

RHÔNE LEZ PROVENCE

mag

Toute l'info sur l'interco !

N°29 AUTOMNE 2024

Bollène • Lamotte-du-Rhône
Lapalud • Mondragon • Mornas

#DÉCHETS

**COMPOSTEURS
PARTAGÉS OU
INDIVIDUELS
ON S'Y MET !**

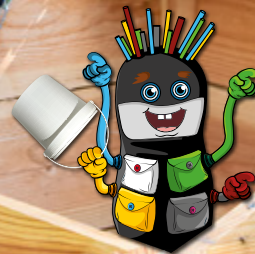
p. 14-15

DÉVELOPPEMENT ÉCO

**UNE NOUVELLE FORMATION
À LA CARTE :
COMMIS DE CUISINE p. 22**

RESTAU CO

**DES REPAS QUI FONT
GRANDIR p. 4**



www.ccrp.fr

RHÔNE LEZ PROVENCE


mag

N°29

AUTOMNE 2024

 #ESPACE AQUATIQUE
INTERCOMMUNAL / 8

 #ENVIRONNEMENT / 13

 #TOURISME / 28

#LA TRIBUNE / 30



#RESTAURATION COLLECTIVE

4 DES REPAS QUI FONT GRANDIR



#ÉCOLES

6 AUSSI HEUREUX QUE LÉON MARCHAND !



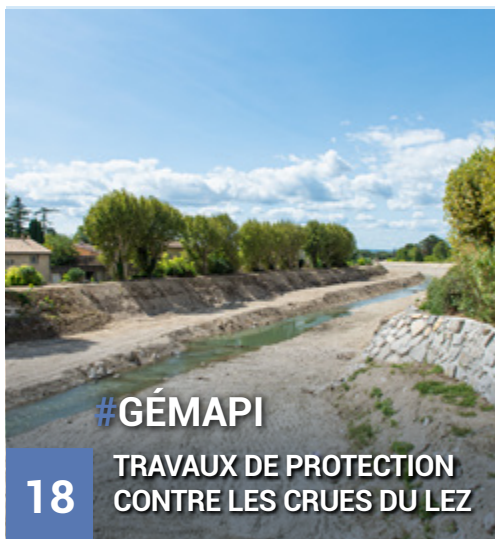
#RES'IN

10 UN ÉTÉ DE DÉCOUVERTES ET D'AMITIÉS



#VALORISATION DES

14 COMPOSTEURS : LE BON POUR LE BON RESTE



#GÉMAPI

18 TRAVAUX DE PROTECTION CONTRE LES CRUES DU LEZ

Un immense **merci** à toutes celles et ceux qui se sont prêtés au jeu difficile de l'interview et des photos pour ce magazine !



#DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

22 COMMIS DE CUISINE : UNE NOUVELLE FORMATION



26

RHÔNE LEZ PROVENCE

mag

Magazine intercommunal de la communauté de communes Rhône Lez Provence regroupant les communes de Bollène, Lamotte-du-Rhône, Lalpud, Mondragon, Mornas.

1260 avenue Théodore Aubanel,
CS 20099 - 84500 Bollène
Tél 04 90 40 01 28

Directeur de la publication : Anthony ZILIO
Coordination, rédaction, conception
et mise en page : Service communication
Crédit photographique : Service communication,
Rodolphe Perez, Freepik.

Impression :
Imprimé sur papier recyclé.
IMPRIMEX & CO BOLLENE - tirage : 11 500 ex.

Dépôt légal à parution ISSN : 2609-1380

INSCRIVEZ-VOUS
à la newsletter RHÔNE LEZ PROVENCE

 www.ccrp.fr



NOTRE TERRITOIRE, SES HABITANTS, N'ONT PAS DE TEMPS À PERDRE

Mesdames, Messieurs

Il est parfois long, terriblement long, le temps administratif.

Il y a 31 ans presque jour pour jour, le 30 septembre 1993, le Lez sortait de son lit, envahissait Bollène pour laisser derrière lui boues et désolation. J'avais 8 ans. Ce n'est que ces dernières années, quand j'ai pris la présidence du Syndicat Mixte du Bassin Versant du Lez, qu'a enfin abouti un dossier de protection de la ville contre les crues du Lez, mené par l'interco, avec des travaux qui ont débuté l'an dernier.

Un an plus tard, en 1994, autre sujet, les décideurs de l'époque annonçaient la création d'une vaste zone d'activités, susceptible d'accueillir plus de 1000 emplois. Son nom ? Pan Euro Parc. Pourtant, là aussi, ce n'est que récemment que le dossier a pu être débloqué, par l'interco encore, que les entreprises commencent à s'installer. Ce n'est que cet automne que je pourrai officiellement signer la vente des parcelles les plus importantes à un très important promoteur.

Qui peut accepter cela ? En tous les cas, je ne m'y résigne pas. Pas plus que je n'ai accepté en 2017 les discours de ceux qui prétendaient qu'il était fou de créer un pôle médical pour attirer des généralistes, sous prétexte que la réalité des déserts médicaux en France serait résorbée... en 2040 ! Certes la situation n'est pas idéale aujourd'hui ; mais que serait-elle si nous n'avions pas agi – en lieu et place de l'Etat français dont c'est la responsabilité, faut-il le rappeler ?

En politique comme ailleurs, jouer la montre est rarement une bonne idée. Reporter les projets, c'est espérer que le temps qui passe résoudra, un beau jour, les enjeux qui nous touchent dès aujourd'hui, ça ne fonctionne pas comme ça. Laisser filer le temps, c'est mépriser le présent et insulter l'avenir.

L'avenir, il se prépare aujourd'hui ! Cette période de rentrée scolaire est là pour nous le rappeler : les écoliers à qui nous devons aujourd'hui les meilleures conditions d'apprentissage possibles, ce sont les forces vives du territoire de demain. Ça, l'interco le traduit concrètement, en les accompagnant autant dans leur temps scolaire, avec des écoles rénovées et accueillantes, que dans leurs loisirs, par l'entretien des équipements culturels et sportifs par exemple.

Particulièrement parce que le contexte national est incertain, voire morose, l'action est la seule option. C'est à ça que je m'attache, avec les élus communautaires, avec les agents de l'interco : agir sans perdre de temps, agir malgré les obstacles, agir pour répondre aux attentes d'aujourd'hui et aux défis de demain.

Vous pouvez compter sur nous.

Anthony ZILIO,

Président de la communauté de communes Rhône Lez Provence



DÉCHETS
GESTE



#RHONELÉZIEN

OTMANE NACER
L'AS DE COEUR

SUIVEZ-NOUS

Communauté de communes Rhône Lez Provence
@ccrlp

@rhone_lez_provence



DES REPAS QUI FONT GRANDIR : LA CUISINE CENTRALE PREND SOIN DE NOS PETITS

Saviez-vous que la cuisine centrale, déjà connue pour préparer les repas des restaurants scolaires des écoles publiques, des accueils de loisirs du territoire, du portage des repas et du restaurant administratif prend également en charge la préparation des repas pour les crèches de Bollène et Mondragon ?

Cette mission, cruciale pour le bien-être des plus petits, repose sur l'utilisation de produits locaux et frais, livrés quotidiennement pour garantir des repas sains et adaptés à chaque enfant.

DES REPAS ÉLABORÉS AVEC SOIN...

L'équipe de la cuisine centrale met un point d'honneur à concevoir des repas pensés avec soin. Un tableau de grammage est mis en place pour répondre aux besoins nutritionnels spécifiques de chaque enfant, en tenant compte de son âge et de ses particularités alimentaires. Ces menus sont

soigneusement élaborés avec l'aide d'une diététicienne pour garantir un équilibre parfait entre plaisir gustatif et apports nutritionnels.

...ET ADAPTÉS À CHAQUE ÂGE

Les enfants, selon leur âge, bénéficient de repas adaptés :

- DE 3 À 6 MOIS : des purées lisses.
- DE 6 À 12 MOIS : des purées enrichies en protéines.
- DE 12 À 36 MOIS : des repas plus variés et consistants, en phase avec les découvertes alimentaires de chaque enfant.

Grâce à l'engagement de la cuisine centrale, les **Petits Pieds**, les **Galopins**



et les **Aventuriers** des crèches de Bollène et de Mondragon savourent chaque jour des repas équilibrés et gourmands pour grandir en pleine forme et avec le sourire !



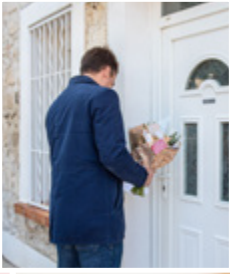
3 octobre 2024, inauguration de la placette de compostage.

AVEC LE COMPOSTEUR, TOUT DOIT DISPARAÎTRE

Ici, la légumerie ne désemplit pas : 1 900 repas produits chaque jour. Résultat, évidemment, les épluchures se comptent quotidiennement par kilos.

L'installation d'une nouvelle placette de compostage à la cuisine centrale va venir répondre à cette réalité et permettre aux restes végétaux de ne plus emplir les conteneurs d'ordures ménagères. Surtout, en produisant du compost, ces épluchures vont désormais revenir à la terre, et aider à pousser, qui sait, d'autres légumes et fleurs : **retour à la terre pour les restes végétaux**. Cette installation s'intègre dans la volonté de l'interco de favoriser le compostage, aussi bien à domicile que via des placettes de compostage partagé sur nos communes.

L'occasion d'ailleurs de rappeler que contrairement à bien d'autres cantines en France, les menus proposés à nos enfants ne sont pas livrés par des grandes sociétés privées de restauration, prêts à être réchauffés, mais bien préparés à Bollène dans une « vraie » cuisine, à partir de produits achetés autant que possible en circuits courts.



TÉMOIGNAGE

MARIE CERVANTES BÉNÉFICIAIRE DU PORTAGE DE REPAS À DOMICILE FÊTE SES 85 ANS

J'ai été très émue par la carte. Je ne m'attendais pas du tout à une telle attention ! Et quand j'ai vu le président de l'intercommunalité arriver, j'étais à la fois surprise et touchée. C'était un geste très amical, qui m'a fait énormément plaisir.

C'est plus qu'une simple carte, c'est un signe que l'on pense à moi, que je ne suis pas oubliée. Ce genre de geste fait chaud au cœur, surtout à mon âge. Cela montre que les services comme le portage de repas ne sont pas seulement là pour nous nourrir, mais aussi pour apporter un peu de chaleur humaine.

Je dois dire que cet anniversaire restera l'un de mes plus beaux souvenirs. Je ne m'attendais pas à recevoir une telle surprise !

Un souhait pour l'année à venir ?

« Mon souhait, c'est que le service de portage de repas continue encore longtemps. C'est une aide précieuse pour nous, et je sais qu'il y a beaucoup de gens comme moi qui en ont besoin. Que cela dure encore de nombreuses années ! »

ENCORE JOYEUX ANNIVERSAIRE À MARIE !

DES REPAS ET DES SOURIRES DIRECTEMENT À VOTRE PORTE

Claude Desenclos, 91 ans, et sa compagne Marie Cervantes, 85 ans, habitent à Lapalud et bénéficient du service de portage de repas à domicile depuis plus de trois ans. Pour ce couple de retraités, ce service est devenu un soutien indispensable dans leur quotidien.



Claude raconte comment il a découvert ce service : « **Après avoir contracté le COVID, un proche m'a conseillé de m'inscrire avec ma femme. Depuis, nous avons gardé notre abonnement, car ce service nous soulage énormément.** » En effet, le portage de repas permet aux personnes âgées ou isolées de recevoir chaque jour un plateau-repas équilibré, livré avec soin par les équipes de l'intercommunalité.

