

#79

Été
2026

DirectAgglo

Votre magazine, notre territoire



06

DES EXPÉRIENCES
SAVOUREUSES
POUR CET ÉTÉ



04

Les Élus
de l'Agglo

10

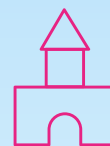
Road trip en
Provence occitane

18

Participer
au CODEV



Ici, on grandit



Une série de podcasts sur la parentalité à écouter
sur la chaîne YouTube de l'Agglomération



Témoignages, mini-interviews,
explications concrètes et pistes de réflexion

@agglomerationdugardrhodani1148

gardrhodanien.fr

Scannez-moi pour
écouter les podcasts !



À l'heure où l'été s'installe sur notre territoire, où le Gard rhodanien invite à la détente et à la découverte, je souhaitais m'adresser à vous pour la première fois en tant que Président de l'agglomération.

À l'issue des dernières élections municipales, un nouvel exécutif s'est mis en place. De nouveaux élus, mais une même responsabilité : celle de poursuivre et d'accélérer le développement de notre territoire, dans la continuité de ce qui a déjà été engagé, mais avec une exigence renouvelée.

Cette responsabilité, nous voulons l'exercer avec méthode et dialogue, en travaillant collectivement, dans le consensus. Car notre agglomération est plus forte lorsqu'elle est rassemblée. Et je souhaite aller plus loin dans cette démarche. Aller vers vous pour mieux faire connaître ce que fait concrètement votre agglomération. Trop souvent, ses actions restent discrètes alors même qu'elles touchent à votre quotidien : transports, crèches, centres de loisirs, santé, eau, développement économique, collecte et traitement des déchets...

Connaître et faire connaître ces compétences, c'est permettre à chacun de se les approprier. Car une agglomération n'est pas une institution lointaine : elle est un outil au service des habitants, un levier pour améliorer la qualité de vie et préparer l'avenir. Car notre agglomération est à la fois une agglomération de services et une agglomération de projets. Elle accompagne au quotidien et construit aussi le futur : en soutenant l'économie locale, en investissant dans les infrastructures, en développant de nouvelles filières et en préparant les transitions qui s'imposent à nous.

Cet avenir, nous allons le dessiner ensemble. D'ici la fin de l'année, le futur projet de territoire dessinera le cap de nos actions pour les années qui viennent. Un projet collectif, élaboré par les élus et l'ensemble des acteurs du territoire, dans un esprit de co-construction, pour définir les grandes priorités. En attendant nos prochains rendez-vous, je vous invite à profiter pleinement de cet été, à la découverte de nos villages, de nos paysages, de notre patrimoine et de cet art de vivre, en toute convivialité, qui fait la richesse de notre Gard rhodanien.

Bel été à toutes et à tous.



Christophe SERRE

Président
de l'agglomération
du Gard rhodanien



RETROUVEZ NOUS SUR NOTRE SITE
gardrhodanien.fr



et sur les **réseaux sociaux**





Les élus de votre agglo

Le 7 avril dernier, à la suite des élections municipales, s'est tenu le premier conseil communautaire, marquant l'installation de la nouvelle assemblée de l'agglomération du Gard rhodanien. Ainsi, ce sont 77 élus représentant les communes du territoire qui prendront part, durant cette nouvelle mandature, aux décisions et aux réflexions conduites au sein de l'agglomération.



Christophe SERRE

Maire de Saint-Paulet-de-Caisson
Président

VICE-PRÉSIDENTS



Sylvie BARRIEU-VIGNAL
Maire de Saint-Laurent-
des-Arbres
1^{ère} vice-présidente
Aménagement du territoire



Valère SEGAL
Maire de Pont-Saint-Esprit
2^e vice-président
Santé et à l'accès aux soins



Brigitte VANDEMEULEBROUCKE
Maire de Carsan
3^e vice-présidente
Enfance et à la jeunesse



Guy AUBANEL
Maire de Saint-Laurent-de-
Carnols
4^e vice-président
Ressources et finances



Sébastien BAYART
Maire de Codolet
5^e vice-président
Développement économique,
foncier d'entreprise et
innovation



Benoît TRICHOT
Maire de Montclus
6^e vice-président
Tourisme et au rayonnement
du territoire



Gérald MISSOUR
Maire de Saint-Nazaire
7^e vice-président
Moyens généraux
et à la coopération
entre les communes



Olivier JOUVE
Maire de Saint-Génies-de-
Comolas
8^e vice-président
Ressource en eau
et à sa distribution



Elian PETITJEAN
Maire de Saint-Michel-d'Euzet
9^e vice-président
Commande publique
et aux travaux



Laurent NADAL
Maire de Cavillargues
10^e vice-président
Déchets et à l'économie
circulaire



David BIALLET
Laudun-l'Ardoise
11^e vice-président
Mobilité durable et
déplacements du quotidien



Bernard DUCROS
Maire d'Orsan
12^e vice-président
Réseaux, gestion des eaux
usées et pluvial



Alexandre PISSAS
Maire de Tresques
13^e vice-président
Relations institutionnelles
Conseiller départemental du
Gard et président du SDIS 30



Patrick PALISSE
Maire de le Pin
14^e vice-président
Transition écologique et
énergétique



Cédric CLEMENTE
Maire de Lirac
15^e vice-président
Agriculture, alimentation
et forêt

