Ensemble en Terre de Camargue

Le magazine de la Communauté de communes

Aigues-Mortes • Le Grau du Roi • Saint-Laurent d'Aigouze | N° 44 | Décembre 2023

PLAN ALIMENTAIRE : de la fourche à la fourchette

Vins Sable de Camargue : **l'AOP !**

« Mieux loger » sur le territoire

L'énergie solaire, à portée de main

Communauté de communes Terre de CAMARGUE

www.terredecamargue.fr

© VINS SABLE DE CAMARGUE

7

17

19

© ADOBE STOCK

13

9

Sommaire

4 L'ACTU EN BREF

7 ÉCONOMIE
Avec l'AOP, les vins Sable de Camargue entrent dans la cour des grands

8 CADRE DE VIE
Programme Local pour l'Habitat : « mieux loger » sur le territoire

9 DOSSIER
Plan Alimentaire Territorial : de la fourche à la fourchette

13 ENVIRONNEMENT
Le compostage collectif, pourquoi pas vous ?
Le territoire mise sur le solaire pour se mettre au vert

16 CULTURE
« Des bulles et des mots » : un club lecteurs pour les jeunes

17 SPORT
S'épanouir avec le babyhand

18 PAROLE DE L'OPPOSITION
INFOS PRATIQUES

19 ESCAPADE
L'allumage du phare de l'Espiguette : une brillante idée de sortie

20 AGENDA
Les temps forts de l'hiver

ABONNEMENT TERRE DE CAMARGUE

Pour recevoir le magazine *Ensemble en Terre de Camargue* au format numérique, abonnez-vous gratuitement auprès du service communication :
> 04 66 73 91 23
> communication@terredecamargue.fr

Directeur de la publication :
Robert Crauste

Directeur adjoint de la publication :
Pierre Mauméjean

Rédaction :
Laurence Monet-Pitot, Magali Morin, Lia Warmont, Florence Bennouar

Photos : Service communication, Dominique Demouy, Sophie Pascal, Adobe Stock
Pictos : macrovector et rawpixel sur Freepik

Mise en page : Bonne Impression

Impression : LPJ Hippocampe

Tirage : 12 500 exemplaires

Dépôt légal : décembre 2023

ISSN : 1967-7073

PEFC 10-31-1319 Certifié PEFC Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. pefc-france.org

IMPRIM'VERT

Édito

C'est avec une immense fierté et une joie partagée que je m'adresse à vous en cette fin d'année pour évoquer des sujets d'importance majeure qui marquent notre Communauté de communes Terre de Camargue.

Tout d'abord, je me réjouis de cette nouvelle qui résonne comme une victoire collective : notre Vin Sable de Camargue décroche enfin l'AOP. Cette reconnaissance tant attendue vient couronner une démarche initiée il y a 14 ans par son Syndicat, présidé par Frédéric Arragon, ses équipes et ses prédécesseurs. Ce résultat atteste de la qualité exceptionnelle de notre vin, fruit du terroir unique de notre région. La Communauté de communes Terre de Camargue s'est impliquée dans ce projet, témoignant ainsi son engagement en faveur de l'excellence et son soutien à nos producteurs locaux.

En parallèle, nous entamons avec détermination la première phase de l'élaboration du Programme Local de l'Habitat, un enjeu crucial pour nos trois communes. Cette démarche volontaire des élus, portée par une vision commune, vise à construire une politique de l'habitat répondant aux besoins de nos habitants. Nous souhaitons favoriser le renouvellement urbain, promouvoir la mixité sociale et inscrire nos actions dans l'impératif de la transition écologique, en tenant compte des spécificités de chacune de nos communes. C'est une étape importante pour garantir un cadre de vie harmonieux et durable pour tous.

> *« En favorisant une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et ancrée dans notre culture, nous façonnons un avenir plus durable pour nos générations futures. »*

Et enfin, la collectivité met en place, avec le PETR Vidourle Camargue, le Plan Alimentaire Territorial. Cette initiative représente un véritable enjeu de santé publique, climatique et économique. En soutenant nos acteurs locaux, nous contribuons à l'épanouissement de notre territoire. En favorisant une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et ancrée dans notre culture, nous façonnons un avenir plus durable pour nos générations futures.

En cette période de fêtes de fin d'année, je souhaite à chacune et à chacun d'entre vous des moments chaleureux et empreints de bonheur avec vos proches.

Dr Robert CRAUSTE
Président de la Communauté de communes Terre de Camargue

Concours Gard Gourmand : 12 médailles pour notre territoire !

Félicitations aux 7 artisans, restaurateurs et traiteurs du territoire qui ont décroché 12 médailles (or, argent et bronze confondus) ! Figurent cette année dans la liste des meilleurs artisans des métiers de bouche du Gard : Les poisson d'Argent (Aigues-Mortes), La Fabrique à Pâtes (Le Grau du Roi), le Restaurant l'Encierro (Le Grau du Roi), Le Grau Gourmand (Le Grau du Roi), le traiteur Creiche (Le Grau du Roi), La boucherie chez Florence et Michel (Saint-Laurent d'Aigouze) et le restaurant Maurice (Le Grau du Roi).

Permanences de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard

Une conseillère de la CMA du Gard reçoit les artisans du territoire une fois par mois dans les locaux du service emploi à Aigues-Mortes.
Les entretiens ont lieu sans rendez-vous, de 9h30 à 12h et de 13h30 à 16h30.
Prochaines dates : 23 janvier, 27 février, 27 mars, 23 avril.

+ D'INFOS **Service Développement économique Terre de Camargue, 06 28 59 99 51, c.pujo@terredecamargue.fr**

LA SAISON 2024 DANS LES STARTING-BLOCKS...

Le service emploi Terre de Camargue se mobilise pour préparer la saison aux côtés des recruteurs et des demandeurs d'emploi : à vos agendas !

> **Mardi 23 janvier de 9h à 12h :** découverte des métiers du tourisme, au sein du service emploi, en partenariat avec Pôle emploi
> **Mardi 6 février :** job'dating spécial « Métiers du camping », au camping La Petite Camargue à Aigues-Mortes. Entretiens courts sur rendez-vous avec des recruteurs du secteur.
> **De 22 janvier 15 avril :** les permanences du Point Emplois Saisonniers rouvriront à l'office de tourisme du Grau du Roi (Villa Parry - Rue du Sémaphore - Rive Droite). Fanny accueillera les demandeurs d'emploi et les recruteurs pour toutes leurs démarches.
> **Mardi 5 mars de 13h30 à 17h30 :** le Forum Littoral de l'Emploi Saisonnier réunira au Yacht Club de Port Camargue des entreprises qui recrutent et des demandeurs d'emploi. Ce grand rendez-vous de l'emploi permet un gain de temps et d'énergie, aussi bien pour les professionnels, qui souhaitent constituer leurs équipes, que pour les demandeurs d'emploi qui ont un accès immédiat à l'ensemble des offres... Un raccourci vers l'entretien d'embauche !
> **Mardi 26 mars de 8h30 à 12h :** job dating de l'emploi agricole, au sein du service emploi Terre de Camargue à Aigues-Mortes. Entretiens courts sur rendez-vous avec les recruteurs du territoire. 2 réunions d'information collective : mardi 12 et vendredi 22 mars.

+ D'INFOS **Renseignements et inscription auprès du Service Emploi : 04 66 53 61 38**

Des financements européens pour l'économie locale

Les programmes LEADER et FEAMPA sont redéployés sur le territoire pour la période 2023-2027. Le PETR Vidourle Camargue, gestionnaire de ces fonds européens, invite les porteurs de projets à candidater dès maintenant.

