



Mesdames, Messieurs,

La Covid-19 bouleversé nos vies. a changé les codes, manière de brutale profonde. Hélas, et situation sanitaire la se dégrade et le virus devrait s'installer dans le temps. Nous devrons vivre avec en nous adaptant et en changeant nos habitudes.

Pour faire face à cette situation exceptionnelle et unique, nos services communautaires ont dû s'habituer à modifier leurs procédures de travail. Ainsi le télétravail a été installé et nous avons eu de très bons résultats, pour un service public maintenu et de qualité.

Au travers de ce nouveau numéro de Petite Camargue Magazine spécial Covid-19, vous retrouverez l'ensemble des mesures prises par la Communauté de communes à destination des forces vives de notre territoire : administrés, acteurs économiques et communes.

Le virus est encore présent et continue d'infecter de nombreuses victimes. Nous ne baissons pas la garde, nos agents sont protégés et un protocole sanitaire est déployé à destination de nos employés mais aussi de nos administrés. Nous vous rappelons que sur tous les sites communautaires (office de tourisme, siège, service patrimoine et emploi/ formation, maison de la justice et du droit, capitainerie du port de Gallician, les 12 restaurants scolaires, la cuisine centrale, le centre d'hébergement de groupe, l'école de musique), le port du masque ainsi que les gestes barrière sont obligatoires.

Certains événements communautaires ont dû être annulés et reportés.

De nombreuses entreprises PME/TPME ont été indemnisées en complément des aides de l'État ; je vous rappelle que la Communauté a budgété 480 000 € en fonds d'aides aux entreprises, manadiers/ éleveurs et associations de commerçants (voir encadré ci-dessous).

En cette période si particulière, nos moyens de communication numériques sont fortement mobilisés et utilisés par des milliers de personnes.

Restez informés sur la situation sanitaire et les actualités de la Communauté de communes via Facebook, Twitter, Instagram, l'application Info-Flash, et notre site internet www.petitecamargue.fr.

Bonne lecture de ce nouveau Petite Camargue Magazine.

André BRUNDU Président de la Communauté de communes de Petite Camargue Maire d'Aubord



(04 67 15 66 00) • Tirage: 12800 exemplaires té de communes de Petite Camargue, Didier Law, Adobe Stock • ISSN: 1636-0516 • N° 15 - Octobre 2020.

PETITE CAMARGUE MAGAZINE • Directeur de la publication: André Brundu • Rédaction et conception : Rodolphe Teyssier, Directeur de la communication • Impression: Pure Impression • Crédits photo: Communau-Dépôt légal à parution.

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

Retour en images

5-6 NOUVEAU

Du nouveau sur notre territoire

CONSEILS DE COMMUNAUTÉ

Les délibérations du conseil

8-10 À LA UNE

Covid-19: maintien du service public

11-12 FOCUS

Animations EPTB Vidourle Sitom Sud Gard Covid-19 Label Vignobles & Découvertes

13-15 LE SAVIEZ-VOUS

Le domaine Mas Saint Remy Accès réglementés aux déchèteries OPAH-CD Résidence Le Montcalm à Vauvert Relevez le défi. De petits gestes pour de grandes économies, l'écologie, on y gagne tous!



Téléchargez notre magazine sur le www.petitecamrque.fr









ACTUALITÉS

















1-Inauguration de la réhabilitation de la déchèterie de Le Cailar, jeudi 13 août 2-Renfort de Police municipale sur la ville d'Aimargues 3-Yohan Beker, Marie Alcaraz, Lucas Meyer dans le cadre de leur mission de phoning auprès des entreprises du territoire 4-Formation des élus aux outils de dématérialisation des conseils de communauté 5-Réception des bennes personnalisées aux couleurs de la Communauté par le service environnement 6-Vernissage de l'exposition de Josiane Delranc au Port de Gallician 7-Pose des échelles sur les quais du Port de plaisance de Gallician 8-Visite de l'administration aux équipes de la restauration scolaire, ici à Le Cailar 9-Remise des tablettes numériques par le Maire d'Aimargues à la résidence Fanfonne Guillierme 10-Remise d'un défibrillateur aux agents de Police intercommunale





ACTUALITÉS















1-Visite des étangs de Gallician par le président André Brundu et Jean-Marie Espuche dans le cadre de la compétence gestion des milieux aquatiques 2-Inauguration de la médiathèque intercommunale d'Aigues-Mortes, le président entouré du Maire de Saint-Laurent d'Aigouze Thierry Féline et Stéphan Rossignol Maire de la Grande-Motte 3-Lancement de la saison touristique au bureau d'information d'Aimargues 4-Réunion préparatoire avec la Chambre d'Agriculture pour le projet d'aire de lavage des pulvérisateurs agricoles à Aubord 5-Rentrée des restaurants scolaires en présence du président André Brundu et de Christiane Espuche, vice-présidente déléguée à la restauration scolaire 6-Vernissage de l'exposition des Peintres en liberté de Saint-Laurent d'Aigouze, au Port de Gallician 7-Aire de repos avec food truck au bureau d'information touristique d'Aimargues

NOUVEAU



Moi... je trie!

