Ensemble en Terre de Camargue

Le magazine de la Communauté de communes

Aigues-Mortes · Le Grau du Roi · Saint-Laurent d'Aigouze | N°25 | Avril 2017

Des temps forts pour l'économie

Déchets :
Les héros du tri arrivent !

Restauration scolaire :
Plus de confort, moins de gaspi au menu

Aqua Camargue :
94% de satisfaction

Communauté de communes Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

Infos Pratiques

Siège de la Communauté de communes Terre de Camargue
26 quai des Croisades
30220 Aigues-Mortes
04 66 73 91 20
cc@terredecamargue.fr
Lundi : 9h-12h / 13h30-17h30
Mardi au Jeudi : 8h-12h / 13h30-17h30
Vendredi : 8h-12h

CADRE DE VIE

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 71 71 55
Tabarly, 06 72 99 31 64
• **St-Laurent d'Aigouze :**
C. Dusfourd, 04 66 71 94 55
• **Cuisine centrale :**
cuisine.centrale@terredecamargue.fr

Médiathèques intercommunales
• **Aigues-Mortes :**
bd Gambetta, 04 66 53 68 16
• **Le Grau du Roi :**
Palais des Sports et de la Culture,
04 66 53 04 63
• **St-Laurent d'Aigouze :**
rue Folco de Baroncelli, 04 66 53 90 51

Horaires mi-septembre à mi-juin :
Mar. 14h-18h, Mer. 9h-12h/14h-18h, Jeu. 14h-18h
Ven. 9h-12h/14h-18h30, Sam. 9h-12h30

Horaires mi-juin à mi-septembre :
Du Lun. au Ven. 9h-12h
+ Lun. et Mer. 16h30-18h30

Piscine Aqua-Camargue
Avenue de Dossenheim, Le Grau du Roi
04 66 35 74 89

ECONOMIE, EMPLOI

Service Emploi
13 rue du Port, Aigues-Mortes, 04 66 53 61 38
emploi@terredecamargue.fr
Lundi au vendredi 9h-12h/13h30-16h30
Sur rendez-vous le jeudi après-midi

DECHETS

Service Environnement
(commande de bacs déchets...)
04 66 73 91 28

Collecte des encombrants
Sur appel uniquement au :
N°Vert 0 800 004 227
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

Déchèteries
• **Déchèterie du Bosquet,**
Aigues-Mortes : 06 82 39 15 14
Lundi au vendredi 8h30-12h / 14h-17h30,
samedi 8h30-12h

• **Déchèterie de l'Espiguette,**
Le Grau du Roi : 06 89 32 08 46
Lundi au samedi 8h30-12h / 14h-17h30

• **Déchèterie des Charretiers,**
Saint-Laurent d'Aigouze : 06 89 32 08 42
Lundi au vendredi 8h30-12h et 14h-17h30,
samedi 8h30-12h

• **Point propre Port de pêche,**
Le Grau du Roi : 06 80 87 25 40
Lundi au vendredi 9h-12h / 14h-18h,
samedi 8h30-12h

• **Point propre Port-Camargue,**
Le Grau du Roi : 06 88 35 00 57
Mardi au samedi 8h-12h / 14h-17h

• **Plateforme de compostage,**
L'Espiguette, Le Grau du Roi :
Lundi au vendredi 8h30-12h et 14h-17h30

EAU, ASSAINISSEMENT

Service clientèle
09 77 40 94 43 (appel non surtaxé)
www.lyonnaise-des-eaux.fr

Urgence eau/assainissement
09 77 40 11 39 (appel non surtaxé)

www.terredecamargue.fr
toute l'actu, des services pratiques, l'agenda des évènements...

Sommaire

4 L'Actu en bref

7 Déchets
▶ Gare aux déchets, les héros du tri arrivent !

8 Zoom
▶ **Des temps forts pour booster l'économie**
· Le terroir et le cheval de Camargue au Salon de l'agriculture
· Faire rayonner la filière nautique
· Le Forum Littoral de l'Emploi Saisonnier fait synergie

12 Restauration scolaire
▶ Plus de confort, moins de gaspi au menu

- Directeur de la publication : Laurent Pélissier
- Directeur adjoint de la publication : Pierre Mauméjean
- Comité de rédaction : Laurent Pélissier, Pierre Mauméjean, Renaud Lafuente, Laurence Monet-Pitot
- Rédaction : Laurence Monet-Pitot, Jacques Durand (page 15)
  Assistant : Arthur Jeannot
- Photo : Service communication, Shutterstock
- Mise en page : bonne impression
- Impression : Pure Impression
- Tirage : 13 000 exemplaires
- Dépôt légal : avril 2017, ISSN : 1967-7073

13 Culture
▶ Am Stram Gram fait le « show » avant l'été
▶ Coups de cœur des médiathèques

© Yahnn Owen

14 Sports & loisirs
▶ Aqua Camargue : 94% de satisfaction

15 Escapade
▶ Le cheval de Camargue
▶ Balade en Terre de Camargue

16 Agenda
Les temps forts de l'été

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

PEFC
IMPRIM'VERT®

Le prochain numéro de Ensemble en Terre de Camargue paraîtra en août 2017.

Edito

Faire ensemble, développer les synergies : l'intercommunalité est l'échelon privilégié pour fédérer les initiatives et conduire collectivement des projets de plus grande envergure dans l'intérêt du territoire et de ses habitants.

Dans ce sens, le début de l'année 2017 a été marqué par trois événements phares pour le dynamisme économique et l'attractivité de notre territoire. En février, nous avons porté haut les couleurs de la Camargue sur le Salon international de l'agriculture à Paris, en partenariat avec les trois offices de tourisme, l'Association des éleveurs de chevaux de race Camargue et des producteurs locaux : Syndicat des vins des sables, Salins du Midi, Syndicat AOP Taureau de Camargue, société Enjolras Frères… En mars, nous avons uni nos forces avec l'agglomération du Pays de l'Or pour organiser ensemble, et avec Pôle Emploi, le premier Forum Littoral de l'Emploi saisonnier : une coopération pertinente pour nos deux territoires qui se ressemblent tant sur le plan géographique qu'économique. Enfin, en avril, le Salon Les Nautiques de Port-Camargue a réuni de nombreux partenaires pour faire rayonner la filière auprès des milliers de visiteurs… Je salue ces partenariats sans lesquels de telles actions ne pourraient être engagées avec la même force.