CONSEILLERS DÉLÉGUÉS



Jérôme CARMINATI
Pont-Saint-Esprit
Déchetteries



Sébastien CORBA
Verfeuil
Compostage et PLPDMA



Jocelyne GAYTE
Sabran
Enseignements artistiques



Patrice GOURRET
Pont-Saint-Esprit
Insertion professionnelle et marketing territorial



Julie MERCIER
Maire du Garn
Urbanisme, habitat et logement



Guillaume MOSSAND
Laudun-l'Ardoise
Déplacements Doux



Vérah RANDRIANASOLONANDRASANA
Pont-Saint-Esprit
Politique de la Ville et accès aux droits



Benjamin ROCA
Maire de Saint-Alexandre
Projet de territoire



Claude SALAU
Maire de Saint-Julien-de-Peyrolas
Risques majeurs

CONSEILLERS COMMUNAUTAIRES



Luc ANGELOZ
Saint-Laurent-des-Arbres



Philippe AUGUSTIN
Pont-Saint-Esprit



Marie-Laure BAGUR
Pont-Saint-Esprit



Charles BASCLE
Maire d'Aiguèze



Margaux BERGONZI
Bagnols-sur-Cèze



Pascale BERTRAND
Tavel



Thomas BETTON
Bagnols-sur-Cèze



Trinité BODI
Bagnols-sur-Cèze



Pascale BORDES
Maire de Bagnols-sur-Cèze



Caroline BOUIS
Laudun-l'Ardoise



Jérôme BROCHE
Maire de Vénéjan



Gaëtan CALLEJON
Bagnols-sur-Cèze



Raphaël CASTOR
Cornillon



Hélène CHENIVESSE
Maire de Salazac



Ludivine COSTA
Bagnols-sur-Cèze



Maxime COUSTON
Bagnols-sur-Cèze



Yves CREYSSON
Maire de Connaux



Naima DAHMANI
Bagnols-sur-Cèze



Georges DANIEL
Saint-Victor-la-Coste



Denis DAUDE
Bagnols-sur-Cèze



Christine DEY
Bagnols-sur-Cèze



Ludovic DI-ROLLO
Maire de Laudun-l'Ardoise



Michel EISELE
Maire de Gaujac



Olivier ESQUER
Pont-Saint-Esprit



Claudine EUTEDJIAN
Pont-Saint-Esprit



Marie-Laure FREINEIX
Pont-Saint-Esprit



Arnaud GANDON
Maire de Laval-Saint-Roman



Jean-Marc GIANNOTTI
Maire de Saint-Christol-de-Rodières



Elisabeth GIOLBAS
Saint-Marcel-de-Careiret



Audrey HAGEAUX
Bagnols-sur-Cèze



Véronique HERBE
Maire de Saint-Victor-la-Coste



Jérôme JACKEL
Bagnols-sur-Cèze



Nathalie LACOUSSE
Maire de Saint-André-d'Olérargues



Jean-Marie LAURENS
Saint-Pons-la-Calme



Sarah LEFRANC
Maire de Saint-Gervais



Pedro LIANES
Bagnols-sur-Cèze



Karima LORIC
Pont-Saint-Esprit



Fred MAHLER
Maire de Goudargues



Stéphane MARCELLIN
Maire de Saint-Étienne-des-Sorts



Léopoldina MARQUES
Bagnols-sur-Cèze



Jean-Louis MORELLI
Bagnols-sur-Cèze



Christine MUCCIO
Bagnols-sur-Cèze



Gislaine PARADIS
Laudun-l'Ardoise



Pascal PEYRIERE
Maire de Chusclan



Claude PHILIP
Maire de Tavel



Patrice PRAT
Laudun-l'Ardoise



José RIEU
Maire d'Issirac



Olivier ROBELET
Maire de Montfaucon



Charles-Henri ROCHÉ
Saint-André-de-Roquepertuis



Olivier ROUX
Bagnols-sur-Cèze



Marjorie SABATON
Maire de Saint-Paul-les-Fonts



Marie-Laure TEDESCHI
Maire de La-Roque-sur-Cèze

Des expériences savoureuses pour cet été !



Visites patrimoine, apéritifs vigneron, randonnées nocturnes, soirées spectacles ...

L'été sera animé en Gard Rhodanien !

Quelle meilleure façon de découvrir un territoire que de le parcourir lors d'animations organisées ? Que vous viviez ici ou que vous soyez de passage chez nous, laissez-vous surprendre par le programme que les équipes de Provence Occitane vous ont concocté pour cet été !

LES VISITES PATRIMOINE



Cet été, plongez au cœur de l'histoire de la Provence Occitane à travers nos visites guidées par nos experts. De nos villages perchés emblématiques à nos monuments historiques, venez explorer un patrimoine exceptionnel.

Laissez-vous charmer par l'authenticité de nos vieilles pierres et nos panoramas uniques.

Visite gratuites (Inscription obligatoire)
Départ : 18h30

LES APÉRITIFS VIGNERONS



Une expérience savoureuse vous attend ! Une ambiance conviviale, une dégustation de vins, des échanges avec nos vignerons pour tout savoir sur leurs précieux nectars, et une belle planche apéritive pour parfaire le moment et profiter des vacances... Le petit plus : Une visite animée et un bel environnement pour profiter d'un panorama au coucher du soleil.