Imaginé et conçu par le service communication de la Communauté de communes, ce personnage en mode super héros prône le geste de tri auprès du jeune public. Le service environnement a lancé une production de 2500 petits porte-clés en mousse fabriqués par la socié-

té Manicom à La Baule. Ils seront offerts aux enfants des écoles lors des animations au geste de tri par les ambassadeurs tout au long de l'année scolaire 2020-2021.

Nouvelle vidéo

La nouvelle vidéo traite de la gestion des milieux aquatiques en Petite Camargue; elle complète la série de films réalisés par Chadam Communication, à savoir la restauration scolaire, le centre d'hébergement de groupe, l'école de musique et le port de plaisance de Gallician. Toutes nos vidéos sont disponibles sur la plateforme vimeo.com, le site internet et Facebook.



créations

Luk'adhésif

Graphiste / enseigniste depuis 15 ans, Lucas Reynaud s'est mis à son compte et propose un travail personnalisé de qualité et de proximité pour la création de maquettes à la réalisation de supports de communication. Luk'adhésif est un concept naissant qui apportera à votre projet une touche professionnelle alliant modernité et originalité!

Luk'adhésif à Vauvert Lucas Reynaud 06 75 42 80 67 www.lukadhesif.com lukadhesif@gmail.com



Signalétique

Une toute nouvelle signalétique est installée en ZA La Peyre à Aimargues et en Zone Grand Terre à Aubord par la société Signature pour un montant de 16 600 €. La ZAC Côté Soleil à Vauvert se verra aussi équipée d'une signalétique dédiée en 2021.





Joël Privas, professeur de guitare prend, sa retraite

Après 16 années passées à l'école de musique de Petite Camargue, comme professeur de guitare, chorale et groupes de musiques actuelles, Joël Privas, 63 ans, a pris une retraite bien méritée le 1^{er} septembre 2020. «Je suis installé désormais dans l'Aude au pied de la montagne noire, je vais profitez de la vie, voyager, et continuer mes concerts et écrire de nouvelles chansons...». Nous lui souhaitons une bonne retraite active!



Jean-Marie Frédéric, nouveau professeur de guitare

Natif de Sète, Jean-Marie Frédéric a été responsable/enseignant pendant 30 ans à l'école de musique de Balaruc-les-Bains et a initié le festival Les arts métis qu'il a dirigé pendant 5 ans. «Nourri de rock, de jazz, de musiques du monde et expérimentales, je suis avant tout un musicien de rencontres et de découvertes...». Il remplace désormais Joël Privas comme professeur de guitare.

NOUVEAU



Marie Amar, gestionnaire de carrières/paye

À la suite d'une carrière en qualité de chargée de clientèle dans le secteur bancaire, Marie Amar décide d'entamer une reconversion en passant un diplôme en ressources humaines. Bienvenue en Petite Camargue!



Ne laissez pas dormir vos souvenirs... revivez-les!

Afin de compléter l'activité drônes, en restant dans l'univers de l'image et de la vidéo, Cynthia Lefevre installé à Aimargues, a complété son activité en proposant des transferts vidéo et audio. Il s'agit de numériser les anciennes bobines de films, cassettes vidéo, vinyles, etc. Ces images sont ensuite transférées sur un support numérique tel qu'une clé USB ou un DVD. Faites revivre vos anciens supports!

Cynthia Lefevre L'Imagerie 06 32 44 95 84 limagerie@hotmail.com www.copiefilms.com

Les petits diables de Camargue, chiens chouchous

Sonia Maurin a été conquise il y a bien longtemps déjà par cette race de chien. Elle les voit naître depuis bientôt quinze ans après avoir participé à l'élevage de sa mère, Le marquis de Longuelance. Une histoire de famille, mais surtout une passion pour ces animaux de bonne compagnie, prisés pour leur frimousse craquante, leur petite taille passe-partout mais aussi leur joie de vivre. De vrais bons petits diables malins et résistants! Depuis le début d'année, Sonia a démarré son propre élevage après le déménagement de ses parents et de son frère vers d'autres horizons. « C'était notre passion à tous mais je me suis retrouvée seule! » Elle a rebaptisé la lignée Les petits diables de Camargue, mais a gardé l'esprit familial et surtout le respect des mini compagnons à quatre pattes. Bouledogues français et exotiques, Chihuahuas poils courts ou longs, Shih Tzu, Yorkshire terrier, mâles et femelles courent et tourbillonnent dans leur enclos de plein air



devant des chalets en bois, leurs petites maisonnettes où ils vont et viennent joyeusement à leur guise.

