

#75

DirectAgglo

Votre magazine, notre territoire

Été
2025

04 UN ÉTÉ ENVOUTANT EN PROVENCE OCCITANE

07

2 nouvelles
lignes de bus

10

Incontournables
de notre Provence
Occitane !

14

Le Bokashi
en test dans
l'Agglo

LES
Quinguettes
DE L'
été

10 JUILLET AU 15 AOÛT 20 25

PARC DE L'HÔTEL DE VILLE
PONT-SAINT-ESPRIT

ENTRÉE
GRATUITE
À PARTIR DE
19H30

SOIRÉES CONCERT

JEUDI 10 JUILLET
CELTIC CRUMBLE
Irlandais / Célte

JEUDI 24 JUILLET
TRIBUTE MARLEY
Reggae

JEUDI 7 AOÛT
ACOUSUR
Country Folk

VENDREDI 15 AOÛT
MILLENNIUM
Année 90'/2000
+ Feu d'artifice

CINÉS PLEIN AIR

LUNDI 28 JUILLET
ENCANTO
Concert TROPICALES MARIACHIS
Mexicain

LUNDI 4 AOÛT
YO MAMA
SOIRÉE URBAINE
Concert S.Tim + Performance Graffitos Live
Rap

LUNDI 11 AOÛT
SONIC 2
Concert FIVE
Pop/Rock

Quinguettes

Une respiration estivale bienvenue

À l'heure où l'été s'installe, où les cigales strident dans les pins, nos esprits aspirent à une pause. Les vacances s'annoncent pour certains, et notre territoire voit, comme chaque année, affluer visiteurs et touristes en quête de détente, de nature, et d'un peu de répit dans un monde plus que jamais incertain. Le contexte international, marqué par les tensions géopolitiques, les crises climatiques et économiques, invite à la prudence, mais ne doit jamais entamer notre volonté d'agir, d'innover et d'avancer.

Depuis le début de l'année, notre agglomération n'a pas ralenti le pas. Bien au contraire, nous l'accélérons. Nous avons franchi une étape importante avec la publication de l'appel à projet du site clé en main France 2030 à Laudun-l'Ardoise. Ce projet ambitieux, en lien avec les énergies décarbonées, l'économie circulaire et l'innovation technologique, témoigne de notre capacité et notre volonté de faire émerger un écosystème économique synonyme d'avenir.

Sur le terrain, nos engagements prennent également forme de manière concrète. L'ouverture de la nouvelle crèche Petits-Pas est bien plus qu'un symbole. Elle traduit notre engagement pour la petite enfance, pour les familles, pour l'avenir. Elle illustre l'implication de l'agglomération à bâtir un territoire solidaire, attentif à tous, dès le plus jeune âge.

De même, l'inauguration de la passe-à-poissons sur la Cèze à Chusclan est une belle avancée en faveur de la biodiversité et de la restauration de la continuité écologique. Préserver le vivant, assurer les équilibres naturels, c'est participer à un combat essentiel auquel nous devons prendre toute notre part, ici et maintenant. Ces quelques exemples de projets, comme tant d'autres que nous portons, sont le fruit d'un travail et d'un engagement collectif. Rien ne se fait seul. Il faut convaincre, fédérer, dépasser les clivages, affronter les obstacles techniques, financiers ou réglementaires. Cela demande du temps, de la constance et de la détermination.

Mais les résultats sont là, et ils nous donnent raison de continuer. Ensemble.

Alors, profitons de l'été et des trésors de notre territoire : les paysages préservés de la vallée de la Cèze, nos villages, notre patrimoine, nos produits locaux, notre art de vivre. Plus que jamais, nous avons à cœur de promouvoir un tourisme respectueux de l'environnement, équilibré et durable, en harmonie avec la richesse naturelle qui fait la beauté et la singularité de notre agglomération.

Je vous souhaite un bel été, fait de rencontres et de découvertes !



Jean Christian REY

Président
de l'agglomération
du Gard rhodanien



LES DATES CLÉS

> 4 SEPTEMBRE DE 18H30 À 20H

Soirée Parent'aise
«accompagner son enfant à grandir»
à la crèche de Laudun-l'Ardoise

> 25 SEPTEMBRE À 11H30

Forum de Laudun-l'Ardoise
Rentrée éco

> 29 SEPTEMBRE À 18H

Conseil communautaire
à la salle multiculturelle de
Bagnols/Cèze

> 4 OCTOBRE DE 9H À 18H

Fête du vélo et de la marche
à Bagnols/Cèze

RETROUVEZ NOUS
SUR NOTRE SITE
gardrhodanien.fr



et sur les **réseaux
sociaux**





Les animations de l'été 2025

Cet été, laissez-vous envoûter par la magie des soirées en Provence Occitane. Quand le soleil décline, les paysages se parent d'une lumière douce et féerique, propice à des expériences uniques et conviviales.

Balades crépusculaires, descentes en canoë à la lueur des lampions, pique-niques gourmands dans les villages, marchés de producteurs, ou encore apéritifs vigneron au cœur des vignobles...

En famille ou entre amis, vivez un été lumineux et sensoriel, rythmé par la douceur du Sud et l'authenticité de ses rencontres.



EN SAVOIR +



LES SOIRÉES CONTÉES

Cet été, laissez-vous embarquer par la voix d'un conteur hors pair pour un moment suspendu, entre patrimoine, légendes et magie des mots.

Dans les plus beaux villages de Provence Occitane, redécouvrez les lieux emblématiques à travers des récits fantastiques, comiques ou poétiques. Une expérience immersive et familiale, où l'histoire prend vie sous vos yeux.

