

DirectAgglo

Votre magazine, notre territoire

#76

Automne
2025

04



07

Merci Oscar

10

**Tourisme,
bilan de l'été**

14

**Les « Trav'eau »
dans l'Agglo**



FÊTE VÉLO^{DU} ET DE LA MARCHÉ

**SAMEDI 04
OCTOBRE
2025**

BAGNOLS-SUR-CÈZE

**RANDO
URBAINE**

**VILLAGE
DES EXPOSANTS**

**SPECTACLES &
ANIMATIONS**



9h à 17h | BOULEVARD THÉODORE-LACOMBE

+ d'infos sur : bagnolssurceze.fr



BAGNOLS
sur CÈZE





Conformément aux dispositions de l'article L.52-1 du Code électoral, les collectivités territoriales doivent observer une stricte neutralité en matière de communication durant la période précédant les élections municipales, prévues les 15 et 22 mars 2026.

Dans le respect de ce cadre légal garantissant l'égalité de traitement et l'équité entre les candidats, la communauté d'agglomération du Gard rhodanien a décidé de suspendre, jusqu'à l'issue du processus électoral, la rédaction de l'éditorial diffusé dans les prochains Direct Agglo

L'ensemble des services et des agents restent à votre disposition et vous trouverez néanmoins dans cette édition et les prochaines, toutes l'actualité de l'agglomération ainsi que celle de notre territoire.

LES DATES CLÉS

> 13 OCTOBRE

Soirée Parent'aise « Parents séparés, familles recomposées »
18h30, Relais Petit Enfance,
Bagnols-sur-Cèze

> 16 OCTOBRE

Rencontres innovations avec
le CEA. 8h45 à 14h, Office des
entreprises, Bagnols-sur-Cèze

> 18 OCTOBRE

Enquête dans les vignes,
10h30 à 12h, Maison du Cru,
Lirac

> 28 NOVEMBRE

Rencontres des nouveaux
entrepreneurs. 12h à 14h
Office des entreprises,
Bagnols-sur-Cèze

> 8 DÉCEMBRE

Soirée Parent'aise « Confiance
en soi » 18h30, Relais Petit
Enfance, Pont-Saint-Esprit

> 15 DÉCEMBRE

Conseil Communautaire
18h, salle Multiculturelle,
Bagnols-sur-Cèze

RETROUVEZ NOUS
SUR NOTRE SITE
gardrhodanien.fr



et sur les **réseaux sociaux**





Le Gard Rhodanien : terre de projets innovants !

Terre de projets innovants :

C'est le thème de l'Évènement POP dont le temps fort, la rentrée économique de l'Agglomération du Gard rhodanien, s'est tenue le jeudi 25 septembre au Forum de Laudun.



**RENTREE
ÉCONOMIQUE**

Le salon professionnel POP (pour Provence Occitane Proactive) est un rendez-vous important pour les forces économiques du territoire.

Cette troisième édition a réuni plusieurs centaines de chefs d'entreprise et de visiteurs autour de tables rondes, de rendez-vous

« business » et de 80 exposants qui ont ainsi pu mettre en valeur leurs produits et leurs services.

Le POP est organisé par Le Collectif (confédération des Groupements d'entreprises du Gard Rhodanien, composé de 10 structures associatives), l'Agglomération et la CCI du Gard, avec le soutien de

nombreux partenaires comme la Région Occitanie, la Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités (DDETS), le Réseau pour l'emploi ou encore EDF. Le Président du CNER, Jalil BENABDILLAH était le parrain de cette journée dédiée à l'économie.

LORS DE LA TABLE RONDE, INTITULÉE « LES INNOVATIONS LOCALES », DE NOMBREUX SUJETS ONT ÉTÉ ABORDÉS PAR LE PRÉSIDENT DE L'AGGLOMÉRATION ET SES INTERLOCUTEURS.

Tout d'abord sur le sujet des SMR (Smart Modular Reactor), ces petits réacteurs nucléaires dont le territoire explore les possibilités de développement pour répondre à l'objectif n°1 de décarbonation du plan France 2030 de l'Etat. Il s'agit d'un projet majeur dans le Gard Rhodanien, qui a les atouts pour séduire les start-ups de ce secteur et les pousser à s'intéresser à notre territoire.

La démarche de marketing territorial PROV'OCC a également été mise en avant lors de cette table ronde. Il s'agit, entre autres, d'un kit de communication destiné aux entreprises. Il contient une plaquette, une vidéo, et des informations pratiques destinées à valoriser le territoire et à faciliter l'installation des nouveaux actifs. Un « pack de bienvenue » en quelque sorte ! Une entreprise qui s'est approprié cette démarche, POPPIES BAKERIES, fabricant de pâtisseries sucrées à Laudun-L'Ardoise, en a fait un retour très positif dans sa démarche d'intégration des nouveaux collaborateurs.

UN ESPACE RECRUTEMENT UTILE ET RÉUSSI

Pour répondre aux difficultés de recrutement, suite au succès de l'édition précédente, le salon a ouvert ses portes au public sur un temps fort dédié au recrutement et à la formation. 20 recruteurs présents ont ainsi pu recevoir des candidats potentiels afin de présenter leurs métiers et plus d'une centaine d'offres d'emplois. Le village dédié a permis de proposer au public en recherche d'opportunités professionnelles des parcours pour accéder aux métiers en tension.

