

**UNE NOUVELLE CUISINE
CENTRALE INTERCOMMUNALE
SUR L'ÉCOSITE DU VAL DE DRÔME À EURRE**

P.6

valdedrome.com

À RETENIR



HORAIRES DES DÉCHETTERIES

DEPUIS LE 16 SEPTEMBRE, LES DÉCHETTERIES INTERCOMMUNALES DE LIVRON-SUR-DRÔME, LORIOI-SUR-DRÔME, EURRE ET BEAUFORT-SUR-GERVANNE ONT REPRIS LEURS HORAIRES « JOURNÉE ».

Elles sont ouvertes de 8 h à 12 h et de 13 h 30 à 16 h 45 sur leurs jours d'ouverture habituels. **À NOTER :** jours de fermeture : le mardi à Livron, le mercredi à Eurre, le jeudi à Loriol, le lundi, mardi, jeudi et vendredi à Beaufort.

EN SELLE POUR LES ATELIERS DU CAMPUS D'OCTOBRE !

Pour la 9^e édition des Ateliers du Campus, c'est le vélo qui sera à l'honneur. Au cours de 3 demi-journées, du mercredi 25 au vendredi 27 octobre (créneau 9h 30 - 12h ou 13h 30 - 16h au choix), les enfants de 6 à 11 ans pourront apprendre les bases de la réparation de cycles, s'exercer à la maniabilité avec un parcours spécial, réaliser des expériences scientifiques autour des objets roulants, et même customiser leur vélo.

→ Tarifs : 42 € pour un enfant et un parent
60 € pour 2 enfants et un parent.
Plus d'infos et inscriptions sur www.valdedrome.com

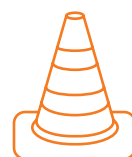


LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES EST À ÉNERGIE POSITIVE !

Bonne nouvelle ! Depuis mi-septembre, la Communauté de communes produit plus d'énergie qu'elle n'en consomme ! Soit 662 mégawatts heure (MWh) d'énergie produits par ses 15 sites photovoltaïques, pour 406,75 MWh consommés dans ses bâtiments (déchettersies, parc d'activités, crèches, gymnase, locaux techniques, aire d'accueil des gens du voyage, siège...). Les projections laissent présager une consommation totale annuelle de 600 MWh pour une production de 800 MWh.

Voilà le fruit d'une volonté politique menée depuis de nombreuses années par les élus de l'Intercommunalité, qui démontre la pertinence de leur anticipation sur l'intérêt de développer des énergies renouvelables.

> À SAVOIR :
Sur l'ensemble du territoire de la Communauté de communes, il est aujourd'hui consommé 189 521 MWh et produit 109 316 MWh.



TRAVAUX EN COURS SUR LA RD 578 DANS LES GORGES D'OMBLÈZE

Dans le cadre de la 2^e phase des travaux de protection contre les éboulements rocheux menée par le Département de la Drôme sur la RD 578 dans les gorges d'Omblyze, des coupures séquentielles de la circulation (maximum 20 min.) pourront avoir lieu jusqu'à début décembre.

INFOS PRATIQUES

→ BUREAUX ADMINISTRATIFS
Écosite du Val de Drôme
96, ronde des Alisiers - 26400 Eurre
Tél. 04 75 25 43 82
ccvd@val-de-drome.com

→ PETITE ENFANCE
Du lundi au vendredi de 9h à 12h 30
Tél. 04 75 25 64 36
petiteenfance@val-de-drome.com

→ LE CAMPUS
Retrouvez son actualité sur www.lecampus.valdedrome.com
[f](https://www.facebook.com/lecampus.valdedrome) [in](https://www.linkedin.com/company/lecampus.valdedrome) @lecampus.Valdedrome

[f](https://www.facebook.com/valdedrome.interco) SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK
@valdedrome.interco

Directeur de la publication, Jean Serret. Rédaction : CCVD, New Deal. Création, mise en page : New Deal - RC Grenoble.
© Photos : CCVD, Corima Camille Nomade, Val d'emploi, Shutterstock, X-droits réservés. Tirage 13 500 exemplaires. ISSN 2801-1643. Dépôt légal à parution. Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée, Écosite du Val de Drôme - 96, ronde des Alisiers - 26400 Eurre. Tél. : 04 75 25 43 82. Ce magazine est imprimé sur du papier PEFC, issu d'une gestion durable des forêts, respectueuse de l'environnement, socialement bénéfique et économiquement viable. Pour recevoir directement votre magazine à votre domicile ou en cas de non-distribution, contactez le 04 75 25 43 82. Il est aussi disponible à la Communauté de communes du Val de Drôme, Le Campus, dans vos mairies ou téléchargeable sur valdedrome.com

SOMMAIRE

4



VU !