« À notre âge, ce service est une vraie bouffée d'air. Il nous permet de rester à notre domicile sans avoir à nous soucier de la préparation des repas », confie Claude. Le couple reçoit ses repas du jour chaque matin, vers 9h, livrés par Sylvie, l'agent en charge de leur tournée. « Le vendredi, elle nous apporte les repas pour le week-end, ce qui nous permet de manger correctement chaque jour, sans effort. Nous n'avons plus qu'à réchauffer le plat à midi. »

Au-delà de l'aspect pratique, Claude et Marie soulignent également le lien humain créé avec Sylvie.

« **Notre livreuse est toujours souriante et c'est un plaisir de lui ouvrir la porte chaque matin. Nous échangeons quelques mots, plaisantons souvent, et elle est toujours attentive à notre bien-être.** »

Le service de portage de repas à domicile ne se limite pas à la livraison de nourriture : il participe aussi à **lutter**

contre l'isolement des personnes âgées, en maintenant un lien social quotidien.

« **Sylvie s'assure toujours que nous allons bien**, et cela compte beaucoup pour nous », ajoute Marie.

Bien qu'ils aient la chance de recevoir régulièrement des visites de leur famille et habitent à proximité des commerces, Claude et Marie admettent que le service est devenu essentiel à leur mode de vie.

« **Les années passent et ce service est devenu indispensable. Nous le recommandons vivement autour de nous pour faciliter le quotidien d'autres personnes âgées dans le besoin.** »

Grâce à ce service intercommunal, Claude et Marie continuent à vivre sereinement chez eux, tout en maintenant un contact régulier avec l'extérieur et en bénéficiant de repas équilibrés chaque jour.



Vous avez plus de 65 ans ou vous êtes porteur d'un handicap et vous êtes souhaitez vous inscrire ?

Déjà inscrit(e), vous avez des remarques sur les repas livrés ?

T. 04 90 40 01 28 // restauration@cclrp.fr



Cet été, la communauté de communes Rhône Lez Provence a réalisé plusieurs chantiers pour moderniser et sécuriser les écoles du territoire.

Du rafraîchissement des bâtiments à la mise aux normes de sécurité, chaque projet a été pensé pour améliorer le confort des enfants et des enseignants. Tour d'horizon.

TRAVAUX D'ÉTÉ

UNE RENTRÉE BIEN PRÉPARÉE AVEC L'INTERCO



ÉCOLE DOLTO / MORNAS

LA CUISINE SE MET AUX GOÛTS DU JOUR !

Les travaux se sont concentrés sur la rénovation de la cuisine. Le bois des fenêtres a été recouvert de PVC et l'ensemble a été repeint. L'objectif ? Assurer la sécurité, améliorer l'efficacité des infrastructures et créer un environnement plus agréable pour les enfants et le personnel.



ÉCOLE CURIE / BOLLÈNE

DES COULEURS ET DE LA MODERNISATION !

Les couloirs ont été repeints, en bleu au rez-de-chaussée et en rouge au premier étage.

Le plafond a été réparé et les fenêtres en PVC changées. Côté maternelle, le «tunnel» reliant plusieurs bâtiments a été rénové et éclairé avec des pavés LED, tandis qu'au niveau élémentaire, les peintures et l'éclairage ont été modernisés, notamment sur la façade sud de l'établissement.



ÉCOLE PERGAUD / LAPALUD

UN RESTAURANT SCOLAIRE REPENSÉ !

L'école Pergaud à Lapalud a vu son restaurant scolaire entièrement rénové. La cuisine a été modernisée avec du carrelage et de la faïence, et une nouvelle hotte a été installée pour le lave-vaisselle. Le réfectoire a également bénéficié d'un nouveau sol, d'un faux plafond, et de mises à jour au niveau de l'électricité et des portes.

ÉCOLES DUFFAUD & TAMARIS / BOLLÈNE

ON SE REFAIT UNE BEAUTÉ !

À l'école Duffaud, l'été a permis de moderniser la cuisine avec la pose de faïence et un coup de peinture. La verrière a été repeinte en blanc, l'abri vélo a été revu, et une nouvelle alarme incendie a été installée pour renforcer la sécurité.



À l'école maternelle Les Tamaris, plusieurs améliorations ont été apportées : la salle de motricité a été repeinte, les anciens luminaires ont été remplacés par des LED, une dalle abîmée a été changée et un store a été ajouté. Ces travaux visent à rendre l'école plus fonctionnelle et accueillante pour les enfants.



ÉCOLE MATERNELLE BLANC / BOLLÈNE

UN GRAND PAS VERS LA MODERNITÉ !

L'école maternelle Alexandre Blanc a fait l'objet de nombreux travaux pour s'adapter aux besoins actuels. Toutes les classes sont désormais équipées de vidéoprojecteurs pour favoriser les apprentissages. Le bureau du directeur a été rénové, et la salle de motricité, tout comme les classes, bénéficient d'un nouvel éclairage LED. L'installation d'une alarme intrusion et la peinture de la façade viennent compléter ces aménagements.



ÉCOLE GIONO / BOLLÈNE

UN VRAI COUP DE JEUNE !

L'école Giono a connu une transformation complète cet été. Dans les classes maternelles, les murs ont été repeints en jaune, et de nouvelles fenêtres avec volets roulants ont été installées. Les faux plafonds ont été rénovés et l'éclairage a été remplacé par des LED dans l'ensemble de l'établissement. Côté élémentaire, les classes ont été rafraîchies, et de nouveaux jeux ont été installés dans la cour. Des vidéoprojecteurs ont également été installés dans toutes les salles.

Territoire sportif

AUSSI HEUREUX QUE LÉON MARCHAND

Au mois de juin, les grands gagnants du concours de l'interco « Médailles Olympiques » ont vécu une journée incroyable au complexe Curie de Bollène.

Les élèves des écoles Curie, Giono et Duffaud ont eu la chance de découvrir de nombreux sports tels que le Tchoukball, l'Ultimate, le Tir à l'arc, la Sarbacane, le Torball, la Boccia et le Kinball. Si certains de ces sports sont peu connus, les enfants ont vraiment pris plaisir à participer !

Cette journée, organisée par l'interco, avait pour objectif de sensibiliser les jeunes aux valeurs de l'Olympisme et au handicap. À travers des ateliers ludiques, les enfants ont pu apprendre tout en s'amusant. Répartis en équipes de différentes écoles, ils ont pu nouer de nouvelles amitiés !

M^{me} Audrey Gaide, enseignante à l'école Giono, témoigne.

« J'aime impliquer ma classe dans les concours proposés par l'interco. Cela nous plonge immédiatement dans un projet collectif et collaboratif, ce qui renforce la cohésion de la classe et motive les élèves. C'est une initiative locale, donc concrète, et la visite sous le chapiteau lors de la foire Saint Martin de Bollène a été un moment magique pour les élèves. »

En ce qui concerne la préparation de ses élèves pour ce concours : « Dès le début de l'année, nous avons introduit le thème des Jeux Olympiques à travers diverses activités, comme des poésies et des créations visuelles. »

Que signifie pour vous cette journée multisports ? « C'est une réelle opportunité pour les élèves. Cela leur permet de se connecter avec d'autres écoles, avec d'autres élèves, et de tisser des liens avec le monde extérieur, ce qui les aide à se développer en tant que citoyens. »

« Nous avons intégré plusieurs valeurs essentielles de l'olympisme tout au long de la journée : viser l'excellence et encourager chacun à donner le meilleur de soi-même, faire preuve de respect envers soi, les règles, les adversaires et l'environnement, et célébrer l'amitié. Tout y était ! »



Pour conclure, M^{me} Gaide souligne un message essentiel : « Le sport unit tout le monde ! Continuons à promouvoir cette idée ! » Elle a également exprimé sa gratitude envers tous ceux qui ont contribué à l'organisation de cette magnifique journée, ainsi qu'aux animateurs qui ont été formidables avec les élèves.



À VOS SAPINS, PRÊTS, DÉCOREZ !

La CCRLP a invité toutes les écoles de Rhône Lez Provence à participer au concours "Mon Bo Sapin".

Le Grand Concours de l'interco 2024

Le défi ? Décorer un sapin de Noël fourni par l'interco, avec des matériaux naturels et recyclés. Une manière pour les élèves de laisser libre cours à leur créativité tout en adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement.

Quand et où ? Les sapins décorés seront exposés lors de la Foire Saint Martin de Bollène du 8 au 11 novembre 2024. Le public pourra voter pour ses créations préférées, et les œuvres gagnantes seront transformées en stickers et fièrement affichées dans les vitrines des commerces locaux permettant aux jeunes artistes de voir leurs réalisations briller sur tout le territoire.

À la clé ? Une journée surprise pour les équipes gagnantes.

On vote ! Rendez-vous sur le stand de la CCRLP à la Foire Saint-Martin, du 8 au 11 novembre, pour découvrir et élire les plus belles réalisations !



LES AGENDAS QUI DONNENT LE SOURIRE !

Wellam, Mathéo, Mathias et Noa de l'école Curie de Bollène affichent de larges sourires, heureux d'être accompagnés toute l'année par Jo, la mascotte sportive de leur agenda scolaire 2024-2025, un cadeau entièrement offert par l'interco.





AQUAPOWER : QUE LA FORCE DE L'EAU SOIT AVEC VOUS !

Tous les jeudis de 12h15 à 13h, l'espace aquatique intercommunal propose des cours d'AQUA'Power, une combinaison innovante d'aquagym et de bodypump, offrant une expérience de fitness unique dans l'eau.

Avec plus de 25 inscrits par trimestre, l'AQUA'Power attire de plus en plus d'adeptes grâce à ses nombreux bienfaits. **Encadrés par Pauline et Lionel, des supers coachs au dynamisme contagieux, les cours proposent une approche qui allie équilibre, intensité et diversité de mouvements.** Les participants alternent entre des mouvements lents, favorisant l'amplitude, et des exercices rapides, développant le cardio. En option, l'utilisation d'une ceinture permet d'ajouter un défi supplémentaire à cette activité.

TÉMOIGNAGE D'ÉLODIE, UNE ADEPTE CONQUISE

Parmi les participants, Élodie qui après avoir pratiqué le bodypump, décide de s'inscrire à l'AQUA'Power. « Le fait d'être dans une piscine m'a vraiment motivée, surtout avec mes problèmes de dos. Et avoir des cours près de chez moi est très pratique, et cela rend l'activité beaucoup plus agréable », confie-t-elle.

Pour elle, ces cours représentent une véritable bouffée d'air frais dans sa routine sportive.



VOTRE ENFANT N'EST PAS À L'AISE DANS L'EAU ?

L'interco vous propose une solution : des séances de «savoir nager» pendant les vacances scolaires.

Votre enfant apprendra ainsi, en petit groupe, à évoluer dans l'eau en toute sécurité. Tout le monde sera ainsi sécurisé !

1 semaine de stage à 1,5€ la séance.

+ d'infos : Espace aquatique intercommunal : 04 90 40 35 05



KAYAK EN PISCINE : UNE ACTIVITÉ QUI VA FAIRE DES VAGUES !

Depuis plus de 40 ans, le club de canoë-kayak de Bollène fait le bonheur des passionnés de navigation sur l'eau. Un club familial, qui accueille aussi bien des adultes, des jeunes et des familles, où chacun peut s'initier à son rythme, sans pression de la compétition.