> *Le débat d'orientation budgétaire 2017 a souligné la bonne santé financière de la Communauté de communes*

Le début de l'année est aussi le temps, stratégique, de la préparation du budget. Le débat d'orientation budgétaire 2017, présenté en Conseil communautaire, a souligné la bonne santé financière de la Communauté de communes avec un niveau d'épargne suffisant pour limiter le recours à l'endettement. La fiscalité resta donc stable et plus de 8 millions d'euros permettront de financer plusieurs projets structurants pour le territoire : projet architectural de la nouvelle médiathèque à Aigues-Mortes, travaux de réhabilitation et de développement des réseaux d'eaux (potable, usées, pluviales), remplacement et densification du parc de colonnes de tri des déchets en apport volontaire, construction d'une plage extérieure à la piscine Aqua Camargue et d'une salle pédagogique à la base nautique… Nous reviendrons plus amplement sur ces projets dans les prochains numéros de ce magazine.

Laurent PELISSIER
Président de la Communauté
de communes Terre de Camargue

Le quai des Remparts, bientôt en lumière

Les travaux de réaménagement du quai des Remparts, sur le port de plaisance intercommunal à Aigues-Mortes, sont quasiment terminés. Un béton balayé, résistant et anti dérapant, recouvre les 300 mètres linéaires de chaussée.
Des bancs en bois ainsi que des corbeilles jalonnent la promenade qui prend ainsi nouvelle allure !

Revaloriser le port de Plaisance, au pied des remparts

Prochainement, des candélabres seront installés le long du quai pour valoriser le site et agrémenter les promenades de fin de soirée. Ces travaux ont été réalisés dans la continuité du réaménagement, en 2016, du quai des Croisades. Un projet structurant pour améliorer le cadre de vie des habitants et revaloriser le port qui attire de nombreux plaisanciers et touristes. Rendez-vous en juin pour l'inauguration, en présence du Conseil départemental qui a soutenu financièrement le projet.

Les meubles se recyclent à la déchèterie d'Aigues-Mortes

Terre de Camargue vient d'équiper sa déchèterie à Aigues-Mortes d'une benne dédiée à la collecte et au recyclage des meubles : armoires, tables, chaises, fauteuils, literie, mobilier de jardin… Une fois pleine, la benne est transportée vers un centre de tri où les meubles sont démantelés afin de séparer leurs différents matériaux. Chaque matériau est ensuite envoyé vers sa propre filière de recyclage.
Seule la collecte en déchèterie permet de recycler les meubles. Ce dispositif est donc à privilégier par rapport à la collecte des encombrants (envoyés à l'incinérateur). Les trois déchèteries sur le territoire sont désormais équipées de bennes Eco-mobilier.

Récit et photos de la Camargue gardoise

« La Camargue gardoise, Grand Site de France entre Languedoc et Provence » est un nouvel ouvrage à découvrir. L'auteur, Jacques Sourioux, photographe professionnel, a sillonné les huit communes de ce territoire labellisé pour mieux le comprendre et le faire partager. De belles photos viennent appuyer un texte très documenté, mais tout à fait grand public, sur l'histoire de la Camargue, ses paysages, ses traditions, son terroir… *« Ce n'est pas un livre d'histoire ou de photographies,* précise Jacques Sourioux, *mais le témoignage d'un citoyen qui raconte le monde qui l'entoure à son époque. »* La préface est signée par Léopold Rosso, Président du Syndicat mixte de la Camargue gardoise et Vice-président de Terre de Camargue.

Le chiffre
85 000 € ttc / an

C'est l'économie qui sera réalisée sur la maintenance multi-technique de la piscine Aqua Camargue dans le cadre du nouveau marché, signé pour 5 ans, avec la société Dalkia. Le contrat garantit aussi un niveau de service plus élevé notamment pour la gestion des fluides (gaz, électricité…) et le contrôle des process.

AIGUES-MORTES

Badgez, branchez, chargez !

En partenariat avec le Syndicat Mixte d'Electricité du Gard (SMEG), la mairie d'Aigues-Mortes souhaite faire du véhicule électrique un élément central de la mobilité de demain. Ainsi, deux bornes permettant la recharge des véhicules et vélos ont été installées au chemin du Mas d'Avon et au square du Puits neuf.
Disposant chacune de deux points de charge (soit la possibilité de recharger quatre véhicules en simultané) et avec un temps de charge d'environ 2 heures selon les véhicules, ces bornes ont pour vocation de rassurer les utilisateurs de véhicules électriques, en leur permettant de faire l'appoint de carburant alternatif. Abonnés ou utilisateurs occasionnels, vous pourrez désormais profiter de ce nouveau service sur la commune !

Tarifs, mode d'emploi, infos : 08 05 02 14 80 ou www.reveocharge.com

LE GRAU DU ROI

L'école de mer sur les flots

« Homme libre toujours tu chériras la mer, la mer est ton miroir, tu contemples ton âme dans le roulement infini de sa lame. » C'est avec ces vers de Charles Baudelaire que Robert Crauste, Maire du Grau du Roi, a lancé officiellement la pose de la première pierre de l'école de voile. *« Nous nous retrouvons sur ce parvis de la capitainerie pour y installer un nouvel élément patrimonial de la force maritime du Grau du Roi, du département du Gard, de l'Occitanie, de la France et de l'Europe »*, a souligné le Maire. L'école de voile, dont la réalisation va être confiée aux architectes Crégut-Duport, accueillera toutes les pratiques de la voile légère : hobby cat, kite, paddle, dériveur... *« Le site héberge déjà 6000 stagiaires... La dynamique maritime est forte et de nombreux projets sont en cours, comme la réhabilitation de l'ancien phare, monument historique classé.... »*, a conclu Robert Crauste.

L'éco-quartier méditerranéen en marche

Diagnostic, enjeux majeurs et premières pistes de propositions ont été présentés par l'architecte-urbaniste catalan, Joan Busquets, qui s'est vu confier le projet de l'éco-quartier méditerranéen : *« les vélos et les promeneurs doivent être la priorité dans une ville de la taille du Grau du Roi. Si des espaces fonctionnent bien, on note quelques points difficiles l'été avec la question du stationnement »*. Joan Busquets avance ses hypothèses pour une ville durable : libérer la ville du transit automobile, en faire une ville plus agréable où les gens trouvent un espace tranquille et créer une nouvelle harmonie entre centre historique et nouveaux quartiers.

SAINT-LAURENT D'AIGOUZE

Raspini dépeint avec talent les élégantes arlésiennes

Danielle Raspini a suivi une formation aux Beaux-Arts de Macon puis à l'Ecole de Tissage de Lyon. Cette artiste aborde la peinture avec les robes traditionnelles portées par les femmes du pays d'Arles lors des grandes occasions. Avec sensibilité, elle nous délivre des portraits de femmes plus belles les unes que les autres. Danielle Raspini prend le temps de peindre, jusqu'à atteindre la perfection de ses traits. Les drapés tout autant que les portraits sont d'une finesse très reconnaissable. Elle apporte à notre société ultra connectée et contemporaine, une pause apaisante au goût méridional au plus près de nos racines culturelles.