- **Judi 24 juillet :**
château de Montclus
- **Judi 31 juillet :**
Saint-Laurent-des-Arbres,
- **Judi 7 aout :**
château de Montclus
- **Judi 14 aout :**
château de Cornillon
- **Judi 21 aout :**
Saint-Laurent-des-Arbres

6 € à partir de 7 ans. Les spectacles sont en plein air, prévoyez une assise confortable (coussin, petite chaise).



LES PIQUE-NIQUES EN PROVENCE OCCITANE

Tous les lundis soir du 21 juillet au 18 août, prolongez la douceur des soirées en partageant un moment convivial et gourmand dans les villages de Provence Occitane. Les Pique-Niques sont l'occasion parfaite pour découvrir des producteurs locaux et profiter d'animations pour petits et grands.

Au programme : un marché de producteurs, des foodtrucks pour tous les goûts, de la musique et des animations.

- **Lundi 21 juillet :** Saint-Christol-de-Rodières – Terrain de loisirs
- **Lundi 28 juillet :** Saint-Pons-la-Calm – Place du village
- **Lundi 4 août :** Saint-Nazaire – Place de la Bioune
- **Lundi 11 août :** Saint-Marcel-de-Careiret - terrain de loisirs
- **Lundi 18 août :** Verfeuil - place Félicie et Victorin Mégier

Entrée libre, restauration et produits à la vente sur place. À partir de 18h jusqu'à 23h environ. Prévoir assise confortable (nappe, chaise ou coussin)



LES APÉRITIFS VIGNERONS !

Venez déguster les vins de la région et rencontrer les vignerons. Profitez de points de vue remarquables, de la beauté du paysage et de la fraîcheur des soirées d'été... Un moment musical viendra sublimer ces instants magiques, à partager en famille ou entre amis !

Sabran : Blotti au pied d'un promontoire rocheux, Sabran vous invite à flâner dans ses ruelles pour découvrir tout le charme des villages de la Provence Occitane !

Saint-Victor-la-Coste : Ce village vous séduira par sa fontaine du Savoir, ses lavoirs jumeaux, le Castellat dominant le paysage, et l'Ermitage de Mayran niché au cœur des vignes.

- **Les mardis 22 juillet, 5 et 12 août :** Château de Sabran
- **Les mardis 29 juillet et 19 août :** Ermitage de Mayran

De 19h à 21h. Tarifs : 18 € à partir de 13 ans (boissons non alcoolisées pour les mineurs) 7 € pour les enfants de 6 à 12 ans. Comprend : une dégustation de trois vins, jus de fruits pour les plus jeunes, une planche apéritive et une animation musicale.



LES BALADES AUX LAMPIONS

Partez pour une aventure douce et lumineuse : une randonnée au crépuscule ou une descente en canoë à la lueur des lampions. Laissez-vous guider par les étoiles et les paysages nocturnes pour une immersion sensorielle entre nature, silence et lumière.

La rando : Depuis le charmant village de Saint-Gély, cette randonnée encadrée vous emmène jusqu'à la chapelle Saint-Sauveur, les Rochers de Saint-Gély et les bords de la Cèze.

Le canoë : Embarquez au crépuscule pour une descente douce de 5 km sur la Cèze. Un parcours accessible à tous, sans difficulté, entre falaises calcaires, petites plages et eau cristalline.

- **23 juillet, 6 et 20 août :** Rando, vallée de la Cèze
- **30 juillet et 13 août :** Canoë, Goudargues

Prévoir chaussures adaptées, bouteille d'eau et tenue de baignade selon l'activité.

Durée : environ 2h. Places limitées, réservation obligatoire.

Canoë : 29€/ adulte, 25€/ enfant moins de 14 ans.

Famille : 2 adultes et 2 enfants : 80€.

Randonnée : 9€/ adulte, 6€ de 7 à 11 ans.

Gratuit pour les moins de 7 ans.

CRIME À LIRAC : ENQUÊTE DANS LES VIGNES

L'Office de Tourisme Provence Occitane vous invite à vous plonger dans une expérience unique au cœur du vignoble de Lirac, où nature, patrimoine et mystère se rencontrent.

Cette animation gratuite, proposée toute l'année, invite petits et grands à résoudre une enquête palpitante à travers un parcours de 4 km mêlant vignes, bois et village. Avec une feuille de route et votre smartphone pour décrypter les indices, partez sur les traces du coupable.

Prévoir chaussures adaptées, eau, vêtements adaptés à la météo.

Durée : 1h30 à 2h

Niveau : facile

Smartphone indispensable

Départ : Maison du Cru Lirac

Le petit + : Après l'enquête, vous pouvez profiter d'une dégustation de vins toute la semaine (de 9h à 18h), sur réservation obligatoire auprès de la Maison du Cru Lirac : 04 66 50 25 45



EN SAVOIR +



NOUVEAUTÉ 2025 : MONTCLUS, LES 12 HISTOIRES À NE PAS CROIRE !

Cette visite insolite de Montclus propose une expérience immersive unique à travers 12 anecdotes à ne pas croire, associées à des lieux emblématiques du village.

À l'aide de QR codes, les visiteurs écoutent des récits fascinants et parfois farfelus, directement sur leur téléphone mobile.

Chaque histoire, mystérieuse ou humoristique, plonge le public dans l'histoire locale, mais avec une touche d'imaginaire, invitant à douter de la réalité. Pas de panique, chaque audio révèle la part de vérité derrière ces histoires !

Le parcours d'une durée de 1 à 2 heures est accessible en plusieurs

langues. En plus de l'expérience audio, des versions sous-titrées sont proposées pour les personnes malentendantes.

