents de la Ruche accueillent au cœur du quartier des Escanoux un public varié, pour aider aux démarches en ligne, former à l'utilisation d'un ordinateur, ou simplement offrir une connexion...Régulièrement, des ateliers sont animés par des associations locales ou des partenaires. En plus, le service est gratuit, alors pourquoi s'en priver ?

Plus d'information : 04 66 90 97 26

1, allée des Thuyas, Bagnols-sur-Cèze



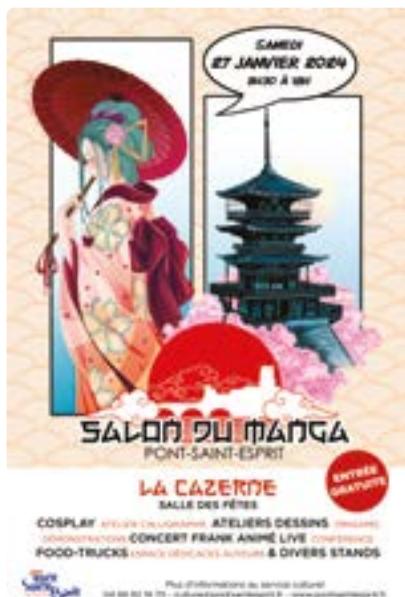
Bagnols-sur-Cèze | MOBILISATION COLLECTIVE POUR LES NOUVELLES ENTREPRISES DU TERRITOIRE

Les entreprises créées sur le territoire depuis moins de 3 ans étaient réunies à l'Office des Entreprises le 24 novembre, à l'initiative de Grisbi, de la CCI Gard et de l'agglomération du Gard rhodanien pour la cinquième édition de la rencontre des nouveaux entrepreneurs.

Pour le soutien et l'accompagnement de ces nouveaux acteurs économiques, de nombreux partenaires participaient à cette rencontre dont l'Office des Entreprises, les collectifs d'entreprises, les chambres consulaires, ou encore le réseau Initiative Gard.

L'occasion pour les chefs d'entreprises présents de rencontrer l'écosystème local, d'échanger avec d'autres entrepreneurs, de partager leurs expériences et de développer leur réseau.

Plus d'information :
officedesentreprises.fr



Pont-Saint-Espirit | LE SALON DU MANGA

Le Salon du Manga s'installe à la Cazerne le samedi 27 janvier 2024 de 9h30 à 18h. Au programme, défilé cosplay, atelier calligraphie, atelier dessin, un concert de Frank Animé Live et plein d'autres surprises tout au long de la journée. Des food-trucks avec des spécialités asiatiques seront présents dans la cour de la Cazerne et un espace restauration sera aménagé dans la salle Provence. Entrée gratuite.

Plus d'information :
04 66 82 19 70



PRÉSENTATION DES TRAVAUX DE RENOUVELLEMENT DE LA STATION D'ÉPURATION DE PONT-SAINT-ESPRIT

Le 6 novembre a eu lieu au siège de l'agglomération du Gard rhodanien la présentation des travaux pour le renouvellement de la station d'épuration de Pont-Saint-Espirit. Ces derniers débiteront dès le mois de janvier pour une durée d'exécution de 17 mois, suivi de 3 mois de période de mise en route. Faisant suite à un appel d'offre, les travaux seront menés par OTV (filiale de Veolia, agence de Donzère, spécialiste traitements des eaux) pour la mise en œuvre,

Rivasi (à la Bâtie-Rolland) pour le génie civil et Ferelec (Donzère) pour le génie électrique.

Un chantier avec des objectifs tels qu'assurer la continuité du service, réduire les coûts de fonctionnement et l'empreinte environnementale, mais également soigner l'intégration de l'usine dans son environnement et réduire les nuisances... et un investissement de 7 millions d'euros à la hauteur des enjeux de cette nouvelle STEP à l'échelle de l'agglom.

DirectAgglo #69 - Hiver 2024



Laudun l'Ardoise | DOUBLE FOIS CHAMPION DE FRANCE VÉTÉRANS DE PÉTANQUE

Après avoir conquis le titre de championne d'Occitanie, l'équipe vétérans de la « Boule Joyeuse de Laudun » a réalisé l'exploit pour la deuxième année consécutive de remporter le championnat de France des clubs Vétérans (CNC) de pétanque .

Bravo aux joueurs de cette équipe :
BRIAND MICHEL, DEHAY ANDRE, JEANJEAN PIERRE, SCHNEIDER PHILIPPE, RIBIERE RENE, LORENZI ROBERT, SOUCHE JACQUES, PALAZON JOSE, GRAS ROBERT et RAYMOND PIERRE.