Élevage des petits diables de Camargue Sonia Maurin 06 60 03 70 27 www.chien-de-France.com

Bureau Vallée s'installe en ZAC Côté Soleil

Nouveau en ZAC Côté Soleil à Vauvert, l'enseigne Bureau Vallée a ouvert ses portes au public le 2 septembre dernier. Besoin de fournitures scolaires, de cartouches d'encre et toner, de papeterie pour les professionnels et particuliers ? Leur équipe vous attend du Lundi au Samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Nouveau, click and collect en 2h.

76, avenue Mas Saint-Laurent à Vauvert bv.vauvert@bureau-vallee.fr www.magasins.bureau-vallee.fr



CONSEILS DE COMMUNAUTÉ

Extraits du registre des délibérations des Conseils de communauté du 5 février, 15 juillet et 22 juillet 2020.

Tous les documents afférents aux Conseils de Communauté sont téléchargeables sur le www. petitecamarque.fr

DÉVELOPPEMENT ECONOMIQUE

- Vente d'un terrain de 2 129 m² en ZAC
 Côté Soleil pour 159 675 € ht à M Palancade
- Vote du plan de financement prévisionnel de l'action référente de parcours
 Petite Camargue 2020 pour 72 263,69 €
- Signature de la convention avec la région Occitanie pour la mise en place des dispositifs d'urgence économique Covid-19. 220 000 € pour le fonds de solidarité exceptionnel aux entreprises versés directement, 80 000 € pour le Fonds l'OCCAL de relance, 200 000 € à destination des associations, commerçants, manadiers et éleveurs

TOURISME-PORT DE GALLICIAN- HÉBER-GEMENT DE GROUPE

- Signature d'un avenant avec VNF concernant le cahier des charges de la concession portuaire sur le nombre de postes d'amarrage
- Les tarifs applicables au 1^{er} janvier 2021 du centre d'hébergement de groupe restent inchangés par rapport à 2020

ADMINISTRATION GÉNÉRALE

- Élection du président de la CC de petite Camargue avec 30 voix pour et 4 blancs
- Fixation du nombre de vice-présidents et membres délégués à 11 vice-présidents et 3 membres délégués

- Élection des vice-présidents : Jean Denat 29 voix, Jean-Paul Franc 34, Joël Tena 34 voix, Mylène Cayzac 37 voix, Katy Guyot 28 voix, Véronique Vautrin 36 voix, Alain Reboul 37 voix, Jean-François Thomas 36 voix, Didier Lebois 35 voix, Bruno Pascal 30 voix et Christiane Espuche 19 voix
- Élection des membres délégués : Leila Amrout 29 voix, Jean-Paul Geraud 27 voix et Christian Sommacal 24 voix
- Vote de l'enveloppe globale concernant les indemnités du président et des vice-présidents pour approximativement 156 000 € charges comprises par

FINANCES

- Le taux de la Taxe d'Enlèvement des Ordures Ménagères (TEOM) est maintenu à 13.90 %
- Le taux de la Taxe d'Habitation (TH) est maintenu à 10.45 %
- Le taux de la Taxe Foncière sur les Propriétés Non Bâties est maintenu à 3.38 %
- Le taux de la Taxe Foncière sur les Propriétés Bâties est maintenu à 0.00 %
- Le taux de la Côtisation Foncière des Entreprises (CFE) est maintenu à 31.68 %
- Versement à l'EPIC de tourisme Coeur de Petite Camargue d'une subvention de 16 928 € en investissement et de 252 700 € en fonctionnement
- Le budget principal 2020 s'équilibre à 27 089 897 € (5 948 188 € en investissement et 21 141 709 € en fonctionnement)
- Le budget annexe du Service Public d'Assainissement Non Collectif (SPANC) s'équilibre à 90 307, 02 €, le budget annexe du Port de Gallician

à 274 650,26 € et le budget annexe du centre d'hébergement de groupe à 273 660 €

RESTAURATION SCOLAIRE

Les tarifs des repas scolaires et en prestation de service 2019-2020 sont reconduits sur 2020-2021 : 4,10 € réservation à l'avance sur le portail famille, 4,25 € réservation à l'avance au guichet, 4,80 € normal guichet ou portail famille, 6,20 € repas non signalé et 2,60 € tarif réduit. Pour information le coût réel du repas est de 10,87 € (base compte administratif 2018).

ENVIRONNEMENT-DEVELOPPEMENT DURABLE-GEMAPI

- Adoption de la convention de gestion des ouvrages hydrauliques sur la commune de Vauvert relevant de ses attributions
- Approbation du projet de Plan Climat Air Énergie Territorial de Petite Camargue
- Création d'une aire collective de lavage de pulvérisateurs agricoles pour 399 869 € ht

AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Participation financière de la Communauté de communes au projet de valorisation du jardin Molines et de ses abords, dans le quartier des Costières (NPNRU) à hauteur de 20 125 €



A L A U N E maintien du serv



Sébastien Imbert, directeur de la restauration scolaire

Dès les premières heures, lors de l'annonce de la fermeture des écoles, quelle a été votre réaction et les mesures immédiates ?