Les visiteurs commencent leur parcours au panneau d'introduction situé près du parking en bas du village, où un plan et des instructions les guideront. Des poteaux en bois permettent de scanner les QR codes et de découvrir chaque anecdote.

Le parcours est désormais accessible toute l'année, gratuitement. Il offre une expérience originale, mêlant découverte historique et divertissement, tout en mettant en valeur le charme et les mystères de Montclus.





2 nouvelles lignes de bus depuis début juin dans l'Agglo

Après l'ouverture, en avril, de deux nouvelles lignes interurbaines gratuites (lignes 16 et 30). Le 2 juin, ce sont deux lignes supplémentaires (15 et 17) qui ont été mises en service pour desservir au total 14 communes supplémentaires.

C'est un déploiement majeur dans le cadre de la politique de développement des mobilités et d'accessibilité des territoires de la Communauté d'Agglomération. Le réseau UGGO se voit renforcé à nouveau de deux lignes supplémentaires :



La ligne 15 part de la gare de Bagnols/Cèze en direction de Codolet et Chusclan. La navette repasse ensuite par Bagnols/Cèze avant de se diriger vers Vénéjan, Saint-Étienne-des-Sorts et de revenir au point de départ.

La seconde ligne, la n° 17, fait un aller-retour entre Bagnols-sur-Cèze et Saint-Marcel-de-Careiret, en passant par plusieurs hameaux de Sabran : Combes, Donnat, Carmes. Cette ligne desservira aussi Saint-André-d'Olérargues les mardis, jeudis et samedis.

Rappelons que les 2 autres lignes lancées en avril (lignes 16 et 30), desservent quant à elles 7 autres communes du territoire : Tresques - Connaux - Laudun-l'Ardoise - Carsan - Saint-Paulet-de-Caisson - Saint-Julien-de-Peyrolas et Aiguèze.

L'ensemble de ces lignes proposent trois allers-retours quotidiens du lundi au samedi, avec des départs matin, midi et soir, offrant ainsi une solution de transport adaptée vers Bagnols/Cèze.

GRATUITÉ

Fidèle à son engagement en faveur de la mobilité pour tous, l'agglomération propose la gratuité sur ces nouvelles lignes, à l'image des navettes urbaines de Bagnols-sur-Cèze et de Pont-Saint-Esprit, ou encore de la ligne 14 qui dessert huit communes de la Vallée de la Cèze. Cette politique volontariste vise à favoriser l'usage des transports en commun.

Aujourd'hui, ce sont donc 24 communes (représentant plus de la moitié du territoire) qui bénéficient d'un maillage de transports en commun performant, facilitant les déplacements vers les 3 pôles majeurs de l'agglomération. A noter que, pour la mise en service des quatre nouvelles lignes, l'agglomération a réalisé un investissement total de 400.000 €.

PLUS DE 750 PERSONNES
transportées sur le premier
mois d'exploitation

C'est un début très convaincant ! Les services de l'agglomération étudieront les chiffres de fréquentation

sur 1 an pour affiner si besoin les arrêts et/ou les horaires en fonction des usages réels.

En 2024, près de 2.800 personnes ont été accompagnées (+16% par rapport à 2023), et 81% des demandes ont été finalisées directement. A noter : 89% des personnes reçues ont plus de 55 ans.

Grâce au travail rigoureux des agentes et à une organisation adaptée, le service a renforcé son efficacité, avec une augmentation de 26% des rendez-vous par rapport à 2023.

Si vous ne pouvez pas vous déplacer, l'Agglo mobile se déplace pour vous !

INFORMATION

Retrouvez les horaires et les plans des lignes sur
uggomobile.com
Tél. 04 66 89 77 41
ou à l'agence commerciale
UGGO : 7, Esplanade André
Mourgue à Bagnols/Cèze.



Les Brèves

L'ART ORATOIRE POUR LES JEUNES DE LA CASA

Du 23 mai au 2 juillet, le centre ados La Casa à Bagnols-sur-Cèze a mené un projet ambitieux autour de l'art oratoire, à destination des adolescents de 12 à 17 ans.

Ce projet, conçu et animé par l'équipe d'animation dans une dynamique d'éducation populaire, visait à permettre aux jeunes de prendre la parole, d'apprendre à structurer leurs idées et à s'exprimer avec aisance, clarté et conviction.

Ateliers de pratique, rencontres inspirantes et mises en situation : les jeunes ont ainsi pu visiter le tribunal d'Avignon et échanger avec un avocat sur la place de la parole dans la justice. Aussi au programme, l'intervention d'une comédienne pour tra-

vailler sur la respiration, la gestuelle, les émotions et la prise de parole en public. Chaque séance était pensée comme un espace bienveillant où les participants pouvaient travailler leur confiance en eux, développer leur esprit critique et affiner leur capacité à débattre, argumenter et écouter les autres. Le projet s'est terminé par une restitution publique le 2 juillet, sous la forme d'une pièce de théâtre ou d'un concours d'éloquence, co-construit avec les jeunes selon leurs envies.



En donnant la parole aux adolescents, ce projet a montré que les séjours et accueils de loisirs peuvent aussi être des lieux de réflexion, d'expression et d'engagement citoyen.

UN CONCERT HAUT EN COULEURS

Le mercredi 4 juin, le Conservatoire du Gard rhodanien s'est rendu à l'EPHAD Bonnefonds de Bagnols-sur-Cèze, afin de présenter un concert intergénérationnel, alliant couleurs et musique.