Un Schéma de Promotion des Achats Socialement et Ecologiquement Responsables (SPASER)

Ce plan pour des achats plus responsables est anticipé par les services de l'Agglomération. Après plusieurs comités techniques et de pilotage, il a été soumis au vote de l'assemblée délibérante lors du conseil communautaire du 29 septembre dernier pour une mise en application dès 2026.

Comme son nom l'indique, il s'agit d'insuffler une transition vers des achats publics conformes aux principes éthiques et de développement durable, et d'étudier son impact sur les entreprises.



Une stratégie de réindustrialisation « territoire d'industrie », évoquée en collaboration avec la communauté de communes du Pont du Gard

Un Comité de pilotage stratégique a récemment réuni les présidents des collectivités, M. le sous-préfet et des représentants du CEA, de Sanofi, et de nombreux autres partenaires publics et privés.

LES OBJECTIFS DE CETTE COLLABORATION SONT AU NOMBRE DE 4 :

- Renforcer l'attractivité industrielle locale
- Soutenir les entreprises dans l'innovation et la transition énergétique
- Développer les compétences et l'emploi
- Créer des synergies durables entre acteurs économiques

Un modèle de collaboration exemplaire au service
d'un écosystème industriel fort et innovant.

LES RENCONTRES INNOVATIONS AVEC LE CEA LE 16 OCTOBRE

Les équipes de l'Office des Entreprises organisent régulièrement des rencontres autour de thèmes économiques.

Le jeudi 16 octobre, de 8h45 à 14h, auront lieu les rencontres

innovations avec le CEA. Le principe : des échanges entre les entreprises et la Direction de la Recherche Technologique du CEA et son équipe d'experts. L'occasion de découvrir leurs solutions et compétences pour améliorer

la compétitivité des entreprises au travers d'exemples concrets d'applications technologiques.

Cette action est soutenue par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER).



ÉTUDES DE POTENTIEL POUR DE FUTURES ZONES D'ACTIVITÉ

L'étude est maintenant terminée. L'ensemble des contraintes a été pris en compte afin d'identifier des zones pouvant accueillir de nouvelles zones d'activités dans les meilleures conditions possibles. Une plus particulièrement, est à l'étude à Laudun-l'Ardoise et fera l'objet d'études approfondies en 2026.

RECONVERSION DE LA FRICHE INDUSTRIELLE DE LAUDUN-L'ARDOISE : LE DOSSIER AVANCE

L'Agglomération et la mairie de Laudun-l'Ardoise ont lancé un appel à projets ambitieux pour la reconversion de la friche industrielle de Laudun-L'Ardoise, un site stratégique de 35 hectares labellisé Site Clé en Main France 2030.

L'objectif est d'identifier un ou plusieurs porteurs de projets indus-

triels innovants, durables et productifs, en lien avec les énergies décarbonées, l'économie circulaire et la transition énergétique.

Le site présente de nombreux avantages : un foncier maîtrisé et immédiatement mobilisable, une localisation multimodale (routier, ferroviaire, fluvial), un écosystème

industriel dynamique et engagé qui fera l'objet d'un accompagnement fort des partenaires publics (État, Région, EPF, CNR, Banque des Territoires...).

Plusieurs candidatures ont été reçues, et vont déboucher sur des rencontres techniques avec les experts, et des échanges avec les porteurs de projets ayant répondu à l'appel d'offre, afin de désigner un ou des lauréats en fin d'année.

LES SERVICES DE L'OFFICE DES ENTREPRISES

Mise à disposition de bureaux, pépinière d'entreprise, espace coworking, l'Office des entreprises c'est un guichet unique de soutien aux projets de création ou de développement d'entreprises. Pour apporter les réponses pertinentes et orienter vers le bon interlocuteur, l'Office a constitué un réseau de 30 partenaires.

L'Office des entreprises, c'est aussi l'animation du milieu économique pour favoriser les rencontres et les échanges entre

professionnels. Réunions d'informations thématiques, P'tits Déj de l'Office, permettent de s'intégrer et s'impliquer dans les collectifs d'entreprises, côtoyer les chambres consulaires, les experts des organismes financiers ou des entrepreneurs d'autres secteurs d'activité. Les entreprises peuvent participer également aux événements de l'Office comme la Rentrée Eco, la soirée des investissements, la rencontre des jeunes entreprises...



INFORMATION

officedesentreprises.fr
04 66 79 38 00



Création d'une conciergerie multi-entreprises

Merci Oscar!



Située à l'Office des entreprises, ZA de l'Euze (169 rue Fernand Jarrié à Bagnols-sur-Cèze), «Merci Oscar» vient tout juste d'ouvrir ses portes pour faciliter le quotidien des salariés des zones de l'Euze et du Berret.

Lancé à titre expérimental pour un an, ce service de conciergerie s'adresse à l'ensemble des salariés des deux zones d'activités.

Destinée à faciliter le quotidien, la conciergerie propose toute une palette de services tels que :

- Pressing, blanchisserie, repassage, cordonnerie, couture...
- Lavage auto, contrôle technique.
- Commande de produits frais (viandes, laitages...) et de paniers de fruits/légumes, miel, confitures...
- Envoi et réception de colis.
- Mise en relation avec des prestataires : aide à domicile, artisans, dépannage.