Ma réaction à l'annonce de la fermeture des établissements scolaires a été de penser à ce que chaque agent du service puisse traverser cette période anxiogène et unique le moins difficilement possible, de contacter les fournisseurs afin d'annuler les commandes, de vérifier les stocks et identifier les denrées dont les dates limites de consommation étaient courtes et trouver comment les transmettre à des associations d'œuvres caritatives, de fermer les restaurants scolaires en éteignant clim, chauffage, dans un souci écologique et économique et vérifier les produits présents dans les frigos.

Les mesures sanitaires sont actuellement déployées sur les 12 restaurants communautaires, quelles sont-elles ? Selon le protocole sanitaire, nous avons organisé les repas en ne mélangeant pas les écoles sur les restaurants qui en accueillaient plusieurs à la fois. Les animateurs qui mangeaient auparavant avec les enfants n'y sont plus autorisés et doivent porter le masque durant le repas.

Comment avez-vous perçu cette crise? Cette crise a permis de travailler de manière différente et de mettre en place de nouveaux procédés de travail (production), et à distance. Cela a révélé aussi la nature des personnes.

À la suite d'une décision de l'État le lundi 16 mars 2020, nous avons été tous confinés dès le mardi 17 mars. Deux jours après le premier tour des élections municipales, la France fut paralysée, plus de déplacements ou alors encadrés par des attestations et des contrôles des services de police et de gendarmerie. Nous avons fait face dès les premières heures ; le président Jean-Paul Franc a décidé de créer une cellule de crise au siège communautaire (direction et présidence), véritable poste de commandement afin de maintenir coûte que coûte le maximum de services publics en protégeant aux agents. Immédiatement, la Communauté de communes s'est mise en ordre de bataille, un numéro unique a été mis en place avec des permanences et tous les outils digitaux (réseaux sociaux, info-flash, site internet) ont été utilisés afin de garder le lien avec les agents et la population. Le président a souhaité mettre en place une rencontre vidéo afin de faire le point sur la situation de manière régulière. Un format inédit diffusé sur les réseaux sociaux essentiellement et filmé/monté en interne par le service communication. Les services publics ont été maintenus au maximum. La collecte des déchets, les documents d'urbanisme, les services administratifs n'ont iamais cesser de fonctionner. La collecte des encombrants et

des végétaux ont été remis en service partiellement et sur demande, les professeurs de l'école de musique de Petite Camargue ont assuré un suivi pédagogique à distance dés le mois de mars. Par solidarité républicaine, le service restauration en collaboration avec les services de l'État ont confectionné et livré plus de 360 repas/jour pour un total de 2 320 petits déjeuners et 9 248 repas à destination des sans-abri, des personnes en situation de précarité et des familles mises en quarantaine.

Chaque habitant de Petite Camargue s'est vu doté d'un masque en tissu réutilisable dit «alternatif» dès les premiers jours du déconfinement. La CC de Petite Camargue a lancé une production de 28 000 masques auprès de la société Eminence. C'est plus de 128 000 € qui ont été investis dans l'achat de masques, gels, protections, signalétique, dans la lutte contre la Covid-19. 27 000 € seront débloqués sous forme de prime «Covid-19» à destination des agents qui ont pris le risque de travailler en présentiel et ceux mobilisés en télétravail durant la période de confinement. Nous remercions la société UFAB de Vauvert, qui, par solidarité territoriale, nous a fourni dés les premiers jours de la solution hydroalcoolique pour nos accueils. Par solidarité envers nos anciens, nous avons prêté un lot de tablettes tactiles aux résidents des maisons de retraite d'Aimargues et de Vauvert.

L'ensemble des agents administratifs ont été placés en télétravail, ce qui nous a valu de mettre en place un protocole strict et une organisation drastique. En effet, nous avons dû organiser le travail à distance, avec l'achat de matériel supplémentaire, ordinateurs, téléphones, accès à distance aux serveurs, etc., ainsi que les déclarations légales afin d'assurer le maintien des salaires (congés, autorisations d'absence, maladies).

Cette nouvelle organisation a demandé beaucoup d'énergie ; nous avons relevé le défi, nous y sommes arrivés. Très rapidement, un service dédié aux entreprises a été mis en place avec du personnel en partenariat avec la CCI du Gard et



la Chambre de métiers et de l'artisanat du Gard (11 agents mobilisés ont contacté 470 artisans et 530 commerçants). Un plan de sauvegarde de 480 000 € à destination des TPE/PME, commerçants/artisans, manadiers et éleveurs a été débloqué sur le budget 2020.