L'entrée était libre, permettant l'accès au plus grand nombre de personnes. Ce mélange de générations, a montré les liens qu'ont en commun les personnes âgées et les plus jeunes : étant donné que la musique rassemble à tout âge. Le concert s'est terminé en beauté avec trois chants, accompagnés d'autres instruments. Le Conservatoire n'était pas à sa première

expérience : en effet, cela fait plusieurs années que professeurs et élèves, se rendent dans des maisons de retraites. Ce choix est admiratif, puisque divertir et ravir le sourire à des personnes parfois se sentant seules, est primordial. Ce rassemblement a donné une variété de visions sur la vie : chaque œil voit différemment tout comme chaque note qui est entendue. Des



rencontres marquantes et enrichissantes pour les musiciens comme pour les personnes âgées. Les instruments divers et variés, ont amené une dimension magique, et à eux tous ont formé une seule et unique musique qui est celle de la solidarité. Les jeunes musiciens ont apprécié jouer, autant que le public a aimé écouter : c'est donc ça la force de la musique.

GAFFOFEU, LA TRANSMISSION POUR LUTTER CONTRE LES FEUX DE FORÊTS

Dans le cadre de la prévention des feux de forêt avec GAFFOFEU 30, plusieurs journées ont été organisées avec les enfants des centres de loisirs et les écoliers de l'agglomération (du CE2 à la 6e).

La Préfecture, en lien avec l'Institut Français des Formateurs Risques Majeurs, l'Office National des Forêts, les sapeurs-pompiers du Gard et la Protection de l'environnement, a organisé, sous forme d'ateliers ludiques et variés, cet événement qui a permis de sensibiliser les

plus jeunes à la défense des forêts contre les incendies.

La première journée s'est déroulée le 21 mai au complexe sportif du «Clos Bon Aure» à Pont-Saint-Esprit avec les enfants du centre de loisirs de la commune et de Saint-Alexandre.



C'est ensuite le parc Arthur-Rimbaud à Bagnols-sur-Cèze qui a accueilli l'événement les 22 et 23 mai avec les écoliers de l'agglomération.

JOURNÉE NATIONALE DE L'ACCÈS AU DROIT

La Maison de Justice et du Droit du Gard rhodanien organisait le 22 mai dernier une journée de sensibilisation à la citoyenneté auprès d'une classe de CM1 de l'école élémentaire Célestin-Freinet à Bagnols-sur-Cèze.



Programmé dans le cadre de la Journée Nationale de l'Accès au Droit, ce rendez-vous a été rythmé par différentes activités : interventions d'un représentant de l'Armée et du Président de l'UNICEF Occitanie, quizz sur les droits et obligations des mineurs...

Christine Muccio, adjointe à la mairie de Bagnols-sur-Cèze, déléguée à l'éducation, à la réussite éducative et à la laïcité, et Olivier Robelet, vice-président à l'Agglomération du Gard rhodanien, délégué aux solidarités, étaient également présents pour un temps d'échange avec nos jeunes citoyens.

UNE NOUVELLE CRÈCHE EN GARD RHODANIEN

Le 24 juin, l'agglomération inaugure son nouvel établissement d'accueil de jeunes enfants à Bagnols-sur-Cèze : la Crèche « Petits Pas ».

La construction de cet équipement a été rendue possible grâce au solide partenariat financier, associant la Communauté d'agglomération à l'État (DSIL), la Caisse d'Allocations Familiales, le Fonds Européen de Développement Régional, la Région et le Département. Le coût total de l'opération s'élève à 2 117 747 €, dont 79 % ont été pris en charge par les partenaires institutionnels.

En répondant aux besoins d'accueil des tout-petits, tout en garantissant une égalité d'accès aux modes d'accueil sur le territoire, ce projet renforce le maillage territorial avec un équipement moderne, inclusif et respectueux de l'environnement.

La crèche « Petits Pas » dispose depuis avril de 8 places AVIP (Accueil à Vocation d'Insertion Professionnelle), dispositif clé du soutien aux familles en parcours d'insertion.

La structure à taille humaine (30 places au 1er janvier, 40 places



au 25 août et 50 en 2026), s'adresse prioritairement aux familles engagées dans un parcours d'insertion professionnelle ou sociale. Elle vise à lever les freins liés à la garde d'enfants et à faciliter l'accès à l'emploi, à la formation et à l'autonomie des familles.



Les incontournables de notre Provence Occitane !

Nichée entre le Rhône et les Cévennes, la Provence Occitane regorge de trésors à découvrir et offre une richesse touristique exceptionnelle.

La vallée de la Cèze, avec ses villages pittoresques comme La Roque-sur-Cèze et sa cascade du Sautadet, enchante les amoureux de nature. Goudargues, surnommée la « Venise gardoise », charme par ses canaux bordés de platanes. Aiguèze, perché au-dessus des gorges de l'Ardèche, est classé parmi les plus beaux villages de France...

De domaines viticoles en sentiers de randonnée, entre patrimoine, nature et art de vivre, la Provence Occitane est une destination pleine de charme, une terre d'histoire, de paysages grandioses et de douceur de vivre.

La nouvelle carte touristique éditée par l'Office de Tourisme vous présente les plus beaux joyaux du territoire et les activités incontournables proposées.



