Ensemble en Terre de Camargue

Le magazine de la Communauté de communes

Aigues-Mortes · Le Grau du Roi · Saint-Laurent d'Aigouze | N°32 | Septembre 2019

Service emploi : *proximité et formation*

Composteurs gratuits !

Qualité, bio, terroir à la cantine

Rentrée tonique avec Aqua Camargue

Communauté de communes Terre de CAMARGUE
www.terredecamargue.fr

Infos Pratiques

Siège de la Communauté de communes Terre de Camargue
13 rue du Port
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

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, 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-13h
+ Lun. et Mer. 16h30-18h30

PISCINE AQUA-CAMARGUE
Avenue de Dossenheim, Le Grau du Roi
04 66 35 74 89

TOURISME
Office de tourisme Terre de Camargue
Bd Gambetta à Saint-Laurent d'Aigouze
04 66 77 22 31, tourisme@terredecamargue.fr
Avril et Mai : 9h-12h30 / 14h-17h30
du lundi au vendredi
Juin et Septembre : 9h-12h30 / 14h-17h30 du lundi au samedi
Juillet et Août : 9h-12h30 / 15h-18h30
du lundi au samedi et dimanche 9h-12h

SERVICE EMPLOI
13 rue du Port, Aigues-Mortes, 04 66 53 61 38
emploi@terredecamargue.fr
Lundi : 9h-12h / 13h30-17h30
Mardi au Jeudi : 8h-12h / 13h30-17h30
Vendredi : 8h-12h

DECHETS
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
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.toutsurmoneau.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...

PAS DE CARTON DANS LA COLONNE PAPIERS !

Les erreurs de tri coûtent cher :
MERCI de votre vigilance !

Sommaire

4 L'Actu en bref

6 3 bons plans pour la rentrée

7 Dossier
▶ Le service emploi mise sur la proximité et la formation

10 Restauration collective
▶ Qualité, bio, terroir : Terre de Camargue s'engage

13 Culture
▶ De bouche à oreille, le livre audio séduit un large public
▶ Coups de cœur des médiathèques

14 Sport et loisirs
▶ Aqua Camargue : le plein d'énergie !
▶ Toutes voiles dehors
▶ Foot : finale de la coupe Gard-Lozère

15 Escapade
▶ Road trip œnologique avec Vigno'vins
▶ Balade en Terre de Camargue

16 Agenda
▶ Les temps forts de l'automne

■ 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, Sandra Ferlay, Lia Warmont
Assistant : Arthur Jeannot
■ Photos : Service communication, Dominique Demouy, Adobe Stock
■ Mise en page : bonne impression
■ Impression : Impact Imprimerie
■ Tirage : 13 500 exemplaires
■ Dépôt légal : septembre 2019,
ISSN : 1967-7073

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

Le prochain numéro de Ensemble en Terre de Camargue paraîtra en décembre 2019.

Edito

Avec un taux de chômage de plus de 18%, l'emploi est une priorité sur notre territoire. De nouveaux moyens sont mis en œuvre par la Communauté de communes pour gagner en efficacité, conforter la dimension humaine - fondamentale pour le service public - et agir comme un véritable relais de proximité complémentaire à Pôle Emploi.

Un espace de 230 m², entièrement dédié à l'emploi, vient d'être aménagé au siège de la Communauté de communes à Aigues-Mortes. Il comporte une salle multimédia avec postes informatiques, imprimante et accès wifi pour permettre aux demandeurs d'emploi de réaliser leur démarche en toute autonomie ou accompagnés d'un conseiller emploi. Une toute nouvelle salle de formation équipée de 15 postes informatiques et d'un vidéo projeteur a été aménagée. Nous comptons y accueillir de nombreux partenaires pour densifier l'offre de formation et en faciliter l'accès sur notre territoire. La formation est un enjeu majeur pour le retour à l'emploi.

Terre de Camargue conforte ses services publics en misant sur la dimension humaine et la relation de proximité

Parallèlement, le service emploi renforce les actions qui mettent en relation directe demandeurs d'emploi et entreprises : Markethon de l'emploi le 26 septembre, job dating dans le secteur viticole à l'automne... Nous développons aussi le travail en réseau avec d'autres territoires touristiques de mer ou de montagne pour mieux accompagner les saisonniers et les professionnels dans leurs besoins...

Pour répondre efficacement aux besoins des habitants et aux enjeux à venir, Terre de Camargue conforte ainsi ses services publics en misant sur la dimension humaine et la relation de proximité. Un nouvel accueil général a été aménagé au siège pour mieux recevoir et orienter le public ; les composteurs et lombricomposteurs sont désormais gratuits car il est urgent de réduire nos déchets ; le service de la restauration scolaire est en ordre de marche pour développer plus de produits bio, locaux et de qualité... Je vous invite à découvrir dans ce numéro les actions menées en ce sens.

Laurent PELISSIER
Président de la Communauté
de communes Terre de Camargue

Chantiers pour sécuriser l'approvisionnement en eau potable

Terre de Camargue poursuit le déploiement de son schéma directeur eau potable qui programme un investissement de 35 millions d'euros à l'horizon 2045 pour sécuriser l'approvisionnement en eau. Dans la continuité des travaux réalisés au printemps au centre-ville du Grau du Roi et à St-Laurent d'Aigouze (rues Carnot et Jean Jaurès), elle lancera à l'automne deux chantiers pour renouveler les canalisations, en diamètre de 250 mm, à Aigues-Mortes (rue du Vistre) et à St-Laurent d'Aigouze (2ème tranche de travaux).

Nouvel accueil à Terre de Camargue

Pour mieux recevoir et accompagner le public, la Communauté de communes Terre de Camargue a entièrement réaménagé l'espace d'accueil de son siège, situé 13 rue du Port à Aigues-Mortes. Plus fonctionnel et convivial, il dessert d'un côté le service emploi dont les locaux ont été également complètement remis à neuf, avec l'aménagement notamment d'une salle de formation (lire page 7), et de l'autre les autres services administratifs. La superficie a été optimisée pour accueillir de nouveaux bureaux éclairés à l'aide de grands puits de jour. Le montant total des travaux (espace accueil et service emploi) est de 124 655 € HT.