> **Le fonds LEADER** finance des projets innovants contribuant à améliorer le cadre de vie des habitants, à développer une économie durable ou à resserrer les liens sociaux. Il représente une enveloppe de 1,5 M€.

> **Le dispositif FEAMPA** permet de financer des projets en lien avec la pêche et l'aquaculture ou impliquant des acteurs de la filière. Un fonds de 580 000 € est prévu à cet effet.

Afin de vérifier que votre projet est éligible à l'un de ces fonds, n'hésitez pas à contacter le service Développement économique Terre de Camargue qui vous accompagnera aussi dans la constitution de votre dossier de candidature.

+ D'INFOS **06 74 83 49 48, p.jonquet@terredecamargue.fr ou 07 88 22 41 84, f.caillon@terredecamargue.fr**

LE GRAU DU ROI

Robert Crauste, 1er président délégué de l'Anel

L'élection du nouveau bureau a eu lieu le 10 juillet dernier au Sénat.

Un peu moins d'un an après que la ville du Grau du Roi a accueilli les Journées d'études de l'Association nationale des élus des littoraux (Anel), consacrées à la thématique « Vivre le littoral » et aux problématiques économiques, sociales et environnementales spécifiques (dont le travail et le logement, deux secteurs en tension), le conseil d'administration de l'Anel, réuni salle des Pairs au Sénat le 10 juillet, a procédé à l'élection de son bureau. Il a désigné le maire, le docteur Robert Crauste, premier président délégué. *« Je remercie le président Yannick Moreau et mes collègues de la confiance qu'ils m'accordent en me remettant cette première présidence déléguée qui me conforte dans mon implication nationale sur l'ensemble des enjeux concernant la mer et les littoraux »*, a déclaré le maire.
Au sein de l'Anel qui rassemble depuis 45 ans les élus des collectivités du littoral de métropole et d'outre-mer, ces enjeux sont bien compris et partagés dans un contexte environnemental - changement climatique et transition écologique - de plus en plus prégnant.

AIDE À L'ACHAT OU À LA LOCATION !!!

UN CHANTIER STRUCTURANT POUR LES EAUX USÉES

Afin d'améliorer le service de collecte des eaux usées, la Communauté de Communes Terre de Camargue va réaliser des travaux structurants de renouvellement du réseau d'assainissement au Grau du Roi, depuis le Boucanet jusqu'à la station d'épuration.

Ces travaux, estimés à 3,65 millions d'euros HT sont cofinancés par l'Agence de l'eau pour 1,36 million d'euros et le Conseil départemental pour 261 000 euros. Ils sont réalisés dans le cadre du Schéma directeur des eaux usées qui programme 13 millions d'euros d'investissement d'ici 2030 pour rénover le réseau, protéger l'environnement et favoriser le développement des communes.
Le chantier se déroulera en plusieurs phases échelonnées de novembre 2023 à juin 2025.

1re phase jusqu'au 31 mai 2024
La 1re phase des travaux concerne la zone allant du rond-point de la piscine au rond-point du casino, sous la rocade D62B. Des déviations de circulation et des aménagements seront mis en place pour les usagers :
- fermeture de la double voie, dans le sens du casino vers la piscine et circulation à double sens sur l'autre moitié de la voie rapide
- accès au quartier Montplaisir, à la station-service et à la zone d'activités (en entrée et sortie), par la rue des Flamants Roses et la rue François de Mirman, jusqu'à fin janvier 2024
- déplacement du point de ramassage des bus au niveau du rond-point d'Amigoland

+ D'INFOS **Les services communautaires se tiennent à disposition pour tous renseignements : Direction des cycles de l'eau, 04 66 73 91 33**

La Camargue à Paris !

Un terroir gourmand, un cheval emblématique, des paysages exceptionnels, une culture et des traditions bien vivantes : la Camargue sera à l'honneur sur le salon international de l'agriculture à Paris du 24 février au 3 mars. La Communauté de communes renouvelle son partenariat avec l'association des éleveurs de chevaux de race Camargue pour promouvoir le territoire auprès des 600 000 visiteurs. Rendez-vous sur hall des équidés.
Temps fort du séjour parisien, la soirée Camargue sur le Rosa Bonheur-sur-Seine le 28 février : immanquable !

TERRE DE CAMARGUE S'ENGAGE POUR UN TOURISME DURABLE

La Communauté de communes Terre de Camargue, en coopération avec les trois offices de tourisme de son territoire, fait partie des 16 lauréats de l'appel à manifestation d'intérêt (AMI) pour une mobilité touristique durable en Occitanie. Dans le cadre de cet AMI, lancé conjointement par le Comité Régional du Tourisme et des Loisirs, la Région Occitanie, l'ADEME et Atout France, la collectivité bénéficiera, durant 18 mois, d'un accompagnement personnalisé à la mise en œuvre de son projet.

Une charte du tourisme durable
Le projet pour lequel Terre de Camargue a été retenue porte sur l'élaboration et l'animation d'une charte du tourisme durable. L'objectif de cette charte, inscrite dans les actions phares de son projet de territoire, est de promouvoir un tourisme moins impactant et plus vertueux en sensibilisant et en partageant les enjeux avec les acteurs du tourisme, les habitants et les visiteurs. Un volet sera tout particulièrement consacré au développement et à la promotion des mobilités douces.

© SOPHIE PASCALE

AIGUES-MORTES

Restauration de l'Église Notre-Dame des Sablons, joyau architectural de Camargue

Témoin de l'embarquement de Saint Louis pour les Croisades, l'église Notre-Dame des Sablons est l'un des monuments les plus anciens de la ville. Construite en pierre de style gothique en 1246, l'édifice reçoit la visite de plus de 800 000 personnes par an. Après avoir réalisé des travaux importants sur l'extérieur en 2020, la commune d'Aigues-Mortes entame la restauration intérieure qui consiste en : la reprise de la charpente, l'isolation, la mise aux normes du réseau électrique, la réfection de l'éclairage et de la sonorisation (mise en harmonie des orgues), la restauration des vitraux de Claude Viallat, la consolidation des peintures murales et l'accessibilité PMR.

Les travaux d'un montant de 630 000 € environ se dérouleront jusqu'en juin 2024. La commune a sollicité le maximum de partenaires financiers à savoir la DRAC, la région Occitanie, le département du Gard, des fonds européens et des financeurs privés.

Avec l'AOP, les vins Sable de Camargue entrent dans la cour des grands

Les vins Sable de Camargue ont décroché l'AOP ! Cette reconnaissance récompense la qualité des vins, gris et gris de gris, produits sur un terroir exceptionnel façonné par l'homme. Avec pour capitale, Aigues-Mortes.

© BAUER GUDRUN

© LES EMBRUNS

Si on voulait faire tout le chemin qui mène à l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), c'est au VIIe siècle qu'il faudrait démarrer avec les moines de l'abbaye de Psalmody, à Saint-Laurent d'Aigouze, qui produisaient déjà du vin dans les sables.
Preuve d'un savoir-faire ancestral au service d'un terroir exceptionnel. *« L'AOP, c'est la reconnaissance du travail mené par l'homme depuis la nuit des temps sur ce territoire qui sans lui serait un désert. C'est ce travail, la qualité des vins bien sûr, mais aussi tout ce qui est engagé pour l'environnement et le territoire, lui-même labellisé Grand Site de France, que l'AOP récompense aujourd'hui »*, confirme Thierry Féline, Vice-président délégué au développement économique.