Exposition du 6 au 30 août 2017, salle des Arches, boulevard Gambetta, du lundi au samedi : 9h-12h30 et 15h-18h30 et dimanche 9h-12h. Entrée Libre.

Le service technique **fait équipe !**

Maçonnerie, plomberie, électricité, peinture, espaces verts… Terre de Camargue vient de créer son Service technique communautaire. Une équipe aux compétences pluridisciplinaires pour gagner en efficacité.

Jusqu'à présent les travaux de maintenance techniques étaient assurés de façon éclatée au sein de différents services de la Communauté de communes. *« Nous avons souhaité centraliser les interventions techniques au sein d'un seul service, compétent dans ce domaine,* explique Jean-Paul Cubilier, Vice-président délégué aux travaux. *L'objectif est de mieux coordonner les chantiers, de gagner en efficacité et de faire des économies. Beaucoup de travaux étaient sous-traités : on pourra désormais les réaliser en interne ».*

Une quinzaine de bâtiments à entretenir

Parmi ses missions, le Service technique assure la maintenance des bâtiments communautaires : les 7 restaurants scolaires, la cuisine centrale, les 3 médiathèques, la base nautique, la salle Camargue, les bureaux du siège… soit une quinzaine de bâtiments. Les interventions vont du simple changement d'ampoule aux travaux de maçonnerie, en passant par la plomberie, la peinture, l'électricité… Le service s'occupe aussi de l'entretien des équipements, tels que les bennes des déchèteries, ainsi que des espaces verts communautaires (élagage, tonte, plantations…). Enfin, un projet est à l'étude pour reprendre en direct la maintenance de base du parc de véhicules (pneumatique, vidange, éclairage…).

Une équipe formée et soudée

6 agents techniques, une assistante et un chef de service constituent la nouvelle équipe. *« Nous avons recruté tout le personnel dans le cadre de la mobilité interne. Les agents techniques doivent être polyvalents mais avoir aussi une spécialité dans laquelle ils ont des compétences plus pointues (plomberie, électricité, peinture…). Un plan de formation a été programmé pour cela »*, souligne Claude Laurie, Vice-président délégué aux ressources humaines. Les agents se forment aussi sur le terrain en partageant leur savoir-faire.
David Puech, qui a dirigé pendant 8 ans sa société d'économiste et de maîtrise d'œuvre, est le chef de ce nouveau service : *« nous travaillons par équipes de binôme qui changent en fonction des chantiers à mener et des spécialités des agents. Chacun peut être, à un moment donné, chef d'équipe si les travaux à réaliser correspondent à sa spécialité »*. Une organisation appréciée car elle responsabilise, favorise les échanges et permet de diversifier les tâches. *« C'est fondamental d'avoir une équipe soudée. Tous les agents sont impliqués à la création du service et nous privilégions le dialogue. Chaque lundi matin, nous faisons un point sur le planning hebdomadaire avant le départ des équipes. »* Le nouveau service technique est installé sur le site de la plateforme de compostage à l'Espiguette, dans des ateliers qui seront prochainement réaménagés.

« C'est stimulant de participer à la création de ce nouveau service. Grâce aux formations, je vais pouvoir acquérir de nouvelles compétences techniques. C'est un enrichissement aussi bien professionnel que personnel »,

Cédric Constant, agent au Service technique.

« J'ai un BAC+2 en automatisme et électricité. Au sein du Service technique, le travail est varié, on touche à tout mais je retrouve, en même temps, ma spécialité, l'électricité »,

Nicolas Roudié, agent au Service technique.

Gare aux déchets, **les héros du tri arrivent !**

Ils débarquent à l'école André Quet au Grau du Roi pour protéger la planète. Vénicia, Iloha, Robin et leurs camarades sont les nouveaux héros du tri des déchets...

C'est à travers des ateliers ludiques et interactifs que Terre de Camargue a entrepris de sensibiliser les enfants de l'école primaire André Quet à la gestion des déchets. L'intervention de la Communauté de communes s'inscrit dans le cadre des nouvelles activités périscolaires (NAP), suite à un appel à projet lancé par la ville du Grau du Roi.

Eduquer les futurs éco-citoyens

Du 20 février au 4 juillet, trois cycles de 6 ateliers sont organisés avec des petits groupes d'une dizaine d'enfants. Patricia Mounier et Arthur Jeannot, les animateurs, interviennent tous les mardis de 15h30 à 16h30. *« L'objectif est de sensibiliser les enfants au tri des déchets et de leur faire prendre conscience qu'ils peuvent agir à leur échelle au quotidien »,* présente Patricia. Si pour les adultes d'aujourd'hui le geste de tri demande des efforts pour changer de comportement, il faut qu'il devienne naturel pour les générations à venir. *« Au primaire, les enfants sont curieux et en pleine phase d'apprentissage. Il est plus facile de les inciter à adopter des comportements citoyens plus respectueux de l'environnement. Ce sont aussi d'excellents relais auprès des parents ! ».*

Apprendre à trier en s'amusant

Savoir identifier les différents types de déchets, apprendre à les trier dans le bon bac, comprendre l'intérêt du tri à travers la 2e vie des déchets, sont les principaux thèmes abordés. Pour capter l'attention des écoliers, les ateliers sont variés, avec des activités en intérieur et en extérieur. Il y a le « parcours tri », une course relais par équipe pour apprendre à trier, les mini films-vidéos « Suivez-moi » qui retracent le parcours des déchets (plastique, verre, papier...) depuis le bac de collecte jusqu'au recyclage, le jeu de l'oie et son quizz, le coloriage magique... *« Nous formons de petites équipes de 4 ou 5 enfants pour les faire participer au maximum. Ils peuvent toucher, observer, écouter, réfléchir... et courir. Il faut que cela reste ludique »,* souligne Arthur.

> « Il faut trier les déchets pour pas polluer la planète et les animaux dans la mer. C'est pour ça qu'on est des supers héros ! »
> Iloha et Robin, 6 ans.

Des situations très concrètes

La fabrication d'un porte-monnaie à partir d'une brique alimentaire en carton permet d'illustrer concrètement le réemploi et la valorisation des déchets. La « chasse au trésor » dans la cour de récréation interpelle les enfants sur les déchets qu'ils ont eux-mêmes (ou leurs camarades) jetés par négligence. Enfin, un quizz sur le gaspillage alimentaire est proposé pour faire écho à l'action anti-gaspi menée dans les restaurants scolaires. Les enfants repartent toujours avec un petit souvenir de chaque animation. Mais c'est le badge et le diplôme « Héros du tri », décernés en fin de cycle, qui certifient leurs supers pouvoirs pour protéger l'environnement...