Ces services sont proposés aux adhérents au prix du marché, voire plus avantageux dans certains cas, et font travailler uniquement des acteurs locaux.

LES ENTREPRISES DOIVENT SIMPLEMENT ADHÉRER À CE SERVICE GRATUIT POUR ELLES

Pour offrir ce service à leurs salariés, les entreprises présentes sur les deux zones (de l'Euze et du Berret pour rappel) doivent simplement se mettre en contact avec l'Office des entreprises et renvoyer une convention complétée et signée.

Le coût pour l'Agglomération est de 66.000 € pour toute la durée de l'expérimentation, sachant qu'environ 200 entreprises sont concernées par ce dispositif.

L'entreprise retenue, Merci Oscar, emploie pour ce service, du personnel en situation de handicap : un concierge présent sur site (une permanence physique est assurée du lundi au jeudi sur la pause méridienne, à l'Office des entreprises) et deux en soutien logistique à distance.

Pour l'Agglo, cette initiative est un atout supplémentaire dans la stratégie de fidélisation et de recrutement des salariés dans notre territoire.

En termes de stratégie territoriale, offrir des services aux salariés des entreprises est toujours une valeur ajoutée qui peut motiver une famille à venir s'installer, et d'autres à y rester, en appréciant particulièrement la qualité de vie.

Ce type de dispositif permet plus de sérénité, un gain de temps souvent non négligeable, et un meilleur équilibre entre vie professionnelle et personnelle.

De plus, cette démarche soutien l'économie locale en proposant des achats et des services de proximité.

Du gagnant-gagnant en quelque sorte, alors, merci Oscar !

INFORMATION

merci-oscar.fr



Les Brèves

CAPTAGE D'EAU PRIORITAIRE : PROTÉGER NOTRE EAU À LA SOURCE

L'eau du robinet que nous utilisons chaque jour provient de captages. Ces derniers sont des forages où l'eau est prélevée dans le sol à partir des nappes phréatiques pour être ensuite rendue potable.

Quand un captage est dit « prioritaire », cela signifie qu'il est à la fois essentiel pour l'alimentation en eau potable et vulnérable à la pollution, notamment par les pesticides et les nitrates. La zone autour du captage est donc mise sous surveillance. Les communes de Cor-

nillon, Saint-Gervais et Saint-Marcel-de-Careiret sont concernées par cette problématique.

C'est pourquoi la Chambre d'Agriculture accompagne au quotidien les agriculteurs vers des pratiques agricoles durables afin de maintenir optimum la qualité de l'eau.

À travers leurs efforts, les agriculteurs de ces communes participent ainsi à protéger l'eau à la source et à garantir une eau de qualité pour aujourd'hui et pour demain !



PARENTS, PARLONS SANTÉ ENVIRONNEMENTALE !

L'Agglomération du Gard rhodanien vous invite à deux ateliers de sensibilisation autour de l'environnement du jeune enfant. Ce qu'un enfant respire, mange ou touche peut avoir un impact sur sa santé. C'est pourquoi l'Agglo propose aux parents de s'informer et d'échanger sur les risques liés à l'exposition aux perturbateurs endocriniens, ces substances invisibles qui peuvent interférer avec le développement des plus jeunes. Animés par Géral-

dine Tariel, référente santé et accueil inclusif, et Anouck Rozanes, référente parentalité, ces ateliers sont conçus pour offrir des clés simples et concrètes afin de repérer et limiter les sources d'exposition dans le quotidien familial. Rendez-vous le 4 novembre, de 18h30 à 20h, relais petite enfance de Bagnols-sur-Cèze et le 2 décembre, de 18h30 à 20h, relais petite enfance de Pont-Saint-Espirit.

Plus d'infos : 06 85 10 84 49 - parentalité@gardrhodanien.fr

OPÉRATION COMPOSTAGE À TOUS LES ÉTAGES

Réduire les ordures ménagères n'est pas toujours simple. Le compostage en un moyen de baisser de 30% le volume de notre poubelle.

Consciente que tout le monde ne possède pas un jardin pour réaliser du compost, l'agglomération se propose d'accompagner

et d'équiper les actions de compostages collectifs en pied d'immeuble.

Pour cela, si vous avez un projet, et si vous souhaitez vous lancer dans le compostage, contactez votre bailleur ou syndic, afin qu'il en fasse la demande directement à l'Agglo.



Plus d'infos : 04 66 90 58 00 - prevention.dechets@gardrhodanien.fr



ENVIRONNEMENT : L'AGGLO ÉTOILÉE

L'Agglomération a décroché sa première étoile Climat-Air-Energie du dispositif Territoire Engagé pour la Transition Écologique.

Cette étoile, label de l'ADEME (l'Agence de la transition écologique), concrétise l'engagement de la collectivité dans des politiques de transition au sein de ses compétences et de son fonctionnement.