Un vignoble unique entre lagunes et marais salants

Sur une aire de production qui couvre le Gard, l'Hérault et les Bouches-du-Rhône, le vignoble Sable de Camargue, à 95 % en agriculture biologique ou haute valeur environnementale, possède des caractéristiques uniques : une implantation dans les sables dunaires d'apports rhodaniens, marins et éoliens, une influence marine très marquée et une biodiversité exceptionnelle (plus de 1000 espèces faune et flore répertoriées).
C'est la gestion de l'eau, avec l'entretien de kilomètres de roubines, la gestion du sel et le couvert végétal pendant l'hiver pour protéger le sol sableux de l'érosion éolienne, qui garantissent sa pérennité et sa vitalité.

> *« C'est la reconnaissance du travail mené par l'homme. »*

Les vins gris d'assemblage et gris de gris 100 % grenache gris — produits à partir des cépages régionaux traditionnels (grenache noir, cincault, grenache gris) et d'autres de renom international (merlot, carignan, chardonnay…) — expriment, de leur teinte pâle saumonée à leurs notes iodées, toute l'essence du terroir. Des vins exclusifs qui, pour les viticulteurs engagés de longue date, méritent l'AOP.

La reconnaissance d'un savoir-faire

L'AOP est l'aboutissement d'une démarche initiée il y a 14 ans par le syndicat des vins Sable de Camargue, avec le soutien de la Communauté de communes.
« C'est un soulagement et la reconnaissance de tout le travail de mes prédécesseurs, se félicite Frédéric Arragon, Président du syndicat depuis juillet 2022. *L'AOP va nous permettre de jouer dans la cour des grands. »* De très bon augure pour les vignerons. *« C'est la reconnaissance de notre savoir-faire et surtout d'un terroir très spécifique et à l'environnement fragile que nous entretenons. Pour le maintenir, l'AOP, c'est important,* déclare Nathalie Bruel du Domaine du Petit Chaumont. *Alors on envisage l'avenir sous les meilleurs auspices. »*
Longue vie aux vins Sable de Camargue !

Programme local de l'habitat : « mieux loger » sur le territoire

La 1re phase de l'élaboration du PLH s'est achevée avec la présentation du diagnostic fin octobre aux élus de Terre de Camargue.
Un état des lieux précis qui va permettre de définir des orientations puis de construire un programme d'actions adapté aux besoins.

C'est parce que la question de l'habitat est un enjeu primordial pour Aigues-Mortes, Le Grau-du-Roi et Saint-Laurent d'Aigouze, qui composent la Communauté de communes Terre de Camargue, que ses élus se sont engagés dans une démarche volontaire pour élaborer un Programme local de l'habitat (PLH). Celui-ci n'est en effet obligatoire que pour les intercommunalités de plus de 30 000 habitants (Terre de Camargue en compte 20 700).

Agir ensemble pour l'habitat

Cette démarche concertée qui associe les trois communes, les partenaires institutionnels (État, Région, Département…) et des acteurs locaux (promoteurs, bailleurs sociaux, associations…) bénéficie de l'accompagnement de l'Agence d'urbanisme et de développement des régions nîmoise et alésienne.
Objectif : bâtir une politique de l'habitat qui réponde aux besoins des habitants, favorise le renouvellement urbain et la mixité sociale et s'inscrive dans l'impératif de transition écologique, en s'appuyant sur les spécificités de chaque commune.

Jeunes ménages, un enjeu

Le diagnostic a permis d'identifier un certain nombre d'enjeux. Au premier rang desquels la nécessité de maintenir sur le territoire les jeunes ménages via des prix et des typologies de logements adaptés et attractifs.
Ainsi, favoriser la production de logements à prix maîtrisé par l'intervention publique (via les PLU par exemple) et développer l'offre locative sociale ou en accession sociale permettrait que la construction neuve profite davantage aux populations locales. En raison du prix du marché de l'immobilier sur notre territoire, plus de la moitié de la population n'a pas la capacité financière d'accéder à la propriété.

Réorienter le locatif saisonnier

D'autres pistes plaident en faveur de la poursuite du développement d'une offre adaptée aux personnes âgées, de la création d'équipements pour l'accueil des publics spécifiques, comme les saisonniers, et du renforcement des mesures incitatives — déjà engagées — pour favoriser la réorientation d'une partie des locations saisonnières vers le marché locatif permanent. L'impact de la location de courte durée de meublés de tourisme, en très forte augmentation depuis 2020, va être évalué. Autant de pistes — il y en a d'autres — qui rendent compte de l'ampleur d'une tâche où il n'y a pas de solution miracle, mais des solutions à construire ensemble pour le « mieux loger ».

UNE ABSOLUE NÉCESSITÉ POUR LE TERRITOIRE

« Le territoire doit détenir cet outil. L'habitat est une question prégnante et il est nécessaire d'y travailler avec précision pour une meilleure réponse aux besoins. Une réponse au temps où nous sommes et au temps à venir, avec la particularité sur le littoral de la montée annoncée des eaux. Une réponse qui s'inscrit aussi dans la loi Climat et Résilience et la cartographie du littoral à 30 et 100 ans.
En 2023, imaginer 2123 ! L'exercice est complexe à tous les points de vue mais nécessaire pour l'avenir du territoire. »

Robert Crauste,
Président de la Communauté de communes Terre de Camargue

PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL : de la fourche à la fourchette

Véritable accélérateur de la transition agricole, le Plan Alimentaire Territorial (PAT) est une formidable opportunité pour faciliter l'accès de tous à une alimentation saine et de qualité, issue d'une agriculture locale durable.
Engagée dans l'élaboration du PAT Vidourle Camargue, la Communauté de Communes Terre de Camargue dispose d'un terreau fertile pour rapprocher le « bien produire » et le « bien manger ».

© ADOBE STOCK

Manger sain et équilibré, ça se cultive !

Mobilisant tous les acteurs du système alimentaire, le Plan Alimentaire Territorial Vidourle Camargue vise à structurer une offre de proximité et de qualité pour manger mieux, local et de saison. À nous tous maintenant d'apporter notre graine en changeant de modèle alimentaire.

La Communauté de Communes Terre de Camargue a participé à l'élaboration du Plan Alimentaire Territorial (PAT) initié et coordonné par le PETR Vidourle Camargue. Objectifs ? Engager le territoire dans un système de production et de consommation responsables tout en permettant à chacun d'accéder à une alimentation de qualité. « *Enjeu de santé publique, économique et climatique, l'alimentation est à la croisée de nombreuses politiques publiques : protection du foncier agricole et soutien à l'évolution de pratiques responsables, préservation de la qualité de l'eau, éveil au goût dans les restaurants scolaires, lutte contre le gaspillage, promotion des circuits courts…*, rappelle Jean-Paul Cubilier, Vice-président délégué à la restauration collective en charge du PAT. *C'est la raison pour laquelle nous avons souhaité nous engager dans cette démarche aux côtés du PETR Vidourle Camargue* ». Le PAT est inscrit à la fois dans le projet de territoire de la Communauté de communes et dans son plan Climat-Air-Energie.

Une démarche collective

« Issu de la Loi d'avenir pour l'agriculture de 2014, le PAT est un programme élaboré de manière collective par des acteurs locaux pour relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires, synthétise Pierre Martinez, président du PETR Vidourle Camargue. *Sa dimension est triple : économique, environnementale et sociale. Le défi alimentaire est un enjeu civilisationnel. »* Après un an et demi de concertation avec plus de 150 acteurs (filière agricole, associations locales, partenaires institutionnels, citoyens), le PAT est entré en phase opérationnelle avec des actions phares bien ciblées.