Dès le 27 avril, les déchèteries qui étaient fermées depuis le confinement ont rouvert progressivement. Il a fallu gérer les heures d'attente des administrés, organiser la sécurité avec aux agents de Police intercommunale sur le front dès le début avec le soutien de la Gendarmerie nationale et des Polices municipales. Merci à aux gardiens de déchèterie qui au contact des usagers, ont pris le risque de s'exposer au virus. Malgré cette situation de stress, nous n'avons constaté aucun débordement ni incivilités. La population a fait preuve d'énormément de patience (voir photos). Pour la phase de déconfinement, il aura fallu au service restauration de l'adaptabilité et de la réactivité, 300 repas par jour à servir dans des conditions difficiles et avec un manque de personnel évident. Merci aux agents du siège qui ont donné de leur temps afin de compléter les équipes de service et d'animation. Le président, André Brundu et l'ensemble des élus communautaires se félicitent d'une administration qui est restée efficace malgré la situation inédite et exceptionnelle, les 230 agents qui ont œuvré pour le service public durant 55 jours de confinement et qui nous ont permis d'assurer nos missions d'intérêt général en toute sécurité.

Merci aux agents de Police intercommunale, gardiens de déchèterie, employés de la collecte des déchets, agents de la restauration scolaire, agents du service entretien des bâtiments / nettoyage des locaux, merci au personnel du siège qui, soit en télétravail, soit par leur présence physique, ont assuré leurs missions et l'encadrement qui a été toujours présent.

La situation sanitaire se dégrade, restons vigilants.



Philippe Maugy, Directeur Général des Services

Après le mouvement des gilets jaunes qui a impacté fortement nos déplacements, comment avez-vous géré cette crise sanitaire sans précédent?

Tout d'abord, je tiens à remercier l'ensemble de nos agents qui ont continué à assurer le service public, parfois dans des conditions difficiles. Nous nous sommes tout d'abord adjoint les services d'une intervenante extérieure en prévention des risques professionnels afin de nous accompagner dans la gestion de cette crise sanitaire inédite en lien avec les représentants du Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail de la Communauté de communes dont je salue l'implication.

Sur un aspect opérationnel, cette crise nous a conduits à déployer des moyens techniques afin de permettre à une grande majorité de nos agents de travailler à distance. Sur un plan sanitaire, nous avons dû dégager des moyens importants pour garantir la protection de nos personnels et du public (achats de gel hydroalcoolique, masques...), mettre en place plusieurs protocoles sanitaires pour assurer nos missions au quotidien dans les meilleures

conditions (accueil du public, accueil dans les restaurants scolaires, nettoyage des locaux, utilisation des véhicules...).

Il y aura un avant et un après Covid-19 au sein de la collectivité? Indéniablement. L'organisation traditionnelle a été mise à mal avec cette crise, ce qui nous amène à repenser les choses en particulier sur un plan managérial : privilégier la confiance au contrôle, favoriser agilité et pragmatisme, entraide et intelligence collective et surtout, remettre l'humain au centre de l'organisation.

À titre personnel, quels enseignements en tirez-vous?

Cette crise doit m'amener à m'interroger sur notre mode de vie et de consommation : valoriser le local, les circuits courts, être attentifs à l'environnement et l'écologie, promouvoir les valeurs de solidarité, l'écoute et la bienveillance.







Les élèves de l'école du Cailar à la découverte du Vidourle et des Vidourlades

Après les inondations de 2002, l'Établissement Public Territorial de Bassin (EPTB) Vidourle a engagé, dans le cadre du Programme d'Actions de Prévention des Inondations du Vidourle (PAPI Vidourle), une action de sensibilisation auprès des scolaires. L'objectif est d'améliorer les connaissances sur ce fleuve et de renforcer la culture du risque en sensibilisant en premier lieu les jeunes. À ce jour, sur le bassin versant du Vidourle, plus de 36 000 élèves ont bénéficié de ces journées. L'action est co-financée par l'Europe (FEDER à hauteur de 30%), l'État (à hauteur de 50%) et l'EPTB Vidourle (autofinancement à hauteur de 20%). L'EPTB coordonne et prend en charge les animations ainsi que le transport sur site des élèves. Pour l'année scolaire 2019-2020, les animations ont été confiées à l'association Mayane éducation basée à Montpellier et le transport à la société Keolis basée à Nîmes.