Ce sont plus particulièrement les domaines du parcours Climat Air Énergie qui ont été mesurés avec 6 axes : Stratégie de planification territoriale, Patrimoine, Approvisionnement (eau, énergie, assainissement), Mobilité, Organisation interne, Coopération et communication

L'objectif dans les années à venir sera de poursuivre et de renforcer les engagements de l'Agglo pour la transition écologique et d'aller décrocher d'autres étoiles !



ACCUEILS DE LOISIRS : DEVENIR ANIMATEUR À L'AGGLO

En cette rentrée 2025/2026, la Communauté d'agglomération recherche activement des personnes prêtes à s'investir auprès des enfants dans ses nombreux accueils de loisirs répartis sur l'ensemble du Gard rhodanien.

Vous avez le BAFA, un diplôme de la petite enfance, de l'animation ou de l'éducation ? Vous êtes enseignant, étudiant, ATSEM, AESH, retraité actif ou simplement motivé(e) par l'idée de transmettre et d'accompagner ?

Des postes sont ouverts à la vacation pour les mercredis (11h/semaine), avec possibilité de renfort pendant les vacances scolaires. Rejoindre nos équipes, c'est vivre une expérience humaine enrichissante et utile pour les familles de notre territoire.

Plus d'infos : jeunesse@gardrhodanien.fr – 04 66 79 01 02

SEMAINE DE LA SANTÉ MENTALE,

Comme partout en France, la 36^e édition des Semaines d'Information sur la Santé Mentale (SISM) se tiendra du 6 au 19 octobre 2025 sur le territoire de l'Agglo. Le thème national, « Pour notre santé mentale, réparons le lien social », souligne le rôle protecteur des relations humaines pour notre bien-être.

Dans le Gard rhodanien, plusieurs rendez-vous rythmeront ces deux semaines, parmi lesquels la Fête du lien social, des expositions photos, un jeu de piste, des conférences ou encore des accueils café thématique, et bien d'autres événements organisés avec de nombreux partenaires. *La santé mentale : Tous concernés, tous reliés.*

Plus d'infos : semaines-sante-mentale.fr



Bilan de la saison estivale 2025 : entre lumières et contrastes

La saison 2025, de juin à août, s'est écrite comme un roman en plusieurs chapitres pour la Provence Occitane.



En mai, le décor s'installait avec promesse : les professionnels du tourisme parlaient d'un démarrage encourageant, une saison qui s'ouvrait dans un climat d'optimisme. Les visiteurs retrouvaient avec plaisir les marchés de terroir, les balades au fil de l'eau, et les terrasses encore paisibles des places de village.

Juin apporta déjà quelques nuances. Les fêtes de Pentecôte ont attiré du monde, mais la météo capricieuse et les annonces de fortes chaleurs ont freiné certains départs. Les voyageurs, plus prudents, ont attendu le dernier moment pour réserver, obligeant les acteurs locaux à composer au jour le jour.

Juillet, marqué par un climat plus difficile : une fréquentation en recul dans le Gard, un panier moyen en baisse. La Provence Occitane s'est démarquée. Ses villages de caractère, ses domaines viticoles et son patrimoine ont permis d'amortir la baisse. Là où d'autres destinations souffraient davantage, la Provence Occitane gardait une certaine stabilité, confirmant l'attrait durable de son art de vivre.

Août, plus favorable que juillet, n'a toutefois pas permis de compenser les contre-performances des mois précédents. La rentrée de septembre s'annonçait néanmoins en progression

AU FOND, CE QUE RÉVÈLE L'ÉTÉ 2025, C'EST UNE TENDANCE LOURDE : le visiteur décide tard, compare beaucoup, et cherche à vivre des expériences vraies.

POUR LA PROVENCE OCCITANE, L'AVENIR SE DESSINE AUTOUR DE CETTE PROMESSE : offrir des instants uniques, qu'il s'agisse d'une dégustation au cœur des vignes, d'un concert au clair de lune dans un village médiéval, ou d'une baignade impromptue dans la Cèze. Patrimoine, vignobles et clientèle fidèle, confirment l'attractivité face aux aléas.



BILAN DES ANIMATIONS ESTIVALES PROVENCE OCCITANE 2025

Provence Occitane a vécu un été particulièrement animé. Au total, plus de 1.500 participants ont pris part aux différents rendez-vous, confirmant l'intérêt du public pour des animations variées sur le territoire.

- **Côté pique-niques**, cinq communes ont accueilli ces rendez-vous festifs mêlant terroir, musique et convivialité. Ces soirées ont séduit un public de près de 720 participants locaux, touristes français et étrangers. Les mairies partenaires, très satisfaites, souhaitent déjà renouveler l'expérience.
- **Les apéritifs vigneron**, organisés en partenariat avec les domaines viticoles, ont réuni 122 personnes sur quatre soirées. Après un démarrage très prometteur fin juillet, la fréquentation a connu un ralentissement en août. Ces rendez-vous ont permis de mettre en valeur les savoir-faire locaux et de créer des moments d'échanges autour du vin.
- **Grande nouveauté de l'été**, les balades aux lampions ont connu un véritable succès. Proposées sous deux formats – randonnée pédestre ou sortie en canoë, elles ont affiché complet avec au total 93 participants conquis !
- **Les soirées contées**, organisées dans des lieux emblématiques du territoire, ont quant à elles rassemblé près de 180 personnes. Entre patrimoine, poésie et histoires locales, elles ont offert un regard culturel et une atmosphère conviviale, séduisant petits et grands.
- **Enfin, les traditionnels pots d'accueil de Goudargues** ont de nouveau confirmé leur rôle incontournable dans l'accueil des visiteurs. Avec près de 360 participants entre les visites guidées et les pots conviviaux, ces rendez-vous ont permis de valoriser le territoire et d'orienter les vacanciers vers les activités estivales.