Des temps forts pour booster l'économie

Agriculture, tourisme, nautisme... Terre de Camargue se mobilise pour soutenir l'emploi et l'économie locale. Coup de projecteur sur trois événements phares qui contribuent à l'attractivité et au dynamisme de notre territoire.

Salon de l'agriculture

Nautiques de Port-Camargue

Forum littoral de l'emploi saisonnier

LE TERROIR ET LE CHEVAL DE CAMARGUE AU SALON DE L'AGRICULTURE

A travers les chevaux de race Camargue, ses produits du terroir, ses paysages et monuments emblématiques, Terre de Camargue a porté haut les couleurs de la Camargue auprès des 619 000 visiteurs du Salon de l'Agriculture à Paris.

> *Valoriser un territoire dans son ensemble au travers de ses paysages, de son patrimoine, de ses produits crée une synergie très intéressante et offre une belle promotion de la Camargue »*
>
> **Patrick Guiraud,** Président du Syndicat des vins des sables de Camargue.

La participation au Salon international de l'agriculture, du 25 février au 5 mars, était une première pour la Communauté de communes Terre de Camargue. Avec les trois offices de tourisme, elle a partagé durant ces neuf jours un stand en partenariat avec l'association des éleveurs de chevaux de race Camargue sur le pavillon 6 dédié aux équidés.

Valoriser le territoire dans son ensemble

L'objectif était de promouvoir toute une destination touristique (Le Grau du Roi Port Camargue, Aigues-Mortes, St-Laurent d'Aigouze) à travers le cheval de Camargue et les produits du terroir. *« Le Salon de l'Agriculture participe à la valorisation de notre territoire. Nous avons des atouts considérables liés à nos paysages, à notre environnement mais aussi aux activités humaines fortement ancrées dans les traditions,* explique Robert Crauste, Vice-président délégué aux ports de plaisance, à l'aménagement du territoire et au tourisme. *Elevage de taureaux et de chevaux, produits de la mer et de la terre... notre territoire est riche de talents et de savoir-faire qui interpellent les gens. »*

Le succès des produits du terroir

Terre de Camargue avait donc associé plusieurs producteurs locaux pour faire découvrir aux franciliens les produits du terroir camarguais au travers de dégustations. Le Syndicat des Vins des Sables de Camargue, habitué à concourir chaque année au Concours Général Agricole (lire p.10), participait pour la première fois au Salon de l'agriculture sur un stand grand public. Son Président, Patrick Guiraud, salue l'initiative : *« valoriser un territoire dans son ensemble au travers de ses paysages, de son patrimoine, de ses produits crée une synergie très intéressante et offre une*

belle promotion de la Camargue. Implantés sur 3000 hectares, nous sommes particulièrement attachés à l'image et à la valorisation de notre terroir ».

Installés sur le port de pêche au Grau du Roi, Eric et Jocelyne Enjolras sont montés tout spécialement sur le Salon pour promouvoir leurs produits cuisinés de façon artisanale, à base de produits frais 100% naturels. Leur brandade de morue et leur soupe de poisson ont été plébiscités par le public: *« Ça fait très plaisir de voir que les gens apprécient nos préparations. Beaucoup nous ont demandé où ils pouvaient se les procurer. Cela conforte notre projet de mettre en place des livraisons de colis en froid positif vers les professionnels (poissonniers, bouchers...) afin de satisfaire la demande au-delà de notre région »*. Le saucisson AOP Taureau de Camargue a également conquis les papilles des visiteurs : une vraie découverte pour nombre d'entre eux !

Un saunier d'Aigues-Mortes à Paris

Enfin, Luc Vernhes, saunier à Aigues-Mortes, est venu faire goûter la fleur de sel et les sels aromatisés produits sur les 10 000 hectares des Salins du Midi : *« cela représente la superficie de la ville de Paris »*, expliquait-il au public. *« J'aime parler aux gens de mon métier de saunier. Peu de visiteurs le connaissent car il est peu répandu. Il n'y a pas d'école, on se forme sur le terrain, cela demande beaucoup d'expérience. Nous sommes 10 sauniers sur le salin d'Aigues-Mortes et j'ai formé près de la moitié d'entre eux. »*

« J'aime parler aux gens de mon métier de saunier. Peu de visiteurs le connaissent car il est peu répandu. Il n'y a pas d'école, on se forme sur le terrain, cela demande beaucoup d'expérience »

Luc Vernhes, saunier aux Salins du Midi à Aigues-Mortes.

Cheval de Camargue : 3e au Trophée des chevaux de territoire

Du côté des chevaux de race Camargue, les démonstrations dans la carrière ont été largement applaudies : chevaux et cavaliers dans leur tenue de gardian ne manquaient pas d'allure. Le cheval de Camargue a remporté la 3e et 4e place au classement final du Trophée des chevaux de territoire. Avec un premier prix décroché haut la main pour les épreuves de maniabilité attelée et montée. *« Cela fait 16 ans que l'association des éleveurs de chevaux de race Camargue participe au Salon de l'agriculture. C'est une vitrine pour la race et l'occasion de rencontrer les différentes instances liées à la filière équine. Je suis très satisfait du partenariat avec Terre de Camargue. Il a permis de donner une meilleure visibilité au stand, de promouvoir une image attractive de notre région et de répondre à une demande touristique »*, souligne Thierry Trazic, Président de l'association. Les grandes photos de paysages, les dégustations de produits, les chevaux et les gardians en tenue n'ont pas manqué d'interpeller les visiteurs. Si certains étaient ravis de retrouver un bout de Camargue à Paris, pour d'autres c'était une découverte. Isabelle et David, originaires de la Sarthe, ne savaient pas encore où partir en vacances : *« on cherchait une destination adaptée aux enfants. La Camargue est une bonne idée : il y a la mer et la nature, ça a l'air très beau. Je rêve de découvrir une manade ! »*. Nombre de visiteurs sont ainsi repartis avec les coordonnées des trois offices de tourisme et le projet de venir visiter la Camargue prochainement...

Tiphaine et Venise du Boucanet, championne de race Camargue 2016 (Manade Puig)

« Le partenariat avec Terre de Camargue a permis de donner une meilleure visibilité au stand, de promouvoir une image attractive de notre région et de répondre à une demande touristique »

Thierry Trazic, Président de l'Association des éleveurs de chevaux de race Camargue.