Valoriser l'offre de produits locaux

Manger mieux, bio, local et de saison : on adhère tous au concept, mais encore faut-il que l'offre alimentaire locale soit visible. C'est désormais le cas grâce au lancement de la plateforme « Savourez Vidourle Camargue ». Cette cartographie interactive recense déjà une centaine de producteurs du territoire. Un système de filtres permet d'affiner la recherche (producteurs de viande, de fruits et légumes…) et les adresses sont géolocalisables.

« Nous souhaitons que cette carte devienne la plus exhaustive possible et qu'elle permette de renforcer les liens entre le producteur et le consommateur », précise

© CLABRANDE

> *« Prouver qu'il est possible de mieux consommer en maîtrisant son budget »*

Titouan Denimal-Pinto, chargé de mission PAT. Sensibiliser les consommateurs à la diversité des produits locaux, c'est aussi le pari de « La semaine de l'alimentation durable » qui décline, en octobre, ateliers pédagogiques, balades comestibles, conférences et animations pour l'éveil au goût des enfants.

Démocratiser une alimentation saine

Face aux prix des denrées alimentaires qui explosent, bien manger représente un défi de taille : plus d'un tiers des Français n'auraient plus les moyens de faire trois repas par jour. Le défi « Famille alimentation positive », qui démarrera à la rentrée prochaine, veut prouver qu'il est possible de mieux consommer en maîtrisant son budget. « *Sur le territoire de Terre de Camargue, une dizaine de familles volontaires vont participer pendant un an à des ateliers sur la nutrition, le gaspillage alimentaire, la cuisine, le décryptage des étiquettes…*, détaille Titouan Denimal-Pinto. *Elles pourront également repérer les fermes aux alentours pour acheter directement chez les producteurs* ».

De son côté, la cuisine centrale, avec ses 7 restaurants scolaires et le portage de repas à domicile, n'a pas attendu les directives fixées par la loi Egalim pour s'engager dans une alimentation de qualité : les menus sont composés à 43 % de produits labellisés, 26 % de produits bio et 19,5 % de produits locaux*. « *Nous souhaiterions développer encore plus les circuits courts, mais nous nous heurtons aux règles très contraignantes de la commande publique que nous essayons de faire évoluer,* explique Marie-Hélène Gozioso, diététicienne et référente pour le PAT. *Pour acheter local, nous avons dû mettre en place un lot hors marché ; nous travaillons aujourd'hui avec une douzaine de producteurs ou éleveurs locaux et avons renforcé notre coopération avec le Mas des Agriculteurs à Nîmes qui a livré, depuis le début de l'année, 1300 salades et 780 kg de pommes.* »

Solidarité et antigaspi

Plateforme numérique initiée par la Banque Alimentaire, ProxiDon permet aux associations d'aide alimentaire (épiceries solidaires…) de collecter les surplus et invendus encore consommables des producteurs situés aux alentours grâce à un système d'échange simple associé à la géolocalisation. Lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire, renforcement de la solidarité locale… cet outil sera mis en service en janvier 2024. L'inscription est gratuite, sans engagement. Les associations sont facturées 8cts d'euros du kilo, correspondant aux frais de maintenance et de gestion. Le producteur peut bénéficier d'une défiscalisation à hauteur de 60 % de la valeur du don.

Manger de saison : les fruits et légumes d'hiver

Manger de saison c'est meilleur pour le goût, pour le porte-monnaie et pour l'environnement. Chaque saison répond à un besoin du corps humain. En hiver, avec le froid et le manque de soleil, notre corps réclame plus de nutriments et de vitamines C. Tant mieux, c'est la saison des légumes riches en minéraux (poireaux, choux, épinards) et des agrumes pleins de vitamine C (mandarines, pamplemousses, clémentines) ! De nombreux sites internet proposent un calendrier des produits de saison. Cliquez, savourez !

Pratiques vertueuses de l'Élevage Le Peyron

Installé depuis 2013 sur les communes de Saint-Laurent d'Aigouze et Marsillargues, Florent Rousseau est éleveur de bovins (une quarantaine de têtes), céréalier et arboriculteur (pêches et abricots transformés aussi en jus et bientôt en sorbets). Il travaille depuis deux ans avec la cuisine centrale Terre de Camargue :

« Je leur livre de la viande de veau de race Aubrac (en moyenne 150 à 180 kg par mois) que leurs chefs préparent en sauté, et également du petit épeautre (100 kg par mois), céréale assez rare ressemblant à du riz, reconnue pour ses qualités nutritionnelles. J'ai deux enfants scolarisés à St-Laurent, je suis fier de produire une agriculture locale et responsable au service du bien manger. Les enfants se régalant à la cantine, cela me fait de la pub (lol), j'ai d'ailleurs souvent des parents qui viennent m'acheter directement des produits. »

Structurer les filières alimentaires

Porté par la coopérative des pêcheurs du Grau du Roi (SOCOMAP), un projet de création d'une poissonnerie dédiée à la restauration collective est en cours d'étude qui permettrait de proposer du poisson local présenté autrement qu'en filet. Une première expérience très concluante a été menée avec des poulpes transformés par la coopérative puis préparés en rouille par la cuisine centrale Terre de Camargue à l'occasion de la fête du Grau du Roi.
Un autre projet, porté cette fois par le CIVAM**, est en gestation : la création d'une conserverie végétale intégrant transformation, conditionnement et stockage pour mieux valoriser les produits agricoles et faciliter leurs débouchés.

Renforcer l'action foncière

Mais sans terre agricole, pas de paysan ni d'agriculture de proximité. Un Forum du Foncier organisé en juin dernier à Vergèze a réuni tous les grands acteurs locaux (Terre de lien, Safer, chambres d'agriculture…) autour d'ateliers thématiques pour estimer les besoins des communes. Une réflexion est en cours pour créer un observatoire du foncier qui identifierait les parcelles en friche afin d'y installer des agriculteurs. Une politique que mène déjà Terre de Camargue, autour de sa station de captage d'eau des Baïsses à Aimargues, zone déclarée prioritaire par l'Agence de l'eau. « *Nous avons déjà acquis 16 ha de terre. Sur le périmètre rapproché du captage, la zone est fermée et gelée à toute activité, mais sur les terres alentours, nous avons conclu 4 baux environnementaux avec des agriculteurs ou des éleveurs qui s'engagent dans des pratiques responsables* », explique Régis Vianet, Vice-président délégué aux politiques environnementales. En parallèle, Terre de Camargue travaille sur le projet de réutilisation des eaux usées (sur sa station d'épuration) à des fins d'irrigation agricole. ●

La Socomap livre à la Cuisine centrale des poulpes pêchés au Grau du Roi

© ADOBE STOCK

* Valeurs moyennes en 2023.
** Centre d'initiative pour valoriser l'agriculture et le milieu rural.

Chez Papé Frézal, de la mer à l'assiette

Ouvert en avril dernier, le restaurant Chez Papé Frézal a tous les ingrédients pour régaler les papilles avec des saveurs marines très locales. Il faut dire que le propriétaire, Didier Pelissier, a été à bonne école. Ancien marin pêcheur, il ne cuisine que les poissons pêchés au large du Grau du Roi. La carte évolue quotidiennement, au gré de son inspiration et des arrivages. *« J'ai hérité de mon père la passion de la cuisine. Ce restaurant est aujourd'hui un nouveau défi personnel, familial. Je privilégie bien sûr les circuits courts. Pour le poisson, pas de problème, pour les coquillages je me sers chez Sud pêcherie. Quant aux fruits et légumes et au vin, je suis en train de créer mon réseau de producteurs locaux ».*

+ D'INFOS **Chez Papé Frézal, 18 rue Alsace-Lorraine au Grau du Roi. Fermé en janvier et février.**

Le compostage collectif, pourquoi pas vous ?