Office de Tourisme
Tourist Office

Plus Beaux Villages de France
The most beautiful villages of France

Petites Cités de Caractère
Charming Little Towns

Musées et Espaces Découvertes
Museums and discovery spaces

Châteaux et patrimoine bâti
Castles and built heritage

Espaces naturels remarquables
Outstanding natural sites

Activités et loisirs
Leisure activities

Activités nautiques
Water sports

Baignade en eaux vives
White water swimming

EN SAVOIR +
provenceoccitane.com



25 · 07 · 2025



Saint Laurent de Carnols
La ferme du Gubernat



CALI

LES FATALS PICARDS

BABA MUSIC



www.lesestivalesdugub.com

Midi Libre

ici Gard
Lozère

D & S
GROUPE

Le Région Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

Sud de France
Occitanie



Les Estivales du Gub

Les Estivales du Gub : un événement culturel unique qui rassemble chaque année les passionnés de musique, de gastronomie et de convivialité !

Derrière l'événement, né en 2020, Anne, Franck et Justin Vialle, exploitants agricoles et producteurs de canards gras de la Vallée de la Cèze, ont à cœur de transmettre leur passion et leur savoir-faire. Le caractère familial est au cœur des Estivales, et cela se ressent dans chaque aspect de l'événement, de la scène à l'accueil des festivaliers. Un festival électro, mais pas que ...

CETTE ÉDITION 2025 PROMET D'ÊTRE MÉMORABLE, AVEC UNE PROGRAMMATION AUDACIEUSE ET DES ARTISTES DE RENOM.

Côté Musique, **Les Fatals Picards**, qui célèbrent leurs 25 ans de carrière, seront de la fête avec leur humour décalé, leurs chansons engagées et leur énergie débordante.

Cali, quant à lui, reviendra sur les 20 ans de son album «L'amour parfait», revisitant ses classiques avec des amis musiciens.

DJ Baba, originaire de Bagnols-sur-Cèze et pionnier des Estivales du Gub, viendra également enflammer la scène avec ses meilleurs vinyles pour faire danser les festivaliers.

Côté gastronomie, le festival est l'occasion idéale de découvrir ou redécouvrir la Ferme du Gubernat dans une ambiance familiale et festive.

Dans l'espace partenaire, les chefs sublimeront les produits locaux de la ferme, tandis que les vins des domaines Rivier (Chusclan) et La Catherinette (Laval-St-Roman) accompagneront à merveille ces mets délicieux.

Côté festivalier, la partie restauration sera assurée par les équipes de la ferme accompagnés des vins du château Saint Nabor de Cornillon. Au programme : fast food haut de gamme, sandwiches de Foie Gras, saucisse de canard ou encore frites fraîches d'un producteur ardéchois, aussi gourmandes que croustillantes !



INFOS PRATIQUES

Adresse : 827 ROUTE de Salazac, 30200 Saint-Laurent-De-Carnols

Date : Le vendredi 25 juillet 2025 de 19h à 1h.

Un grand parking est mis à disposition gratuitement à proximité du site du festival. Le festival est tout public. Il n'y a pas d'âge minimum. Des casques seront prêtés pour les enfants le jour du festival par l'association RIPOSTE.

BILLETTERIE & TARIFS :

Middle : 36 € / Tarif plein : 42 €

Tarif réduit (- de 14 ans) : 19 €

Moins de 10 ans : gratuit

www.lesestivalesdugub.com



Le Bokashi en test dans l'Agglo

Bokashi : quésaco ?

C'est le terme japonais pour « matière organique fermentée ». C'est aussi, et surtout, une solution pour traiter ses biodéchets quand on n'a pas de jardin...



Comment traiter ses déchets alimentaires lorsque l'on n'a pas de jardin ? C'est la question à laquelle l'Agglomération tente de répondre en lançant en test une quinzaine de foyers équipés du kit bokashi.

Lidwine Queyranne, chargée de mission compostage à l'Agglomération, nous en dit plus :

« C'est clairement un sujet qui intéresse les habitants du territoire ! Nous avons reçu beaucoup de demandes quand nous avons lancé cette idée, et avons sélectionné 15 foyers créant un panel intéressant géographiquement, socialement, et en termes de nombre de personnes par foyer par exemple. La réunion de lancement s'est déroulée le 11 juin, une autre aura lieu à mi-parcours, fin juillet, pour une restitution de test fin septembre. L'idée est de voir si cela fonctionne, si cela peut correspondre aux attentes des habitants, mais également à celles de l'Agglomération pour fonctionner par la suite avec un achat subventionné comme pour les composteurs individuels. C'est une solution supplémentaire pour la réduction des déchets dans laquelle nous sommes collectivement engagés. »

Comment ça marche ?

Le bokashi est une méthode de fermentation des biodéchets de cuisine, particulièrement adaptée aux habitats urbains.

Très simplement, on met dans un seau hermétique les déchets tels que les restes de repas, le marc de café, les coquilles d'œufs, les sachets de thé, les fruits et légumes... accompagnés de son et de quelques micro-organismes efficaces (EM), fournis avec le seau.

Dans le bokashi, les déchets sont transformés par les EM en une matière précieuse avec une plus-value pour le sol et pour la croissance des plantes.

Pendant le remplissage du seau, il faut régulièrement recueillir le jus par le petit robinet du seau. Une fois dilué (10 ml de jus pour 1 litre d'eau), c'est une alimentation riche pour les plantes.

Un tableau de suivi est rempli par les testeurs et envoyé mensuellement à l'Agglomération. S'agissant d'une expérimentation, ces retours d'expériences sont essentiels pour comprendre, adapter, et améliorer le système le cas échéant.

Un grand merci aux testeurs,

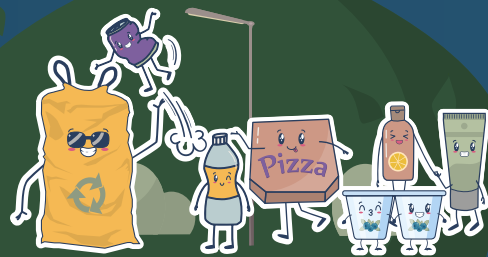
Affaire à suivre donc !