Le club de Bollène, c'est avant tout un groupe d'amateurs partageant une passion commune pour le canoë et le kayak. Ici, il n'y a pas de compétition, juste le plaisir de pagayer ensemble. Mais au fait, connaissez-vous la différence entre le canoë et le kayak ? François Seon, secrétaire du club, nous explique : « Le canoë se pratique à genoux, avec une pagaie simple. C'est parfait pour des balades tranquilles sur des rivières calmes. Le kayak, en revanche, se pilote assis, avec une pagaie double, et il est plus adapté aux eaux vives et aux torrents. »

aussi de s'entraîner en piscine. « Les séances en piscine sont idéales pour apprendre les bases de la sécurité en toute sérénité », explique M. Seon. « Cela permet aussi de continuer à pratiquer même pendant l'hiver, à l'abri du froid. »

DES SORTIES RÉGULIÈRES EN PLEINE NATURE

En plus des entraînements en piscine, le club organise régulièrement des sorties sur différentes rivières de la région, comme l'Ouvèze, le Lez ou encore l'Ardèche. « Nous prévoyons également deux semaines d'excursions par an pour permettre à nos adhérents de profiter pleinement de la nature et de mettre en pratique ce qu'ils ont appris. »

Le club de canoë-kayak de Bollène est accessible à tous à partir de 10 ans, à condition de savoir nager. « Quel que soit le niveau, chacun peut rejoindre le club, les membres les plus expérimentés transmettent leur savoir aux nouveaux, créant ainsi une véritable transmission des connaissances », précise le secrétaire du club.

DES ENTRAÎNEMENTS EN PISCINE, MÊME EN HIVER

Le club de Bollène ne propose pas seulement des sorties en rivière, il permet

FLASHEZ POUR RETROUVER LES ACTIVITÉS PROPOSÉES PAR LES ASSOCIATIONS À L'ESPACE AQUATIQUE INTERCOMMUNAL





MONDRAGON ET LAPALUD : DOUBLE SERVICE POUR LE TENNIS

Sport loisirs ou sport compétition : l'interco a investi fortement (825 000€) sur les terrains de Mondragon et Lapalud pour accompagner le développement des clubs et l'augmentation du nombre d'adhérents.

À Mondragon, la construction d'un nouveau court de tennis couvert offre aux licenciés du tennis club un espace adapté pour la pratique en toutes saisons.

À Lapalud, le terrain de tennis extérieur a été totalement repris avec un revêtement de sol violet et bleu aux couleurs de l'interco, symbole de l'attachement au sport local.

Ces initiatives illustrent la volonté de l'intercommunalité de proposer des équipements modernes et attractifs pour ses usagers.



LA PAROLE À...

STÉPHANE HADJ-MAHDI
PRÉSIDENT DU TENNIS CLUB DE MONDRAGON

Le 7 juin dernier, le Tennis couvert intercommunal « Daniel Grange » a été inauguré à Mondragon. Une étape attendue depuis plus de 20 ans par les membres du Tennis Club de Mondragon. Stéphane Hadj-Mahdi, président du club depuis 2021, partage avec nous son enthousiasme pour cette nouvelle structure, qui marque un tournant dans la vie de l'association.

« L'an passé, nous comptions 86 adhérents, et cette année, avec le nouveau court couvert, nous visons les 100 licenciés ! »

Un club en pleine expansion

Fondé en 1997 sous la présidence de Daniel Grange, le Tennis Club de Mondragon ne cesse d'évoluer. « Nos objectifs sont clairs : nous voulons augmenter le nombre de licenciés, proposer plus de stages pendant les vacances scolaires, et attirer des pratiquants d'autres communes. Très peu de courts couverts existent dans un rayon de 15 km, ce qui fait de notre installation un atout. »

Stéphane met également en avant la dynamique familiale du club : « L'année dernière, nous avons monté une équipe 100% féminine, et nous souhaitons la maintenir, voire l'agrandir. La place des femmes et des familles est très importante pour nous. Nous organisons régulièrement des événements conviviaux, comme des repas ou des animations ouvertes à tous. Le tennis, ce n'est pas seulement du sport, c'est aussi du partage et du lien social. »

Un court couvert : un atout majeur pour le futur

Le nouveau court couvert permet au club de proposer des entraînements tout au long de l'année, sans interruption due à la météo.

Ce nouveau terrain rassure également les familles, qui savent que les enfants pourront s'entraîner même en hiver ou par mauvais temps. « Cela nous permet aussi d'augmenter le nombre de stages pendant les vacances scolaires et de proposer plus de créneaux. »

Des événements pour tous et une ambiance conviviale

Le club propose chaque année de nombreux événements, comme le tournoi « Galaxie » pour les 6-12 ans, ou encore le tournoi « Vintage », où les participants jouent avec des raquettes anciennes.

« Merci à nos bénévoles ! À chaque événement, nous ne manquons jamais de soutien, que ce soit pour l'organisation ou la logistique. Cela montre à quel point notre club est soudé. »

L'avenir du club

Pour Stéphane, l'avenir du club est prometteur. L'intercommunalité a tenu sa promesse en nous offrant ce court, et maintenant, à nous de l'honorer à travers notre pratique ! »

CONTACT : Tennis Club de Mondragon
T. 06 88 91 88 87

UN ÉTÉ DE DÉCOUVERTES ET D'AMITIÉS





J'ai **11 / 13 ANS**



Cet été, l'Espace Jeunes a offert aux jeunes du territoire une multitude de séjours et d'activités dont ils se souviennent encore ! Léa, Fajr, Chaïne et Tristan ont accepté de partager leurs expériences avec nous.

Parmi ces témoignages, Léa a tenu à nous parler de son séjour à Annecy, où elle a pu découvrir des activités aquatiques qu'elle ne connaissait pas, comme le rafting et la spéléologie. Elle a été séduite par la diversité des activités proposées, allant des expériences aquatiques aux projets culturels et ludiques comme l'exploration des grottes du Fier et la visite de ville de Thonon les bains...

Mais ce n'est pas tout : Léa apprécie particulièrement l'organisation des séjours, qui offre aux jeunes l'opportunité de s'impliquer dans la planification des activités, renforçant ainsi leur sentiment d'engagement. Quant à l'ambiance, elle la considère comme un élément essentiel, car elle permet à chacun de se sentir à l'aise et d'être soi-même.

Elle en sourit d'ailleurs : « Lors de notre séjour à Annecy, un matin où nous pouvions dormir plus tard, les animatrices nous ont réveillés à coups de coussins ! Bien sûr, il y a eu vengeance ! »

Cette ambiance conviviale est ce que Tristan apprécie. Vous vous demandez ce qui l'a motivé à s'inscrire ? C'est un ami qui l'a poussé à le faire. Depuis, il n'a jamais quitté l'Espace Jeunes. Son conseil pour les jeunes hésitant ? « N'hésitez plus, c'est génial ici ! »

De son côté, Fajr a découvert l'Espace Jeunes par hasard, mais elle a rapidement accroché.



J'ai **14 / 17 ANS**

Elle a participé à la plupart des activités en juillet, comme la journée à Walibi, la descente en Ardèche en canoë ou encore la balade à cheval, mais aussi des activités plus détente comme des journées plages par exemple.

L'organisation des activités est, selon elle, vraiment bien pensée : « C'est ma safe place. »

Fajr invite tous les jeunes à tenter l'expérience : « Il faut venir... Pour passer du bon temps, s'amuser et découvrir plein de nouvelles choses, et surtout pour créer des liens et s'enrichir humainement. On a la chance d'avoir des animateurs à l'écoute, qui nous accompagnent et nous soutiennent tous les jours !

Enfin, Chaïne, encouragée par une amie, s'est rapidement intégrée. Un de ses souvenirs les plus marquants reste la bouée tractée, une expérience inoubliable pour elle.

Son message aux jeunes qui hésitent est simple : « n'attendez plus, vous passerez de très bons moments ! »

N'hésitez plus, c'est génial ici !

Ces témoignages illustrent combien l'Espace Jeunes

est un lieu propice à l'épanouissement, aux découvertes et à la création de liens d'amitié. Si vous êtes en quête d'activités variées dans une ambiance bienveillante, ne tardez plus ! Rejoignez-les et explorez tout ce que l'Espace Jeunes a à vous offrir.



CONTACTER L'ESPACE JEUNES INTERCOMMUNAL

T. 06 81 40 71 14 // resin@ccrlp.fr

[@resin.rhonelezprovence](https://www.facebook.com/resin.rhonelezprovence) [@jeunesdures.in](https://www.instagram.com/jeunesdures.in)

PASSE TON BAFA À LA MFR DU HAUT VAUCLUSE ET DEVIENS L'ANIMATEUR OU L'ANIMATRICE DE DEMAIN !

Le saviez-vous ? Il est possible de passer son BAFA (Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur) à la Maison Familiale et Rurale du Haut Vaucluse située à Bollène et partenaire de l'interco.

Cette formation te permet d'encadrer des enfants et des adolescents durant les temps de loisirs, comme en centres de vacances ou périscolaires.

COMMENT SE DÉROULE LA FORMATION BAFA ?

Elle est organisée en trois étapes :

- 1 → **La session générale (8 jours)** : pour acquérir les bases nécessaires à l'animation.
- 2 → **Le stage pratique (14 jours)** : pour mettre en œuvre ces compétences en accueil collectif de mineurs habilité.
- 3 → **La session d'approfondissement (6 jours)** : pour perfectionner ses connaissances sur un thème spécifique.

AIDES FINANCIÈRES DISPONIBLES

Bonne nouvelle : si tu as moins de 26 ans et que tu habites dans le Vaucluse, tu peux recevoir **une aide de 200 € de la part de la CAF** pour financer ta formation.

La MFR est là pour te guider dans toutes les démarches pour obtenir d'autres aides possibles (MSA, comités d'entreprise...).

IMMERSION PRATIQUE

En plus du stage obligatoire, la MFR propose des activités d'immersion avec l'accueil de loisirs de Saint Ferréol de Bollène. Elle offre également une aide à la recherche du stage pratique de 14 jours.

PROCHAINES SESSIONS

- **Session générale** : du 27 octobre au 3 novembre 2024
- **Session d'approfondissement** : 27 octobre au 1^{er} novembre 2024 avec comme thématique l'éducation à l'environnement et les grands jeux.

COMMENT S'INSCRIRE ?

C'est super simple :

1. **Va sur le site www.jeunes.gouv.fr/bafa-bafd.**
2. **Inscris-toi en ligne** en suivant les étapes.
3. **Contacte ensuite la MFR** pour finaliser ton inscription et envoyer les documents nécessaires.



POURQUOI CHOISIR LE BAFA À LA MFR DU HAUT VAUCLUSE ?

Selon Patrick Chaze, directeur formateur : « L'émergence du BAFA sur la MFR de Haut Vaucluse est une aventure multi partenariale au service des jeunes du territoire Rhône Lez Provence. »

Comme le souligne Lucie Grégoire, formatrice : « Le BAFA, c'est donner la chance à chacun de se former et de s'impliquer pour son territoire. »

Cette formation est bien plus qu'un simple diplôme, c'est une opportunité pour s'impliquer localement et participer activement à l'animation de ta région.



POUR PLUS D'INFOS, CONTACTE LA MFR :

T. 04 86 71 00 75 // mfr.hautvaucluse@mfr.asso.fr // Site : mfr-hautvaucluse.com
PERMANENCE POUR TE RENSEIGNER : Tous les mercredis après-midi de 14h à 17h.
 Prêt(e) à mettre de l'animation dans ta vie ? Viens à la rencontre des équipes de la MFR !