QUELQUES INDICATEURS CLÉS :

- **Répartition des visiteurs** : 54 % de français / 46 % d'étrangers
- **TOP 3 des régions d'origine** : AURA, PACA, Ile de France
- **TOP 3 des pays d'origine** : Allemagne, Pays-Bas, Belgique
- **Top 3 des demandes en OT** : Patrimoine, Manifestations, APN
- **60 % des professionnels** interrogés estiment une activité équivalente ou inférieure à 2024
- **Baisse des nuitées** de 18 %
- **La moyenne des séjours** est 2 à 3 nuits en chambre d'hôtes et en campings et de 1 à 2 semaines pour les gîtes.
- **Les familles et les couples** sont les plus représentés sur le territoire. Ils sont plus intéressés par les activités de pleine nature gratuites telles que la randonnée et le vélo.
- **Le panier moyen** est estimé stable soit 43 € pour la clientèle française / pers.

Sources : Lighthouse / Visitdata / Rapport de conjoncture touristique de Gard tourisme

EN SAVOIR +
provenceoccitane.com

26^e Fête du Terroir & Traditions Vigneronnes

Vendanges de l'Histoire



11
12
OCTOBRE

CHUSCLAN

Fabien Champetier - Atelier d'Art en Céze

DÉGUSTATIONS & STANDS DE VINS AOC CHUSCLAN | VENDANGES À L'ANCIENNE
VIGNERONS COSTUMÉS | VOITURES, MOTOS & TRACTEURS RÉTRO
MARCHÉ DU TERROIR & ARTISANAT | JEUX D'ANTAN & MÉTIERS ANCIENS



Fête organisée par le Syndicat des Vignerons de Chusclan



TVSUD



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Réseau Entreprendre Rhône-Durance : développeur de projet !

Depuis bientôt 40 ans, en France, les 15.000 chefs d'entreprises bénévoles du Réseau Entreprendre® accompagnent la création d'emplois. Zoom sur notre antenne locale.

Le Réseau Entreprendre est la première association nationale d'entrepreneurs. Elle a été créée en 1986 dans le nord de la France, et fêtera donc ses 40 ans l'année prochaine. Il est le premier réseau d'accompagnement privé d'Europe.

Antenne locale, l'association départementale « Rhône-Durance », a vu le jour en 2013, et intervient sur le secteur du Vaucluse, du nord des Bouches-du-Rhône et du Gard Rhodanien.

LA MISSION DE L'ASSOCIATION EST COMPLEXE MAIS TIENT EN QUELQUES MOTS : CRÉER DE L'EMPLOI !

Entreprendre Rhône Durance est composée de chefs d'entreprise (majoritairement encore en activité) et d'experts (avocats, banquiers, experts-comptables...) qui aident des entrepreneurs dans leurs projets de création, de reprise ou de développement de PME à la condition impérative que le projet permette la création significative d'emplois (au moins 5 équivalents temps-plein à 3 ans).

Plus d'une centaine de chefs d'entreprises du territoire sont engagés localement et 176 lauréats ont été soutenus par le Réseau Entreprendre Rhône-Durance sur les vingt dernières années.

DES VALEURS À PARTAGER

Brigitte Borel, directrice de l'antenne locale précise : « Au-delà du projet entrepreneurial en lui-même, il est essentiel que le porteur partage les valeurs du réseau, soit à l'écoute et démontre son envie d'apprendre et de progresser.

Nous avons parfois refusé des projets qui semblaient porteurs car le futur dirigeant ne nous semblait pas partager nos valeurs ! »



L'accompagnement est entièrement gratuit et dure jusqu'à trois ans. Après validation de son dossier, le porteur de projet est suivi par un des membres, et participe à des réunions mensuelles sur des thèmes le concernant, lui permettant ainsi de monter en compétences et de rencontrer des acteurs intéressants. Les bénéficiaires sont invités à rendre demain à d'autres ce qu'ils reçoivent aujourd'hui, devenant ainsi le maillon d'une chaîne d'entraide entre chefs d'entreprise.

Un fond de prêt d'honneur, porté par un pool de financeurs régionaux, permet d'attribuer jusqu'à 90.000 € aux dossiers retenus.

L'année dernière **9 projets ont été ainsi validés**, et 450.000 € de prêt d'honneur octroyés pour 102 emplois créés ou sauvegardés à 3 ans.

INFOS PRATIQUES

reseau-entreprendre.org/rhone-durance



Les « Trav'eau » dans l'Agglo

Intéressons-nous au sujet majeur de l'eau, de son transport et de son traitement. Le but des travaux engagés ? Garantir à tous l'accès à une eau potable de qualité, et une restitution la plus propre possible à la nature !

Depuis 5 ans, l'agglomération gère la compétence eau, assainissement et pluvial urbain. Cela permet d'avoir une vision globale de la ressource en eau et de son traitement à l'échelle des 44 communes.