Terre de Camargue a déjà aménagé près de 30 aires de compostage partagé sur l'ensemble du territoire. Une solution concrète, efficace et conviviale pour réduire ses déchets.

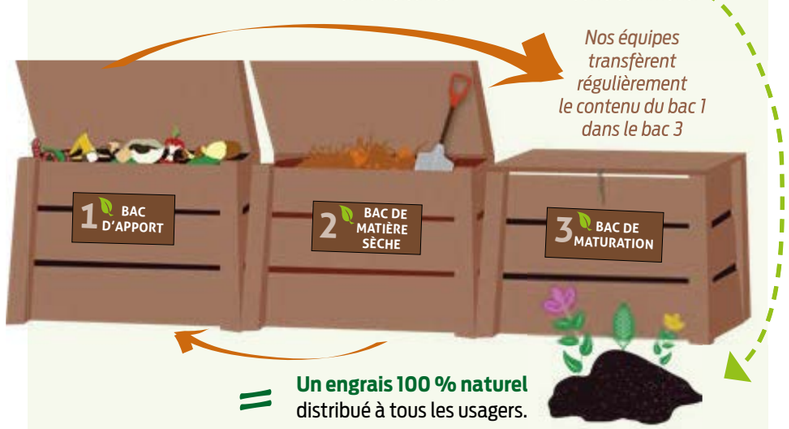
Comment ça marche ?

Le compostage collectif fonctionne avec 3 bacs ayant chacun une fonction précise.

1 Déposez vos biodéchets
Après avoir découpé les plus gros éléments, enlevé les emballages, filets, liens, plastiques…

2 Déposez une pelletée de broyat
(fourni par la collectivité) à chaque apport de biodéchets pour favoriser le compostage sans nuisance.

3 Laissez reposer
Après 6 à 8 mois, le compost obtenu pourra être utilisé pour vos plantes ou les espaces verts communs.



= **Un engrais 100 % naturel** distribué à tous les usagers.

LANCEZ-VOUS ET DEVENEZ RÉFÉRENT

Vous souhaitez faire installer un composteur collectif dans votre quartier ou votre résidence. C'est simple et gratuit ! Vous contactez le service environnement et un guide composteur se rend sur place pour définir avec vous le meilleur emplacement. Le composteur est installé et inauguré avec les riverains. Chaque foyer reçoit un guide et un bio-seau pour stocker les biodéchets et les transporter de la cuisine au composteur.
Formé et accompagné par le guide composteur, vous serez l'intermédiaire entre Terre de Camargue et les utilisateurs du composteur et veillerez à son bon usage. ●

LES + DU COMPOSTAGE COLLECTIF

- Réduire de 30 % le volume de sa poubelle
- Fabriquer son propre fertilisant naturel
- Partager des moments conviviaux avec ses voisins

Le territoire mise sur le solaire pour se mettre au vert

La Communauté de Communes Terre de Camargue veut tendre vers un territoire à énergie positive en faisant du solaire le grand gagnant de la transition énergétique. Pour relever ce défi, nous devons tous devenir acteurs de nos propres consommations !

En phase avec l'objectif national d'atteindre 33 % d'énergies renouvelables en 2030, la Communauté de Communes Terre de Camargue met en œuvre, dans le cadre de son plan Climat-Air-Energie, une stratégie visant à diviser par deux la consommation d'énergie et multiplier par six la production d'énergies renouvelables sur son territoire.

« Notre production d'énergie renouvelable ne représente que 9 % de notre consommation, souligne Régis Vianet, Vice-président délégué aux politiques environnementales. *Notre territoire bénéficie d'un ensoleillement de 2 500 heures par an, contre 1 500 heures en Bretagne, or nous n'utilisons qu'à peine 1 % d'énergie solaire pour la production d'électricité. Les marges de manœuvre sont réelles si tous les acteurs du territoire se mobilisent. »*

> *« Notre territoire bénéficie d'un ensoleillement de 2 500 heures par an, contre 1 500 heures en Bretagne, or nous n'utilisons qu'à peine 1 % d'énergie solaire. »*

« Coup de pouce logement » pour la rénovation

Disponible, gratuit et accessible à tous, le solaire coche toutes les cases, notamment dans le domaine de l'habitat. *« Construits pour la plupart dans les années 60 et 70, les logements sur notre territoire sont vieillissants et très énergivores. Leur rénovation est un enjeu fort »*, explique Marion Eyssette, chargée de mission Climat Air Énergie.

Pour inciter les particuliers à se lancer dans la rénovation énergétique, Terre de Camargue propose le « Coup de pouce logement » : deux aides non assujetties aux revenus et cumulables avec les autres dispositifs de l'État. La première, d'un montant de 200 €, est destinée aux particuliers souhaitant installer un système de chauffe-eau solaire pour l'eau chaude sanitaire à partir de panneaux solaires sur le toit. « *L'eau chaude sanitaire est le 2e poste de dépense après le chauffage de la maison* », rappelle Marion Eyssette. La seconde aide est octroyée pour l'isolation des toitures à partir de matériaux biosourcés (fibre de bois, laine de chanvre, ouate de cellulose issue de papier…), sur la base de 4 € le m² avec un plafond de 400 € par logement. « *L'isolation des logements, outre les économies de chauffage et de climatisation, offre de multiples avantages : performance thermique, qualité de l'air, confort acoustique…* » Pour ces deux aides, qui concernent les résidences principales de plus de 15 ans, les travaux doivent être réalisés par des artisans labellisés « Reconnus Garants de l'Environnement » (RGE). Pour en bénéficier, il suffit d'en faire la demande auprès du guichet Rénov'Occitanie *(coordonnées ci-après)*.

© ADOBE STOCK

Accélérer la production d'énergies renouvelables

Dans le cadre de la loi du 10 mars 2023, qui vise à planifier, accélérer et simplifier le développement des énergies renouvelables, les trois communes de Terre de Camargue travaillent sur une cartographie des sites de production potentiels.

La contribution du Gard à cet effort national passe essentiellement par le photovoltaïque avec un objectif de production annuelle de 1 500 GWh (contre 50 GWh par l'éolien, 50 GWh par la méthanisation et 850 GWh par la chaleur bois). « *Réalisée sur la base du cadastre, cette cartographie identifiera donc les espaces susceptibles d'accueillir des installations photovoltaïques en toiture des bâtiments ainsi que sur les parkings sous réserve des autorisations* », précise Marion Eyssette. D'ailleurs, dès 2024, les parkings de plus de 1 500 m² devront obligatoirement être équipés d'ombrières photovoltaïques.

Cette cartographie, qui sera adressée à l'État le 31 décembre prochain, offrira ainsi une meilleure visibilité pour les porteurs de projet afin d'accélérer le déploiement d'installations d'énergie solaire sur notre territoire. « *Pour agir efficacement face au changement climatique, il faut faire converger les deux courbes : diminution de la consommation d'énergie globale et augmentation de la production d'énergies renouvelables. Ce n'est pas une contrainte supplémentaire pour le territoire, mais au contraire une véritable opportunité pour le mieux vivre* », conclut Régis Vianet.

Les ombrières photovoltaïques seront obligatoires sur les parkings de plus de 1500 m²

© ADOBESTOCK

© ADOBESTOCK

Une facture réduite de 2/3

Propriétaires d'une maison au Grau du Roi, Robert et Josiane Gourdel ont décidé en 2021 de changer leur chaudière à gaz vieillissante.