RANDONNÉES

CET AUTOMNE, LA NATURE VOUS FAIT **UN APPEL DU PIED**

Quand on pense patrimoine, on visualise forcément ce que l'histoire nous a légué, la forteresse de Mornas par exemple. Ou l'héritage de nos anciens, le terroir et leur savoir-faire. Mais n'oublions pas le patrimoine naturel – et en premier lieu nos massifs qui s'offrent aux balades de tous, petits et grands, sportifs ou non, selon leur degré de difficulté. A pied, mais pas seulement, d'ailleurs, puisque certains de ces sentiers sont accessibles à vélo et même à cheval.

Entièrement balisés, ces itinéraires font tous l'objet de topoguides, accessibles en ligne (www.provencecote-rhone-tourisme.com) ou directement à l'office de tourisme intercommunal.



Massifs forestiers ou sentiers vigneron, zone humide de l'Île Vieille ou cheminement dans les garrigues... Une bien jolie façon de (re)découvrir la nature, la faune, la flore et des points de vue exceptionnels.

Scannez le code pour aller sur le site de l'Office de Tourisme /Randonnée pédestre (provencecoterhone-tourisme.com)



CCFF : **SENTINELLES** DE NOS MASSIFS

Chaque été, veillent les bénévoles des Comités Communaux des Feux de Forêt (CCFF), à Mornas ou à Bollène. En lien avec les pompiers, ils scrutent nos terres à l'affût du moindre risque de départ de feu.

Demandez à Véronique Yvon la raison de son engagement, la réponse fuse : « J'habite au sein du massif, avec un groupe de marcheurs nous l'arpentons trois fois par semaine et avec un autre groupe nous y restaurons des bories ». C'est peu dire que le massif forestier, Véronique y tient. Denise Blanzat, autre bénévole du CCFF de Mornas, ne dit pas autre chose, heureuse de voir préservés les sentiers de son terrain de jeu. Tout en minorant, bien trop modestement : « ce n'est pas énorme non plus, comme investissement ».

Pas énorme, mais tout de même : du 15 juin au 15 septembre, la petite vingtaine de bénévoles du CCFF de Mornas se relaye pour surveiller comme le lait sur le feu leur massif et informer promeneurs, locaux et touristes.

Dix panneaux sont installés, essentiellement aux accès des massifs, actualisés chaque jour par les bénévoles selon le niveau d'intensité du risque, vert jaune ou rouge. Une vigie est également installée, activée en cas de risque fort, chargée d'alerter et de guider les pompiers en cas de départ de feu. Troisième volet de l'action du CCFF de Mornas, la prévention, notamment auprès des touristes du Camping Cap Fun, avec l'animation d'un stand tous les lundis de l'été visant à informer sur les bonnes pratiques et les risques dans le massif forestier voisin.

Même son de cloche du côté du CCFF de Bollène (qui fête cette année sa 2^e année). Avec encore un point commun, la recherche active de bénévoles pour étoffer les troupes (et alléger les rotations de tous).

Si l'été 2024 s'est montré assez clément, avec certes un été sec et chaud mais un risque qui est resté relativement modéré (le risque « très sévère », avec activation de la vigie, n'a été relevé que 6 jours pour le CCFF de Mornas, contre 8 en 2023), n'oublions pas que pendant que nous promenons, des bénévoles du territoire veillent pour nous.





COMPOSTEURS PARTAGÉS : UNE HISTOIRE DE VOISINS

Après la commune de Mornas, c'est désormais au tour de celle de Mondragon, route de Rochegude sur le parking des écoles, et bientôt Bollène et Lapalud : la phase de « test » des composteurs collectifs, lancée par la communauté de communes, s'étend à tout le territoire.

Ace stade et pour l'accompagner dans cette démarche, l'interco a choisi l'association du Cercle des Poubelles Disparues. Caroline Miollany, coordinatrice, et son équipe s'activent donc pour sensibiliser les riverains des placettes installées et les suivre dans leurs premiers pas, sur l'année qui vient. En attachant du reste autant d'importance à la vie à l'intérieur du composteur (le bon fonctionnement de l'installation et son auto-gestion) qu'à l'extérieur, le lien social qu'il permet de créer entre voisins – c'est cette mission que lui a confiée l'interco.

Avec parfois, c'est vrai, des réactions plutôt drôles, comme cet utilisateur de composteur individuel, venu en voisin, qui racontait avoir repéré des larves dans son compost et, pour s'en débarrasser, avoir arrosé le tout d'un seau de javel – dommage, ce sont justement ces petits vers qui transforment vos déchets alimentaires en compost.

Mais le plus souvent, les riverains se montrent très intéressés et à l'écoute des conseils qu'on peut leur donner pour réussir à produire, ensemble, ce compost convoité. A commencer d'ailleurs par les enfants, souvent

émervillés de découvrir, à l'œil nu ou aidés d'une loupe, la vie s'épanouir, larves de cétoine, collemboles, larves de scarabées rhinocéros ou même, tout simplement, la multiplicité des vers de terre.

Ces vers, Caroline en parle d'ailleurs presque avec affection : certes ils sont moins visibles que les baleines ou les ours blancs mais n'en méritent pas moins d'être préservés. « Si on veut faire quelque chose pour l'environnement, on peut déjà par exemple nourrir son sol avec ce compost bien vivant, le pailler pour préserver la biodiversité ».



LE CERCLE DES POUBELLES DISPARUES ?

Le Cercle est une équipe de l'Université Populaire du Ventoux, structure d'insertion par l'activité économique, loin d'être une inconnue puisqu'elle porte aussi par exemple les actions du Naturoptère à Sérignan-du-Comtat.

LE CONSEIL MUNICIPAL DES ENFANTS DE LAPALUD A UN MESSAGE POUR NOUS

Une colonne de tri qui s'exclame « Approche-toi je ne mords pas », c'est l'un des visuels imaginés par les enfants du CME de Lapalud – espérons qu'ils soient entendus ! Un projet mené en 2023 par ces jeunes motivés qui travaillent tout au long de leur mandat sur le « mieux-vivre » à Lapalud.

Certes, Livia, l'une de ces enfants, l'avoue honnêtement : ce qui l'a le plus emballée dans ce projet, c'est le plaisir de dessiner. Elle n'en ajoute pas moins que « c'est important, on n'a qu'une planète, on ne peut pas en changer ». Quant à Lenny, le maire actuel de ce CME, il confirme du haut de ses 10 ans l'envie de « ne pas abimer

la planète et surtout de vivre dans un endroit propre ». Et prétend faire plus attention au tri que ses parents. Les intéressés confirmeront-ils ?

Aboutissement de ce projet, les dessins des enfants ont été légèrement retravaillés par le service communication de l'interco et transformés en autocollants que les enfants ont apposés mi-septembre sur bon nombre de colonnes de tri et de conteneurs à ordures ménagères de la commune.



Livia, 11 ans et Lenny, 10 ans.





COMPOSTEURS : LE BON GESTE POUR LE BON RESTE

Individuel, dans votre jardin, ou collectif, partagé entre habitants du même quartier, le compostage est une excellente manière de rendre à la terre ce qu'elle nous a donné. L'interco s'implique à vos côtés.



LE COMPOST, UN « OR BRUN » POUR NOTRE TERRE

Une fois décomposés, les déchets organiques libèrent de l'azote, du phosphore ou encore du potassium, des nutriments essentiels pour la terre. Une ressource vertueuse pour les potagers, l'agriculture, les jardins d'agrément, les pelouses et les espaces verts collectifs... d'autant plus qu'elle contribue à réduire l'utilisation de produits chimiques et à améliorer la qualité de la terre, source de vie et d'alimentation.

COMPOSTEURS INDIVIDUELS : VOTRE SOLUTION À DOMICILE

La solution idéale en zone pavillonnaire ou rurale, dès que vous disposez d'un bout de jardin. Vous installez votre composteur en contact direct avec le sol et y déposez quotidiennement vos restes alimentaires, épluchures, tontes de pelouses... Pratique et facile à poser, il permet de récupérer la matière pour votre jardin, votre potager ou vos fleurs.

Déjà plus de 600 composteurs vendus, la deuxième commande passée par l'interco auprès de son fournisseur a été reçue au mois de septembre. Ne traînez pas pour commander le vôtre !

COMPOSTEUR INDIVIDUEL 30 €

L'interco propose la vente de composteurs 300 litres, en pin certifié PEFC français, à prix très doux, puisque la collectivité prend en charge 60% du coût.

→ Offre réservée aux habitants du territoire, dans la limite des stocks disponibles.

Comment acheter son composteur individuel ?
Rdv sur www.cclrp.fr



LA PAROLE À... BÉATRICE & PHILIPPE COMPOSTEURS CONVAINCUS

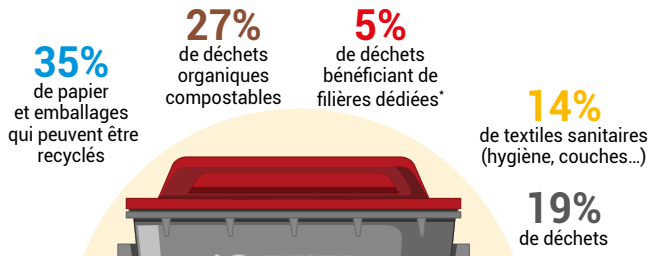
Béatrice le reconnaît volontiers, ce n'était pas son coup d'essai. Il y a quelques années, faute de conseils et de connaissances, leur première mise en place d'un composteur avait été très mitigée : installé en plein soleil, le compost n'avait jamais vraiment démarré.

Ce qui leur a donné envie de recommencer ? Évidemment, toujours l'envie d'utiliser du compost pour les plantations et la certitude que « c'est tout de même plus écologique que de balancer ses déchets dans une poubelle ». Et aussi, cette fois, le prix très intéressant des composteurs que propose l'interco et le guide distribué avec, qui leur a aussi permis d'éviter quelques erreurs.

Depuis mai dernier, Béatrice et Philippe, deux Lapalutiens dans la cinquantaine, ont pris l'habitude de déposer leurs déchets alimentaires dans leur composteur. Avec une bonne surprise : aucune odeur ni moucherons à signaler. Et en attendant que leur compost ait suffisamment « mûri » pour être versé aux pieds des fleurs et arbustes, déjà un résultat concret, avec la réduction de 30% du volume de leurs poubelles – un conteneur qu'il ne sortent désormais plus qu'une fois par semaine.

UNE SOLUTION POUR RÉDUIRE LE VOLUME DE NOS POUBELLES

Le contenu de la poubelle d'ordures ménagères en France



*Textiles, petits électroménagers, piles, ampoules, médicaments. Rapportés aux bons endroits, ils sont valorisés ou traités de manière adaptée. **Ordures ménagères.



TAXE D'ENLÈVEMENT DES ORDURES MÉNAGÈRES L'ÉTAT AUGMENTE, L'INTERCO RÉSISTE !

En 2024, le conseil communautaire a fait le choix de ne pas augmenter le taux de la TEOM, pour ne pas alourdir le budget des ménages, tout en s'attachant à réduire au maximum les coûts supplémentaires du budget de collecte et traitement des déchets. Pas d'augmentation, donc.

Malheureusement, c'était sans compter la décision de l'État d'augmenter encore la valeur locative en 2024, de près de 4% (+7,1% en 2023).