EN SAVOIR +

Vous pouvez écrire par mail à :
l.queyranne@gardrhodanien.fr

Redevance Incitative : des résultats toujours aussi encourageants !



Entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2024, la Redevance Incitative (qui remplace l'ancienne TEOM, Taxe d'Enlèvement des Ordures Ménagères), confirme son efficacité.

RAPPELONS LES OBJECTIFS MAJEURS DE LA MISE EN PLACE DE LA REDEVANCE INCITATIVE :

- Réduction du volume des ordures ménagères
- Augmentation du tri des emballages, des verres, des papiers, des textiles...
- Diminution de l'empreinte carbone du territoire
- Financement de façon équitable de la gestion des déchets par la responsabilisation de chacun sur sa propre production

Les chiffres du premier bilan (1^{er} semestre 2024) étaient très positifs : si l'on compare par rapport à la même période de 2023, on constatait alors une baisse de 21% du tonnage des ordures ménagères, une augmentation de 31% du tri des emballages et de 7% du recyclage du verre.

Preuve d'une réelle implication des habitants du Gard rhodanien, les derniers chiffres de janvier à mai 2025, comparés à la même période 2024, confirment cette tendance :

- 5,9 % du tonnage des ordures ménagères et + 2 % de la collecte des emballages.

LES BONS GESTES DE L'ÉTÉ !

En période estivale, le tri des emballages reste essentiel, et certains gestes sont encore plus importants en raison de l'augmentation possible des déchets (vacances, pique-niques, fêtes, tourisme...).

VOICI LES PRINCIPAUX GESTES À ADOPTER :

- Bien trier les emballages : cannettes, bouteilles plastique d'eau et de boissons, gobelets en carton, boîtes de conserve, briques de jus de fruits, cartonnettes...
- Gérer les déchets alimentaires de pique-nique : composter les restes de fruits, légumes quand cela est possible.
- Éviter les déchets jetables, privilégier les gourdes, vaisselle réutilisable, serviettes en tissu, etc.
- Ramener ses déchets quand vous êtes en balade ou à la rivière.
- Porter une attention particulière aux mégots de cigarettes, très polluants et particulièrement dangereux en période de forte chaleur.
- Trier pour recycler les objets de vacances : tubes de crème solaire (vides bien sûr !), emballages de glaces, brochures touristiques : à recycler. Matériel cassé (jeux, tentes, parasols...) : à déposer en déchetterie, pas dans les ordures ménagères.

Avec ces quelques règles de bon sens et de respect de la nature, nous vous souhaitons un bel été !

EN SAVOIR +

Des questions sur la redevance incitative ?

Contactez le numéro vert gratuit 0800.72.49.79 ou envoyez un mail à redevance.incitative@gardrhodanien.fr



Ici nos communes

LAUDUN | RETOUR VERS LE MOYEN ÂGE

Dans le cadre des journées européennes du patrimoine, préparez-vous à un week-end hors du temps avec les médiévales qui se dérouleront dans le jardin Planchon (ancien château de Laudun) et devant la chapelle des Pénitents Blancs, au pied de la Madone.

Le programme réjouira petits et grands avec de nombreuses animations et activités. Des rapaces, un conteur, un bivouac médiéval, des jeux pour les enfants et les grands, sans oublier une soirée avec un petit spectacle le samedi soir. Vous pourrez assister à des combats à l'épée, des vols de rapaces, des contes dans la chapelle. À cela s'ajoute-

ront une chasse au trésor, un tournois/combat pour les enfants avec des armes homologuées, des jeux géants en bois, des animations costumées et plus encore...

Et si vous en avez envie, venez costumés ! Vous pourrez vous restaurer et vous désaltérer sur place samedi journée et soir, dimanche journée



ENTRÉE ET ANIMATIONS GRATUITES POUR TOUS



Tous les détails en scannant le QR code pour avoir les dernières mises à jour de la programmation.



TAVEL | FESTIVAL COULEUR TAVEL

Le 19 juillet, les vins de l'appellation Tavel seront à l'honneur avec en journée, un beau programme musical proposé dans les Jardins de la Condamine avec du jazz, du blues, de la soul, de la pop et du rock.

Une place de choix sera accordée à la culture avec une installation du plasticien Loïc Meze, du théâtre sur la thématique du vin dans la littérature, une conférence sur l'histoire des jardins médiévaux de Tavel et des jardins potagers en France par l'historienne de l'art Pascale De Chaunac.

En début de soirée, une parade de voitures anciennes sera organisée par l'Association Avignonnaise Automobiles Anciennes.

Pour aller jusqu'au bout de la nuit,

deux scènes, deux ambiances vous seront proposées avec DJ au Château de la Genestière (Bababulles, Papisito, A. Richard) et une scène live au Village Gourmand (Saoul & Pepper, Class Dallas Brothers)

Avec 16 foodtrucks, 2 bars à Tavel et 1 bar à cocktails, il sera possible de se restaurer et de se désaltérer au Village Gourmand. Une glace au Tavel, préparée par Corinne Brouilaud de l'Auberge de Tavel, vous sera offerte en guise de bienvenue.



Droit d'entrée à l'évènement 10 euros

Pensez à réserver votre billet :
billetweb.fr/festival-couleur-tavel

PONT-SAINT-ESPRIT | L'URBAN TRAIL POUR COURIR ET DÉCOUVRIR

Unir sport et culture dans une ambiance festive et chaleureuse, voilà le défi que s'est lancé le CAS (Club d'Athlétisme Spiriapontain) en préparant le PONT-SAINT-ESPRIT URBAN TRAIL.