« Après plusieurs devis, nous avons opté pour une entreprise locale qui nous a installé une pompe à chaleur pour le chauffage de la maison, un ballon thermodynamique pour l'eau chaude sanitaire et des panneaux photovoltaïques pour un montant global de 25 000 €. Nous avons eu droit à une prime CEE EDF de 2 500 €, un coup de pouce annuel de 250 € (pendant cinq ans) et avons pu contracter un crédit à taux zéro de 10 000 €. Après 30 mois d'utilisation, le constat est très positif : nous réalisons une économie électrique de 52 à 55 % et n'avons plus de facture de gaz. Au total, nous avons réduit notre facture d'énergie de 2/3 ! Avec les prix énergétiques qui grimpent, nous ne regrettons pas ce choix d'autant que le confort thermique, linéaire, est très agréable. »

Gestionnaire de sa propre consommation

Très investie dans les démarches environnementales, Stéphanie Faucher, habitante d'Aigues-Mortes, a fait installer 7 panneaux photovoltaïques en 2022.

« Au même titre qu'une personne qui a un potager et se nourrit avec ses légumes, c'est un plaisir de produire l'électricité qu'on consomme ! Comme il convient d'utiliser l'énergie au moment où elle est produite, il faut juste adapter ses gestes du quotidien en fonction de la météo : ne pas lancer une machine quand il pleut, éviter de mettre un sèche-linge et un lave-vaisselle en même temps… Le tableau électrique permet de suivre la production en temps réel, je sais alors quel appareil lancer. Cela devient vite un réflexe et dans notre région très ensoleillée c'est si peu contraignant. »

+ D'INFOS LE GUICHET RÉNOV'OCCITANIE : CONSEILS GRATUITS POUR LA RÉNOVATION ÉNERGÉTIQUE

Permanence les 1er et 3e mercredis du mois sur rendez-vous :
> de 9h à 12 h à Aigues-Mortes,
> de 13h30 à 16h30 au Grau du Roi.

Contact en page 18

« Des bulles et des mots » : un club lecteurs pour les jeunes

Proposé par la médiathèque d'Aigues-Mortes, le rendez-vous mensuel « Des Bulles et des Mots » permet aux petits mordus de lecture d'échanger et de partager leur passion.

Ils ont entre 7 et 12 ans et adorent lire romans, BD ou mangas. Une fois par mois, les médiathèques en Terre de Camargue organisent pour eux un nouveau rendez-vous : le Club lecteurs « Des bulles et des mots ». « *L'idée de ce club est de développer l'esprit critique des enfants, de les inciter à prendre la parole, à échanger, à partager un moment convivial autour d'un goûter* », résume Bérangère, médiatrice culturelle.

On en parle ?

Ce jour-là, ils sont trois : Camil, 9 ans, Elsa, 8 ans et Juliette, 7 ans. C'est la seconde fois qu'ils participent à ce rendez-vous lancé en octobre dernier. Avant cela, ils ne se connaissaient pas, mais tous trois partagent la même passion : le goût de la lecture ; ils fréquentent d'ailleurs régulièrement la médiathèque, mais avec leurs parents. Là, c'est différent. Un peu intimidés au départ, ils finissent par se détendre. « *Moi je suis un gros lecteur, je lis depuis longtemps,* raconte Camil. *J'aime bien les romans, mais aussi les livres drôles. Le livre que j'avais emprunté faisait un peu peur et il y avait une enquête. C'est super de pouvoir parler tous ensemble de ce qu'on a choisi.* » À chaque rendez-vous, les enfants décident d'une thématique pour la prochaine séance. Cette fois, ce sont les dinosaures. « *J'ai choisi L'école des Dinos qui raconte une classe de petits dinosaures, ça a l'air marrant* », s'amuse Elsa.

> « *L'idée de ce club est de développer l'esprit critique des enfants* »

Livres coup de cœur

Qui mieux qu'un enfant pour donner des conseils de lectures et inciter à lire ? BD, romans, albums ou documentaires, la médiathèque propose un panel pour tous les goûts, tous les âges. « *En deux séances, nous avons déjà vu les progrès,* assure Catherine, médiatrice culturelle. *Les enfants commencent à sortir de leur coquille*. « *Nous allons d'ailleurs mettre en avant leurs coups de cœur en postant des marque-pages sur les livres,* complète Bérangère. *Les enfants ont déjà retenu un livre, à l'unanimité : La forêt magique.* » Juste avant de partir, Juliette lâche, timidement : « *Moi j'ai trouvé que c'était bien* ». Sûre qu'elle ramènera la prochaine fois une ou deux copines. ●

+ D'INFOS **Inscriptions auprès de Bérangère : 04 66 53 68 16 ou b.benoit@terredecamargue.fr**

COUPS DE CŒUR DES MÉDIATHÈQUES

Un Bateau à la Mer
de Nanoux
et Lucie Dessertine
Album jeunesse

Médiathèque - Le Grau du Roi
Elio et Lison découvrent un bateau couvert de coraux blanchis, envoyé par une Marie-Morgane, fée des mers. Aidés de leur papi, ils vont mettre les voiles afin d'aider la sirène à sauver son monde.

Rugby en Chœurs
de Guilhem Herbert
Documentaire

Médiathèque A. Chamson - Aigues Mortes
Irlande-Argentine, coupe du monde 2015, Cardiff. L'ambiance en tribunes est incandescente bien avant le coup d'envoi. On évoque souvent les performances, rarement les émotions pourtant essentielles dans le sport de haut niveau.

Béa Wolf
de Zach Weinersmith
et Boulet
Bande dessinée jeunesse

Médiathèque - L. G. - St-Laurent d'Aigouze
Béa Wolf transpose avec humour le poème épique médiéval Beowulf dans un monde d'enfants infatigables qui passent leurs journées à jouer, manger des sucreries, faire des bêtises et repousser l'ombre de l'âge adulte.

S'épanouir avec le babyhand

Pas si simple de proposer une activité sportive à son enfant de 3 ans ! Le Hand Ball Terre de Camargue anime une section de babyhand. Tous les samedis et mercredis matin, deux éducateurs spécialement formés accueillent les 3-5 ans, avec leurs parents, pour une séance de hand complétement inattendue.

La création de cette section n'a rien de farfelue ! Anne Champion, éducatrice, explique que : « *Cette discipline existe depuis 2016. Elle est reconnue et encadrée par la Fédération Française de Handball.* »
Le Babyhand est donc un sport dans une version adaptée. L'entraînement se compose de jeux d'exploration avec des exercices basés sur la gymnastique avec ballon et les bases simplifiées du handball.

Chaque séance est une histoire

L'activité se déroule toujours selon le même rituel : l'encadrant propose une histoire autour d'un univers qui change à chaque fois et qui va être le fil rouge de la séance. Les enfants adorent !
Ce samedi Alexandre Ville, l'éducateur responsable de la section d'Aigues-Mortes, embarque les participants pour une heure en mer, avec bateaux, sardines, requins… « *Raconter une histoire, utiliser des accessoires, comme des plots, des cerceaux, des ballons, proposer des parcours… rend les exercices ludiques et favorise l'investissement des petits* », explique l'entraîneur.
Le babyhand se déroule sans match, simplement des jeux d'opposition entre deux équipes qui offrent aux enfants la possibilité de s'amuser et de se défouler au maximum !