Tarif : 18 € à partir de 13 ans, 7 € pour les enfants de 6 à 12 ans (Inscription obligatoire)
Début de la visite : 18h / Début de l'apéritif : 19h

LES RANDONNÉES NOCTURNES



Quand la nuit tombe, la Provence Occitane dévoile sa magie. Partez à la découverte sous les étoiles. Un moment poétique à partager en groupe ! Le petit plus : une immersion totale dans la nature endormie pour profiter d'un magnifique ciel étoilé, loin de toute pollution lumineuse.

Tarif : 10 € à partir de 12 ans, 6 € de 7 à 11 ans, gratuit pour les moins de 7 ans (Inscription obligatoire)
Départ : 21h

LES SOIRÉES SPECTACLES



Laissez-vous emporter par la magie, le rire d'un clown ou la voix d'un conteur lors d'une parenthèse hors du temps, à la croisée des mythes, du patrimoine et de la féerie du langage. Plongez au cœur d'une aventure immersive où l'Histoire s'anime au fil de récits merveilleux, amusants ou pleins de poésie. Le petit plus :

Avant ou après le spectacle, partez visiter les ruelles des villages pour prolonger la magie sur place.

Tarif : 6 € à partir de 7 ans, gratuit pour les moins de 6 ans (Inscription obligatoire) - **Début : 18h30**

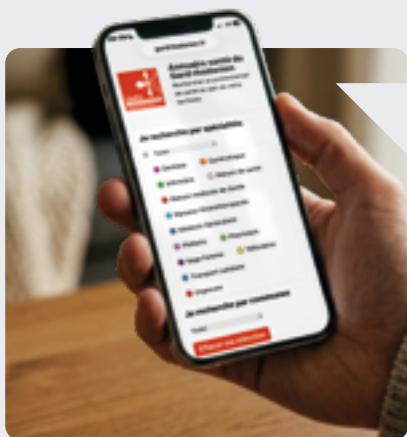
Billetterie pour toute la programmation :

<https://boutique.provenceoccitane.com/animation>





Les Brèves



SANTÉ : TOUS LES PROS À PORTÉE DE CLIC !

Intuitif, l'annuaire du site de l'agglomération vous permet de rechercher les professionnels par spécialité ou par commune et d'accéder rapidement à leurs coordonnées et leur localisation. Un outil pratique pour mieux s'orienter et gagner du temps au quotidien.

Régulièrement mis à jour, l'annuaire vous permet d'identifier les acteurs

de santé du Gard rhodanien, facilite la mise en relation directe mais ne propose pas de prise de rendez-vous.

Un service simple, utile et moderne pour mieux connaître l'offre de santé près de chez vous.

Plus d'informations sur :
gardrhodanien.fr



LES ALERTES DU GARD RHODANIEN EN TEMPS RÉEL

Habitants de l'Agglomération du Gard rhodanien, restez connectés à l'essentiel !

Une nouvelle page dédiée aux alertes locales vient d'être lancée pour vous informer en direct des événements qui comptent vraiment. Coupures d'eau, perturbations sur la voirie, incidents techniques, vigilances météo ou encore informations urgentes : désormais, tout est centralisé au même endroit.

Un objectif, vous offrir une information fiable, vérifiée et diffusée

en temps réel, directement sur votre fil d'actualité, pour mieux anticiper et organiser votre quotidien.

Simple, rapide et utile, ce nouvel outil devient votre réflexe pour rester informé à tout moment. Abonnez-vous dès maintenant à la page Facebook Alertes Agglomération du Gard rhodanien et ne manquez aucune information importante. Plus nous sommes



nombreux à être informés, plus notre territoire gagne en sérénité.

Parlez-en autour de vous et partagez l'information !

L'AGGLOMÉRATION RENFORCE L'ENGAGEMENT DES JEUNES AVEC LE SERVICE CIVIQUE !

Depuis décembre 2025, Alice et Yanis sont engagés en service civique au sein du service jeunesse de l'Agglomération. Leurs missions les amènent à intervenir dans les accueils de loisirs et les centres ados, où ils sensibilisent les enfants et les jeunes à la différence, notamment autour du handicap et de l'égalité entre les filles et les garçons. Le service civique est

un dispositif d'engagement volontaire ouvert aux jeunes de 16 à 25 ans, et jusqu'à 30 ans pour les personnes en situation de handicap. Accessible sans condition de diplôme, il permet de s'impliquer pendant six à huit mois dans une mission d'intérêt général, au sein d'une structure publique ou associative. Dans cette dynamique, l'Agglomération prévoit de lancer



prochainement un projet de service civique intercommunal, avec l'accueil simultané de 10 volontaires. Une campagne de recrutement à destination des jeunes du territoire est prévue à partir d'octobre 2026.



Face à la progression rapide des ambrosies, plantes invasives aux effets allergisants, la mobilisation s'intensifie dans le Gard. Le 16 juin, la commune de Valabrix a accueilli une matinée d'information ouverte à tous : habitants, élus, associations et agents techniques.

ENVIRONNEMENT, SANTÉ : AMBROISIE, LE GARD SE MOBILISE FACE À UN ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE

Au programme : une conférence pour mieux comprendre les enjeux, la biologie de ces plantes et les moyens de lutte, suivie d'une sortie terrain pour apprendre à les identifier concrètement.

Organisé avec le soutien de la FREDON Occitanie, cet événement s'inscrit dans une dynamique régionale de surveillance et d'action coordonnée avec les collectivités.

Acteur clé, la FREDON accompagne les territoires grâce à ses actions d'information, de formation et son réseau de référents mobilisés sur le terrain. Nous sommes tous acteur, mieux connaître, c'est déjà mieux lutter et ainsi préserver la biodiversité et protéger la qualité de vie sur le territoire.