Le territoire du Gard rhodanien, c'est près de 1.200 km de réseau d'eau potable, 56 captages, 90 ouvrages de stockage et de 41 stations d'épuration !

Et tout cela doit bien sûr être surveillé, entretenu, et réparé si nécessaire.

Faisons le point avec Thomas PELTIER, chef de service eau et assainissement au pôle environnement de l'Agglo.

VOUS AVEZ UN PLAN DE TRAVAUX EN COURS, EN PERMANENCE, SUR QUOI PORTENT-ILS ?

L'ensemble des travaux engagés chaque année a pour but de préserver le patrimoine de l'agglomération. Pour l'eau potable, on parle des ouvrages de production (sources, forages, puits), des ouvrages de stockage (réservoirs, châteaux d'eau) et des réseaux de distribution.

Pour la partie assainissement, ce sont les réseaux de collecte des eaux usées (600 km et 114 postes de relevage) et les stations d'épuration qui traitent ces eaux avant rejet vers le milieu naturel. Nous en dénombrons 41 sur l'ensemble du territoire.

En considérant une durée de vie des canalisations de 80 ans, le taux de renouvellement objectif pourrait être de 1,25 % par an. A l'échelle du territoire, cela représente un besoin de renouvellement d'environ 15 km/an en eau potable et 7,5 km/an en assainissement.



LES CHIFFRES DONT NOUS PARLONS SONT TRÈS IMPORTANTS, MAIS QUE RECOUVRENT-ILS CONCRÈTEMENT ?

La compétence « eau » regroupe toutes les opérations de puisage ou de transport de l'eau, depuis la source d'approvisionnement jusqu'au compteur d'eau de l'abonné.

Dans les chiffres donnés, vous pouvez rajouter le volume d'eau distribué annuellement : 7,3 millions de m³ et les 650 km de réseaux de collecte des eaux usées !



COMMENT DÉCIDEZ-VOUS DES TRAVAUX À MENER ?

Les travaux sont issus essentiellement de deux sources : les schémas directeurs qui programment les travaux prioritaires au vu des enjeux et de l'état des réseaux, et bien sûr les obligations réglementaires auxquelles nous devons répondre.

QUELS SONT LES OBJECTIFS DES TRAVAUX ?

Nous avons plusieurs objectifs en fonction des travaux engagés. Si nous parlons par exemple de la préservation de l'environnement, les travaux doivent répondre à trois objectifs :

Pour l'eau potable, l'objectif va être la réduction des fuites d'eau et donc des prélèvements. Nous avons estimé que pour 2023, ce sont presque 2,5 millions de m³ qui ont été perdus à cause des fuites, soit la consommation annuelle de 30.000 habitants...

Sur l'assainissement, nous devons aussi réduire au maximum les intrusions d'eaux de pluie dans les réseaux pour éviter les débordements au milieu naturel.

Nous devons également traiter au mieux les eaux usées pour permettre au milieu naturel d'être préservé lors de leur rejet (baignade, faune piscicole...)



VOUS AVEZ AUSSI DES IMPÉRATIFS SANITAIRES ?

Tout à fait. La protection de la santé est notre priorité numéro 1, notamment sur la partie du traitement des eaux et des pollutions. Une partie des travaux est affecté à ce poste important.

Nous savons que la gestion et la préservation de la ressource en eau fait partie des priorités de tous pour les années à venir.

Comment les travaux engagés participent à cela ?

En ce qui concerne l'eau potable, nous avons parlé de la recherche de fuites, c'est très important. Nous travaillons aussi à la recherche de nouvelles ressources, et aux interconnexions possibles entre communes pour répondre dès aujourd'hui aux effets du changement climatique.

Pour la partie assainissement, nous réalisons des études sur la réutilisation des eaux usées pour des usages précis tels que le nettoyage des voiries, le curage des réseaux... Cela a du sens.

Et bien entendu, au-delà des aspects quantitatifs, nous axons aussi une grande partie de nos efforts sur le volet qualitatif et notamment la préservation et la protection des captages.

+ EN SAVOIR

SERVICE EAU ET ASSAINISSEMENT

1717 Route d'Avignon,
30200 Bagnols sur Cèze

Téléphone : 04 66 79 01 02

Mail : agglodeleau
@gardrhodanien.fr



Ici nos communes

CHUSCLAN | PRÉPAREZ-VOUS À REMONTER LE TEMPS !

Fête populaire et traditionnelle accueillant plus de 5000 visiteurs, les Vendanges de l'Histoire vous offrent un voyage dans le temps.

Comme par le passé, ces deux jours de célébration traditionnelle autour des vigneron costumés et des vins de l'appellation Chusclan vous feront, le temps d'un week-end, découvrir la vie d'un petit village viticole du début du XX^e.

Les organisateurs proposent une promenade gourmande et festive les 11 et 12 octobre. Plus de 50 échoppes éphémères vous offriront l'opportunité de savourer des produits du terroir, de déguster des vins et d'admirer le savoir-faire des artisans. De nombreuses animations gratuites viendront enrichir ces deux journées authentiques.