Le montant de la TEOM que chacun de nous doit verser est en effet calculé en appliquant le taux (décidé par l'interco et inchangé) à la valeur locative du bien (dont le niveau a donc encore augmenté avec cette mesure nationale). Résultat, malgré la décision des élus communautaires, les avis d'imposition reçus cet automne affichent encore une mauvaise surprise, avec des montants de la TEOM supérieurs à ceux de 2023.

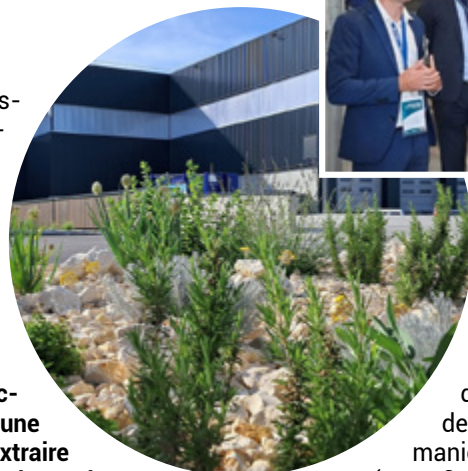
CENTRE DE VALORISATION SYPROVAL / INAUGURATION

MIEUX TRIER, MOINS ENFOUIR, MIEUX VALORISER

Le 10 septembre dernier, c'est Syproval, une installation dernière technologie qu'élus et techniciens ont ouvert officiellement, un chantier important et attendu, impulsé par le SYPP (Syndicat des Portes de Provence) dont l'interco est adhérente.

Ce site réceptionne désormais nos ordures ménagères ainsi que les déchets non recyclables des déchèteries.

Ce sont ces déchets qui, au lieu d'être directement enfouis ou incinérés, défilent sur une chaîne dont les capteurs permettent d'en extraire toute la matière encore valorisable. En bout de chaîne, cela permet de réduire de près de 50% la quantité de déchets enfouis.



Tout en produisant, à partir des déchets, une énergie de substitution qui peut être utilisée dans l'industrie, sous forme de paillettes de CSR (Combustible Solide de Récupération). Une jolie manière de transformer des coûts (ceux, financiers et environnementaux, des déchets enfouis) en une ressource.

L'UNION FAIT LA FORCE



L'adhésion de l'interco au SYPP (Syndicat des Portes de Provence) avait soulevé débat en 2022, l'ancienne municipalité bollénoise avait d'ailleurs bloqué le processus jusqu'aux élections de 2020.

Pourtant, l'ouverture de Syproval et son efficacité pour réduire l'enfouissement et valoriser au maximum nos déchets devraient mettre fin aux polémiques.

D'autant que cette adhésion avait déjà permis à l'interco de stabiliser les coûts de traitement de nos déchets depuis 2022 à hauteur de 159 € / tonne (alors qu'ils s'élevaient à 192 € / tonne avant l'adhésion et ne cessaient de grimper, du fait notamment de l'explosion de la Taxe Générale sur les Activités Polluantes).

Pour rappel, le SYPP ne gère pas la collecte des déchets de notre territoire, mais leur traitement (ordures ménagères, déchets triés en colonnes de tri et déchèteries).



CONSIGNES DE TRI : TOUJOURS PLUS SIMPLES !

Les techniques de retraitement des déchets recyclés évoluent, normal que la façon de les recycler en fasse autant. Surtout quand ça va dans le bon sens, celui d'un geste toujours plus simple pour chacun d'entre nous.

Désormais, sur tout le territoire de l'interco, les emballages et les papiers / journaux se collectent ensemble, pour être ensuite triés dans l'usine Syproval (voir ci-contre).

Progressivement, vos colonnes bleues habituelles vont être repeintes pour arborer elles aussi ce jaune dans lequel vous pourrez jeter aussi bien vos emballages que vos papiers.

Ces travaux vont naturellement prendre quelques semaines, pour faire le tour de l'ensemble des points du territoire.

BLEU ET JAUNE, MÊME COMBAT

Dans l'intervalle, pas de question à se poser : colonne jaune ou colonne bleue, peu importe votre choix, tout est collecté en même temps.

RESSOURCERIE DE L'E-TRIER : LE SUCCÈS SE CONFIRME !



Inaugurée en septembre 2021, la Ressourcerie de l'E-trier, sur le site d'Inter'Val, aux côtés de la déchèterie intercommunale de Mondragon, est la première du territoire. Un pari, donc, autant pour l'interco que pour l'association du Pied à l'E-trier à laquelle la collectivité avait délégué la gestion de la ressourcerie, par convention.

Une réussite en forme d'évidence, aujourd'hui. Sur le plan humain, bien sûr, puisque l'an dernier ce sont 20 salariés en voie d'insertion qui y sont passés, dont la moitié qui bénéficiaient du RSA. Pour beaucoup, la ressourcerie est un marche-pied pour retrouver le goût de travailler et la possibilité de s'intégrer à la société. Sur le plan des actions de sensibilisation à l'environnement, là aussi une belle réussite, si l'on énumère l'ensemble des ateliers, visites et journées portes ouvertes organisées par l'association.

Surtout, le tonnage collecté par les équipes de la Ressourcerie continue d'augmenter fortement, d'année en année : 131 tonnes en 2023, soit + 18% par rapport à 2022.



295 tonnes collectées par la Ressourcerie depuis sa création, soit autant de déchets et encombrants qui n'ont pas dû être traités en déchèterie, mais au contraire valorisés et revendus à prix réduit.

AVANCEMENT DES TRAVAUX DE CONTRE LES

Les travaux de protection contre les crues du Lez à Bollène, lancés en décembre 2023, avancent conformément aux prévisions.

Ces chantiers colossaux, impressionnants et visibles de tous, s'étendent de l'aval de Bollène au secteur de Saint-Blaise et visent à protéger la ville des crues majeures.

Ces travaux d'envergure, financés à hauteur de 8,5 millions d'euros, visent à protéger durablement la ville de Bollène contre les crues du Lez, tout en améliorant la gestion des eaux et en renforçant les infrastructures existantes.

Voici un point sur les principaux ouvrages en cours...

Reconstruction et renforcement des digues à l'aval du pont de Chabrières



Les travaux se déroulent sur un linéaire de 950 m entre le pont de Chabrières et la station d'épuration de la Martinière. L'objectif est de consolider les digues pour les rendre résistantes à une crue d'occurrence 1/90, soit une crue majeure jamais connue de mémoire d'hommes.

ÉTAT DES LIEUX AU 1^{er} OCTOBRE 2024 :

Digue rive droite : la reconstruction est terminée et l'ensemencement est prévu entre octobre et novembre.

Digue rive gauche : les travaux viennent de débuter avec une méthode en tronçons de 50 à 60 mètres. Ils devraient s'achever en décembre 2024. Afin d'éviter toute circulation d'engin sur le chemin d'Entraigues et dans le cœur de ville, une traversée provisoire du Lez a été aménagée.

Fin des travaux et début du réensemencement des berges : mars 2025



QUE VEUT DIRE "une crue d'occurrence 1/90" ?

Ce terme, qui peut paraître technique car utilisé en hydrologie, est en fait très simple à comprendre.

Une crue d'occurrence 1/90 signifie que la crue peut statistiquement se produire une fois tous les 90 ans. Plus l'occurrence est élevée, plus la crue est rare, mais elle peut aussi être plus dévastatrice. Ainsi, une crue d'occurrence 1/90 est une crue relativement rare qui peut être attendue en moyenne une fois tous les 90 ans (bien que cela ne garantisse pas qu'elle se produira exactement à cet intervalle).



PROTECTION CRUES DU LEZ À BOLLÈNE



Réhaussement de la digue du chemin de la Reine (amont du pont des pompiers)

Très visibles depuis l'avenue Salvador Allende (après le pont des pompiers), les travaux de la digue en rive gauche sont en cours de surélévation de 1 à 2 mètres, protégeant ainsi le quartier des Jardins, considéré comme à haut risque. Ces travaux utilisent des matériaux excédentaires provenant du pont de Chabrières et devraient se terminer en juin 2025, sous réserve de disponibilité des terrains.



Reconstruction de la passe à poissons

La passe à poissons, construite en 2003, présente des défaillances structurelles et ne résisterait pas à une crue majeure. Elle est en cours de reconstruction, avec un achèvement prévu en mars 2025.

Construction de la digue de contention éloignée des Ramières

Une nouvelle digue, dite des Ramières, longue de 45 km est en construction depuis la passe à poissons jusqu'à la limite communale avec Suze-la-Rousse. Cet ouvrage est destiné à protéger les habitations et exploitations agricoles des secteurs inondables. En parallèle, une zone de 40 hectares sera rendue au fleuve pour permettre son expansion en cas de crue.

Fin des travaux prévue pour décembre 2026



PLUIES INTENSES

M. Le préfet de Vaucluse a choisi le territoire de Rhône Lez Provence et la ville de Bollène pour lancer sa campagne de sensibilisation aux risques et a salué la qualité des travaux entrepris sur le Lez par la communauté de communes et le SMBVL pour protéger les Bollénois.



CONNAISSEZ-VOUS LE « RÉSEAU D'ALERTE CRUE » ?

Géré par le Syndicat Mixte du Bassin Versant du Lez (SMBVL), il vous permet de suivre l'évolution en temps réel des cours d'eau. Il est accessible à tous depuis le site www.smbvl.fr picto « Les cours d'eau en direct ».





UN TERRITOIRE RÉCOMPENSÉ !

JULIEN LOUIS FAIT MONTRE DE SON TALENT

Lauréat du prix Graines de boss remis par la CCI en juin dernier, le jeune entrepreneur de 26 ans crée sur Bollène, dans une des zones d'activités de la communauté de communes et accompagné financièrement par cette même collectivité, des montres « haut de gamme », fruit de sa passion pour l'horlogerie de précision.



sa propre entreprise, Hexagone Horlogerie, et en novembre 2023 de présenter sa marque au salon Made in France à Paris.

Un baptême du feu qu'il a passé brillamment, surfant sur l'origine française d'une production très soignée, accumulant lors du salon contacts et retours positifs... qui se transforment aujourd'hui en commandes qu'il réalise dans ses locaux bollénois flamboyant neuf, aménagés entre showroom et laboratoire de fabrication. Pour sa première année de commercialisation, Julien Louis espérait vendre entre 20 et 30 montres, un objectif en très bonne voie d'être réalisé.

Bien sûr, ses montres ne s'adressent pas à toutes les bourses, avec une entrée de gamme à 4 500 euros – mais la collection « Ovalie » (en clin d'œil au monde du rugby dont Julien

apprécie les valeurs) semble bien trouver son public. Il faut dire qu'on parle d'une production qui nécessite un haut niveau de savoir-faire, avec des plans conçus au centième de millimètre. Ici, chaque montre est imaginée, réalisée, assemblée puis numérotée par Julien dans son atelier. La qualité essentielle pour devenir horloger ? « Pas tant la précision, ça ça s'apprend. Par contre la patience, on l'a ou on ne l'a pas. »

Visiblement, de patience, Julien n'en manque pas – ce qui ne l'empêche pas de nourrir de nouveaux projets, sa marque à peine lancée : développer les modèles destinés aux femmes et proposer des bracelets acier en complément des bracelets cuir. Julien Louis est un garçon à l'heure.

CONTACT : www.julienlouis.com ou facebook [Montresjulienlouis](https://www.facebook.com/Montresjulienlouis)

Distingué parmi dix autres entrepreneurs, Julien Louis emporte le 6 juin le prix départemental « Graines de boss », dont la CCI est partenaire. Et avec ce prix, le droit d'aller défendre ses chances à Paris, au niveau national.