Plus d'informations :
fredonoccitanie.com



ÉCONOMIE : LE GARD RHODANIEN INVESTIT L'AVENIR

Le 21 mai, le Mas de So à Laudun-l'Ardoise a accueilli la 10^e édition de la présentation des investissements publics du Gard rhodanien, organisée lors du Grisby Day. Porté par l'Office des entreprises, en partenariat avec Grisbi et Le Collectif, cet événement a une nouvelle fois rassemblé les acteurs économiques du territoire autour des projets à venir. Objectif : donner de la visibilité aux investissements structurants d'un montant minimum de 20 000€. Résultat : une dynamique collective forte avec

39 projets dévoilés pour les années 2026-2027.

L'Agglomération du Gard rhodanien a présenté 12 projets majeurs, répartis entre les pôles Famille et Solidarité, Environnement, Attractivité et Aménagement. Sept communes ont également pris la parole pour valoriser leurs initiatives locales.

Au total, ce sont près de 21 millions d'euros d'investissements prévisionnels qui seront engagés, marquant une ambition claire pour le développement et l'attractivité du territoire.



Un rendez-vous désormais incontournable pour anticiper les marchés publics et renforcer les synergies entre collectivités et entreprises.

Pour consulter la liste des projets :
gardrhodanien.fr/lagglo/marches-publics/



ROAD TRIP des Villages Classés

Places ombragées, rues typiques, fontaines et monuments, 6 étapes pour découvrir les villages emblématiques de la Provence Occitane.

Grâce aux documents réalisés par Provence Occitane, vous pouvez découvrir les villages classés du Gard Rhodanien au travers d'un road trip (feuille de route) de 54 km, combinant la découverte de nos

4 villages classés (3 Plus Beaux Villages de France et 1 Petite Cité de Caractère) et la mise en avant de nos nouvelles cartes d'activités de pleine nature (randonnée, vélo, VTT).

L'ITINÉRAIRE ÉTAPE PAR ÉTAPE !



ÉTAPE 1

PETIT DÉJ TIRÉ DU SAC AU BORD DE L'EAU, PUIS BALADE À MONTCLUS

Rien de tel qu'un petit déjeuner en bord de rivière pour commencer cette journée pleine de promesses. Démarrez votre road trip par un pique-nique matinal en savourant café et croissants à la lumière du soleil levant !

Le parcours historique (1 km - 45 min - Facile) :

Un circuit pédestre à travers le village permet de découvrir 12 points d'intérêt majeurs : le pont Jules César, la porte de l'Arceau (témoin de la guerre de Cent Ans), la mairie de 1789, la maison du barbier Charlemagne, la fontaine et Louis XIV, l'école Jules Ferry, le mûrier Louis XII, l'église Léonard de Vinci, le marronnier Saint-Louis, la statuette du Manneken-Pis, le donjon Napoléon, et enfin le château célèbre pour l'invention de la poudre.

Vivez l'expérience différemment : partez à la découverte de 12 histoires à ne pas croire, dissimulées au cœur du village, dans une balade à pied, libre, gratuite... et pleine de rebondissements !



ÉTAPE 2

VISITE DU VILLAGE DE LA ROQUE-SUR-CÈZE

Distance depuis Montclus : 15 km

Poursuivez cette matinée en sillonnant les ruelles pavées du village, aussi appelées « calades » dans nos régions méridionales. En contrebas, n'oubliez pas de contempler le Site Remarquable des Cascades du Sautadet et ses eaux tourbillonnantes.

Le parcours historique (1,5 km - 1h - Facile) : Les points forts incluent les anciens moulins, le Pont, le monument aux morts, l'église, la place des marronniers, le lavoir, la place de la Mairie, le foyer, l'espace Jean Palou, les tours, la maison bleue, l'espace Armand Coussens, et le château dominant le sommet.



ÉTAPE 3

PIQUE-NIQUE À L'OMBRE DU MOULIN DE VÉNÉJAN

Distance depuis La Roque-sur-Cèze : 15 km

Quoi de mieux qu'un petit entracte gourmand au cœur de cette journée découverte, assis près du Moulin à l'ombre de ses ailes déployées ? Le spectacle d'un panorama sur la Vallée du Rhône vous accompagnera dans ce moment de détente.



ÉTAPE 4

VISITE D'UNE PETITE CITÉ DE CARACTÈRE

Poursuivez votre découverte en visitant le village de Vénéjan et remontez le temps en sillonnant l'ancienne cité. Sa Chapelle Saint Jean-Baptiste et son petit théâtre de verdure vibrent encore au rythme du « Souffle des mots », son sentier d'interprétation.

Le parcours historique (1,3 km - 1h - Facile) : laissez-vous guider à travers la Mairie, la Grand Rue, l'église, la Tour de l'Horloge, la chapelle Saint-Jean-Baptiste (et son théâtre de verdure attenante), le cimetière et l'ancien donjon, le Moulin à vent, et la maison "Lou Troubaire".



ÉTAPE 5

VISITE D'AIGÜÈZE : FLÂNER À LA TERRASSE DES CAFÉS

Venez vous rafraîchir à l'ombre des tonnelles. Aiguèze vous accueille en terrasse pour profiter d'instant de détente pour un apéritif servi dans un décor digne d'un film de Marcel Pagnol, idyllique, entre pétanque et rosé frais.