Sylvie Murta Barros,
nouvelle directrice du Pôle hydraulique

Suite au départ à la retraite de Philippe Blatière, Sylvie Murta Barros est la nouvelle directrice du Pôle hydraulique (eau potable, assainissement, Gemapi). Un domaine que cette Corézienne de naissance connaît parfaitement pour y avoir travaillé pendant 30 ans, tant dans le secteur privé (Vinci…) que public (Grand Lyon…). Elle a quitté son dernier poste de Directrice de projet chez BRL (construction de l'Aqua Domitia) pour rejoindre la Communauté de communes, séduite par la diversité des fonctions : stratégie, exploitation, construction d'équipements…

Distribution gratuite de compost de déchets verts

Venez retirer votre sac de compost 100% naturel ! Terre de Camargue distribue gratuitement du compost sur son stand à l'occasion des Forums des associations : dimanche 1er septembre au Grau du Roi, samedi 7 septembre à Saint-Laurent d'Aigouze et à Aigues-Mortes. Cet amendement d'excellente qualité est issu de la plateforme de compostage au Grau du Roi qui reçoit les déchets végétaux apportés en déchèterie : idéal pour enrichir la terre du jardin ou les plantes de balcon.
Une distribution gratuite de compost en vrac sera également organisée courant septembre dans les déchèteries, sur inscription auprès du service environnement : **0 800 004 227, environnement@terredecamargue.fr**. La distribution est réservée aux habitants du territoire dans la limite des stocks disponibles.

LE GRAU DU ROI
Ancien phare : les entreprises s'activent

« Nous avons pris un peu de retard à cause des sols car il a fallu dépolluer, mais au niveau du phare nous sommes dans les plannings », se félicite Gabrielle Welisch, architecte en charge du projet de restauration de l'ancien phare. La lanterne a retrouvé sa place. *« Elle a été restaurée ; tout a été fait à l'ancienne, riveté, avec tenons et mortaises. On a aussi utilisé un vitrage feuilleté avec un côté en verre étiré qui fait des reflets et un vitrage simple sur l'autre face »*, détaille l'architecte. Après avoir changé certaines pierres sur le fût, les compagnons tailleurs de pierre travaillent sur les parements en pierre à l'intérieur du bâtiment. *« Les charpentiers et couvreurs ont remplacé toute la charpente à l'identique en sapin et on restitue la couverture d'origine posée sur parefeuille et scellée au mortier »*, avance Gabrielle Welisch. Enfin les menuiseries portes et huisseries seront posées tout à la fin du chantier. L'architecte de conclure : *« A l'intérieur du phare, nous avons trouvé trace d'une cheminée… Nous allons en matérialiser le dessin et les contours avec des panneaux en médium. Ce sera la seule intervention contemporaine dans le phare ! »*

AIGUES-MORTES
Villa Blanche Peyron : soutien et accompagnement des jeunes

L'institut thérapeutique éducatif et pédagogique Villa Blanche Peyron (ITEP) est géré par la Fondation de l'Armée du Salut, sous contrôle de l'Agence Régionale de Santé. Il accompagne des jeunes de 5 à 20 ans, dont les difficultés psychologiques entravent durablement leurs apprentissages scolaires et leurs capacités de socialisation. Un dispositif est désormais en place sur Aigues-Mortes et la convention établie avec la municipalité a pour objectif essentiel de répondre à un besoin de soutien global pour les résidents aigues-mortais et ceux des villages du secteur. Le bureau mis à disposition est situé au 31 boulevard Gambetta (rez-de-chaussée).
Plus d'infos : 04 66 04 99 40

SAINT-LAURENT D'AIGOUZE
Course pédestre « Ô tour de la Carbonnière »

Rendez-vous le dimanche 3 novembre pour la 5ème édition de la course pédestre « Ô tour de la Carbonnière ». Départ des arènes à 10h précises, arrivée aux arènes après une boucle de 14,2 km autour de la Tour Carbonnière (RD46). La course peut également se faire en relais : 6,3 km et 7,9 km.
Inscription : par courrier postal, par internet www.tempscourse.com ou en Mairie, Service Communication, rue Henri Méry 30220 Saint-Laurent d'Aigouze.
Tarif : 10 € en individuel et 12 € en relais de 2 personnes, ou le jour même de 8h à 9h15 au prix de 12 € pour les individuels et 14 € pour les relais. Tout engagement est ferme et définitif.

SCOT : donnez votre avis !

Une enquête publique est ouverte jusqu'au 27 septembre sur le projet de SCOT qui planifie l'aménagement de notre territoire à l'horizon 2030. Le projet de SCOT et le registre des avis sont disponibles au siège de la Communauté de communes où des permanences sont organisées les 29/08, 05/09, 12/09, 19/09 et 26/09 de 9h à 12h.
Informations : www.scot-sud-gard.fr

Travaux sur l'échangeur de Gallargues

Pour moderniser et mettre aux normes l'infrastructure autoroutière, des travaux sont réalisés, jusqu'à l'automne, sur l'échangeur de Gallargues. Vinci Autoroutes recommande aux automobilistes d'éviter l'échangeur et de suivre les différents itinéraires de déviations proposés. Plus d'infos sur : www.vinci-autoroutes.com ou par téléphone au 3605.

3 bons plans pour la rentrée

1- Commandez un composteur, c'est désormais gratuit !

A compter du 1er septembre, Terre de Camargue propose gratuitement des composteurs et lombricomposteurs. Les déchets organiques (épluchures, restes de repas...) représentent plus de 30% de la poubelle d'ordures ménagères ! Les incinérer est très coûteux et impactant pour l'environnement alors qu'il est facile de les trier et de les valoriser ; le compost obtenu naturellement en quelques mois est très utile pour fertiliser jardin et plantes en pot.

Avec ou sans jardin : à chacun son composteur

Simple à réaliser, le compostage est désormais accessible à tous les foyers car il est urgent de réduire nos déchets. Terre de Camargue propose des équipements adaptés à toutes les situations :

- Le composteur individuel classique de 325 litres avec bio-seau
- Le lombricomposteur, pour les logements sans jardin
- Le composteur collectif de 600 litres pour les co-propriétés, les écoles, les campings..., à installer dans un espace partagé de tous.

Les équipements sont fournis avec une formation et les conseils gratuits d'une animatrice « Guide composteur ».

Rejoignez le réseau !