Le 21 septembre 2025, sur un parcours mêlant la ville à la nature, vous irez de surprises en découvertes au travers du patrimoine emblématique de la cité spiriapontaine.

Êtes-vous prêts à relever le défi et en prendre plein les yeux ?

Au programme, deux trails urbains de 8 et 12 km, une randonnée de 8 km et trois courses pour les enfants de 5 à 15 ans.

Petit plus de la course, un protocole d'accueil est prévu pour les personnes en situation de handicap mental et/ou leurs accom-

pagnateurs souhaitant participer (information et inscription au 06 28 74 59 71)

Inscription en ligne pour toutes les courses et randonnée sur : run-evasionchrono.com et éventuellement sur place sous réserve de disponibilité de dossards.



GOUDARGUES | FESTIVAL LE GOUD'VIBES

Du 25 au 27 juillet, la Moba, la ville de Goudargues et l'association Les Amis de La Moba, vous présentent la quatrième édition du Festival La Goud'Vibe, trois jours de spectacles de rue et de concerts : du cirque, des clowns, des marionnettes, de la danse, du jonglage, des animations, des jeux, des spectacles et des concerts éblouissants, poétiques et magiques pour petits et grands.

Ce sont 6 groupes de musique, 13 compagnies qui se succéderont tout au long du week-end. Découvrez aussi le marché des artisans, des animations en continu et des food trucks pour se régaler. Côté mu-

sique, l'ambiance va-t-être chaude sur la place des sources, entre électro, cumbia, ou chanson punk, vous n'aurez pas d'excuses pour ne pas danser et ne pas vous déhancher. Côté spectacles, il y en aura pour tous les âges et tous les goûts, avec des spectacles qui vous feront rêver et d'autres qui vous interrogeront.

Cerise sur le nez du clown, le festival est en participation libre pour que tout le monde soit de la fête. Après chaque spectacle vous serez invités à participer en conscience et selon vos moyens à la rémunération des artistes. Les concerts du soir sont aussi gratuits ! Alors, embarquez la



famille et les ami(e)s pour un week-end où vous allez rêver les yeux grands ouverts !

Contact : 09 73 29 68 03
contact@lamoba.fr

Le festival La Goud'Vibe est soutenu par La Région Occitanie, le Conseil départemental du Gard et l'Agglomération du Gard Rhodanien.



DIRECTION LES FESTIVALS DE LA CÈZE, AVEC LA LIGNE 14

Pour le week-end du 25 au 27 juillet 2025, la ligne 14 adapte ses horaires pour offrir un transport lors des festivals de la vallée de la Cèze : Goud'Vibes (du vendredi au dimanche à Goudargues) et Estival du Gub (le vendredi soir à Saint-Laurent-de-Carnols). Le vendredi et le samedi, la ligne sera donc prolongée jusqu'à 1h du matin pour permettre de ramener les festivaliers vers Bagnols-sur-Cèze ou Goudargues. Le dimanche, la ligne circulera de 13h à 21h.

Au départ de Bagnols-sur-Cèze, Goudargues ou Montclus, la ligne 14 vous transporte gratuitement.

Réservation obligatoire en ligne 1h avant chaque départ sur : uggomobilité.com





L'actualité du CODEV*



Dans quelle France voulons-nous vivre en 2050 ?

Le CESE invite les conseils de développement à contribuer à sa démarche nationale. Le Conseil Économique, Social et Environnemental (CESE) lance une nouvelle démarche participative et prospective pour imaginer un modèle de société soutenable, durable et inclusive à l'horizon 2050.

Dans ce cadre, le CESE propose à tous les conseils de développement d'être acteurs à part entière d'un exercice de prospective citoyenne, en organisant des ateliers-relais sur leur territoire. Ces ateliers ont pour but de faire émerger des scénarios d'avenir à partir des réalités locales, en s'appuyant sur l'intelligence collective.

Les apports de ces ateliers nourriront directement l'avis du CESE intitulé « Pour un modèle de société soutenable, durable et inclusive à l'horizon 2050 ». Les conseils engagés seront également conviés à une journée nationale de délibération, aux côtés

du CESE, des CESER et d'autres conseils de développement.

Réunis en séance plénière le 14 juin dernier, les membres du CODEV du Gard rhodanien ont décidé de participer à cette démarche, en rencontrant un maximum de citoyens. Des ateliers seront proposés dès la rentrée sur des sujets aussi variés que : permettre à chacun de vivre dignement grâce à son travail, maintenir un haut niveau de protection sociale, offrir une solidarité réelle pour tous et toutes, intégrer et respecter les limites planétaires, les transformations climatiques et de biodiversités, préserver la démocratie,

Nouveauté de la rentrée 2025

Afin de mieux faire connaître ses actions à l'ensemble des citoyens du Gard rhodanien, le CODEV a décidé d'être présent sur les réseaux sociaux, à partir du mois de septembre 2025. A suivre

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° 75 Juillet, Août, Sept. 2025
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
Responsable de la Communication : Jérôme Buiquès
Rédaction : Magali Bancel, Maeva Vincent, Sylvain Sauzet 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 : Provence Occitane, Sylvain Sauzet, Marina Vornier, Maeva Vincent, Magali Bancel, Estivales du Gub.
Impression : JF Impression - **Distribution :** SOCOM

Quantité : 40 000 exemplaires
Dépôt légal : 3^{ème} trimestre 2025
 Magazine d'information de l'Agglomération du Gard rhodanien.
Prochaine parution en Octobre 2025.
 ISSN 2431-4293





La recette du Chef

Johann Mahé



Préparation : 20 mn
Cuisson : 40 mn

LOTTE RÔTIE, HOUMOUS DE LENTILLES CORAIL AUX ÉPICES, BEURRE DE CAROTTE À LA VERVEINE

Ingrédients (4 pers.)