Le parcours historique (3,2 km - 2h - Facile) :

Un itinéraire complet comprenant l'église, la rue du Castellas et son donjon, l'ancienne porte médiévale, la place de l'Hôpital, l'Escalo, la galerie d'art, la place du jeu de Paume, l'espace d'exposition artistique et le lavoir.



ÉTAPE 6

COUCHER DE SOLEIL AVEC VUE SUR L'ARDÈCHE

Achevez ce périple en dégustant un repas aux parfums de Provence, à la table d'un restaurant d'Aiguèze. Pour le dessert, offrez-vous un moment de rêve en admirant le coucher de soleil sur l'Ardèche, qui va doucement rejoindre le Rhône pour y terminer sa course folle.



EN CHEMIN : ÉVADEZ-VOUS EN PLEINE NATURE !

Tout au long de ce road trip, de nombreux itinéraires sportifs vous attendent pour enrichir votre expérience (randonnée, vélo et VTT). Toutes les boucles et parcours détaillés sont à retrouver sur nos nouvelles Cartes Activités de Pleine Nature :

En ligne : directement accessibles sur notre site internet via ce QR code : provenceoccitane.com/planifier/pratique/brochures/

En version papier : disponibles gratuitement au sein de l'ensemble de nos Offices de Tourisme Provence Occitane.





CHALLENGE TRAIL

PROVENCE OCCITANE

ÉDITION 2026

 LA NOCTURNE
DE CUÈGNE

28 AOÛT 2026



TRAIL CHRONO
DÉPART 21H

12 KM / 350 D+



RAVITOS AU MILIEU
DU PARCOURS

CHRONO - 10€

INSCRIPTION

Informations et programme sur le
site internet provenceoccitane.com





Première édition du « Challenge Trail Provence Occitane »

5 étapes, 5 profils, 5 lieux, 1 seul défi et 1 seul classement, c'est le principe de ce nouveau Challenge Trail monté par des organisateurs locaux.

2026 est l'année de la première édition du « Challenge Trail Provence Occitane », placé sous le signe du sport, de la nature et du partage. Notre petit doigt dit que ce nouveau challenge pourrait rapidement s'imposer comme un rendez-vous incontournable du calendrier sportif local !

Le concept est simple : 5 étapes, 5 profils, 5 lieux... et un seul classement final. Chaque course possède sa propre identité, entre urban trail dans des ruelles pavées, monotraces techniques en sous-bois ou parcours nocturnes à la frontale. À chaque participation, les coureurs cumulent des points en fonction de leur classement et du nombre d'inscrits. Pour apparaître au classement final, il faut valider au moins trois épreuves sur l'année. Pour Sébastien CORBA, à l'origine du projet avec Valentin RUIZ, l'important n'est pas uniquement le sport !

« Je suis élu à Verfeuil, et Président de l'association La Pousterle dont l'objet est la protection et la valorisation de notre patrimoine, ainsi que la pratique d'activités sportives et caritatives. Nous avons créé le trail de Verfeuil principalement pour nous aider à financer nos actions et les matériaux pour réaliser nos travaux d'entretien du patrimoine. À côté de chez nous, il existait un trail à Montclus et un à Cornillon... L'idée est venue de se regrouper autour d'un challenge, tout en gardant chacun son identité propre et sa propre course. L'idée a séduit les autres organisateurs et tout s'est mis en place très facilement. Valentin, Nicolas, Jade et moi-même partageons les mêmes valeurs: la valorisation de notre patrimoine, la découverte de notre territoire et de ses chemins exceptionnels, avec la volonté de mettre en avant les producteurs locaux qui l'animent. Ce qui compte avant tout, c'est l'esprit, le partage, la convivialité, l'accessibilité ... Nous voulons toucher tout le monde, sportifs aguerris ou non, sans prise de tête ni recherche absolue de performances, juste le plaisir ! »

Montclus a ouvert le bal en nocturne le 17 avril, suivi de Cornillon le 14 mai. Laudun en nocturne le 29 mai, et Verfeuil le 14 juin. Clôture du challenge le 28 août en nocturne au bois de Cuègne, entre St-Marcel-de-Careiret et Verfeuil.

Ce sont déjà plus de 500 participants qui ont répondu présent ! Un succès qui dépasse nos frontières locales, en attirant aussi bien des coureurs des départements voisins que des touristes de passage.



INFOS PRATIQUES

provenceoccitane.com



Collecte des emballages : attention aux erreurs de tri !

En matière de tri sélectif, la quantité, c'est important, mais la qualité aussi ! Les erreurs les plus fréquentes sont pourtant faciles à éviter ...

Le bilan 2025 de la collecte des déchets sur notre territoire fait apparaître une progression de 2% du tonnage des emballages collectés, avec 4.325 tonnes. En parallèle, la collecte des ordures ménagères et des dépôts sauvages est, en baisse de 6% à 10.344 tonnes. C'est une bonne nouvelle car cela signifie que nous sommes de plus en plus nombreux à avoir

intégré l'importance de trier nos déchets, et de réduire ainsi nos ordures ménagères en favorisant le recyclage des emballages. Néanmoins, l'étude des éléments collectés fait apparaître un taux de refus (erreurs de tri) de 39%, ce qui reste trop important. L'objectif serait plus proche de 20 à 25% pour arriver à un tri statistiquement « correct ».



POUR UN ÉTÉ BIEN TRIÉ !