Le réseau des usagers du compostage propose échanges, conseils et astuces pour composter et jardiner au naturel. Au-delà du partage de bonnes pratiques, c'est aussi un espace convivial de lien social entre simples curieux, amateurs ou même passionnés de jardinage.

Pour commander gratuitement votre composteur : environnement@terredecamargue.fr

0 800 004 227 Service & appel gratuits

2- Faites équipe au Markethon de l'emploi

Jeudi 26 septembre, participez au Markethon de l'emploi, une journée solidaire, ouverte à tous les demandeurs d'emploi, pour partir en équipe à la recherche des offres d'emploi « cachées » et rencontrer directement les entreprises. Au départ d'Aigues-Mortes, après un accueil autour d'un café, les équipes sont constituées pour aller prospecter les entreprises sur un secteur géographique défini. Pour les demandeurs d'emploi, c'est une occasion privilégiée de travailler son discours auprès d'employeurs. 78 offres d'emploi non déclarées ont été ainsi collectées en 2018. Les offres recueillies sont mises en ligne avec un accès exclusif pour les participants.

Inscription jusqu'au 25 septembre auprès du service emploi Terre de Camargue, 13 rue du Port à Aigues-Mortes : 04 66 53 61 38, emploi@terredecamargue.fr

3- Lisez la presse en ligne

Plus de 1000 titres de journaux et magazines, français et étrangers, sont consultables gratuitement sur le site internet : **www.terredecamargue.fr** (rubriques culture/médiathèques).

Les revues sont disponibles dès leur sortie en kiosque dans des domaines très variés : jeunesse, société, féminin, culture, sport, cuisine et vins, déco, santé, people... On peut consulter jusqu'à 5 titres par mois. Pour accéder au service, il suffit d'être abonné aux médiathèques : 9 € par an, gratuit pour les moins de 18 ans, les étudiants, les demandeurs d'emploi et les bénéficiaires des minima sociaux.

Le service emploi mise sur *la proximité et la formation*

Le service emploi vous accueille depuis juillet dans des locaux entièrement rénovés, plus fonctionnels et confidentiels. Avec l'objectif aussi de doper l'offre de formation localement. L'occasion de (re)découvrir ce relais de proximité au service des demandeurs d'emploi et des employeurs.

Un espace multimédia de 60 m² avec quatre ordinateurs en libre accès, sur lequel ouvrent trois bureaux vitrés (un pour l'accueil, les deux autres pour les conseillers emploi). Plus deux bureaux pour les permanences des services partenaires, un autre pour le conseiller insertion et une toute nouvelle salle de formation entièrement équipée. C'est le nouveau visage du service emploi, sur un espace total de 230 m² entièrement rénové pour assurer plus de confidentialité.

« Nous travaillons en relais avec l'agence Pôle emploi de Vauvert, dans le cadre d'une convention, en offrant un service de proximité », explique Françoise Caillon, la responsable du service. Sur place, les demandeurs d'emploi peuvent effectuer leurs démarches administratives ou toute autre recherche liée à l'emploi en utilisant les postes informatiques (wifi gratuit).

Des services de proximité

A leur écoute, deux conseillers emplois formés leur proposent un suivi personnalisé à la demande : aide aux démarches administratives, accompagnement pour la recherche de formation, conseils pour la rédaction de CV et lettres de motivation... Ils sont aussi un relais actif avec Pôle emploi ; ils analysent les offres pour guider les demandeurs d'emploi vers celles qui leur correspondent le mieux...

L'équipe du service emploi : Mikaël Lefèvre, conseiller insertion ; Bettina Gros et Rharib El Marouani, conseillers emplois ; Isabel Girard, chargée d'accueil ; Françoise Caillon, responsable du service.

« Nous sommes là pour les accompagner au plus près de leur besoin, souligne Bettina Gros, conseillère emploi. *Nous prenons le temps de connaître les personnes afin de les aider efficacement dans leurs recherches ou pour les mettre en relation avec des entreprises. De la même manière, face aux demandes de celles-ci, nous pouvons proposer des candidats en adéquation avec leurs besoins. Nous aidons*

aussi les demandeurs d'emploi à naviguer au milieu des organismes de formation, nous les orientons vers d'autres services comme la CAF, les impôts, la CCI... si nécessaire. Nous sommes un service public avec une forte dimension humaine. »

Des Forums et un Markethon de l'emploi

Le service emploi propose aussi des actions. Outre les deux forums de l'emploi et les jobs dating (lire ci-après), il organise le Markethon de l'emploi. *« Des demandeurs d'emploi volontaires vont prospecter des entreprises pendant une journée pour récupérer les offres d'emploi « cachées » qui n'arrivent pas jusqu'à Pôle emploi,* explique Françoise Caillon. *En 2018, 78 offres ont été collectées. »* La prochaine édition aura lieu le 26 septembre.

Un service pour les entreprises aussi

Le service emploi accompagne aussi les entreprises dans leurs besoins en recrutement (conseil sur le profil des postes recherchés, gestion des offres d'emploi…). Il met ses locaux à leur disposition pour les entretiens de recrutement et anime des ateliers d'information. Le lieu se veut un véritable espace pratique d'échange autour de l'emploi. *« C'est indispensable sur un territoire qui affiche un taux de chômage de 18,6 %, essentiellement lié à la forte saisonnalité »*, précise Françoise Caillon.

Développer l'offre de formation

La grande nouveauté au sein des locaux rénovés, c'est la réalisation d'une salle de formation moderne, équipée de 15 postes informatiques et d'un vidéo projecteur. Son aménagement, d'un montant de 17 500 €, a été financé à hauteur de 11 200 € par le programme européen Leader. *« Nous intervenons auprès d'un public qui manque de qualification, il était donc important d'aménager une salle digne de ce nom pour permettre de se former localement, la distance constituant souvent un frein »*, se réjouit Françoise Caillon.

Contact : Service emploi Terre de Camargue, 13 rue du port à Aigues-Mortes, 04 66 53 61 38, emploi@terredecamargue.fr (horaires en page 2).

Maryline Foullon,

Vice-présidente en charge de l'économie et de l'emploi

« La formation, un levier pour l'emploi »

Pourquoi proposer un service emploi au sein de la Communauté de communes ?