Ce n'est pas une légende, la Suisse est bien le pays de l'horlogerie – et c'est donc là-bas que Julien est allé parfaire sa formation, après un CAP et un brevet des métiers d'art à Marseille. Chez les Helvètes, où il a travaillé durant quatre ans pour la prestigieuse manufacture Blancpain, le jeune Mondragonnais a acquis cette expérience qui lui a permis en octobre 2021 de créer

MÉDAILLE DE BRONZE POUR L'ÉPICERIE FINE BOLLÉNOISE "RÉVÉLATIONS"

C'est lors du salon parisien Gourmet Sélection, à la mi-septembre, que Nicolas Avon et Dorian Armand ont reçu leur récompense, troisièmes du concours national Quintessences. Ce qui a séduit le jury ?

« L'épicerie Révélations démontre qu'il est possible de faire vivre son centre-ville en ruralité et ainsi garder un lien social et local. »





ZA LA CROISIÈRE ACCESBTP CONSOLIDE SES FONDATIONS



Voilà qui tombe bien, consolider les fondations, justement, c'est le domaine d'expertise d'AccesBTP, créée à Paris en 2018 : quand le réchauffement climatique et le retrait / gonflement des argiles peuvent provoquer un risque d'affaissement, le spécialiste vient consolider les sols et les fondations grâce à des micropieux ou en injectant de la résine expansive, selon les sols.

C'est pour répondre à son développement fulgurant dans toute la France que la jeune entreprise a choisi de s'implanter aussi à Bollène, dans cette zone d'activités intercommunale de La Croisière, pour accroître son maillage territorial. « Nous avons besoin d'une zone très accessible et desservie par un réseau routier efficace, l'implantation va nous permettre de renforcer notre présence dans le sud de la France », explique Ahmed Akaaboun, le dirigeant d'AccesBTP.

Une bonne nouvelle pour le tissu économique du territoire puisque la société, d'ailleurs certifiée Service France Garanti, ISO 9001 et ISO 14001, compte bien privilégier les partenaires et fournisseurs locaux. Bonne nouvelle pour l'emploi aussi : déjà forte de plusieurs centaines de collaborateurs, AccesBTP entend poursuivre sa recherche de collaborateurs, notamment dans notre région.
**CONTACT : www.accesbtp.fr
contact@accesbtp.fr**

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT : LE PARTENARIAT GAGNANT

Signée fin septembre, la convention entre l'interco, la ville de Bollène et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat vient marquer le coup d'envoi d'un partenariat fructueux pour le tissu artisanal du territoire, dans le cadre du dispositif national « Petite Ville de Demain ».



Destinée à accompagner aussi bien les porteurs de projets que les entreprises déjà installées, cette convention est aussi une manière de développer l'attractivité du territoire. Même si Valérie Coissieux, présidente de la Chambre du Vaucluse, a profité de l'occasion pour exhorter les artisans en difficultés à se signaler pour ne pas

rester isolés, les deux artisans présents (Nicolas Pommier pour la boulangerie Au pain doré et Nicolas Gasquez pour M&2A / Enova), de même que les associations de commerçants (Bollène Activ et les Articom) tout comme le Club d'Entreprises du Nord Vaucluse acquiesçaient à l'importance de développer un lien solide régulier entre la Chambre, les artisans et les collectivités.

VISITE DE COLLÉGIENS

Le 11 juin dernier, grâce à une convention de partenariat entre l'interco et le collège Paul Eluard, tous les élèves de 4^e ont eu la chance de visiter plusieurs entreprises porteuses du secteur, en fonction de leurs intérêts. Certains ont pu découvrir de grosses entreprises comme ID Logistics, Egide, TIA, Alcyon, d'autres sont partis à la découverte des commerces de proximité en centre-ville.



Une approche très concrète qui a « permis de casser certaines représentations, elle a permis aux élèves de mieux comprendre le fonctionnement d'une entreprise », souligne Yann Kermarec, professeur accompagnateur. Ce que confirme Marlon, 14 ans : « même si on sait déjà ce qu'on veut faire plus tard, c'est intéressant d'observer les gestes des professionnels ».

Quelques mois avant qu'ils ne doivent déjà choisir leur stage (en classe de 3^e) et leur orientation à venir, ces visites permettent donc aux élèves de se projeter plus facilement et de faire un choix plus éclairé.



COMMIS DE CUISINE

UNE NOUVELLE FORMATION À LA CARTE SUR BOLLÈNE

Double objectif pour cette offre, fruit d'un partenariat entre l'interco et la Chambre de Commerce et d'Industrie : proposer localement une formation aux jeunes du territoire et pourvoir, toujours localement, les nombreux emplois dans le secteur de la restauration.

FICHE MÉTIER

Le commis de cuisine occupe un rôle central dans la cuisine d'un restaurant. Il participe à toutes les étapes de la préparation des plats, sous la supervision des chefs.

Voici quelques-unes de ses principales missions

- Réaliser des techniques culinaires
- Assurer la qualité des productions
- Participer aux approvisionnements
- Maintenir la propreté des lieux
- Engagement éco-responsable

Ce métier est une première étape, avec des possibilités d'évolution vers des postes à plus haute responsabilité, tels que chef cuisinier.

LES BESOINS EN FORMATION

Un constat : les entreprises locales manquent de personnel qualifié. Pour y remédier, la formation est la clé. Cependant, de nombreux jeunes rencontrent des difficultés pour accéder aux centres de formation, en raison de problèmes de mobilité et de contraintes financières.

Consciente de ces problématiques l'interco, en partenariat avec la CCI lance un nouveau concept, en délocalisant la formation dans le Nord Vaucluse.

Au lieu de contraindre les jeunes à se déplacer sur Avignon, la formation « commis de cuisine » se fera directement à Bollène, dans la cuisine centrale.

L'intercommunalité met à disposition ses locaux, tandis que la CCI apporte

son savoir-faire et ses formateurs. Cette formation en alternance, d'une durée de 8 mois, est destinée aux jeunes de 16 à 29 ans. Elle offre une opportunité d'avenir vers des qualifications supérieures, allant jusqu'au BAC+5.

Cette offre nouvelle est une étape supplémentaire dans le travail mené par l'interco depuis plus d'un an : réfléchir avec les partenaires, les entreprises, les organismes de formation d'ici et d'ailleurs, à des possibilités de formation dans tous les secteurs qui recrutent sur le territoire.

Avec un enjeu clair : accompagner notre jeunesse et lui permettre de trouver formation qualifiante et emploi à proximité.



GILBERT MARCELLI, PRÉSIDENT DE LA CCI DU VAUCLUSE

« Cette approche innovante permet de former les jeunes au plus près de chez eux, tout en répondant aux besoins des restaurateurs locaux. Nous travaillons également en partenariat avec l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) et l'École Hôtelière d'Avignon pour garantir un réseau solide d'entreprises prêtes à accueillir ces jeunes en apprentissage. Le secteur de la restauration est en forte demande de jeunes motivés, et cette formation représente une belle opportunité pour eux. »

Et quand on parle d'avantages pour les jeunes Gilbert Marcelli met en avant la prise en charge par les organismes de financement et, l'accompagnement individuel dont ils peuvent bénéficier. Ils seront aidés dans la recherche d'un maître d'apprentissage, et notre équipe éducative les suivra tout au long de leur parcours, jusqu'à leur intégration dans le milieu professionnel. Le métier de commis de cuisine est exigeant. Mais il s'agit aussi d'un métier avec une multitude de débouchés, avec des opportunités d'évolution, notamment pour ceux qui souhaitent poursuivre jusqu'au BAC+5.



Vous êtes intéressés ?

Il est encore possible de s'inscrire à la formation "commis de cuisine" via le site du CFA de la CCI du Vaucluse : <https://campus.vaucluse.cci.fr/>

Formation de 8 mois ouverte aux jeunes de 16 à 29 ans.





FOIRE DE BOLLÈNE

ESCALE DÉCOUVERTE

DANS LE DAUPHINÉ

Une foire gourmande et festive, c'est encore une fois le programme de la traditionnelle Foire de Saint-Martin de Bollène, du vendredi 8 novembre à 10h jusqu'au lundi 11 novembre.



Avec un temps fort officiel, samedi 9 novembre à 11h, l'inauguration de la Foire. **Après l'Alsace l'an dernier, ce sera cette année la région du Dauphiné qui sera mise à l'honneur, sa gastronomie, son terroir et son art de vivre.** Au programme de ce grand temps fort commerçant de la ville de Bollène, bien sûr le traditionnel Palais gourmand, un espace artisans et un espace pour le plaisir des enfants, autour de

la fontaine. Sans oublier, le 11 novembre, le grand déballage où foisonnent toujours les bonnes affaires ainsi que la rue des créateurs. De quoi, peut-être, déjà préparer les fêtes et les achats de fin d'année. Et puisqu'on parle de fête, des animations musicales seront proposées tous les soirs, pour clôturer dans la bonne humeur des journées riches en émotions. Quant à nous, si vous nous cherchez, le stand de l'interco sera déployé sous le chapiteau. On vous y attend avec impatience !

À TABLE!

SAVEURS GOURMANDES DU DAUPHINÉ

Parmi les spécialités culinaires du Dauphiné, la fameuse raviole qui se prête à bien des recettes. Dont celle qu'a accepté de nous livrer Quentin Gentil, chef de l'Intemporel (Bollène) présent sur la Foire pour nous faire découvrir l'étendue de son talent. Aussi facile et rapide à préparer que délicieux à déguster.

Ravioles du Dauphiné frites au chorizo grillé, petits pois et crémeux de parmesan (2 personnes)

- Pour le crémeux de parmesan : mettre à chauffer 100 g. de crème et 100 g. de parmesan en remuant jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que le crémeux soit bien lisse ; réserver.
- Ciseler un quart d'oignon et couper en petits dés 150 g. de chorizo.
- Faire revenir dans une poêle à feu vif, en commençant par le chorizo (qui apportera la matière grasse) puis en ajoutant l'oignon et les petits pois.
- Dans une casserole faire chauffer de l'huile végétale. Une fois à température, y tremper les ravioles (qu'on trouve aussi en surgelés). Elles cuisent très vite, les brasser et les laisser un peu dorer avant de les retirer et les déposer sur un papier absorbant.
- Reste le dressage, en utilisant le crémeux comme fond sur lequel on vient déposer les ravioles frites, le mélange chorizo petits pois – et pour la fraîcheur et le rappel du goût, on ajoute des jeunes pousses de petits pois. Un coup de moulin à poivre et place à la dégustation.

+ d'infos sur www.ville-bollene.fr

RESTAURANT L'INTEMPOREL – 23 montée du Barry (Bollène) T. 04 86 71 66 85

10 OCTOBRE 2024

UN FORUM DE L'EMPLOI RÉUSSI



Pour Karine Romero, directrice de l'agence France Travail de Bollène qui a laissé cet été la place à Florence Genevet, pas de doute : « le succès et la belle mobilisation des dernières éditions est aussi le résultat de la bonne collaboration sur le développement économique avec les partenaires et notamment l'interco ».

Cette édition 2024 laisse aussi penser que de nombreux visiteurs auront trouvé un emploi, sur place ou quelques jours plus tard. Avec plus de 40 stands employeurs, tous proposant des recrutements sur le territoire, tous secteurs d'activités confondus, les moyens sont en tous les cas en place, lors de ce grand forum que France Travail organise chaque année avec le soutien actif de l'interco. Et pour ceux qui n'y auraient pas trouvé chaussure à leur pied, un conseil proposé par France Travail : ne pas hésiter à consulter régulièrement le site www.mesevenementsemploi.francetravail.fr qui recense tous les ateliers, animations, jobdating déployés sur le territoire.