Cet été, bonne résolution pour tous ! Nos agents font actuellement la tournée des campings pour déposer des flyers en plusieurs langues et des cabas de transport, qui seront remis aux touristes tout au long de la saison. Même détendu, même en vacances, restons focus sur le tri de nos emballages !

La seule question à se poser au moment du tri, est : est-ce que c'est un emballage ? Si ce n'est pas le cas, ça ne va pas dans le bac jaune ! Les erreurs de tri ont un coût important pour la collectivité, donc pour les habitants, chaque refus demandant un retraitement spécifique.

LES RÈGLES DU TRI

LES EMBALLAGES DANS LE SAC JAUNE*

COMPACTER SES EMBALLAGES

MAIS NE PAS LES EMPILER

ERREUR DE TRI = SAC REFUSÉ = FACTURE PLUS ÉLEVÉE

MÉTAUX	CARTONS D'EMBALLAGE	BRIQUES	BOUTEILLES	FILMS SACHETS	POTS	BARQUETTES
- Blisters vides de médicament - Aérosols - Barquettes aluminium - Boîtes métal - Canettes - Capsules de café - Conserves - Couvercles...	- Boîtes à œufs - Cartonnages - Suremballages en carton - Petits cartons... Taille maximale des cartons autorisée : boîte à pizza	- Crèmes - Briques de lait - Briques de jus de fruits ou soupe...	- Bidons - Bouteilles - Cubiteurs - Flacons - Gels douche - Shampoings - Sprays - Tubes de crème...	- Films alimentaires - Sacs plastique - Sacs de congélation - Sachets...	- Boîtes rigides - Gourdes - Pots de yaourt - Pots de crème...	- Barquettes polystyrène - Barquettes en plastique - Blisters - Barquettes vides de plat cuisiné...

NE PAS METTRE DANS LE SAC JAUNE

Emballages empietés

LES 5 ERREURS LES PLUS FRÉQUENTES SONT :

- Les ordures ménagères, qui doivent bien sûr être jetées dans les bacs prévus à cet effet.
- Les vêtements, qui doivent être déposés dans les conteneurs dédiés.
- Les « faux amis » en plastique, tels que les jouets, les pièces en plastiques.
- Les essuie-tout et autres mouchoirs en papier.
- Les emballages imbriqués, c'est-à-dire l'un dans l'autre, ce qui empêche leur reconnaissance optique.

contactez le Service Prévention et Gestion des Déchets :

1005, Route de Vénéjan, La
Capellane, SAINT-NAZAIRE.
Tél. 04 66 90 58 00

Horaires : Du lundi au
vendredi de 8h30 à 12h et
de 14h à 17h.

gestion.dechets@gardrhodanien.fr

Le centre de tri **PAPREC de Nîmes** **fait peau neuve**

Nos emballages, collectés sur le Gard Rhodanien, sont traités via un marché public. Celui-ci a été conclu avec la société PAPREC, exploitant le centre de tri du Sitom sud Gard..

Le centre de tri qui accueille nos emballages va entrer, dans les prochaines semaines, dans d'importants travaux destinés à améliorer le service.

CES TRAVAUX VISENT PLUSIEURS OBJECTIFS PRINCIPAUX :

- Moderniser le process et les équipements pour améliorer les résultats (automates, tri optique amélioré...)
- Améliorer les conditions de travail et l'ergonomie des postes des agents trieurs
- Assurer un coût d'exploitation maîtrisé
- Améliorer la sécurité, notamment en matière de risque incendie, et mettre le site aux normes réglementaires
- Valoriser l'image des unités de traitement des déchets en prévoyant un circuit de visite (80 mètres de passerelle et une nouvelle salle pédagogique pour accueillir le public et les scolaires)

Pour le second semestre, le centre sera fermé pour les travaux, et le tri des déchets sera externalisé. Cela ne modifiera rien à notre collecte car les déchets seront détournés vers un autre centre de tri. Le site modernisé rouvrira en janvier 2027.

PAPREC, UN ACTEUR FRANÇAIS DU RECYCLAGE

Créé en France et toujours détenu par une famille française, Paprec est spécialisé dans le recyclage, la gestion des déchets et la production d'énergies vertes.

Le groupe accompagne les collectivités, les entreprises et les industriels dans la valorisation des déchets, et, à ce titre, collabore avec plus de 1 500 collectivités territoriales à travers le pays.

Chaque année, Paprec collecte et traite près de 19 millions de tonnes de déchets, soit l'équivalent de la collecte sélective réalisée par un Français sur trois.

Il emploie 19 000 collaborateurs et collaboratrices dans 400 sites en France, et est présent dans 11 pays.



EN SAVOIR +
www.paprec.com



Ici nos communes

CARSAN | UNE BELLE OPPORTUNITÉ POUR ENTREPRENDRE AU CŒUR DU VILLAGE

Et si vous deveniez le nouveau visage du commerce local à Carsan ?

Ouverte en 2021, l'épicerie du village cherche aujourd'hui un entrepreneur dynamique pour lui redonner toute son énergie. Les habitants l'attendent avec impatience et souhaitent bien plus qu'un simple commerce : un lieu de vie convivial et animé. Produits locaux, bio, dépôt de pain, presse, point colis ou encore point poste... les idées ne manquent pas pour faire vivre ce lieu au quotidien.