Au vu de l'importance de la saisonnalité sur notre territoire, nous ne pouvions pas abandonner les demandeurs d'emploi lorsque la Maison de l'emploi a fermé fin 2015. C'était une volonté politique de leur offrir une structure de proximité pour leur éviter de faire des kilomètres pour chaque démarche.

Comment a évolué le service emploi au fil des années ?

Nous avons développé les actions : le Forum littoral de l'emploi saisonnier, que nous organisons dorénavant avec nos voisins du Pays de l'Or, avec lesquels nous partageons les mêmes problématiques ; un Forum de l'emploi agricole, le Markethon de l'emploi, un job dating… Nous privilégions les actions qui mettent en relations directes demandeurs d'emploi et entreprises.

Avec la rénovation des locaux, vous mettez aussi l'accent sur la formation des demandeurs d'emploi du territoire…

Oui, nous allons enfin avoir une salle fonctionnelle parfaitement équipée. Nous pourrons accueillir un panel plus large de formations en recevant de nouveaux prestataires. Cela permettra aux demandeurs d'emploi de se former dans de bonnes conditions sur le territoire sans avoir à se déplacer sur Nîmes ou Montpellier. La formation est un véritable levier pour le retour à l'emploi.

Les permanences de partenaires

Le service emploi accueille les permanences, régulières ou ponctuelles, de divers partenaires de l'économie, de l'emploi et de la formation. Ils reçoivent le public sur rendez-vous au 04 66 53 61 38.

La Mission locale jeunes : présente en permanence, une conseillère assure un accompagnement personnalisé pour les jeunes de moins de 26 ans sortis du système scolaire.

La Mission locale volet entreprises : une chargée de relations entreprises s'occupe de trouver des stages, des contacts, pour les jeunes suivis par la Mission locale.

Pic VAE : la validation des acquis de l'expérience est un dispositif qui permet à toute personne d'obtenir tout ou partie d'un diplôme par la reconnaissance de son expérience professionnelle.

CCI : la Chambre de Commerce et d'Industrie vient tous les quinze jours pour recevoir les personnes qui souhaitent créer leur entreprise

AFIG Sud : l'Association de Formation et d'Insertion Gardoise accueille et accompagne dans son insertion sociale et professionnelle un public en difficulté.

CFC : la conseillère Carrière Formation Conseil joue le rôle de référent de parcours pour les personnes souhaitant créer leur entreprise qui lui sont envoyées par des organismes prescripteurs.

Cap emploi : un service de proximité qui facilite l'embauche et l'insertion de personnes handicapées, de l'élaboration du projet professionnel jusqu'à l'accès à l'emploi.

Des actions spécifiques pour l'emploi saisonnier

L'emploi saisonnier représente une part importante de l'activité sur le territoire. C'est pourquoi le service emploi a mis en place des actions spécifiques à destination de ces travailleurs.
En premier lieu un Point emploi saisonnier qui assure un suivi personnalisé en fonction de la situation de chacun (recherche d'emplois, de formations, conseils pour une saison réussie…). Il coopère avec le réseau des Maisons du Travail Saisonnier Occitanie (Montpellier-Hérault-Méditerranée, Narbonne-Béziers, Pyrénées Orientales, Saint-Lary-Soulan et Terre de Camargue). Depuis l'an dernier, un logiciel commun de gestion de suivi des saisonniers permet aux cinq Maisons du Travail Saisonnier de mettre en réseau leurs offres et leurs profils pour optimiser la recherche de travail des saisonniers et favoriser la mobilité géographique (saisons mer / montagne).

Forums pour l'emploi saisonnier en février

Par ailleurs, chaque année en février est organisé le Forum littoral de l'emploi saisonnier qui met en relation directe candidats et employeurs. Cette année, il a accueilli 1600 visiteurs pour 1500 offres à pourvoir. Une formule déclinée en 2019 pour les entreprises agricoles, autre grand secteur en demande de saisonniers, avec le Forum de l'emploi agricole qui a déplacé 200 personnes pour 149 offres proposées. Il sera renouvelé l'an prochain. Le service emploi prépare un job dating au mois d'octobre spécifiquement dédié aux viticulteurs qui ont des besoins à des dates différentes.

Insertion professionnelle, un accompagnement personnalisé

Mikaël Lefèvre a un rôle à part au sein du service emploi. Conseiller insertion, il assure l'accompagnement personnalisé des personnes éloignées de l'emploi. *« Elles sont orientées par Pôle emploi, les CCAS, les centres médicaux sociaux, ou tout autre acteur social. »* Arrivé au mois d'avril, ce conseiller expérimenté a travaillé cinq années dans le recrutement avant de passer de l'autre côté, pour s'occuper des demandeurs d'emploi de longue durée. Un poste financé par l'Europe, dans le cadre du Fonds social européen.
« Mon rôle de « Référent de parcours » est d'adapter mon accompagnement à chaque personne afin de l'aider à lever les freins socio-professionnels à son retour à l'emploi : problèmes de mobilité, de garde d'enfants, de santé, d'image professionnelle… ». L'accompagnement, qui dure une année, est limité à 80 personnes. Un nombre réduit gage d'un accompagnement de qualité et personnalisé, qui permet d'instaurer une relation de confiance indispensable pour aider ces personnes à envisager un retour à l'emploi.

Les chantiers d'insertion

Terre de Camargue coordonne également des chantiers d'insertion professionnelle, menés par l'association Le Passe muraille. Deux groupes de douze personnes éloignées de l'emploi bénéficient de deux contrats de six mois en CDDI (contrat à durée déterminée d'insertion). Elles sont chargées de travaux d'entretien des espaces verts, de peinture, de main d'œuvre de premier niveau dans les bâtiments…

Table de découverte des fruits et légumes bruts

Salade à la Grecque maison

Des légumes frais locaux

Qualité, bio, terroir : Terre de Camargue s'engage

Votée fin 2018, la loi « agriculture et alimentation » (Egalim) fixe un certain nombre d'objectifs pour une alimentation saine, durable et accessible à tous dans les cantines. La Communauté de communes Terre de Camargue est déjà en ordre de marche.

Située à Aigues-Mortes, la cuisine centrale Terre de Camargue confectionne chaque jour 1300 repas pour les 7 restaurants scolaires, les bénéficiaires des repas à domicile et les centres de loisirs. Bienvenue dans un univers aux proportions démesurées qui doit concilier satiété des enfants, santé, plaisir, éducation aux goûts et hygiène drastique… à coûts maîtrisés pour ne pas alourdir le budget des familles.