Bouger, jouer, se socialiser

À l'âge des découvertes et des premiers apprentissages, le babyhand permet à l'enfant de se développer physiquement et socialement sur un mode ludique. Toute sa motricité est stimulée au travers de différents mouvements, comme sauter, courir, lancer… Carine, maman de 2 enfants et adepte du babyhand, témoigne. « *Ma fille Noémie de 3 ans est inscrite depuis septembre. En à peine 3 mois, je vois déjà les progrès ! Elle a pris de l'assurance, tient mieux le ballon.* »
Les enfants sont toujours accompagnés d'un adulte que l'éducateur n'hésite pas à solliciter. Il rassure les plus timides, aide et accompagne dans certains exercices et reste un acteur à part entière des ateliers. Ces séances sont un moment privilégié de partage entre l'enfant et le parent. « *Jouer, passer du temps avec mes enfants… c'est irremplaçable !* » souligne Carine.

L'avenir du club

Sébastien Prunet, Président du club Handball Terre de Camargue se réjouit du succès du babyhand. « *Il suffit que les parents et l'enfant viennent essayer pour qu'ils l'adoptent immédiatement !* »
Grâce à cette section et à l'école de hand (pour les 5–7 ans), le club recrute plus facilement des joueurs pour les catégories supérieures. Sébastien note même que certains parents ont rejoint l'équipe loisirs mixte adulte après avoir découvert le hand avec leurs enfants ! ●

+ D'INFOS
Le Babyhand a lieu le mercredi de 11h à 12h au Palais des Sports et de la Culture au Grau du Roi et le samedi matin de 11h à 12h au Gymnase Antoine Liguori à Aigues-Mortes.

Contact : **6130090@ffhandball.net** ou **Alexandre : 06 12 80 47 54**

Le club est ouvert à tous et propose aux adultes de nouvelles disciplines telles que le handfit.

Rendez-vous en 2024 pour réduire nos déchets !

Le thème de la gestion des déchets est important en raison des enjeux économiques et écologiques d'un tel sujet. Nous sommes convaincus qu'il faut cibler les actions d'informations sur le tri des déchets en priorité dans les quartiers où les ordures sont le moins bien triées. Cela est important d'une part, dans la perspective de la mise en œuvre de la gestion des biodéchets pour 2024 et d'autre part pour réduire notre production de déchets ménagers. En effet, notre collectivité est la seule qui a augmenté son tonnage entre 2021 et 2022, là où tous nos voisins (« Petite Camargue », « Pays de l'or » etc.) l'ont réduit !
Fidèles à nos valeurs et ouverts à la rencontre des habitants du territoire intercommunal, nous vous invitons à participer à notre réunion publique de la Chandeleur le vendredi 2 février 2024 à partir de 18h30 à la salle Carrefour 2000.
Nous vous souhaitons à toutes et tous de passer de belles fêtes de fin d'année et une excellente année 2024 !

Pour participer à nos événements, vous inscrire à notre newsletter et recevoir le bulletin « Le G.R.A.U vous parle », écrivez-nous à contact@legrau.fr .

Charly CRESPE et Corinne PIMIENTO, conseillers communautaires du Groupe de Réflexion pour l'Avenir et l'Unité.

INFOS PRATIQUES

SIÈGE DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES TERRE DE CAMARGUE
13 rue du Port, 30220 Aigues-Mortes.
04 66 73 91 20, accueil@terredecamargue.fr
Du lundi au jeudi : 8h-12h / 13 h 30 -17 h 30
Vendredi : 8h-12h

Rénov'Occitanie
Terre de Camargue et Rénov'Occitanie accompagnent vos projets de **rénovation énergétique**

Permanence 1er et 3e mercredi du mois :
- Aigues-Mortes : de 9h à 12h
  Siège de la C. C Terre de Camargue
- Le Grau du Roi : de 13h30 à 16h30
  Mairie du Grau du Roi

Prise de rendez-vous sur : www.les-caue-occitanie.fr/gard
Conseils téléphoniques : 04 66 70 98 58

DÉCHETS
Service Environnement
(collecte des déchets, commande de bacs...)
0 800 004 227 Service & appel gratuits

Collecte des encombrants
Uniquement sur rendez-vous auprès du Service environnement : numéro gratuit ci-dessus.

Déchèteries
- Déchèterie du Bosquet
  Aigues-Mortes, 06 82 39 15 14
- Déchèterie de l'Espiguette
  Le Grau du Roi, 06 89 32 08 46
- Déchèterie des Charretiers
  St-Laurent d'Aigouze, 06 89 32 08 42
- Point propre Port de pêche
  Le Grau du Roi, 06 80 87 25 40
- Point propre Port-Camargue
  Le Grau du Roi, 06 88 35 00 57
- Plateforme de compostage
  L'Espiguette, Le Grau du Roi

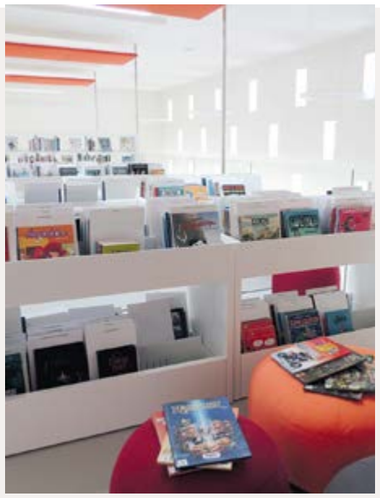
EAU, ASSAINISSEMENT
Service clientèle
09 77 40 84 08 (appel non surtaxé)
www.toutsurmoneau.fr
Urgence eau/assainissement
09 77 40 11 39 (appel non surtaxé)

RESTAURATION SCOLAIRE
- **Aigues-Mortes :**
  Ch. Gros, 04 66 53 83 13
  H. Séverin, 04 66 88 45 83
- **Le Grau du Roi :**
  Repausset et Deleuze, 04 66 51 11 92
  Tabarly, 06 72 99 31 64
- **St-Laurent d'Aigouze :**
  C. Dusfourd, 06 79 77 36 27
- **Cuisine centrale :**
  cuisine.centrale@terredecamargue.fr

DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE
Accompagnement des entreprises :
06 74 83 49 48
Manager de commerce : 06 28 59 99 51

SERVICE EMPLOI
13 rue du Port, Aigues-Mortes. 04 66 53 61 38.
emploi@terredecamargue.fr
Même ouverture que le siège.

PISCINE AQUA-CAMARGUE
Avenue de Dossenheim, Le Grau du Roi
04 66 35 74 89
Horaires sur www.terredecamargue.fr



MÉDIATHÈQUES INTERCOMMUNALES
- **André Chamson, Aigues-Mortes :**
  Rue N. Lasserre, 04 66 53 68 16
- **Le Grau du Roi :**
  Palais des Sports et de la Culture,
  04 66 53 04 63
- **Liliane Granier, St-Laurent d'Aigouze :**
  Rue Folco de Baroncelli, 04 66 53 90 51
  Horaires sur terredecamargue.fr

TOURISME
Office de tourisme Terre de Camargue
Bd Gambetta, Saint-Laurent d'Aigouze
04 66 77 22 31
tourisme@terredecamargue.fr

Toute l'actu sur **terredecamargue.fr**

Suivez-nous sur **Facebook** @CCTerredecamargue

Suivez-nous sur **Instagram** @terre_de_camargue

LE COUP DE CŒUR
DE L'HIVER

Une brillante idée de sortie au phare de l'Espiguette :

Histoire du phare, boissons chaudes, vue imprenable et couchers de soleil flamboyants : cet hiver, les équipes du phare de l'Espiguette invitent le public à vivre un moment singulier avec les soirées de « L'allumage de la lanterne ».