AGROALIMENTAIRE : CES PÉPITES INATTENDUES DE NOTRE TERRITOIRE

De notre terroir, on croit souvent connaître l'essentiel, sa vigne, ses fruits, son miel – ce que nous aimons à déguster, ce qui attire souvent nos visiteurs et fait la renommée mondiale de notre coin de Provence. Mais s'arrêter là serait oublier des pans méconnus d'un secteur de l'agroalimentaire qui relie producteurs, process industriel et débouchés nationaux voire mondiaux.

ETS RIBOT : À LAPALUD, UNE ENTREPRISE FAMILIALE, LEADER DE SON MARCHÉ

Chez les Etablissements Ribot, on ne mégote pas avec la qualité de la viande, des lapins et des chevreaux élevés en plein air par des producteurs de la région – et l'enracinement local, Aurélie Ribot y tient, elle qui dirige aujourd'hui cette société créée en 1926 par son arrière-arrière-grand-père. Concrètement ce sont 300 éleveurs en filière courte qui sont sollicités par les Ets Ribot, l'un des derniers abattoirs français indépendants.

À Lapalud, l'abattage, la découpe puis le conditionnement de la viande font travailler 80 personnes. Avec le souci permanent de coller aux besoins des distributeurs et aux tendances de consommation : les conditionnements évoluent et l'entreprise innove en proposant désormais des brochettes, des filets ou des marinades, plus simples à cuisiner.

Ce sont ces mêmes produits que l'on retrouve partout en France, dans nos supermarchés – et même à l'international, en Espagne et au Portugal notamment.

**CONTACT : ETS RIBOT / 04 90 40 35 12 /
WWW.RIBOT.FR**



À la demande de l'interco et des Ets Ribot, Monsieur le Préfet de Vaucluse est venu visiter l'entreprise le 3 septembre dernier. Une mise en lumière du savoir-faire de l'entreprise et de la passion qui anime ses dirigeants, autant que l'occasion d'échanger sur la hausse du coût de l'énergie, de celui des emballages ou des exigences sanitaires toujours parfaitement respectées.

AU GAEC LE DRAGON, ON CULTIVE L'ORIGINALITÉ

Déjà en 1975, il fallait un brin d'audace pour se lancer dans la culture du kiwi, un fruit plus habitué aux climats de la Chine ou de la Nouvelle Zélande.

C'est pourtant ce qu'a fait la famille Pizot à l'époque – une culture qui se perpétue aujourd'hui au sein du GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun), dont les terres s'étendent entre Bollène et Mondragon.



Les générations changent, pas l'état d'esprit. En 1998, Christophe Pizot reprend le GAEC, rejoint par ses frères, Patrick et Philippe. C'est la rencontre avec un technicien de la Chambre d'agriculture qui va les décider à se lancer dans l'aventure de la pomme Juliet dont ce technicien était le référent. Juliet, une variété de pomme bio cultivée exclusivement en France, reconnue pour son goût sucré, sa texture croquante et sa résistance naturelle aux maladies.

Le GAEC intègre donc le cercle fermé des producteurs français de cette pomme que l'on retrouve aujourd'hui sur bien des étals, en particulier dans les réseaux bio.

La dernière idée ? La grenade, non pour produire du jus mais plutôt pour la commercialisation de ses graines, très demandées car aussi riches en saveurs qu'en anti-oxydants naturels. Une démarche encore à l'essai, avec pour l'instant un seul metteur en marché, basé à Cavaillon.

Envie de goûter ? Rdv tous les vendredis après-midi au 30 chemin des Grangettes (vente directe).

**CONTACT : facebook GAEC LE DRAGON /
www.gaec-le-dragon.fr**



METS DE PROVENCE : UN TERROIR QUI S'EXPORTE

Qui croirait, en empruntant la départementale menant à la gare de la Croisière, en longeant la zone d'activités que dans ce bâtiment des Mets de Provence s'activent plus de 40 salariés ? Ou que chaque année ce sont plus de 5 millions de bocaux et de boîtes remplis des délices de notre Provence qui y sont produits ?

« On aime la discrétion », sourit Franck Saint Genez, directeur industriel de trois des quatre sites de production du groupe Maison Rivière, basé à Castelnaudary.

C'est ce groupe qui a racheté en 2001, pour se diversifier, la société familiale Midi-Conserves et l'a considérablement développée sous sa nouvelle enseigne, les Mets de Provence.

Le même groupe, d'ailleurs, qui a créé, à Mondragon cette fois mais toujours dans une zone d'activités intercommunale, une autre usine chargée de produire les herbes aromatiques et épices en purées, conditionnées en tubes.

A Bollène dans la zone de la Croisière ce sont tous les ans 3 300 tonnes, en bio ou en conventionnel, qui partent pour les moyennes et grandes surfaces de tout le territoire national – et

au-delà. « Assez peu sous la marque Mets de Provence, puisque 85% est étiqueté en marque de distributeur » explique Franck Saint Genez. Même sans le savoir, vous en avez donc certainement déjà goûté.

En tous cas, le directeur insiste volontiers sur l'ancrage local (le recours aux circuits courts sur tous les produits de notre terroir) et sur la responsabilité sociétale de l'entreprise, qui se traduit notamment dans la volonté de travailler très régulièrement avec l'ESAT de Kerchène.

Une des valeurs de ce groupe Maison Rivière : une histoire de famille avant tout, depuis le père, Claude Rivière, qui ouvrait sa boucherie charcuterie en 1956, en passant par Michel Rivière, son fils et PDG, jusqu'au fils, Valentin qui est entré dans le groupe en 2021.



**CONTACT : ZI La Croisière Bollène
T. 04 68 94 01 74 /
www.mets-de-provence.fr**



LE SAVIEZ-VOUS ? LES PÂTES PANZANI CONÇUES AVEC LES BLÉS DE NOS CHAMPS VOISINS

Ça sonne comme une évidence : pour faire des pâtes, il faut de la farine de blé. Et en ce qui concerne la société Panzani, beaucoup de farine.

Franck Rivet, installé à Bollène depuis 1989 (et avant lui son père et son grand-père), fait partie de ces exploitants du territoire dont la production de blé transite par la Coopérative Agricole Provence-Languedoc



(CAPL, avec un site à Bollène), elle-même en contrat avec Panzani.

Sur les 120 hectares de l'exploitation de Franck, 50 sont dédiés au blé dur, pour une production annuelle de 300 tonnes, « avec un cahier des charges très précis afin de répondre aux exigences de la marque : poids spécifique, pourcentage de protéine, utilisation de produits homologués... », souligne-t-il.

Résultat : attablé devant une assiette de pâtes, peut-être vous apprêtez-vous à déguster une part du travail de Franck.

Une petite fierté pour lui, bien sûr, qui rappelle d'ailleurs que certaines marques aiment à mettre en avant sur leurs paquets un portrait des agriculteurs à l'origine des produits.

Une façon de rappeler que derrière toute marque, derrière nos repas, se cache le travail d'un agriculteur passionné.



Les
Rhône-Aléziens



Point
informations
jeunesse

CONTACT
Point informations
jeunesse
T. 07 60 83 55 40 //
pij@cclrp.fr

Maire des enfants de Lapalud en 2017, vainqueur du concours d'éloquence au collège, président de la Maison des Lycéens aujourd'hui, Otmane Nacer anime des repas avec nos seniors et, entre deux entraînements de boxe thaïe, trouve le temps d'alimenter une chaîne youtube au succès grandissant. Attention, à 16 ans, profil de gendre idéal en devenir.

Otmane Nacer

L'AS DE CŒUR

À 9 ans, il y a ceux qui se rêvent footballeur professionnel ou chanteuse à succès. Et puis il y a Otmane qui, en primaire, en début d'année 2017, lève immédiatement la main quand le maire de Lapalud de l'époque explique le rôle du Conseil Municipal des Enfants et demande avec un sourire « Alors qui veut être maire de Lapalud ? ». Maire du CME, c'est un premier pas, que le petit Otmane franchit après vote de ses pairs. Avec le recul des 17 ans qu'il fêtera en novembre prochain, Otmane Nacer finit par lâcher avec un sourire presque gêné « je crois que tout petit déjà, ça peut paraître fou ou prétentieux, mais je voulais devenir président ». De la République, tant qu'à faire.

Ce portrait, pourtant, ce n'est pas celui d'un de ces enfants qu'on dit surdoués, prétentieux à force de s'entendre dire qu'ils sont supérieurs. Otmane n'est pas de cette trempe-là, il ne se rêve pas au-dessus, mais vit plutôt parmi. C'est un garçon de son âge, avec les loisirs et les copains qui vont avec, la magie l'an dernier, la boxe thaïe cette année... et une chaîne youtube, comme beaucoup d'ados qui se rêvent une carrière d'influenceurs. Sauf qu'effectivement sa chaîne, née cet été, compte déjà 9000 abonnés et qu'on n'y cause pas de la dernière tendance mode mais plutôt culture et politique.

Causer, justement, Otmane aime ça. Choisir ses mots avec soin, s'exprimer devant un public, tâcher de convaincre, il en a l'habitude. Au collège, déjà, il n'a fait qu'une bouchée du concours d'éloquence organisé parmi tous les élèves de 3ème du collège Boudon, avec un réquisitoire contre la peine de mort, à peine intimidé devant la salle remplie d'élèves, d'enseignants et de quelques parents. C'est que le contact humain, le jeune Lapalutien plein d'humour en est friand, avec tous les publics d'ailleurs. Ce n'est sans doute pas pour rien qu'on l'a sollicité, à Lapalud et à Bollène, pour animer bénévolement de ses tours de magie les repas de seniors, avec une joie visiblement communicative. Ou qu'il travaille avec ses amis au Point Information Jeunesse à l'écriture et la réalisation de clips vidéos. Le plaisir de transmettre, toujours.

Otmane sera peut-être président de la République un jour. Le bac obtenu, la prochaine étape sera d'intégrer Sciences Po. Pas forcément galvanisé par l'exemple que donnent les ténors de la politique nationale, il a tout de même retenu de ses lectures et de son goût pour l'histoire l'importance des grands mouvements et courants de pensée qui ont changé le monde. Et peu importe le regard parfois étonné de ses condisciples, lui suit sa route.

En attendant, il vient d'être élu président de la Maison des Lycéens. Sans renouveler, cette fois, l'erreur qu'il avait commise 7 ans auparavant, quand, pour être élu maire du CME, il avait promis monts et merveilles, dont la construction d'une grande piscine municipale à Lapalud. Un projet à plusieurs millions d'euros quand le budget du CME était inférieur à 1000€. Les mauvaises langues diront que si on veut devenir Président de la République, ne plus savoir mentir risque d'être un sacré handicap. Ce sera peut-être le seul.



DÉCOUVREZ

Les
Rhôneleziens

Le portrait de femmes et d'hommes qui font le territoire de Rhône Lez Provence ! À consulter sur :



www.rhonelezprovence.fr





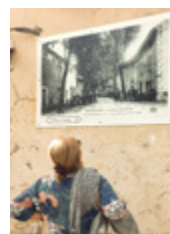
JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE - JEP 2024

JOYAUX, ÉDIFICES ET PANORAMAS EN RHÔNE LEZ PROVENCE

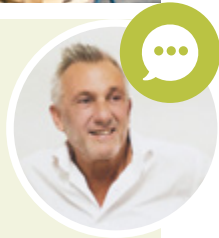
Notre territoire collait, cette année, parfaitement à la thématique des JEP « Patrimoine des itinéraires, des réseaux et des connexions ».