Tresques | EN TRAVAUX

Différents travaux pour janvier 2024 sont prévus rue des Esquirades à Tresques : réfection totale des réseaux humides (eau et assainissement) organisée par l'Agglomération du Gard rhodanien, enfouissement des réseaux secs (électricité, téléphone, éclairage public) réalisé par le SMEG (Syndicat Mixte d'Electricité du Gard), travaux de rénovation de voirie et ses annexes assurés par la Commune.

Durée des travaux : 5 mois

L'actualité du **CODEV***

Le CODEV en marche pour les mobilités

Au mois de juin 2022, le Conseil Communautaire a saisi la commission « Espace communautaire » du CODEV sur les mobilités douces dans le quotidien. Après plusieurs réunions de travail, de rencontres avec les services et élus de l'agglomération, ainsi que des élus du Conseil Départemental et des associations d'usagers, un rapport a été établi. S'appuyant sur la loi LOM (Loi d'Orientations des Mobilités), ce rapport formule des recommandations.

CELLES-CI SE SYNTHÉTISENT COMME SUIT :

- **Informier et accompagner les communes** pour la réalisation de projet de mobilités douces avec un soutien financier à développer.
- **Consulter le CODEV** pour l'élaboration du projet du Pôle d'Echanges Multimodal (PEM) de l'Ardoise.
- **Demander à la Région d'augmenter le nombre de trains** sur la ligne Avignon-Bagnols-Pont Saint-Esprit.
- **Mettre en place une application de co-voiturage** dédiée aux trajets du quotidien dans l'agglomération.
- **Organiser la concertation** entre l'Agglo, les communes et le Département pour les projets de voies cyclables, y associer le CODEV et les associations concernées.
- **Étudier et réaliser des parkings complémentaires** au projet PEM sur le côté Ouest de la gare de Bagnols.
- **Distinguer, dans les présentations et les réalisations, les itinéraires de cyclotourisme** des itinéraires du quotidien.
- **Identifier dès à présent les routes départementales** qu'il serait nécessaire d'aménager à court, moyen ou long terme pour un usage sécurisé du vélo au quotidien.
- **Définir un ordre de priorité** et un planning d'études et de réalisations pour les aménagements cyclables.
- **Intervenir auprès du Conseil Départemental afin d'aménager pour les vélos la D138**, entre la sortie de Chusclan et le chemin de Sausse, pour permettre un accès direct à l'entrée de Marcoule.
- **Enfin, intégrer au plan d'action mobilité des actions concrètes et planifiées de communication** vers les usagers.



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

Direct Agglo Trimestriel : n°69 Jan / Fév / Mars 2024

Adresse : Agglomération du Gard rhodanien - 1717 route d'Avignon 30200 Bagnols-sur-Cèze - 04 66 79 01 02 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

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

Illustrations et photographies : M. Bancel, M. Vincent, S. Sauzet, M. Vonier, J. Buiguès, Provence occitane, Adobe Stock, Art'musants, Maire de Tresques, Mairie de Laudun, OTV

Impression : JF Impression - Distribution : SOCOM

Quantité : 40 000 exemplaires

Dépôt légal : 1^{ère} trimestre 2024

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

Prochaine parution en Avril 2024.
ISSN 2431-4293





La recette du Chef

Arnaud Bigey



Préparation : 30 mn
Cuisson : 1 h 15

INGRÉDIENTS (4 PERS.) ET PRÉPARATION :

• Les poires

2 poires à maturité (Guyot ou autre), 30 g de beurre, 2 c. à s. de miel.
Laver et éplucher les poires. Les couper en deux et retirer les pépins à l'aide d'une cuillère à bille. Faire colorer les demi-poires au beurre dans une poêle allant au four puis ajouter le miel et les arroser quelques instants avant de mettre au four à 180°, 12 à 18 mn selon la variété de poires utilisée. Arroser 2 à 3 fois pendant la cuisson. Retirer du four et réserver.

• Le Crumble

150 g de sucre, 100 g de beurre, 100 g d'amandes en poudre, 40 g de cacao non sucré, 60 g de farine.
Dans le bol du batteur, mélanger le sucre et le beurre puis incorporer la poudre d'amande, le cacao et la farine. Etaler sur une plaque et mettre au four à 160-170° pendant 20mn en donnant un coup de fourchette toutes les 5 mn pour obtenir un sable assez fin et croustillant. Retirer du four et réserver.