Plus de 600 000 visiteurs au Salon de l'agriculture

« Elevage de taureaux et de chevaux, produits de la mer et de la terre… notre territoire est riche de talents et de savoir-faire qui interpellent les gens »

Robert Crauste, Vice-président délégué aux ports de plaisance, à l'aménagement du territoire et au tourisme.

20 médailles
pour les vins des sables de Camargue

Organisé dans le cadre du Salon de l'agriculture, le Concours Général Agricole de Paris récompense les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir français.
Le Syndicat des Vins des Sables de Camargue y participe chaque année. 60 vins ont concouru en 2017, 40 ont été sélectionnés pour monter à Paris… et 20 d'entre eux ont été récompensés d'une médaille, dont 8 en or et 11 en argent. 16 médailles ont été attribuées à 4 domaines sur le territoire de Terre de Camargue : le Domaine du Petit Chaumont, le Domaine Royal de Jarras, la SCA Sabledoc à Aigues-Mortes, et le Domaine du Sémaphore au Grau du Roi. Une belle reconnaissance pour le Syndicat des Vins des Sables qui rassemble, sur 3000 hectares, 110 vignerons et 395 emplois. Avec un chiffre d'affaires de 60 millions d'euros, l'IGP Vins des sables de Camargue est un acteur économique de poids et un bel exemple du talent et du savoir-faire de notre territoire.
Les produits médaillés sont reconnaissables à la feuille de chêne en or, argent ou bronze : une distinction très appréciée des professionnels (distribution, restauration…) et du grand public.

FAIRE RAYONNER LA FILIÈRE NAUTIQUE

Du 14 au 17 avril avaient lieu, Les Nautiques de Port-Camargue, le plus grand salon du bateau d'occasion de Méditerranée. Comme chaque année, Terre de Camargue était partenaire de l'événement aux côtés du port de plaisance, de la ville du Grau du Roi, de la Région, du Département…

« Un formidable outil de rencontres, d'échanges commerciaux et de promotion de nautisme auprès du grand public. »

Près de 50 000 visiteurs, en quête d'un nouveau bateau ou tout simplement d'un peu de rêve et d'évasion, se sont retrouvés à ce grand rendez-vous de la plaisance. Avec plus de 600 unités exposées et 250 professionnels, cette manifestation économique constitue un formidable outil de rencontres, d'échanges commerciaux et de promotion du nautisme auprès du grand public.
Conférences, visites de belles unités, animations pour les jeunes et les moins jeunes, gastronomie régionale : le programme de cette 23e édition était riche et varié. Avec une nouveauté, un espace dédié aux sports de glisse (du paddle au kit surf en passant par le canoë et la voile légère) et un invité de marque, Kito de Pavant, venu partager son aventure et son sauvetage dans le Vendée Globe.
Pour la Communauté de communes, dotée d'un territoire largement ouvert sur la mer, de deux ports de plaisance intercommunaux et de nombreuses voies navigables intérieures, le nautisme est un pôle de développement essentiel. Pour aiguiser l'appétit des plus jeunes et faire rayonner l'activité, Terre de Camargue propose gracieusement aux scolaires du territoire des séances de voile à Port-Camargue et des cycles de kayak et d'aviron sur sa base nautique du Vidourle.

LE FORUM LITTORAL DE L'EMPLOI SAISONNIER FAIT SYNERGIE

Terre de Camargue et Pays de l'Or ont unis leurs moyens pour organiser, en partenariat avec Pôle Emploi, le Forum Littoral de l'Emploi Saisonnier, le 14 mars à La Grande Motte. Une dynamique commune au service de l'emploi et de l'économie locale, qui donne le coup d'envoi de la saison estivale.

Les présidents de Terre de Camargue et de Pays de l'Or sont unanimes : une nouvelle étape a été franchie dans la coopération entre les deux intercommunalités. *« Nos territoires sont proches et surtout ils se ressemblent avec un littoral touristique, des ports de plaisance dynamiques, une plaine agricole, une activité tertiaire dominante et une forte saisonnalité »*, a pointé Stéphan Rossignol. *« Notre coopération est pertinente. En rassemblant nos deux Forums de l'emploi au sein d'un même événement, nous gagnons en envergure et en efficacité dans le soutien apporté à l'emploi et à l'économie locale »*, a souligné Laurent Pélissier.

> *Nous gagnons en envergure et en efficacité dans le soutien apporté à l'emploi et à l'économie locale*

1 200 offres d'emploi à pourvoir

L'atout du Forum Littoral de l'Emploi Saisonnier est de mettre en relation directe, sur une journée et un même lieu, des entreprises qui recrutent et des demandeurs d'emploi. 130 entreprises étaient présentes sur ce grand rendez-vous de l'emploi, proposant près de 1 200 offres d'emploi dans de nombreux secteurs d'activité. Plus de 2000 visiteurs ont été accueillis, comme Axelle, 20 ans, à la recherche d'un poste de réceptionniste : *« Sur le Forum de l'emploi, il y a une relation humaine et on rencontre directement les personnes en charge du recrutement. C'est plus efficace que d'envoyer des CV »*. Le lieu d'organisation du Forum alternera chaque année entre les deux territoires : rendez-vous est donc donné au Grau du Roi en 2018.

> *Nous venons de reprendre l'hôtel Miramar et devons recruter toute l'équipe soit une dizaine de postes dont 5 CDI. Sur le Forum, nous avons rencontré des gens motivés et dynamiques avec des profils intéressants sur les postes de veilleur de nuit, femme de chambre et commis de cuisine. C'est une bonne formule. Le fait d'avoir regroupé les deux Forums en un seul donne aussi plus de force à l'événement. »*

Stéphanie et Cyrille Chauvel,
Hôtel Miramar au Grau du Roi, prochainement 3 étoiles.

> *C'est très bien d'avoir réunis les deux Forums de l'emploi, cela nous permet de gagner du temps. Mais il faudrait qu'il ait lieu plus tôt en mars. Nous avons une centaine de postes à pourvoir sur les trois campings et nous ouvrons début avril. Le Forum de l'emploi permet un premier contact utile avec les candidats. Certains profils, avec des compétences d'encadrement, sont un peu plus difficiles à trouver. »*

Benoît Canaguier,
Campings Yelloh village, Les Petits Camarguais et Secrets de Camargue au Grau du Roi, La petite Camargue à Aigues-Mortes.

> *J'avais 4 postes d'agents techniques à pourvoir pour la saison. En un après-midi sur le Forum, j'ai recruté directement 3 personnes dont le responsable d'équipe ! Et j'ai sélectionné une dizaine de CV intéressants pour trouver la 4e personne. Je suis très satisfait de l'organisation et du profil des candidats. »*

Patrick Perrot,
Rivage location, La Grande Motte et Le Grau du Roi.