À la croisée de 4 départements (Vaucluse, Drôme, Ardèche et Gard), de 3 régions (Provence Alpes Côte d'Azur, Auvergne Rhône Alpes et Occitanie) et épousant les méandres du Rhône et de la Nationale 7, lieu de passage et de rencontres au fil des siècles, notre territoire a été façonné par ces cheminements, ces échanges et ils font aujourd'hui la richesse de notre patrimoine.

Le programme concocté par les 5 communes de Rhône Lez Provence était animé, surprenant, instructif et surtout réjouissant. Preuve en est : votre participation, nombreuse, aux rendez-vous proposés.



LA PAROLE À...



FRÉDÉRIC RICHAUD

DIRECTEUR DU CENTRE DRAMATIQUE DES VILLAGES DU HAUT VAUCLUSE

Participer aux journées européennes du patrimoine est toujours un plaisir pour le centre dramatique des villages. Cette année nous avons donné à partager des textes qui sont portés par des artistes en résidence. Il nous semblait important de faire participer à ce rendez-vous des artistes venus d'ailleurs. Ils et elles ont travaillé sur le patrimoine de la communauté de communes Rhône-Lez-Provence et ont choisi des textes à partager avec les habitants des villages de la CCRLP.

Je me réjouis de cette collaboration qui attise les curiosités et élargit les possibles démontrant ainsi que le patrimoine peut devenir un bien commun à partager.

Contact : <https://cddv-vaucluse.com/>
Lectures issues de la résidence de création du Collectif La Fugue

SAISON TOURISTIQUE



UN ÉTÉ EN SUSPENS DANS LES ARBRES

Pierre Duz, gérant du parc d'accrobranche Bollène Aventure, dresse le bilan de la saison estivale. Sans détour, il nous livre ses impressions sur un été atypique.

La saison a été plus « lisse » que les précédentes, avec moins de visiteurs, confie Pierre. « J'ai l'impression que les touristes se sont concentrés sur les grosses structures, les lieux emblématiques. Les petites structures comme la nôtre ont été un peu délaissées. » En cause, selon lui, la météo capricieuse, un contexte économique tendu, et une vigilance accrue sur les dépenses.

Cependant, le parc a continué d'attirer principalement des familles avec enfants. D'ailleurs, Bollène Aventure n'a pas manqué de nouveautés cet été. Pierre est fier de nous annoncer l'ajout d'une aventure supplémentaire pour l'escape game nature, ainsi que l'extension

de certains parcours d'accrobranche avec de nouveaux modules. « Nous cherchons toujours à innover pour offrir une expérience unique à nos visiteurs », précise-t-il.

Afin de renforcer sa visibilité, Pierre a misé sur des partenariats avec d'autres acteurs du tourisme local, notamment les campings. « Nous proposons des réductions aux campeurs, ce qui plaît beaucoup, et nous nous déplaçons, par exemple, au camping de Mornas le dimanche après-midi pour nous présenter aux nouveaux arrivants. » Une stratégie qui permet au parc de se faire connaître et d'attirer une clientèle diversifiée.

La satisfaction des visiteurs est un autre point fort du parc. « Les avis en ligne sont excellents et cela nous fait très plaisir. C'est important, car cela influence beaucoup de nouveaux visiteurs », souligne Pierre.

Le parc Bollène Aventure reste ouvert jusqu'aux vacances de la Toussaint, avec un abonnement saisonnier, très avantageux, qui offre un accès illimité au parc.

**CONTACT : facebook Bollène Aventure / www.bolleneaventure.com
T. 07 68 85 59 50**

VACANCES AU CAMPING : UNE NOUVELLE TENDANCE TOURISTIQUE

À 70 ans, Patrick est retraité de la restauration. Il s'est lancé il y a 12 ans, aux côtés de sa femme, dans un nouveau défi : celui de reprendre un camping. Après avoir visité plus de 200 établissements, son choix s'est porté sur celui de Mondragon... au milieu des Pinèdes.

Et depuis, ils s'investissent et investissent pour répondre aux attentes, toujours plus grandes, des campeurs sur les 4 hectares de pinède (37 mobil homes, 5 lodges et des emplacements nus).

Après une saison 2023 excellente, la saison 2024 a montré un tout nouveau mode de consommation des vacances : des vacances plus courtes... mais plus nombreuses... moins de location en mobil homes... mais beaucoup plus de passages des

touristes étrangers avec des camping-cars ou des caravanes. Dans le top 3 des vacanciers : hollandais, allemands et suisse. La clientèle européenne a été plus importante que la clientèle française, cette année, au camping La Pinède.

Mais ce qui fait plaisir à Patrick, c'est que ces touristes viennent et reviennent... Entre 25 et 30 appels par jour de demande de réservation pour 1 ou 2 nuits... le ballet des camping caristes ne faiblit pas. D'ailleurs, Patrick et sa femme, ne s'y trompent



pas : ils prévoient pour la fin de l'année 2024 des investissements pour agrandir les sanitaires collectifs.

Plus que quelques jours avant la fermeture annuelle du camping. Mais pas d'inquiétude, Patrick se remontera les manches pour continuer à améliorer le camping La Pinède !

**CONTACT : facebook Camping La pinède en Provence / www.camping-pinede-provence.com
T. 04 90 40 82 98**

TRIBUNE DE LA MAJORITÉ

La présentation, en septembre, du rapport annuel sur le service déchets a donné lieu à débat, c'est le rôle d'un conseil communautaire. Le coût de la collecte et du traitement des déchets augmente très fortement, ici et partout en France.

Toutes les collectivités ou presque ont revu leur taux d'imposition. En 2022 et 2023, pour la 1ère fois depuis que nous avons récupéré cette compétence déchets, nous nous y sommes résolus pour obéir à l'injonction du Conseil d'Etat sur la nécessité d'équilibrer les dépenses du service déchets uniquement avec le produit de la taxe d'enlèvement (TEOM).

En 2024, nous avons pu enfin ne pas augmenter ce taux – et nous nous battons pour faire de même en 2025. Ces pages se font régulièrement l'écho des initiatives et projets visant à réduire les coûts.

Le débat est normal en démocratie – mais il n'excuse pas tous les mensonges, toutes les manipulations. Mme Bompard jouant la défenseuse des contribuables bollénois, ça vaut la comédie française ! Un rôle de composition pour celle qui vit à Orange (où d'ailleurs là aussi la TEOM a augmenté ces dernières années, tiens tiens...) et a laissé en 2020 un déficit de 15 millions d'euros dans les caisses de Bollène.

Un flagrant délit de mensonge : elle prétend que le budget déchets était équilibré quand c'était la ville qui le gérait, jusqu'en 2017, alors que les chiffres, ils sont têtus, montraient un très net déficit.

Sur scène, l'opposition joue à s'opposer. En responsabilité, nous agissons. Chacun son rôle.

TRIBUNE DE L'OPPOSITION

«L'eau toujours plus chère !

Le rapport du fournisseur d'eau potable est tombé, il est accablant ! Les fuites d'eau potables sur le réseau augmentent cette année encore ! Plus de 30% de l'eau potable produite disparaît du fait du mauvais état du réseau ! Cette eau, nous la payons ! Scandaleux alors que l'on nous demande d'économiser l'eau pour faire face aux sécheresses à répétition.

Alors que l'inflation diminue, les factures ne cessent d'augmenter à cause de la mauvaise gestion de ce syndicat où A.Zilio siège rarement alors que le sujet est important pour le pouvoir d'achat des habitants. Il a voulu tous les postes, maintenant qu'il les a, il n'est jamais nulle part... mais le montant de ses indemnités mensuelles (plus de 10 000€) reste le même !

Un service toujours plus cher, et pourtant le service rendu diminue avec une augmentation des coupures d'eau non prévues...

Voilà le bilan de la gestion des politiques publiques par cette majorité, tout fonctionne de moins en moins bien, et à la fin c'est toujours la population qui paye !

Idem sur les déchets, vous avez pu constater l'explosion de votre taxe foncière due à l'augmentation de la Taxe d'Enlèvement des Ordures Ménagères, 1 million d'euros de plus a été prélevé sur les entreprises et les foyers et ... malgré cela il manquait encore 300 000 euros pour boucler le budget... La méthode Zilio est la même que la méthode Macron... « Quoi qu'il en coûte ! »

Comptez sur mes élus et moi, préparons ensemble une autre politique. M-C Bompard»

#NEWSLETTER !



**RESTEZ
INFORMÉ !**



www.ccrp.fr

EN MÉMOIRE DU COLONEL DE CHABRIÈRES

Le colonel Marie Louis Henry de Granet-Lacroix de Chabrières, né le 22 janvier 1807 à Bollène, est une figure marquante de l'histoire de France. Issu d'une famille de la noblesse provençale, il est profondément lié à sa terre natale, Bollène, tout au long de sa carrière militaire et de sa vie personnelle.

Dès son jeune âge, M. Chabrières embrasse la carrière des armes et rejoint l'armée française. Après avoir rejoint Saint-Cyr en 1825, il se distingue lors du siège d'Anvers et sert en Algérie, où il montre un courage exemplaire.

Officier compétent et dévoué, il gravit rapidement les échelons et gagne la reconnaissance de ses pairs pour son courage et son sens stratégique. Il est particulièrement actif dans les batailles, notamment en Crimée et en Italie.

En 1859, il meurt héroïquement à la bataille de Magenta. Monté à cheval et en première ligne, le colonel, à la tête de ses légionnaires qui chargent les Autrichiens, s'écrie peu de temps avant sa mort : « Non, non, pas en retraite ! Sacs à terre, en avant la Légion » et entraîne le 2^e Régiment Etranger d'Infanterie vers l'ennemi pour tomber presque aussitôt... mortellement blessé par une balle en plein poitrine.

Sa mort est emblématique du dévouement de l'armée française durant cette bataille clé.

Il est depuis honoré comme « mort pour la France » et a reçu plusieurs distinctions, dont la Légion d'honneur.

Durant toute sa carrière, il n'oublie pas sa Provence natale et conserve un lien profond avec Bollène.

Du château familial il ne reste qu'une ruine qui surplombe la petite chapelle de Saint Ferréol où est enterré le héros de Sébastopol, d'Ischeriden, de Magenta... ainsi que quelques membres de sa famille.



Personnage historique



LE SAVIEZ-VOUS ?

« La Légion ne pleure pas ses morts, elle les honore » : le 4 juin 1859, le colonel de Chabrières, meurt à la tête de ses hommes à la bataille de Magenta. Depuis, chaque 4 juin, les cadres et légionnaires du 2^e REI honorent sa mémoire à Bollène, où il naquit en 1807 et fut inhumé par les soins de ses frères d'armes en août 1859.

#TOURISME / 31





Foire de la St-Martin

Place du
18 JUIN

LE DAUPHINÉ

Entrée
Gratuite

**DU VENDREDI 8
AU LUNDI 11
NOVEMBRE**

Espace artisans : de 10^H à 19^H

Espace Palais Gourmand : de 10^H à 0^H

Animations musicales à partir de 20^H

RETROUVEZ
LE PROGRAMME
COMPLET ICI !



VILLE DE
BOLLÈNE

LUNDI 11 NOVEMBRE - GRAND DÉBALLAGE

ville-bollene.fr  