Le départ de cette visite nocturne se fait vers 17 h, au moment où le jour commence juste à décliner. Prenez le temps d'apprécier la promenade au travers des dunes qui mène du parking jusqu'au phare : les paysages sublimés par le soleil couchant et la haute silhouette carrée du monument qui se découvre peu à peu.

Un accueil 5 étoiles

La visite commence dans la salle pédagogique en toute gourmandise, avec boissons chaudes ou froides, accompagnées de la fougasse d'Aigues-Mortes !
Florine Escot, responsable du site, profite du moment pour donner quelques informations. Un peu d'histoire sur les phares, la pointe de l'Espiguette, la construction de l'édifice... semée d'anecdotes sur la vie des gardiens ou encore sur cette tragique histoire d'amour de l'ingénieur Charles Lenthéric. Il est alors déjà temps de rejoindre le phare !

Un espace muséographique

De l'autre côté de la cour, le public pénètre d'abord dans les anciens logements des gardiens transformés en espace muséographique. Chaque pièce décline une thématique avec reproductions de plans et de photographies d'époque et quelques maquettes. Dans une salle circulaire est projetée en vidéo la vue en 360 degrés du haut du phare pour ceux qui ne peuvent pas monter.

Un moment de magie

Le soleil est de plus en plus bas, ménagez votre souffle, le moment est venu de grimper les 111 marches qui mènent au sommet du phare ! Depuis le balcon, juste au pied de la lanterne, le spectacle est au rendez-vous : une vue imprenable sur tout le cordon dunaire. Si le temps est clair, vous apercevez le Mont Saint-Clair et les Pyrénées.
Le soleil couchant embrase la mer et le ciel, et doucement la lumière décline. Avant qu'il ne fasse nuit noire, le phare de Sète s'éclaire au loin et quelques minutes plus tard, la lanterne de l'Espiquette s'enclenche, long faisceau lumineux qui brillera jusqu'au bout de la nuit.

Le phare de l'Espiguette est ouvert toute l'année. Les soirées « Allumage du phare » ont lieu une fois par semaine, le samedi ou le dimanche.

+ D'INFOS **04 48 58 30 01 ou contact@phare-espiguette.fr www.phare-espiguette.fr**

BALADE EN TERRE DE CAMARGUE

L'Espiguette, un petit désert de sable

Profitez de votre venue au phare pour vous balader sur le sable fin de la plage de l'Espiguette le long d'un massif dunaire unique sur les côtes méditerranéennes.

Départ du parking de l'Espiguette en direction des Baronnets, en suivant les Ganivelles. Tourner à gauche vers le phare et revenir en passant par Sicarex, Majorque, le Gabian et la plaine de Salonique.

Distance : 8 km
Durée : 2 h45
Dénivelé : + 1 m
Niveau : facile

À VOIR :
- L'observatoire ornithologique à l'étang du Sicarex
- Les oiseaux caractéristiques du bord de mer, goéland, mouette, sterne...

Agenda : les temps forts « de l'hiver »

DE JANVIER À JUIN 2024
Ateliers, conférences, contes, jeux, spectacles…
Programme : www.terredecamargue.fr

JANVIER

AIGUES-MORTES

NUITS DE LA LECTURE
Médiathèque André Chamson
Du 18 au 20 janvier
> Rencontre d'auteur, le jeudi 18
> Bal littéraire, le vendredi 19
> ateliers et jeux, le samedi 20

LE GRAU DU ROI

1ER BAIN DE L'ANNÉE
Plage du centre-ville
Bd Maréchal-Juin
7 janvier

SAINT-LAURENT D'AIGOUZE

RÉCITAL DE PIANO PAR FRÉDÉRIC IVASSICH
Salle Vincent Scotto
5 janvier à 19h30

FÉVRIER

AIGUES-MORTES

QUIZZ MUSICAL - SÉRIES TV
Médiathèque André Chamson
17 février à 16h
Vous connaissez la série ?
Retrouvez son générique !

EXPOSITION PHOTOS REGARDS D'AIGUES-MORTES
Chapelle des Capucins
Du 17 février au 3 mars

FÊTE D'HIVER
Du 23 au 25 février
Ferrade, abrivado, bandido, fête foraine

LE GRAU DU ROI

EXPOSITION PEINTURE LES AIGUES-MARINES
Villa Parry, Rue du Sémaphore
Du 7 au 17 février
Vernissage le 9 février à 18h30

SAINT-LAURENT D'AIGOUZE

FÊTE DE LA CRÊPE
Salle Vincent Scotto
12 février après-midi

CONCERT LES MANKPAD'R
Salle Vincent Scotto
17 février, en soirée

CINÉ-CLUB INTERGÉNÉRATIONNEL
Salle Vincent Scotto
23 février

SOIRÉE CAMARGUE
Péniche Rosa Bonheur sur Seine, Paris, Port des Invalides
28 février à partir de 18h30
Promotion de la Camargue, son terroir, sa culture, ses traditions

MARS

AIGUES-MORTES

SEMAINE DU DROIT DES FEMMES
Du 7 au 9 mars
Spectacles, expositions, conférences

EXPOSITION PEINTURE MARIELLE IZERN
Chapelle des Capucins
Du 9 au 24 mars

L'ÉLOGE DE L'AUTRE
Du 25 mars au 5 avril
Conférences, ateliers, films et spectacles

FOULÉE DES REMPARTS
23 mars
Course à pied adultes et enfants
Info : 04 66 73 14 24

JOB DATING DE L'EMPLOI AGRICOLE
Service Emploi Terre de Camargue, 13 rue du Port
26 mars de 8h30 à 12h
Sur inscription : 04 66 53 61 38
emploi@terredecamargue.fr

EXPOSITION SYNDICAT VINS SABLES DE CAMARGUE
Chapelle des Capucins
Du 30 mars au 14 avril

LE GRAU DU ROI

ABRIVADO DES PLAGES
Plage du Boucanet
2 mars à 11h

FORUM LITTORAL DE L'EMPLOI SAISONNIER
Yacht Club de Port Camargue
5 mars, de 13h30 à 17h30
Entrée gratuite, apportez vos CV !

LES NAUTIQUES
Quai d'honneur, Port Camargue
Du 29 mars au 1er avril
Le plus grand salon du bateau neuf et d'occasion en Méditerranée

« CRÉA'CLIC » DESSINE-MOI UN POÈME
Médiathèque du Grau du Roi
30 mars de 10h30 à 12h
À partir de 10 ans

SAINT-LAURENT D'AIGOUZE

JOURNÉES « TRANSMISSION DES TRADITIONS »
10 et 11 mars

AVRIL

AIGUES-MORTES

PRINTEMPS EN CAMARGUE
6 et 7 avril
Marché de producteurs, musique, transhumance, f erme pédagogique…

EXPOSITION SCULPTURE SANDRINE BERTHON
Chapelle des Capucins
Du 20 avril au 5 mai

LE GRAU DU ROI

LES GRAULINADES
Parking plagette, Rue du Vidourle
13 avril de 10h à 18h
Fête du patrimoine culinaire

DÉCOUVERTE DE LA NAVIGATION TRADITIONNELLE ET DU PATRIMOINE
Divers lieux
20 avril, journée intercommunale

SAINT-LAURENT D'AIGOUZE

GOUTER PEINTURE PARENTS-ENFANTS
Médiathèque Liliane Granier
10 avril à 15h30

CINÉ-CLUB INTERGÉNÉRATIONNEL
Salle Vincent Scotto
19 avril

PLUS D'INFOS SUR LES ÉVÉNEMENTS
www.ville-aigues-mortes.fr
www.ville-legrauduroi.fr
www.ville-saint-laurent-daigouze.fr
www.terredecamargue.fr
et réseaux sociaux