Marie-Hélène Gozioso, diététicienne, et Christelle Bertini, vice-présidente déléguée à la restauration collective

Plus de confort, moins de gaspi au menu

60% des menus des restaurants scolaires proposent désormais quatre composantes au lieu de cinq. Christelle Bertini, vice-présidente déléguée à la restauration collective, et Marie-Hélène Gozioso, diététicienne à la cuisine centrale, expliquent cette nouvelle mesure...

En quoi consiste le menu à quatre composantes ?

Marie-Hélène Gozioso :
C'est un menu qui comprend un plat en moins tout en respectant les éléments indispensables pour les enfants, c'est-à-dire : une source de calcium, une source de vitamine C et de fibres, un sucre lent et une source de protéine. On garde toujours le plat principal (quelquefois sous forme de plat unique) et le dessert, très apprécié des enfants, et on supprime soit l'entrée soit le fromage.
En tant que diététicienne à la cuisine centrale, mon rôle est de veiller à l'équilibre des menus aussi bien sur le plan qualitatif que quantitatif.

Pourquoi avoir choisi de réduire le nombre de composantes ?

Christelle Bertini :
Il y a entre 20 et 30% de gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires. Nous avons observé que les quantités servies étaient parfois trop importantes et que les enfants manquaient de temps pour déjeuner : pressés de retourner jouer, ils ne terminent pas toujours leur plateau ou leur assiette. Le menu à 4 composantes fait partie du plan d'actions que nous avons lancé pour réduire le gaspillage alimentaire. Cela permet de mieux adapter les quantités, sachant que les enfants peuvent toujours se resservir, mais surtout ils ont plus de temps pour terminer leur repas sereinement.

Quelles sont les autres actions anti-gaspi ?

Christelle Bertini :
Nous proposons désormais des portions à la demande. Il n'y a plus d'assiette standard. Pour les entrées, par exemple, nous avons des petits et des gros ramequins.
Nous proposons aussi les fruits en quartiers, pelés ou pas. Le pain est servi en fin de self...
Et puis, nous organisons des animations pour sensibiliser les enfants. L'école Chloé Dusfourd à Saint-Laurent d'Aigouze est site pilote cette année : interventions en classe, composition de menus par les enfants, jeux et animations autour du gâchimètre à pain. Je me félicite du travail réalisé en coopération avec les enseignants, Monsieur Mora et Madame Garnier.

Les écoliers font le menu !

En coopération avec la diététicienne de la cuisine centrale, les écoliers de CE2 et CM2 de Saint-Laurent d'Aigouze ont composé deux menus proposés ensuite dans les 7 restaurants scolaires intercommunaux. La cuisine centrale a ouvert ses portes à ces jeunes diététiciens en herbe pour leur faire découvrir comment le menu qu'ils avaient composé était cuisiné. Les enfants ont été impressionnés par la dimension des ustensiles : des louches qui ressemblent à des casseroles, des cuillères en bois à des rames, des marmites à de grandes cuves...

Le gâchimètre en tournée

Installé pendant 12 semaines à la cantine de St-Laurent d'Aigouze, le gâchimètre à pain n'a pas eu de succès... et c'est tant mieux ! 6,1 kg de pain gaspillés seulement, autrement dit un enfant sur 14 a jeté une tranche de pain par repas. Sur proposition des enfants, le pain a été donné pour les animaux. Le gâchimètre continue sa tournée : restaurant scolaire Séverin à Aigues-Mortes puis Le Repausset au Grau du Roi. Félicitations aux écoliers qui jouent le jeu de l'anti-gaspi !

© Yahnn Owen

Am Stram Gram fait le « show » avant l'été

Des acrobaties bourrées d'idées et d'énergie pour frissonner, une soirée cabaret-conte et bal sur des musiques latines... Am Stram Gram boucle avec brio la première partie de sa saison culturelle, les 14 et 19 mai.

Cirque danse avec « Tiravol »

Ils sont deux, engagés dans une acrobatie de caractère à la croisée des disciplines du mât chinois, du fil de fer et de l'acro-danse. Un spectacle qui transporte dans un univers suspendu, empreint d'émotions et de jovialité. « Tiravol » est aussi le récit d'un voyage, d'une rencontre. Un dialogue entre deux cultures, entre la face nord et la face sud d'une même montagne. Une ode à la diversité, un cri à la fête. Une histoire entre illusions et réalités, un spectacle qui navigue entre force et fragilité, proposé par la compagnie Daraomaï.

« Entre ciel et terre, Agnès et David, duo franco-catalan, créent une acrobatie bourrée d'idées et d'énergie. Pieds au-dessus du vide pour l'un, tête en bas pour l'autre, et que ça virevolte, et que ça s'envole... Rien ne leur fait peur et surtout pas la rencontre et la confrontation autour de leur agrès. Un moment de cirque brut et sympathique à découvrir », **Télérama.**

Dimanche 14 mai à 18h, Salle Vincent Scotto à Saint-Laurent d'Aigouze.
Tout public à partir de 6 ans. Entrée gratuite.
Information, réservation : 04 66 53 90 51, culture@terredecamargue.fr

« Bal du Spaghetti » avec la compagnie d'A...!

19h, la soirée commence par des contes en musique, collectés lors des veillées dans les villages du Mezzogiorno (contes bilingues, français/italien).

20h, petite pause repas.

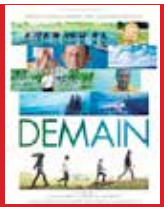
21h, place à la danse d'Italie du Sud : Tarantelle, Pizzicate, Tammuriate, valses, cercles de toutes tailles. Le public se laisse guider. Tel le spaghetti dans la marmite, un peu raide au début, il se détend et se déhanche en bouillonnant des joies portées par l'énergie de ces musiques latines.

Possibilité de repas en réservant auprès de l'Association Camargue Lazio : 06 13 06 09 68, 06 13 12 47 68

Vendredi 19 mai à 19h, Salle Carrefour 2000, Le Grau du Roi Port Camargue.
Tout public. Spectacle gratuit. Information, réservation : 04 66 53 04 63, culture@terredecamargue.fr

COUPS DE COEUR DES MÉDIATHÈQUES

Architecture en terre d'aujourd'hui, de Dominique Gauzin-Müller
(Documentaire Adulte)
Médiathèque - Saint-Laurent d'Aigouze
Les 40 projets décrits dans ce livre ont été choisis parmi les 357 candidats du TERRA Award, premier Prix mondial des architectures contemporaines en terre crue. Ouvrage sélectionné par la Voie des Indés de 2016.