À la suite de l'appel à candidatures lancé en début d'année scolaire, l'école du Cailar a sollicité l'EPTB afin de bénéficier de leurs animations. Ainsi, le 7 janvier, autour d'une maquette en 3D représentant le bassin versant du Vidourle, les élèves de la classe de CM1 ont positionné des routes, des digues, des maisons, des ponts et ensuite provoqué une inondation afin de constater les dégâts causés sur les différents aménagements. Les élèves ont également abordé le phénomène de formation des pluies cévenoles au travers du cycle de l'eau et appris les consignes de mise en sûreté en cas d'inondation. Quant à la classe de CE2, elle s'est rendue le 12 mars 2020 le matin sur le site du moulin de Carrière à Aubais pour y découvrir le Vidourle et son fonctionnement biologique et hydraulique au travers de l'observation de la faune, de la flore et des repères de crues. L'après-midi, en classe, à travers des jeux de connaissances, les élèves ont appris les consignes de mise en sûreté en cas d'inondation. Depuis 2004, 20 classes soit 474 élèves de l'école de Le Cailar, ont bénéficié des journées de sensibilisation. http://www.vidourle.org/

Solidarité Cuba

Dans la bataille contre la Covid-19, les brigades Henri Reeves de médecins cubains sont intervenues à la demande d'une cinquantaine de pays sur 4 continents. Aidons-les à notre tour ! À Cuba, l'accès aux soins est gratuit pour tous, ainsi que la formation médicale. Malgré 60 ans de blocus, ce pays de 12 millions d'habitants a su partager son savoir et a internationalisé ses interventions médicales en répondant aux demandes des pays en difficulté. Ainsi ont été créées en 2005 les brigades Henri Reeves pour former un contingent de médecins et d'infirmiers spécialisés dans les désastres sanitaires et épidémiques. Afin d'apporter une aide, si modeste soit-elle, à ce peuple qui se bat et se débat dans des conditions matérielles difficiles. mais reste digne malgré tout, le comité Gardois de Cuba Coopération organise une collecte de matériel médical auprès de la population et des personnels de santé. Ce matériel sera envoyé à La Havane dans un conteneur maritime en janvier prochain. Vous pouvez également contribuer financièrement au transport de ce matériel en faisant un chèque à l'ordre de l'association Cuba Coopération. Comité du Gard. s/c Liliane Taubenhaus au 3 impasse des tilleuls à Vauvert.



Liliane Taubenhaus Josiane Vaquet Dominique Psaltopoulos 06 61 13 77 61 / 06 23 23 34 67





SITOM Sud Gard Covid-19

Masques, gants et mouchoirs usagés : un danger pour les trieurs du centre de tri de Nîmes. En cette période de rentrée et de reprise de la pandémie, où le masque devient obligatoire dans nombre de lieux, le Sitom Sud Gard, en collaboration avec son exploitant Paprec, souhaite adresser un rappel aux habitants. Les déchets déposés dans le bac de tri sélectif passent sur une chaîne de tri sur laquelle des hommes et des femmes gantés et protégés trient à la main certains de ces déchets. Actuellement, et davantage encore que les mois précédents, gants, masques et mouchoirs usagés arrivent sur la chaîne du centre de tri Valrena de Nîmes en quantité très importante. Ces déchets, dont ce n'est pas la place, constituent un risque extrême pour les femmes et les hommes qui v travaillent. Pour maintenir l'activité du centre de tri de Nîmes Valrena, en assurant la sécurité sanitaire des agents, il est demandé à chacun de respecter scrupuleusement ce rappel : il est impératif de déposer gants, masques et mouchoirs usagés dans le sac d'ordures ménagères.



La Destination œnotouristique Vignobles Vidourle Camargue vient d'obtenir le label national Vignobles & découvertes

Sur avis favorable du Conseil Supérieur de l'Œnotourisme français (CSO), le 18 juin dernier, ATOUT FRANCE, l'agence nationale de Développement Touristique, consacre la destination œnotouristique « Vignobles Vidourle Camargue ». Dès 2019, les animateurs du projet (le PETR Vidourle Camargue, Hérault Tourisme et Gard Tourisme) ont travaillé de concert pour faire évoluer l'accueil œnotouristique sur ce territoire en favorisant la mise en réseau entre appellations, monde du tourisme et monde du vin. L'objectif est de promouvoir un tourisme sur le thème de la vigne et du vin qui garantit aux visiteurs des prestations de qualité et facilite l'organisation de son séjour. Il permet de l'orienter vers des prestations de qualité, une offre de produits touristiques. Le 1er janvier 2020, la « destination » déposait un dossier de candidature au label Vignobles et Découvertes, aboutissement d'un long processus de maturation qui a mobilisé les deux Agences départementales Hérault Tourisme et Gard Tourisme, les 6 offices de Tourisme du territoire et les représentants des syndicats viticoles. Ensemble, ils ont su trouver les complémentarités qui font de ce territoire une destination attachante le long de la vallée du Vidourle.