Programme complet sur : vendangesdelhistoire-chusclan.fr

Renseignements et informations : contact@vendangesdelhistoire-chusclan.fr - 04 66 90 08 42

SALAZAC | « FACE AU CANCER ON EST PLUS FORT ENSEMBLE »

Les traditionnelles Foulées de Salazac sont de retour le dimanche 19 octobre 2025 dans le cadre de la campagne « OCTOBRE ROSE » au profit de la Ligue contre le cancer.

1 trail de 8,35 km (D+230 m) - 1 trail de 14,9 km (D+410 m) ainsi qu'une marche de 8,9 km (D+140 m) sont au programme cette année. Départ de la marche à 9h30 et départ des courses à 10h et 10h15.

La participation est fixée à 10€ par personne (gratuit pour les moins de 12 ans).

Des pré-inscriptions pourront se faire jusqu'au 16 octobre par courrier adressé à : Comité des Fêtes, mairie de Salazac, place de la Fontaine, 30760 SALAZAC (chèque à l'ordre du Comité des Fêtes).

Les inscriptions pourront se faire sur place le samedi 18 octobre à partir de 14h et le jour même à partir de 8h jusqu'à 15 mn avant le départ.



Renseignements et informations : lesfouleessalazac@yahoo.fr - 06 16 56 22 51

BAGNOLS-SUR-CÈZE | LA PYRAMIDE, SAISON 2

La Pyramide s'est déjà fait une place de choix dans le cœur de tous les amoureux du spectacle vivant.

La deuxième saison s'annonce d'une variété et d'une richesse inédite avec plus de 30 spectacles allant de têtes d'affiches de la chanson française et de l'humour à des pièces primées, de troupe de cirque et de danse internationales à des artistes émergents sans oublier une place de choix faite aux

spectacles jeune public à découvrir en famille. Ce sont plus de 7000 billets qui ont déjà trouvé preneurs et certains rendez-vous affichent déjà complet ! Mais pas de panique, de nombreuses places restent encore disponibles et à découvrir sur le site. La billetterie en ligne, vous aidera à composer votre programme. Si vous faites partie de ceux qui n'ont pas encore découvert le confort et les équipements de La Pyramide, toute son équipe vous attend avec impatience



Réservation sur :
lapyramidebagnols.fr

PONT-SAINT-ESPRIT | UN FESTIVAL AUTOUR DE LA DÉCOUVERTE



Le Festival du Livre de Pont-Saint-Esprit revient pour sa 13e édition avec un thème puissant et inspirant : «Découvrir». Il se tiendra du 17 au 23 novembre.

Parmi les invités, 4 d'entre eux se rendront dans les établissements scolaires : Séverine Duchesne, David Groison, Alice Brière-Haquet et Gaëtan Dorémus. Ce dernier participera à un concert lecture dessiné en partenariat avec le Conservatoire de Musique. Le festival recevra également Patrick Singh, Lionel Duroy, Lola Gruber, Jean-Pierre Luminet, Matthieu Niango, Lolita Sene, entre autres...

Au programme de la semaine, cinéma, conférences, rencontres, dédicaces, expositions, spectacles, ateliers, foire aux livres et pour clôturer, un salon le dimanche avec la librairie le Chant de la terre.

Contact : festivallivrepoint.fr - festivallivrepoint@gmail.com
Facebook : Festival du Livre Pont-Saint-Esprit



PROVENCE OCCITANE | QUOI FAIRE AVEC L'ARRIVÉE DE L'AUTOMNE !

A Lirac, le 18 octobre de 10h30 à 12h, c'est enquête dans les vignes ! A l'aide de votre smartphone, découvrez sur un parcours de 4 km, les indices qui vous mettront sur la piste du coupable pour découvrir le motif d'un crime épouvantable. Une dégustation vous attend en fin de parcours. 20 € pour les adultes, 7 € pour les enfants et gratuit pour les moins de 6 ans

Le 19 octobre, au Château de Montcaud, vivez une expérience unique mêlant bistronomie et vins d'exception. Conçu sous forme d'ateliers culinaires, vous êtes invité à explorer les subtils accords mets & vins orchestrés par le chef

étoilé Matthieu Hervé. Chaque plat sera élaboré en harmonie avec les appellations du territoire, sublimant arômes et textures. Les vignerons seront présents pour vous faire partager leur passion. Participation 85€/personne



Inscriptions obligatoires : boutique.provenceoccitane.com



L'actualité du CODEV*



Le CODEV dans les Cévennes !

Des membres du CODEV du Gard rhodanien se sont rendus le 13 septembre dernier aux confins du département du Gard, à l'invitation des membres du CODEV du Pays Viganais. Créée en 1993 avec 10 communes, la Communauté de Communes du Pays Viganais rassemble aujourd'hui 21 communes et plus de 10.000 habitants. Son Conseil de développement a été créé en 2021, puis renouvelé pour une deuxième mandature en décembre 2024.

Il est composé d'une quarantaine de membres bénévoles habitant dans l'une des 21 communes de la communauté de communes, issus de milieux économique, sociaux, culturels, éducatifs, scientifiques, environnementaux et associatifs du territoire :

- 12 citoyens volontaires sélectionnés à la suite d'un appel à candidatures
- 17 citoyens tirés au sort à partir des listes électorales des communes
- 9 membres de l'ancienne mandature
- 3 personnes qui composent le collège des experts

Organisés en groupes de travail sur des thématiques spécifiques, les membres du CODEV se réunissent, à un rythme propre à chaque groupe.