L'épicerie pourrait aussi devenir un espace de rencontres avec des soirées à thème, un accueil matinal pour les chasseurs ou des moments plus festifs pour les jeunes. Le local, moderne et entièrement équipé, offre 112 m² de surface commerciale, complétés par une réserve de 31 m² avec une chambre froide. Idéalement situé à l'entrée nord du village, à proximité d'un pôle santé, il ne nécessite aucun in-



vestissement de départ, hors stock.

La commune, propriétaire du fonds et des murs, propose un contrat de location-gérance pour faciliter votre installation. Une opportunité clé en main pour entreprendre, innover et faire battre le cœur de Carsan.

EAU ET IRRIGATION : LE TERRITOIRE ANTICIPE L'AVENIR



Le 29 mai s'est organisé à Laudun un atelier de travail consacré au schéma d'eau brute et d'irrigation de l'agglomération du Gard rhodanien.

Face aux défis du dérèglement climatique, élus, experts et acteurs locaux se mobilisent pour construire une stratégie ambitieuse à l'échelle de 105 communes.

Objectif : sécuriser les besoins en eau de l'agriculture, des collectivités et de la défense incendie, dans un territoire régulièrement confronté à la sécheresse.

Entre préservation des ressources et maintien d'une agriculture de qualité, l'enjeu est de taille : anticiper aujourd'hui pour mieux répondre aux besoins de demain.

L'étude engagée explore plusieurs pistes, dont le potentiel du Rhône, le stockage des eaux de ruissellement et l'évolution des pratiques agricoles. Les premiers résultats confirment déjà des besoins importants, appelant à des solutions concrètes et durables.

Ce projet structurant s'inscrit pleinement dans l'adaptation du Gard rhodanien aux enjeux climatiques. Une dynamique collective qui prépare activement l'avenir de l'eau sur le territoire.



VÉNÉJAN | FÊTE DU CONSERVATOIRE

Le samedi 20 juin, Vénéjan a accueilli la grande fête du Conservatoire du Gard rhodanien dans une ambiance festive et conviviale, de 11h à 22h.

Plus de 300 élèves ont pris part à l'événement, offrant au public un véritable marathon artistique riche en talents. Musique, danse et théâtre se sont enchaînés tout au long de la journée, illustrant la diversité et la qualité des enseignements proposés.

Un rendez-vous placé sous le signe du partage et de la rencontre, au cœur du projet du

Conservatoire : rendre la pratique artistique accessible à tous, sur l'ensemble du territoire.

Temps fort de la journée : la remise des diplômes par le Président, précédée des discours officiels, un moment fort en émotion pour les élèves et leurs familles. La soirée s'est prolongée dans une atmosphère guinguette, animée et chaleureuse, renforcée

par la présence de food-trucks et le soutien précieux des associations de parents d'élèves.

Un événement fédérateur et réussi permettant de patienter jusqu'aux inscriptions pour la prochaine rentrée qui ouvriront à compter du 24 août prochain.

Infos pratiques :
gardrhodanien.fr

Contact :
conservatoire@gardrhodanien.fr
04.66.89.09.51

L'ARDOISE | UN NOUVEL ÉLAN AVEC LE CARBURANT DE SYNTHÈSE

Le 9 février, le conseil communautaire de la Communauté d'Agglomération a donné un nouvel élan au site de L'Ardoise, labellisé France 2030, en validant sa reconversion industrielle. Une décision stratégique qui marque une étape majeure pour le développement économique du territoire.

Au cœur du projet, MGH Energy, implantera une usine de production de carburants de synthèse.

Cette unité industrielle, dont la mise en service est prévue pour 2031, produira jusqu'à 70 000 t/an d'e-kérosène pour l'aviation et 50 000 t/an d'e-méthanol pour le transport maritime. Ces carburants durables seront fabriqués à partir d'électricité bas carbone,

d'hydrogène vert et de CO₂ recyclé, contribuant ainsi à la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

Le site bénéficiera des atouts logistiques du territoire : connexion directe au Rhône, proximité des voies ferrées, facilitation du transport des équipements comme des futures productions, et recours à des solutions de mobilité à faible empreinte carbone.



Avec un investissement d'un milliard d'euros, le projet générera une dynamique économique d'envergure avec 400 emplois directs pendant la phase de construction, environ 200 emplois permanents lors de l'exploitation et des centaines d'emplois indirects dans les secteurs associés. Une transformation ambitieuse, porteuse d'avenir pour tout le Gard rhodanien.



APPEL À CANDIDATURE

DU CONSEIL DE DÉVELOPPEMENT DU GARD RHODANIEN

L'appel à candidatures pour le renouvellement du Conseil de développement (CODEV) du Gard rhodanien est ouvert du 15 juin 2026 au 14 juillet 2026.

Constitué de citoyens bénévoles et de représentants de différents milieux (économiques, sociaux, culturels, éducatifs, scientifiques, environnementaux et associatifs), le Conseil de développement permet de faire émerger une parole collective sur des questions d'intérêt commun, et ainsi de contribuer à enrichir la décision politique.

60 membres composeront le CODEV pour le mandat 2026-2032.

Qui peut répondre ?

Le CODEV est ouvert à toute personne :

- âgée de plus de 16 ans,
- résidant ou travaillant dans l'une des 44 communes du Gard rhodanien,
- n'exerçant pas un mandat électif local ou national,
- motivée par l'intérêt général,
- disponible pour participer régulièrement aux travaux.

Formulaire ici



Comment candidater ?

Pour candidater, scannez le QR Code et remplissez le formulaire.