Vignobles Vidourle Camargue valorise et anime un réseau de 104 ambassadeurs (vignerons, hébergeurs, restaurateurs, offices de tourisme, activités de loisirs, évènements, agences réceptives, sites et patrimoines) engagés dans des démarches de qualité. Tous portent désormais individuellement et collectivement ce label national. Vignobles Vidourle Camargue rejoint désormais pour une durée de 3 ans le réseau prestigieux des 71 destinations françaises labélisées « Vignobles & Découvertes ».



LE SAVIEZ-VOUS?

Le Domaine Mas Saint Remy

Le Mas Saint Remy vous ouvre ses portes au cœur de la Petite Camargue, un mas provençal typique, sorti de l'âge et du temps. Au cœur de 50 hectares, le Mas Saint Remy a la possibilité d'accueillir autant les familles que les entreprises pour des séjours loin du stress quotidien dans un cadre privilégié. Nous avons préservé l'esprit des époques traversées (tapisseries, sols, meubles...) en ajoutant confort et modernité.

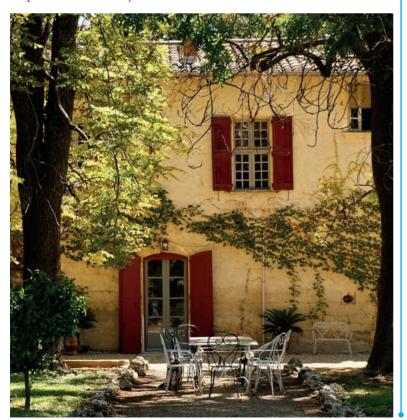
Les terrasses ombragées vous accueilleront tout au long de la journée. Entouré des arbres séculaires avec des pins parasols, cyprès, cèdres, platanes et marronniers sans oublier le romarin et la lavande.

Édifié depuis plus de 400 ans, le Mas Saint Remy est un domaine aménagé avec trois belles maisons pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes. La grande salle à manger peut accueillir entre 30 et 40 convives. Il y a un excellent parc avec deux piscines au sud, dont une avec pataugeoire.

Florence Pebeyre Route de Lunel à Aimargues 06 37 15 87 00 lemassaintremy@gmail.com

Facebook : Le Mas Saint Rémy - La Maison de Flo

https://massaintremy.com/





Accès des particuliers et des professionnels

À compter du 1er septembre, nos voisins de la CC Rhôny Vistre Vidourle réglementent l'accès dans leurs déchèteries et il se peut que les particuliers et les professionnels cherchent des solutions. A cette date, l'accès des particuliers se trouve restreint à 52 passages par an, soit environ une fois par semaine, et si ces particuliers arrivent avec des remorques doubles essieux, des camions plateaux y compris de location, des fourgonnettes ils devront payer. Pour tous les professionnels, quel que soit le volume, l'accès sera payant. C'est pourquoi, la carte d'accès des usagers sera systématiquement demandée afin de justifier l'appartenance à la CC de Petite Camargue et de les autoriser à vider. Les cartes se délivrent avec présentation d'un justificatif de domicile. Pour les professionnels, sans distinction aucune, ils devront délivrer un ticket selon la nature des déchets. Les tickets peuvent être achetés au service environnement 706 avenue Ampère à Vauvert.

Plus d'infos au 04 66 51 19 91
environnement@cc-petitecamargue.fr

DECHÈTERIES INTERCOMMUNALES

AMMARGUES

AMMA

LE SAVIEZ-VOUS?

OPAH-CD Résidence Le Montcalm à Vauvert

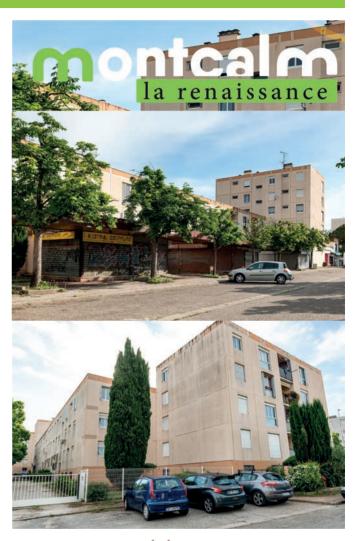
Le nouveau Programme de Renouvellement Urbain porté par la ville de Vauvert a pour objectif de transformer le quartier et d'améliorer considérablement la vie quotidienne des habitants. Comment ? En créant un quartier dynamique, via l'aménagement d'une promenade urbaine pour favoriser les déplacements doux, la valorisation des jardins, l'installation de nouveaux équipements publics, le développement des commerces et l'amélioration du bâti. Concernant le Montcalm, sa résidentialisation et sa rénovation globale ont pour objectif de rendre le bâtiment moins énergivore (en passant de la classe énergétique D à la classe B), augmenter la valeur patrimoniale des lieux et améliorer le cadre de vie du quartier (par la délimitation des espaces entourant les immeubles, la modification du parking public et la création de locaux).