Demain : partout dans le monde des solutions existent
Film documentaire de Cyril Dion et Mélanie Laurent
Médiathèque - Aigues-Mortes
Et si montrer des solutions, raconter une histoire qui fait du bien, était la meilleure façon de résoudre les crises écologiques, économiques et sociales que traversent nos pays ? César du meilleur film documentaire 2015.

Le souffle du maître
(Roman Adulte)
Médiathèque - Le Grau du Roi
Le style sec et tranchant de Leïla Slimani, où percent des éclats de poésie ténébreuse, instaure dès les premières pages un suspense envoûtant. « Un véritable OVNI dans le paysage littéraire ». Prix Goncourt 2016.

Les coups de cœur sont signalés en médiathèques par une étiquette ou un bandeau.
Plus d'infos sur www.terredecamargue/vivre/culture

Aqua Camargue : 94 % de satisfaction

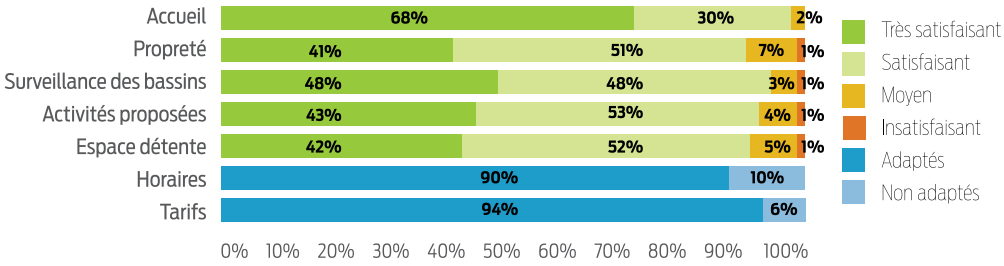
507 personnes ont répondu au questionnaire de satisfaction sur la piscine intercommunale Aqua Camargue. Plusieurs critères ont été évalués : l'accueil, les horaires, les tarifs, la propreté, les activités...

Une démarche qualité

« Nous avons décidé de réaliser cette enquête dans le cadre d'une démarche d'amélioration constante de la qualité de nos installations sportives, expose Santiago Condé, Vice-président délégué aux sports. *Je suis très attaché à l'entretien des équipements et à l'accueil du public ».* Une ligne de conduite qui porte ses fruits puisque Aqua Camargue recueille un taux de satisfaction globale de 94% ! *« Aucun des critères évalués ne descend au-dessous de 92% d'avis « très satisfaisants » ou « satisfaisants ». Ces bons résultats soulignent l'implication et le professionnalisation de toute l'équipe ».*

Satisfaire aux mieux les attentes

L'enquête était aussi l'occasion de recueillir les attentes des usagers. Certains ont formulé le souhait d'élargir les horaires d'ouverture. Une requête difficile à satisfaire sans empiéter sur les créneaux réservés aux scolaires : plus de 1 200 écoliers et collégiens (19% de la fréquentation) sont accueillis chaque année pour se familiariser avec l'eau et apprendre à nager. D'autres usagers apprécieraient un coin repas à l'Espace détente. *« L'idée est conviviale et mérite réflexion même si elle n'est pas réalisable à court terme faute de place,* argumente Stéphane Loiseleur, le directeur d'Aqua Camargue. *Par contre, nous allons répondre, dès cette année, à plusieurs demandes matérielles : équiper le hammam d'une douchette, installer de nouveaux bancs dans les vestiaires, rectifier la température de l'eau des douches jugées fluctuantes ».* Des améliorations qui compléteront les travaux d'aménagement récemment réalisés pour renforcer les performances et l'attractivité de l'établissement (lire ci-dessous).



Les bons résultats d'Aqua Camargue soulignent l'implication et le professionnalisme de toute l'équipe »,

Santiago Condé,
Vice-président délégué aux sports

Aménagement paysager

Aqua Camargue soigne ses extérieurs : un aménagement paysager agrémente désormais les espaces verts, avec le souci de marier esthétique et écologie. Des plantes méditerranéennes, peu gourmandes en eau, ont été privilégiées : olivier bonzaï, gaura rouge, verveine d'ornement... Pour ralentir la pousse des mauvaises herbes, un cheminement coloré de pierres concassées a été réalisé. Enfin, des jardinières en gabion, qui accueillent les oliviers bonzaï, permettent de donner du relief à l'ensemble, en laissant dégagée la vue sur les étangs. Un aménagement réalisé par le paysagiste David François, au Grau du Roi.

Economie d'énergie... et confort à la clé !

La piscine nécessite en moyenne 10 heures d'éclairage par jour. Pour faire des économies d'énergie, tout le dispositif d'éclairage a été remplacé par des leds dont la consommation est bien plus faible et la durée de vie très supérieure : 10 ans garantis. Des capteurs de présence et de luminosité ont été installés sur l'intégralité du bâtiment. Enfin, 40 spots sur 60 ont été supprimés. Ce nouveau dispositif permettra d'économiser environ 15 000 euros par an, tout en préservant un bon niveau d'éclairage et le confort des usagers, grâce à une lumière moins agressive.

Le cheval de Camargue

Largement applaudi et choyé au dernier Salon de l'agriculture à Paris, le cheval de Camargue est le compagnon indispensable du gardian pour le tri du bétail et le meilleur guide des randonneurs pour la découverte de son pays…

Le cheval Camargue ne naît pas blanc. Il le devient vers l'âge de quatre ans en grandissant… sauf qu'il grandit peu. C'est un petit cheval qui fait en moyenne 1,50 mètres au garrot, pèse autour de 350 kilos quand le percheron, par exemple, en mesure 1,68 et pèse quasiment le double. Une demi-portion alors ? Pas du tout. Au contraire.

Il aime la liberté

C'est un cheval robuste, rapide et nerveux, infatigable. Il résiste au soleil, au vent, au froid, à l'humidité et à cette Camargue à laquelle, au fil des siècles, il s'est adapté. Ainsi, ses gros sabots peuvent ignorer le ferrage et lui assurent un bel équilibre dans les zones marécageuses où il est chargé de trier, dans des galops vifs, les taureaux des manades. Zigzaguer, c'est son art. Il aime la liberté, déteste l'écurie, s'oriente facilement la nuit et a la mémoire des lieux. Son dressage est difficile. C'est un dur à cuire. Mais, dressé, il est maniable et son courage est sans faille. On cite la bravoure de Fouquet, cheval du gardian Plume qui, en 1892 et avec son cavalier, n'a pas hésité à se jeter dans la mer pour sauver les passagers du petit bateau Elisa à la dérive près de Port-Saint-Louis-du-Rhône.