• La crème

125 g de mascarpone, 300 g de crème fraîche à 35% MG, 75 g de sucre, 1 pincée de vanille en poudre.
Monter la crème au batteur (façon

Poire rôtie au miel, crumble cacao, Crème mascarpone vanille

chantilly) en ajoutant au mascarpone la crème fraîche puis le sucre et la vanille. Réserver au frais.

• Les chips de poire

1 poire, 500 ml d'eau, 350 g de sucre
Dans une casserole, préparer un sirop avec l'eau et le sucre, porter à ébullition. Couper une poire en tranches et les plonger dans le sirop 3 à 4 mn puis les poser sur une plaque et mettre au four à 170 ° pendant environ 30 mn (jusqu'à obtenir une coloration légèrement brune).

• Le dressage

Dans une assiette creuse, verser un peu de jus des poires rôties, déposer le crumble avec une demi-poire tiède dessus, finir par une quenelle de crème, la chips de poire et quelques tranches de poire fraîche.

Belle dégustation !



LE VIN QUI VA BIEN...
Côtes du Rhône blanc 2022
La Romance - Vignoble certifié
bio - Domaine La Romance

Produit à Bagnols-sur-Cèze dans le domaine familial par Gilles Chinieu, vigneron et œnologue, proche de la nature, de la matière, de la terre et du fruit qu'il aime à partager... Ce joli vin gourmand, à la robe d'or et reflets brillants, floral avec des notes de fruits blancs apporte un équilibre réconfortant à ce magnifique dessert hivernal.



Depuis une dizaine d'années, Hubert Tardieu est à la tête de l'Auberge Le Bienheureux, dont il a su conserver l'ambiance chaleureuse d'une maison de famille à la campagne, où il fait bon dîner au coin du feu aux saisons fraîches ou encore déjeuner sur la terrasse ombragée dès les premiers beaux jours...

Son chef et gendre, Arnaud Bigey a rejoint l'équipe familiale il y a 8 ans. Natif de Bourgogne-Franche-Comté, il découvre la cuisine auprès de ses grand-mères et c'est tout naturellement qu'il fait son apprentissage au Lycée hôtelier de Poligny (Jura). Il forge son expérience dans plusieurs Maisons autour de la Provence Occitane (Avignon, Le Pontet, Uchaux, ...) et en Nouvelle-Zélande, d'où il garde de belles rencontres humaines et culinaires.

Dans sa cuisine, on retrouve ses origines jurassiennes mais pas que. Arnaud privilégie le circuit court (produits locaux, de saisons, bio de préférence, des savoir-faire de qualité...). L'ardoise du marché inventive ou traditionnelle propose des plats de saisons gourmands où l'on trouve régulièrement de la truffe noire, des ris de veau aux morilles, et bien d'autres mets...

Le restaurant affiche une carte des vins volontairement restreinte et locale, représentant des vigneron passionnés du territoire, qui s'accorde parfaitement avec la philosophie du lieu.

L'équipe du Bienheureux vous accueille toute l'année du jeudi au dimanche, midi et soir, pour partager avec vous des instants de vie plein d'émotions autour d'un plat et d'un vin !

Auberge le Bienheureux

54 rue des Lierres
30130 Saint-Alexandre
04 66 82 21 69

**GARD
RHODANIEN**
Agglomération

Meilleurs Voeux 2024



Coût d'un élève transporté **1 320** euros pour **70** euros d'abonnement supportés par les familles



840 élèves/an en moyenne répartis sur les **4** écoles de musique avec le conservatoire de Bagnols-sur-Cèze

225 000 repas préparés par la cuisine centrale pour les enfants des crèches et des écoles

13 multi-accueils/crèches pour **930** enfants accueillis

1 100 km de canalisations

77 ouvrages de stockage pour assurer la distribution de l'eau potable



31 M d'euros pour l'eau potable et l'assainissement

41 stations d'épuration pour le traitement des eaux usées



68 M d'euros de recettes
62 M d'euros de dépenses



Le tourisme c'est **340 000** nuitées
17 M d'euros de chiffre d'affaires



29 000 salariés
9 000 entreprises

10,6 M d'euros pour le traitement des déchets RI + déchetteries soit **142** euros/an/habitant



19 000 tonnes d'OMR collectées soit **257** kg/an/habitant

80 classes en moyenne sensibilisées/an aux thématiques du tri, recyclage, compostage, gaspillage alimentaire et du 7^e continent de plastique