OPAH-CD Opération Programmée d'Amélioration de l'Habitat - Copropriété Dégradée. Qu'est-ce que c'est ?

L'OPAH-CD du Montcalm est mise en place par la Communauté de Communes de Petite Camargue. Ce dispositif, qui a débuté le 1er février 2020 et qui se déroulera sur 5 ans, aboutira à la rénovation de la copropriété grâce à l'investissement de ses copropriétaires et à la mobilisation de subventions publiques. En effet, ce dispositif est financé par l'Agence Nationale de l'Habitat (Anah), la Communauté de communes de Petite Camargue, la Ville de Vauvert, le Département du Gard, la Région Occitanie et la Caisse des dépôts et consignations. L'OPAH-CD a ainsi pour but d'aider la copropriété à résorber ses difficultés financières, techniques et sociales et aboutir à sa revalorisation à travers la réalisation d'un programme de travaux d'amélioration globale sur les parties communes des bâtiments.

Rachat des commerces

À terme, l'activité commerciale du Montcalm sera supprimée. Actuellement, la ville de Vauvert se rapproche des propriétaires des commerces afin de les racheter. Dans le cadre d'un projet d'ensemble sur le quartier des Costières, un centre commercial sera construit afin d'augmenter la mixité fonctionnelle du quartier. À la suite à l'acquisition de tous les commerces, ces bâtiments seront démolis. Les locaux sous la dalle seront quant à eux réaménagés et abriteront à terme des équipements publics ou associatifs de proximité.



DISPOSITIF COPROPRIÉTÉ « LE MONTCALM » :

Citémétrie vous accueille lors de permanences pour répondre à vos questions: Jeudi 22 octobre, Mercredi 4 novembre, Jeudi 19 novembre, Mercredi 2 décembre, Jeudi 17 décembre **de 8h30 à 12h30 et de 13h15 à 16h15** à la Maison du Renouvellement Urbain, Bâtiment Le Daudet, 80 place Jean Giono à Vauvert. 04 66 29 49 81 / copro.lemontcalm@citemetrie.fr

PROJET QUARTIER « LES COSTIÈRES » :

La Ville de Vauvert vous accueille lors de permanences pour répondre à vos questions : Tous les vendredis de 14h30 à 16h à la Maison du Renouvellement Urbain, Bâtiment Le Daudet, 80 place Jean Giono à Vauvert.

04 66 73 10 44 / patrice.sevrin@vauvert.com





LE SAVIEZ-VOUS?





De petits gestes pour de grandes économies, l'écologie on y gagne tous!

Je vais essayer de :

Réduire mes déchets

- Trier davantage
- Consommer moins de produits emballés
- M'essayer au compost





Economiser l'eau

- Installer un économiseur sur les robinets
- Privilégier les douches aux bains
- Réduire mon temps de douche de 7 à 5 mn

Consommer moins d'énergie

- Débrancher mes appareils en fin de charge
- Eteindre les lumières, changer mes ampoules et privilégier la lumière naturelle
- Utiliser des piles rechargeables et des multiprises avec interrupteur





Utiliser correctement ma climatisation

- Aérer mon habitation le soir et la nuit
- Régler la climatisation à 26° ou +/- 4° de différence avec l'extérieur
- Ne refroidir que les pièces de vie

Consommer local et durable



- Privilégier les producteurs locaux et bio
- Manger moins de viande mais de meilleure qualité
- Choisir des poissons labellisés pêche durable
- Penser aux artisans locaux pour mes travaux





Réduire mes déplacements en voiture

- Favoriser les mobilités douces et actives (marche, vélo, trottinette, roller...)
- Consommer local pour réduire mes distances
- C'est également bénéfique pour ma santé!





Penser à améliorer mon isolation !

 Profiter d'une visite technique gratuite pour la réalisation d'un diagnostic enérgétique de mon logement
 Pour plus d'information sur ce dispositif, je contacte Léa Marmet au 04 66 51 19 20 ou par mail : lea.marmet@cc-petitecamarque.fr

Envie d'aller plus loin ?

Accédez à des fiches pratiques plus détaillées sur les éco-gestes et leurs bénéfices directement sur le site ademe.fr - rubrique « particuliers et éco-citoyens»



Pour ma santé, mon budget, l'économie locale, et ma planète, je m'engage!

Contre le cancer du sein

17 et 18 octobre de 10 h à 18 h

SUPER U AIMARGUES

Les AimarGazelles vont tenir un stand d'information et de prévention sur le cancer du sein. C'est l'occasion de venir rencontrer et échanger avec la team des GaZelles

Les Aimar // azelles
de Petite Camargue

Tél : 06 66 73 70 92

Tél : 06 66 73 70 92

Tél : aimargazelles@gmail.com

@: aimargazelles

FB : les aimargazelles



- Information
- Prévention
- Vente de t-shirts
- Vente de bandanas