Toute une histoire

Les spécialistes s'interrogent sur son origine. Il serait un descendant de ces chevaux préhistoriques dont on a retrouvé les squelettes à Solutré près de Lyon. Ou il viendrait de Mongolie. Avant de devenir un cheval de paix, chargé au XIXe siècle de dépiquer le blé et aujourd'hui de faire visiter la Camargue sur son dos accueillant, il a été un cheval de guerre. Hannibal l'utilisait ; Jules César s'en est servi pour conquérir la Gaule ; les camisards des Cévennes ont, au début du XVIIIe, guerroyé avec lui contre les soldats de Louis XIV ; les révolutionnaires de 1792 l'ont enrôlé dans leurs rangs ; il était à Austerlitz et sans doute aussi à Waterloo avec la Grande Armée de Napoléon ; et il s'est fait massacré du côté de Verdun pendant la guerre de 14-18. On ajoutera à ses états de service que le percement du Canal de Suez autour de 1860 doit beaucoup à sa force de travail.

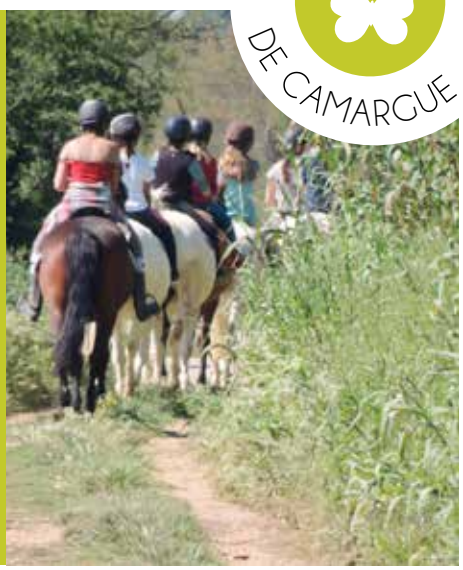
BALADE EN TERRE DE CAMARGUE

A cheval, entre Vistre et prairies

Une mosaïque de paysages : des cultures maraîchères aux pâturages, des zones humides aux berges du Vistre, à l'abondante ripisylve où nichent de nombreux oiseaux (martin pêcheur, loriot…)

Distance : 12,2 km
Dénivelé : + 8 m
Durée : 2h00
Niveau : facile

Au départ de Saint-Laurent d'Aigouze, suivre la direction de la tour Carbonnière. Passer par la Calade, Vaccaresse, Grande Panisse, Port Vieil. Traverser le pont du Vistre puis tourner à gauche. Longer le cours d'eau jusqu'à Pont de Chaberton. Prendre à gauche et passer par La pointe de Bordes, Le Grand Bordes, Grand Malherbes, La Pointe de Pougnaou puis Les Grenouilles, Vaccaresse et la Calade pour revenir au village.



Le carto-guide « Terre de Camargue », qui propose 130 km d'itinéraires, est disponible dans les offices de tourisme et chez les commerçants.

Agenda : Les temps forts de l'été

MAI

LE GRAU DU ROI

AM STRAM GRAM, SOIRÉE CABARET ET BAL
19 mai à 19h
Bal du Spaghetti par la Compagnie d'A…!
Organisé par la C.C Terre de Camargue

ST-LAURENT D'AIGOUZE

AM STRAM GRAM, CIRQUE
14 mai à 18h
Tiravol par la Compagnie Daraomaï
Organisé par C.C Terre de Camargue

FESTI'MAÏ
Du 25 au 28 mai
Abrivado, course d'entraînement, bandido, encierro, animations musicales et champs de foire
Organisé par le comité des fêtes

FETE DU JEU
31 mai, de 14h à 19h
Organisé par la mairie au complexe sportif

JUIN

FETE DE LA MUSIQUE
21 juin à partir de 18h30

AIGUES-MORTES
Place Saint-Louis
et Place de la Viguerie

LE GRAU DU ROI
Partout en ville

ST-LAURENT D'AIGOUZE
Place du village

LE GRAU DU ROI

FEMINA VA'A CUP
17 et 18 juin
Course féminine de pirogues polynésiennes, plagette Rive Droite

FETE DE LA ST-PIERRE ET DES PECHEURS
Du 23 au 25 juin

ST-LAURENT D'AIGOUZE

REMISE DES PRIX
Concours de nouvelles et poésies
2 juin à 19h
Organisé par la C.C Terre de Camargue, salle Vincent Scotto

APEROS DU VENDREDI
9 et 23 juin à partir de 19h30
Place du village

CONCERT DES CHŒURS D'AIGUES-MORTES
10 juin à 18h30
Organisé par l'association pour la Sauvegarde de l'Eglise de St-Laurent d'Aigouze

JUILLET

FETE NATIONALE DU 14 JUILLET

AIGUES-MORTES
Feu d'artifice et bal :
14 juillet à 23h,
Place Saint-Louis et Rempart Sud

LE GRAU DU ROI
Feu d'artifice et bal :
14 juillet à 22h30,
front de mer (bd du Maréchal Juin)

ST-LAURENT D'AIGOUZE
Soirée du terroir, retraite aux flambeaux et feu d'artifice :
13 juillet à partir de 19h, sur la place

Lâcher de canards et course d'emboulés :
14 juillet à partir de 11h

AIGUES-MORTES

GALA LYRIQUE
7 juillet à 21h30
Cour du logis du gouverneur

FESTIVAL MARGUERITE
Du 26 au 30 juillet
Spectacles : comédie musicale, jeune public, flamenco, cinéma plein-air, équestre…
Organisé par la mairie, Rempart Sud. Tarif préférentiel aux Aigues-Mortais, Graulens et St-Laurentais

LE GRAU DU ROI

LES BOUCLES DU SALONIQUE
28 juillet
Course pédestre enfants et adultes :
2,5km ; 5,5km ; 8km

AOÛT

AIGUES-MORTES

FETE DE LA ST-LOUIS
26 et 27 août
Tournoi de chevalerie, marché médiéval, défilé historique et spectacle pyro-symphonique

LE GRAU DU ROI

FEU D'ARTIFICE ET BAL
15 août à 22h
Front de mer, Bd Maréchal Juin

FETE DU PORT DE PLAISANCE
19 août
Nombreuses animations, Port-Camargue

ST-LAURENT D'AIGOUZE

FETE VOTIVE
Du 19 au 28 août

Plus d'infos sur les événements :
www.ville-aigues-mortes.fr
www.ville-legrauduroi.fr
www.ville-saint-laurent-daigouze.fr
www.terredecamargue.fr