Malgré les différences qui existent entre nos deux territoires, les sujets de réflexion sont identiques : mobilité, eau et climat, solidarités et services et économie.

Il a été convenu que nos deux CODEV partageraient leurs réflexions sur les sujets communs.

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. Surveillez les publications à venir ...

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° 76 Oct., Nov., Déc. 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 Buiguès
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 : S. Sauzet, M. Vincent, M. Bancel, M. Vonier, S. Dominguez, M. Delaunay, Chambre d'Agriculture du Gard, Provence Occitane, A. Justamon, Entreprendre Rhône Durance, Adobe Stock.

Impression : Imprimerie De Rudder
Distribution : SOCOM
Quantité : 40 000 exemplaires
Dépôt légal : 4^{ème} trimestre 2025
 Magazine d'information de l'Agglomération du Gard rhodanien.
Prochaine parution en Janvier 2026.
 ISSN 2431-4293





La recette la cheffe

Christèle Menard



Préparation : 20 mn
Cuisson : 35 mn

POÊLÉE DE NASHIS, COULIS ÉPICÉ, TUILE AU VIN ROUGE

Ingrédients (4 pers.)

La poêlée

- 4 nashis
- 15g de beurre, 20g de sucre

Le coulis

- 32 cl de vin rouge
- ½ zeste d'orange et de citron
- 3 grains de poivre aromatique
- 1 bâton de cannelle
- 30g de sucre en poudre
- ½ c à s de fécule de maïs

La tuile

- 90g de sucre en poudre
- 25g de farine, 50g de beurre
- 30cl de vin rouge

PRÉPARATION :

Le coulis : Dans une casserole, faire chauffer le vin et le flamber. Ajouter cannelle, poivre et zestes et cuire 10mn. Délayer la fécule de maïs dans 2cl de vin froid et l'ajouter au reste. Cuire 5mn. Passer au chinois et réserver.

La tuile : Faire réduire le vin à environ 10cl. Faire fondre le beurre, ajouter sucre, farine et le vin réduit. Mélanger et étaler sur 2 plaques antiadhésives. Enfourner chaque 2 à 3 mn à 200°C. Découper en cercle de 8 cm à la sortie du four.

La poêlée de nashis : Peler les nashis et les couper en quartiers. Cuire dans une poêle avec le beurre et le sucre 4 à 5 mn, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les égoutter sur un papier absorbant.

L'assiette : Disposer les quartiers de nashis tièdes en éventail, ajouter le coulis et une boule de glace au parfum de votre choix au centre de l'assiette, décorer avec la tuile.

Belle dégustation !



LE VIN QUI VA BIEN...

**Côtes du Rhône - Rouge
Cuvée des deux Églises
du Cellier des Mariniers**

À Saint-Etienne des Sorts, les vignerons du Cellier des Mariniers cultivent l'excellence en conjuguant tradition et respect des normes environnementales, pour offrir des vins authentiques et responsables.

Ce vin, à la robe rubis et aux notes de fruits rouges, sublime la douceur des nashis poêlés et du coulis épice, pour un accord tout en finesse avec ce dessert automnal.



Originaire de Bretagne, Christèle Ménard cultive une passion pour la cuisine depuis son plus jeune âge. Elle se souvient avec tendresse des recettes qu'elle recopiait dans un petit carnet, glanées dans les magazines. Très tôt, elle nourrit le rêve de faire des études de cuisine pour assouvir son envie de voyager.

Après avoir intégré l'école hôtelière de Saint-Méen-le-Grand, Christèle entame son parcours international en Angleterre, poursuit son aventure culinaire à bord du prestigieux Queen Elizabeth II qui la mène vers bien d'autres destinations, nourrissant son inspiration et affinant son savoir-faire. En 1995, Christèle s'installe en Provence. En 2017, elle pose ses valises à Saint-Étienne-des-Sorts avec sa famille, où elle ouvre avec son conjoint leur propre restaurant.

Christèle propose une cuisine de marché, mettant à l'honneur les produits locaux et les circuits courts. Sa cuisine, à la fois traditionnelle et empreinte de ses voyages, séduit par ses plats mijotés et ses notes exotiques qui enchantent les habitués. Sa carte des vins, soigneusement sélectionnée, valorise les vignerons voisins, renforçant l'esprit de convivialité qui règne dans son établissement.

Elle vous accueille du lundi au vendredi midi, ainsi que le soir et le week-end sur demande.

N'oubliez pas de réserver !

RESTAURANT LA PERGOLA

32 PLACE DU PLATANE,
30200 SAINT-ÉTIENNE-DES-SORTS
04 66 90 25 70

COMPOSTAGE À TOUS LES ÉTAGES

Vous êtes en habitat collectif ?

L'agglomération du Gard rhodanien peut vous équiper d'un composteur collectif en pied d'immeuble. Pour en bénéficier, sollicitez votre syndic ou bailleur afin qu'il en fasse la demande auprès de l'agglomération.

Plus d'infos : 04 66 90 58 00
prevention.dechets@gardrhodanien.fr