Equilibre alimentaire et variété des menus

Tout commence avec la composition des menus par la diététicienne, Marie-Hélène Gozioso, en suivant les préconisations du GEMRCN* et du Plan National Nutrition Santé qui visent à améliorer la santé publique : *« je respecte scrupuleusement ces recommandations en terme de fréquence de proposition des plats de façon à limiter les préparations trop grasses ou trop sucrées et à augmenter les recettes riches en fibres, en vitamines C et en calcium. »*

Plus de 80% des plats cuisinés maison

Pour proposer une cuisine qui a du goût, l'équipe de la cuisine centrale met un point d'honneur à préparer des recettes comme à la maison : plus de 80 % des plats sont « cuisinés maison » : blanquette de veau, tajine d'agneau, gardianne de taureau et son riz de Camargue, paella, moussaka… *« Pour le plaisir, des mets particulièrement appréciés des enfants sont ponctuellement proposés, tels que les nuggets, les wings ou les pizzas, mais toujours dans le respect des préconisations du GEMRCN et de la qualité des produits »,* ajoute la diététicienne. Ainsi, la viande des nuggets et des cordons bleus est d'origine française 100% dans le filet, les pizzas sont garnies à l'emmental et à la mozzarella riches en calcium…

Cap sur la qualité et le bio

La restauration collective est un secteur très réglementé. Fin 2018, une nouvelle loi, « agriculture et alimentation » (Egalim), a été votée. Elle fixe un cadre pour proposer des repas plus sains et plus écologiques dans les cantines à travers trois principales mesures.

Tout d'abord, d'ici janvier 2022, les repas devront comporter 50 % de produits locaux, bio, bénéficiant d'un signe de qualité (label rouge, AOP, IGP, « produit de la ferme »…) ou issus d'une exploitation affichant une certification environnementale. 20 % des achats devront provenir de l'agriculture biologique ou en conversion au bio.

La cuisine centrale Terre de Camargue est déjà engagée dans cette dynamique :

69 % des fruits et légumes proposés en crudités sont frais et de saison. Dans son marché public, Terre de Camargue consulte systématiquement trois grossistes qui font travailler des producteurs locaux.

73 % des viandes fraîches sont françaises, sachant que le code de la commande publique interdit de stipuler une préférence locale.

51 % des viandes ont un label qualité : « volaille française », « porc français », « viande bovine française », « veau français »…

0 % d'OGM, strictement prohibés dans son marché public de restauration.

10 % des achats sont issus de l'agriculture biologique. Un taux supérieur à la moyenne nationale des cantines scolaires évaluée à 3 % par l'Agence Bio.

« Certes, la marge de progrès est encore importante mais le taux de bio progresse régulièrement malgré un coût plus élevé. Un repas bio coûte 30% plus cher or nous devons également veiller à maîtriser le prix des repas payé par les familles, explique Christelle Bertini, Vice-présidente en charge de la restauration collective. *Nous mettons progressivement en place des actions pour réduire les coûts et réinvestir les économies générées dans l'achat de produits bio ou portant un signe de qualité ».* Ainsi, depuis 2014, un programme d'actions est mis en oeuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire qui s'élève en moyenne à 25 % dans les cantines françaises. Ce programme porte ses fruits : depuis 2014, le gaspillage a baissé de 20 %…

Questions à Marie-Hélène Gozioso,
diététicienne à la cuisine centrale

Quel est votre rôle à la cuisine centrale ?

Je veille à l'équilibre des menus pour les enfants en pleine phase de croissance et d'apprentissage. Et ce, tant sur le plan qualitatif que quantitatif. Je contrôle aussi l'application des nombreuses règles d'hygiène. Je suis diététicienne de formation et cela fait plus de 30 ans que j'exerce ce métier, dont 19 au sein de la cuisine centrale. La Communauté de communes a souhaité intégrer une diététicienne professionnelle dans son équipe, beaucoup de cuisines centrales n'en n'ont pas.

Comment composez-vous les menus ?

Je respecte le guide national des recommandations nutritionnelles en faveur de la santé publique (GEMRCN). Chaque repas comporte toujours les 5 éléments indispensables : une source de calcium, de vitamine C, de fibres, de protéine et un sucre lent. L'équilibre alimentaire se mesure sur le mois. Mais il faut rappeler que la cantine ne représente que 4 repas sur les 21 repas hebdomadaires de l'enfant.*

Certains menus affichent parfois des nuggets, des pizzas ou des glaces ?

Oui mais ponctuellement, on est même en dessous des fréquences autorisées par le GEMRCN. Lorsqu'un aliment de ce type est proposé, nous sélectionnons uniquement des produits de qualité et je compense toujours le taux de sucre ou de gras sur le reste du repas. Il ne faut pas diaboliser un aliment. Plus on le diabolise, plus on aura tendance à se ruer dessus de peur d'en être privé. Eduquer c'est faire comprendre pourquoi certains aliments doivent être consommés avec modération. Manger est essentiel pour la santé mais cela doit être aussi un plaisir.

Des menus végétariens

La deuxième grande mesure de la loi Egalim prévoit dès novembre 2019 l'instauration d'un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines et l'élaboration d'un plan pluriannuel de diversification des protéines. L'objectif est d'encourager la diversité des sources de protéines dont la complémentarité permet une bonne qualité nutritionnelle et une meilleure utilisation des ressources naturelles, tout en conciliant le plaisir de manger.

Pour la Communauté de communes, cette mesure pourrait aussi présenter un intérêt économique. Les protéines végétales sont en effet moins coûteuses que celles carnées. Une marge financière pourrait être dégagée pour développer l'achat de produits bio et labellisés. Dès la rentrée de septembre, la cuisine centrale proposera ainsi un menu végétarien hebdomadaire, sans viande ni poisson, comportant des protéines végétales et des produits laitiers.