Direct Agglo Trimestriel : n° 79 Juillet, Aout, Septembre 2026
Adresse : Agglomération du Gard rhodanien - 1717 route d'Avignon 30200 Bagnols-sur-Cèze - 04 66 79 01 02
gardrhodanien.fr

Directeur de la publication : Christophe SERRE

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 : Provence Occitane, FREDON Occitanie, PAPREC, MGH Energy, Mairie de Carsan, X. Picot, S. Sauzet, M. Vincent, J. Buiguès

Impression : Imprimerie De Rudder

Distribution : SOCOM

Quantité : 40 000 exemplaires

Dépôt légal : 1^{ère} trimestre 2026

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

Prochaine parution en Octobre 2026
ISSN 2431-4293





La recette du Chef

Maximin Jullien



4 PERS - Préparation : 40 mn
Cuisson : 55 mn

Déclinaison : Courgette & Cie

Flan courgette & tomate confite

Ingrédients : 2 courgettes, 20 cl crème, 4 œufs, 1 herbe aromatique, pétales de tomates confites marinés

Cuire les courgettes coupées en lamelles 10 min. dans l'eau bouillante salée, égoutter et mixer. Mélanger œufs, crème, sel, poivre et herbe, puis incorporer les courgettes. Verser dans des ramequins, cuire 30 min à 180°C. Servir frais avec une tomate confite.

Soupe froide courgette-menthe

Ingrédients : 2 courgettes, 1 fromage frais de brebis, 4 feuilles de menthe, thym

Faire colorer les courgettes en morceaux avec de l'huile d'olive et thym (elles doivent rester croquantes). Laisser refroidir puis mixer avec menthe et fromage. Assaisonner et servir frais.

Salade courgette & mangue

Ingrédients : 1 courgette, 1/2 mangue, 1 avocat, citron, parmesan
Poêler les petits dés de courgette quelques minutes sans coloration. Ajouter la mangue en dés. Écraser l'avocat avec 1/2 jus de citron, sel et poivre. Dresser : crème d'avocat, brunoise et copeaux de parmesan.

Roulé courgette & truite fumée

Ingrédients : 1 courgette, 120 g truite fumée, marinade de tomates confites

Tailler dans la longueur des lamelles de courgette. Garnir de lamelles de truite marinées dans l'huile de tomates confites, rouler et maintenir avec un pic.

Fleur & petite courgette

Ingrédients : fleurs, petites courgettes, fromage frais

Retirer le pistil, farcir les fleurs avec une c. à c. de fromage frais, refermer délicatement. Poêler quelques minutes les petites courgettes avec un filet d'huile, saler, poivrer.

Dressage

Réunir les préparations dans les assiettes et décorer (herbes, fleurs, filet de sauce...).

Belle dégustation !



LE VIN QUI VA BIEN...

Cru Laudun – Blanc
Domaine Pélaquié
Saint-Victor la Coste

La famille Pélaquié perpétue depuis le 16^e siècle son savoir-faire en élaborant des vins fidèles au terroir, alliant tradition, modernité et maîtrise de chaque étape de la vigne à la bouteille avec une exigence constante de qualité. Ce blanc lumineux, aux notes de fleurs blanches et de fruits à noyau, offre une bouche élégante et fraîche qui sublime la courgette en y apportant une touche gourmande et raffinée.



Maximin Jullien est fils d'agriculteurs. Pour lui, travailler la terre est une manière de vivre. Passionné par le végétal, il grandit en lien étroit avec la nature.

Après ses études, il revient sur la ferme familiale et se tourne vers le maraîchage, transformant le jardin nourricier en une réelle activité d'agriculture biologique.

En 2013, il crée une guinguette estivale proposant ses produits en buffet. Avec le temps et l'agrandissement de la famille, il choisit de se recentrer sur la ferme. En 2024, il reprend un restaurant à Aiguèze, baptisé Le Gardéchois, en référence au pont entre le Gard et l'Ardèche.

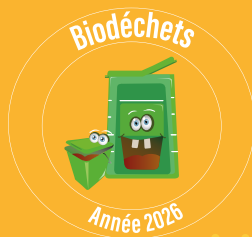
Sa cuisine, sincère et de saison, s'inspire du jardin et des recettes familiales. Elle évolue au rythme des récoltes, entre simplicité et créativité. Pour cette nouvelle saison, il renoue avec l'esprit du buffet, complété par des plats cuisinés à la minute. L'ambiance est chaleureuse et conviviale, tournée vers le partage.

Ouvert presque toute l'année (fermeture de mi-décembre à mi-février), le restaurant met aussi à l'honneur des vins locaux (Gard, Ardèche, Drôme, Vaucluse).

Pensez à réserver !

Restaurant Le Gardéchois
95 Blanchisserie
30760 Aiguèze
06 77 25 20 72

NOUVEAU !



**Prenez rendez-vous
pour récupérer
votre composteur !**



5 BONNES RAISONS DE LES ACHETER !

- 1** Réduire de **30%** le poids de ma poubelle noire (OM).
- 2** Profiter d'un engrais naturel gratuit pour mes espaces verts.
- 3** Limiter les apports en déchetterie = économies de déplacements.
- 4** Baisser le coût de traitement des déchets pour ma collectivité.
- 5** Éviter l'incinération des bio-déchets : un bon écogeste !

Contact :

prevention.dechets@gardrhodanien.fr

gardrhodanien.fr     