- 4 pavés de lotte de 200g
- 1 oignon, 1 carotte, 1 gousse d'ail
- 500 g de lentilles corail
- 75 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à c. de curry, curcuma et de gingembre frais râpé
- ½ l de jus de carotte
- 50 g de beurre
- Verveine fraîche ciselée
- Sel, poivre et huile d'olive

PRÉPARATION :

La sauce : Dans une casserole, faire réduire le jus de carotte de $\frac{3}{4}$, ajouter la verveine ciselée et monter au beurre. Assaisonner à convenance.

Le houmous : Couper l'oignon et la carotte en brunoise, faire suer dans un peu d'huile d'olive sans coloration 5 mn, ajouter la gousse d'ail épluchée et écrasée. Verser les lentilles corail et faire nacrer 1 à 2 mn.

Ajouter le bouillon de volaille et les épices, sel et poivre. Laisser cuire 10 mn. Mixer le tout. Réserver.

La lotte : Faire dorer la lotte 3 à 4 mn sur chaque face dans un peu d'huile d'olive, assaisonner. Lorsqu'elle est bien colorée la mettre dans un four à 220° pendant 8 à 10 mn. Lorsque vous coupez le pavé en deux, il doit être nacré à cœur.

L'assiette : Poser le houmous au cœur de l'assiette à l'aide d'un cercle, surmonté du pavé de lotte coupé en 2. Verser la sauce autour. Pour finir le dressage et ajouter une petite note croquante avec un mélange de fenouil tranché et lamelles de betterave Chioggia marinés à l'huile d'olive et au citron.

Belle dégustation !



LE VIN QUI VA BIEN...

Côtes du Rhône Village Rouge. Cuvée Prestige du Domaine Ventajol

À Pont-Saint-Esprit, la Famille Ventajol cultive la vigne depuis quatre générations. et met son savoir-faire au service d'une viticulture durable et respectueuse de l'environnement.

Ce vin, riche et intense, révèle des tanins soyeux. Son boisé discret, aux notes de fruits noirs et de cuir, trouve un écho parfait dans cette assiette à la fois fraîche, parfumée et élégante.



L'histoire commence avec deux amis, Gil et Sébastien, réunis autour d'une passion d'allier leur amour du vin à celui de la gastronomie. C'est ainsi que le Bouchon ouvre ses portes en 2009, avec l'ambition de proposer une cuisine généreuse, conviviale et de qualité, au cœur d'Aiguèze. Au fil des années, le lieu évolue et se dote d'un patio, d'une pergola et d'une cave à vin intégrée. Des travaux successifs permettent d'agrandir et de redéfinir ses espaces ainsi que son identité.

Le chef, Johann Mahé, originaire de Quimper, a débuté son apprentissage à l'âge de 16 ans. Au fil de son parcours gastronomique, il a évolué dans des établissements prestigieux, affinant rigueur, discipline et exigence culinaire. Fier de ses racines bretonnes, il a souvent eu la charge du poste « poisson », qu'il maîtrise avec finesse.

Depuis 2018, Johann est le chef de cuisine du restaurant Le Bouchon, où il propose une cuisine bistrannique en accord avec la philosophie de la maison : créative, fraîche, de saison et cuisinée chaque jour. Il est entouré d'une équipe jeune, dynamique et fidèle, à laquelle il transmet une exigence professionnelle dans une ambiance bienveillante et conviviale, toujours tournée vers la satisfaction du client.

Aujourd'hui, toute l'équipe s'attache à offrir une cuisine accessible à tous, attentive aux nouveaux modes de vie et aux attentes contemporaines. Ici, la cuisine, c'est un art de vivre où le goût du partage et l'envie de faire plaisir sont autant de valeurs qui donnent du sens à chaque assiette. Le Bouchon vous accueille de fin mars/début avril jusqu'à fin septembre, 6 jours sur 7 (fermé le mardi) midi et soir.

N'oubliez pas de réserver !

RESTAURANT LE BOUCHON

13 Place du jeu de paume,
30760 Aiguèze
+33 4 66 39 47 70

VOTRE ÉTÉ À BAGNOLS-SUR-CÈZE

PROGRAMME



JEAN BAPTISTE GUEGAN

JOHNNY, VOUS & MOI
- TOUR 2025 -

VENDREDI 11 JUILLET 2025
20 h 30 - THÉÂTRE DU MONT-COTTON

TARIFS : 15 € / 5 € - 13 ANS



MARC LAVOINE
CONCERT SYMPHONIQUE
EN TOURNÉE

SAMEDI 12 JUILLET 2025
21 h - THÉÂTRE DU MONT-COTTON

TARIFS : 35 € / 15 € - 13 ANS



Pleins Feux Organisation Robert Maurel

HITS 90/2000

Présenté par CHARLY & LULU
Avec DJ NJ

SAMEDI 23 AOÛT 2025
21 h - THÉÂTRE DU MONT-COTTON

TARIF : 10 € / GRATUIT - 13 ANS



LARUSSO



GENERATION
BOYS BAND



15



LAAM



BORIS



BENNY B

    
bagnolssurceze.fr

les nuits
du Mont
Cotton

CÈZ'TI
VALES!