Suppression du plastique

Enfin, la troisième mesure phare de la loi est la suppression des contenants en plastique dans les cantines au plus tard le 1er janvier 2025. Les barquettes en plastique utilisées par la cuisine centrale sont conformes à la réglementation (UE n°10/2011) : elles sont certifiées sans bisphénols. Cependant, dans une logique de prévention des déchets, la Communauté de communes étudie leur remplacement par des contenants inertes et durables de type inox. Cela nécessitera d'adapter l'organisation de la cuisine centrale et des 7 restaurants scolaires : lavage, stockage, manipulations supplémentaires…

*GEMRCN : guide national des recommandations nutritionnelles qui vise à améliorer la qualité nutritive des repas servis en collectivité dans le cadre de la lutte contre l'obésité.

Tour du monde des saveurs

L'ÉVEIL AU GOÛT : TOUT UN PROGRAMME

Pour favoriser la transmission du goût, la découverte de nouvelles saveurs et sensibiliser les enfants au « bien manger », le service restauration multiplie les animations tout au long de l'année : repas à thème « Le tour du monde des saveurs », dégustation de pains spéciaux, Repas des chefs, découvertes des fruits de la planète, repas 100 % Terre de Camargue, repas des Graulinades, tables de découverte des légumes bruts et cuisinés…

UN MENU VÉGÉTARIEN UNE FOIS PAR SEMAINE

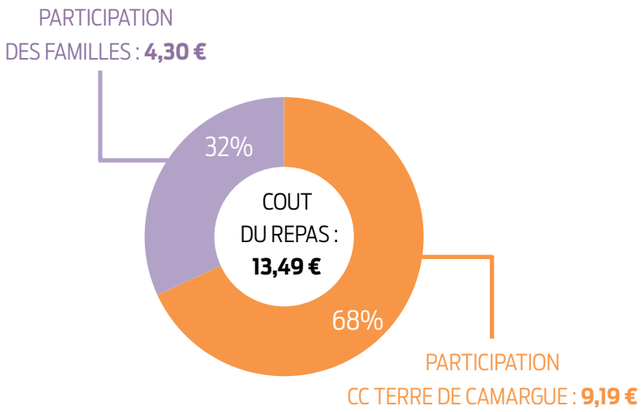
Dès la rentrée de septembre, un repas végétarien sera proposé dans les cantines une fois par semaine. La Communauté de communes met ainsi en application la nouvelle loi « Agriculture et alimentation », mais pas n'importe comment. Pas question de proposer du steak au soja pour simuler la viande de bœuf ! Terre de Camargue fait le choix de miser sur l'éducation au goût en faisant découvrir aux enfants des aliments d'autrefois - comme les légumes secs, très riches en fibres, fer et magnésium - à travers des préparations attrayantes : couscous végétarien, macaroni aux lentilles, pané de blé à l'emmental et aux épinards... Le menu végétarien comportera différentes protéines végétales (légumineuses, céréales), dont l'association permet de couvrir les besoins nutritionnels, ainsi que des produits laitiers.

CONTRÔLE SANITAIRE : MENTION « TRÈS SATISFAISANT »

En septembre 2018, la cuisine centrale Terre de Camargue a décroché la plus haute distinction en matière de contrôle sanitaire avec le niveau « Très satisfaisant » délivré par la Direction Départementale de la Protection des Populations.

PLUS DES 2/3 DU PRIX DU REPAS,

qui s'élève à 13,49 €, sont pris en charge par la Communauté de communes.



LA CUISINE CENTRALE : TOUTES PORTES OUVERTES !

Pour découvrir les coulisses de la préparation des repas et rencontrer l'équipe, des visites de la cuisine centrale sont régulièrement proposées.
Contact : cuisine.centrale@terredecamargue.fr

Visite des écoliers à la cuisine centrale

TÉMOIGNAGES

« Je consulte régulièrement les menus de la cantine de mon fils et j'apprécie leur qualité diététique, surtout pour un prix aussi compétitif pour les familles ! »

Michel, pharmacien, habitant de Saint-Laurent d'Aigouze.

« Mes 2 enfants ont toujours mangé avec appétit à la cantine même si parfois certains plats plaisent moins que d'autres. Il n'est pas facile de concilier les goûts de tous. J'apprécie les efforts faits pour proposer plus de produits frais et locaux. »

Isabelle, habitante d'Aigues-Mortes.

De bouche à oreille, **le livre audio séduit un large public**

Conçu initialement pour les personnes malvoyantes ou le jeune public, le livre audio gagne du terrain, notamment dans les médiathèques Terre de Camargue où l'offre s'enrichit.

Si aux Etats Unis ou en Allemagne, près d'un quart de la population écoute régulièrement des livres audio, la France est longtemps restée à la traine. Mais depuis quatre ans, le marché évolue, porté par l'avènement des nouvelles technologies et des usages nomades. Toujours à la page, les médiathèques Terre de Camargue développent leur offre pour séduire des usagers de plus en plus nombreux. *« L'offre éditoriale ne cessant de s'étoffer, nous proposons aujourd'hui une centaine de titres très diversifiés qui vont du polar au roman sentimental en passant par la littérature générale ou le roman de terroir »*, se réjouit Corinne Jacinto, médiathécaire en charge des acquisitions musiques et livres audio.

Lire partout

Le livre audio gagne en popularité car il permet de lire partout, tout le temps : en conduisant, en bricolant, en cuisinant, la nuit en cas d'insomnies ou tranquillement installé sur un transat. Ne reste plus qu'à se laisser emmener par les voix des comédiens, la plupart des professionnels. *« Le livre audio fait de plus en plus d'adeptes, notamment chez les jeunes de 16 à 26 ans qui ne prennent plus le temps de se poser pour lire »*, confirme Corinne Jacinto.
Facile à utiliser (il suffit d'un lecteur de CD), le livre audio a de beaux jours devant lui. Vraie mordue, Corinne Jacinto en est convaincue : *« Cela ne remplace pas la lecture classique mais c'est une belle expérience qui vous emporte de la même façon qu'un scénario de film ! »*.

« En conduisant, le livre audio offre une expérience de lecture différente »,

Marion, 32 ans

« Ayant un enfant en bas âge, je n'ai plus le temps de lire. J'ai découvert, à la médiathèque d'Aigues-Mortes, les livres audio et je ne peux plus m'en passer car je les écoute dans ma voiture pendant le trajet d'une heure pour me rendre au travail. Au début, je pensais que j'allais me perdre dans la narration mais au contraire, le cheminement est différent. C'est une autre temporalité, une sorte de parenthèse hors du temps où on est plongé dans l'imaginaire tout en étant en mouvement. Je viens de terminer « Trop de bonheur » d'Alice Munro, lu par la voix suave d'Amira Casar. Le format de nouvelles est idéal et mon esprit se pose de suite sur ce que j'écoute. »

COUPS DE COEUR DES MÉDIATHÈQUES

Né d'aucune femme,
de Franck Bouysse

Roman adulte

Médiathèque - Le Grau du Roi
Le récit de Rose que le père décide de vendre à un riche maître de forge. Elle va alors raconter dans des cahiers ce que va devenir son existence. Un roman terrible. Violent. Passionnant. Douloureux. Captivant et enivrant.

Les chatouilles,
film de Andréa Bescond et Eric Métayer, avec Andréa Bescond, Karin Viard, Clovis Cornillac

VOD sur www.biblio.gard.fr (4 films par mois)
Odette a huit ans, elle aime danser et dessiner. Pourquoi se méfierait-elle d'un ami de ses parents qui lui propose de « jouer aux chatouilles » ? Adulte, Odette danse sa colère, libère sa parole et embrasse la vie...

Un livre et plus encore,
de Jeanne Willis et Tony Ross

Album

Médiathèque - Aigues-Mortes
Une petite fille imagine tout ce qu'elle peut faire avec son livre fétiche... Un hommage au lien tissé entre un livre et son lecteur.

© AbodeStock

© AbodeStock

Aqua Camargue, **le plein d'énergie !**

Aquatraining, aquabike, aquagym : pour une rentrée tonique la piscine intercommunale Aqua Camargue au Grau du Roi propose des cours collectifs en musique, animés par des coaches...

Travailler la fonction cardio-respiratoire, gagner en tonicité, sculpter sa silhouette... Les sports « d'aquaforme » ont le vent en poupe et pour cause, ils allient plaisir de l'eau et bienfaits d'une activité physique avec des résultats visibles rapidement. L'eau a un effet drainant et crée plus de résistance, ce qui oblige les muscles à travailler davantage.

Et c'est parti pour une séance d'aquatraining !

Très ludique et dynamique, ce sport combine 45 minutes d'exercices sur différents ateliers : step, aquabike, haltères, abdos... Par fraction de 3 à 4 minutes, on travaille tous les groupes musculaires : fessiers, jambes, abdos, buste, bras, dorsaux... C'est très tonique, ce qui favorise le travail cardiovasculaire et une grande dépense calorique. Chaque séance commence par un échauffement de 5 minutes et se termine par des étirements. Encadrés par des coaches, les cours se déroulent en groupe, c'est plus stimulant, et en musique pour garder le rythme !

Inscriptions : 04 66 35 74 89, centre@aqua-camargue.com

FOOT : FINALE DE LA COUPE GARD-LOZÈRE

Pour la seconde année consécutive, la Fédération Française de Football a choisi les installations sportives de la Communauté de communes pour organiser la finale de la coupe Gard-Lozère. Le stade intercommunal Michel Mézy au Grau du Roi a accueilli, le 30 mai, la finale senior qui opposait l'équipe 1 d'Aigues-Mortes au SC Anduze. L'USSA d'Aigues-Mortes l'a emporté 2 à 1 devant un stade rempli de près de 1000 supporters. Les finales féminines et jeunes de moins de 19 ans ont été organisées, le 1er juin, au stade intercommunal Maurice Fontaine (Bourgidou) à Aigues-Mortes. Près de 1500 supporters se sont déplacés sur la journée.

Toutes voiles **dehors !**

Bénéficiant d'un territoire ouvert sur la mer, la Communauté de communes Terre de Camargue organise chaque année des cycles de voile pour près de 250 élèves du CE2 au CM2, dans le cadre d'une convention avec l'école de voile de Port-Camargue gérée par l'UCPA.

« Nous consacrons chaque année un budget de 45 000 à 50 000 € pour permettre aux écoliers du territoire de découvrir la navigation en mer, explique Santiago Condé, Vice-président délégué aux équipements sportifs. *C'est une vraie chance et une expérience riche d'enseignements pour nos jeunes. »* Car les apprentissages autour de la voile sont nombreux : apprendre à s'équiper et à préparer le bateau, découvrir les techniques de base pour naviguer en toute sécurité (s'arrêter, tourner...), prendre confiance en soi... Les enfants naviguent à trois sur un catamaran ce qui nécessite aussi une coordination d'équipe, une négociation des choix et un vrai travail d'entraide.

Road trip œnologique avec Vigno'vins

Soutenue par la Communauté de communes et l'Europe, l'entreprise gardoise Vigno'vins, basée à Saint-Laurent d'Aigouze, propose une expérience unique à la découverte du vignoble du Languedoc. Eveil des sens garanti !

Amis d'enfance et passionnés de vins, Benoît Gaidan et Benoît Colomines ont créé en 2016 Vigno'vins avec l'idée de faire découvrir le patrimoine viticole de la région. *« De l'AOC Pic St-Loup aux sols anciens de St-Christol en passant par les galets roulés des Costières de Nîmes ou les mystères des Sables de Camargue, nous proposons une immersion totale dans notre univers, celui du vin »*, résume Benoît Gaidan. A 33 ans, après une carrière dans le paramédical, le jeune homme a passé un diplôme de concepteur et animateur en oenotourisme.

> *« Faire découvrir le patrimoine viticole de la région »*

4 circuits de la vigne aux vins

Pour proposer ses balades oenotouristiques, Vigno'vins, labellisé Sud de France, a tissé un partenariat avec une quinzaine de vignerons partageant une même philosophie éco environnementale en pratiquant viticulture raisonnée, bio ou biodynamie. Sur la base de quatre destinations, les circuits commentés en 4X4 (1/2 journée) sillonnent entre garrigue, pinède et mer, à la découverte du plus ancien vignoble de France. *« De la vigne aux vins, nous abordons vraiment toutes les étapes en présence des vignerons qui ouvrent leur cave pour la dégustation »*, précise Benoît Gaidan.

Des animations hors des sentiers battus

Sur ce territoire du Languedoc aujourd'hui réputé, la greffe de Vigno'vins a pris, séduisant amateurs, touristes oenoculturels ou épicuriens. A tel point que pour faire face à la demande accrue de groupes, l'entreprise a sollicité le soutien financier de la Communauté de Communes Terre de Camargue et de l'Europe, dans le cadre du programme LEADER : elles lui ont respectivement alloué 3 000 € et 12 000 €. *« Cela va nous permettre d'acheter un second véhicule, dont nous compensons les émissions de CO2, et de développer notre activité ! »*, se réjouissent les deux entrepreneurs qui ont embauché l'an dernier leur premier salarié en CDI et comptent créer un autre emploi. Ils multiplient les projets pour se diversifier : « wine tours » personnalisés, escape game dans les vignobles, ateliers, et même un espace caviste sur internet. Organiser un apéro entre amis sur la thématique de cépages régionaux, s'initier à l'art de la taille ou créer son propre vin... l'expérience œnologique de Vigno'vins titille les papilles.

Plus d'infos : www.vignovins.com

La plage de l'Espiguette

Promenade au départ des quais de Port Camargue qui vous mènera sur la plage de l'Espiguette et sa digue.

Distance : 12,1 km
Durée : 4h
Dénivelé : + 1 m
Niveau : facile

Au départ de la Capitainerie de Port-Camargue, marcher jusqu'à l'Etang de Salonique en passant par Route des Marines et Avenue de la Laune. Depuis l'étang, suivre la direction de l'Espiguette en passant par Le Gabian et Plaine de Salonique. Au parking de l'Espiguette, continuer en suivant la direction de La Digue par Les Ganivelles et Le Chenal Sud. Le retour se fait par le même itinéraire.

A voir :

- Port-Camargue, 1er port de plaisance d'Europe avec 5000 postes d'amarrage
- La plage de l'Espiguette et ses ganivelles pour favoriser la reconstruction du massif dunaire érodé par le vent et les intrusions marines
- L'avi-faune, les laro-limicoles, espèces caractéristiques du bord de mer : goélands, mouettes, sternes...

La Communauté de communes entretient un réseau de 130 km de randonnées : carto-guide « Terre de Camargue » disponible dans les offices de tourisme et chez les commerçants.

Agenda : Les temps forts de l'automne

SEPTEMBRE

La saison culturelle Am Stram Gram reprendra début octobre
Cirque, théâtre, contes, musique...
Programme sur www.terredecamargue.fr

AM STRAM GRAM SAISON CULTURELLE 2019

MARKETHON DE L'EMPLOI
26 septembre
Recherche en équipe des offres d'emploi « cachées »
Inscription : 04 66 53 61 38
emploi@terredecamargue.fr

MARKETHON DE L'EMPLOI

AIGUES-MORTES

EXPOSITION DU COLLECTIF ART'AM
Photo, peinture, sculpture
Du 28 août au 15 septembre
Chapelle des Capucins

EXPOSITION DAVID SOL ET JEAN MURIGNEUX
Peinture & sculpture
Du 18 septembre au 2 octobre
Chapelle des Capucins

LE GRAU DU ROI

FETE VOTIVE
Du 7 au 15 septembre
Revivre 21 et 22 septembre

WATER FISE
28 et 29 septembre
Compétition de kiteboard, wakeboard et BMX Flat

FETE DES ASSOCIATIONS

LE GRAU DU ROI
1er septembre, de 9h à 13h
Palais des Sports

ST-LAURENT D'AIGOUZE
7 septembre de 9h30 à 13h30
Arènes

AIGUES-MORTES
7 septembre de 14h à 17h
Cour de l'école primaire Charles Gros

Distribution gratuite de compost 100% naturel sur le stand Terre de Camargue

SAINT-LAURENT D'AIGOUZE

36ème EDITION DES JOURNEES EUROPEENNES DU PATRIMOINE
Thème « Arts et divertissements »
21 et 22 septembre

OCTOBRE

SEMAINE DU GOUT
Thème « Les 5 sens »
Du 14 au 18 octobre
Restaurants scolaires des 3 communes

AIGUES-MORTES

FETE VOTIVE
Du 5 au 13 octobre
Revivre 19 et 20 octobre

EXPOSITION CARTE BLANCHE
Photographies, Regards d'Aigues-Mortes
Du 24 octobre au 3 novembre
Chapelle des Capucins

LE GRAU DU ROI

LES 4èmes FOULEES DE LA MER
Course à pied et marche nordique
6 octobre à 10h
Port-Camargue

OUVERTURE DE LA SAISON THEATRALE
« Drôles de femmes », humour
12 octobre à 20h30
Espace Jean-Pierre Cassel

IMAGI'MOMES
Du 24 au 30 octobre de 10h à 17h
Ateliers, jeux, spectacles pour enfants
Ecole André Quet

ST-LAURENT D'AIGOUZE

JOURNEES « ST LO FOR KIDS »
24 et 25 octobre à 14h
Jeux et animations aux arènes (gymnase si pluie)

2ème SALON DES SITES REMARQUABLES DU GOUT
26 et 27 octobre de 10h à 22h
Marché du terroir, démonstrations d'activités taurines, ateliers culinaires...
Manade Saint-Louis à Montcalm

NOVEMBRE

AIGUES-MORTES

SALON DU LIVRE
Auteurs, bouquinistes, avec Jean-Marc Allègre
23 et 24 novembre
Chapelle des Capucins

LE GRAU DU ROI

LE MOIS DU RIRE
Espace Jean-Pierre Cassel, 04 66 51 10 70

2/11 à 20h30 : Patrick Bosso, « Sans accent », one man show

9/11 à 20h30 : Blond & blond & blond « Måriåj en chønson », comédie

16/11 à 20h30 : Pompes funèbres Bémot « Une belle mort vaut mieux qu'une mauvaise vie ! », comédie

23/11 à 20h30 : Laurent Pit « Dans ma tête », one man show

ST-LAURENT D'AIGOUZE

« O TOUR DE LA CARBONNIERE »
Course pédestre
3 novembre à 10h
Aux arènes. Inscriptions : 04 66 88 12 77

VIDE COMMODE D'ARLESIENNES
23 novembre de 9h à 17h30
Salle Vincent Scotto

DECEMBRE

AIGUES-MORTES

NOEL EN CAMARGUE
A partir du 13 décembre
Marché de Noël, patinoire, animations...

LE GRAU DU ROI

AZNA'VOUS
1er décembre à 16h
Un spectacle qui retrace la vie du grand Charles
Espace Jean-Pierre Cassel

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