6/8



FOCUS LA NOUVELLE CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

5-9/10



ACTUALITÉS

- TOUS AU COMPOST !
- DES CONSEILLERS SOCIAUX À VOTRE ÉCOUTE
- TRAVAUX À LA GARE À COULISSES
- GARE DES RAMIÈRES, UN NOUVEL AMÉNAGEMENT POUR L'ESPLANADE

11



RENCONTRE PIERRE-JEAN MARTIN CORIMA À LORIOI-SUR-DRÔME

édito



Jean SERRET
Président de la Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée
Maire de Eurre

... j'aime revenir à ce qu'offre la terre au moment où elle l'offre.

Avec cette période de rentrée scolaire, c'est l'été qui se finit et l'automne qui arrive. C'est donc un nouveau changement de saison qui s'annonce avec ses couleurs, ses jours ensoleillés ou sous la pluie, ses activités variées, dehors ou dedans. Mais pas seulement. Ce sont aussi des odeurs, des goûts et des saveurs, qui chatouillent les narines et ravissent les papilles. Je suis un gourmet et un gourmand ! Et c'est un véritable plaisir de se régaler avec des menus qui changent au fil des saisons. Même si aujourd'hui on peut manger presque de tout, tout le temps, j'aime revenir à ce qu'offre la terre au moment où elle l'offre.

Les champignons d'automne, les courges d'hiver, les asperges de printemps, les fraises d'été... les exemples sont aussi variés que l'est un potager ou un champ cultivé ! En tout cas, croquer dans une poire qui a du goût, re-sentir l'odeur d'une tomate gorgée de soleil, savourer une courgette ou des blettes qui ont poussé à côté... rien ne vaut ces vraies

sensations. Parce qu'en fait l'enjeu est là : respecter ce cycle des produits de saison, c'est privilégier les produits locaux, cultivés par nos agriculteurs, sur nos terres. C'est favoriser l'approvisionnement de proximité et les circuits courts. Et bien sûr, c'est soutenir une activité économique avec des emplois non délocalisables, qui contribue en outre à l'entretien et à la variété de nos paysages.

C'est pour cela que je me réjouis de l'ouverture prochaine de la cuisine centrale intercommunale. Destinée à cuisiner des repas pour plusieurs écoles du territoire, ce nouvel équipement va offrir de nouveaux débouchés aux producteurs du Val de Drôme mais aussi préparer du bon, du beau et du bio à nos enfants. Ils profiteront bientôt de menus de qualité à base de produits frais et en majorité locaux. La cuisine centrale vient ainsi conforter l'opération « Ça bouge dans ma cantine » qui développe l'approvisionnement en produits bios, locaux et de saison depuis 2014, ainsi que toutes les actions menées en faveur d'une agriculture et alimentation durables.

En parlant alimentation, je souhaite aussi rappeler qu'au 1^{er} janvier prochain, le tri des biodéchets pour compostage sera obligatoire. Que ce soit en individuel au jardin ou en collectif, un nouveau geste va être à adopter !

GESTION DES DÉCHETS

TOUS AU COMPOST !

AU 1^{er} JANVIER 2024, TOUS LES FOYERS FRANÇAIS DEVRONT TRIER LEURS BIODÉCHETS ET LES METTRE AU COMPOST. L'INTERCOMMUNALITÉ SE PRÉPARE ET VOUS ACCOMPAGNE DANS CE NOUVEAU GESTE DE TRI.



QU'EST-CE QU'UN BIODÉCHET ?

Appelés aussi déchets organiques, les biodéchets désignent les déchets produits par les activités humaines et animales. Ils sont divisés en deux catégories :

- > **les déchets alimentaires**, qui regroupent les restes de repas, les épluchures de fruits et de légumes, les coquilles d'œufs, les os, les sachets de thé, ou encore le marc de café.
- > **les déchets végétaux** qui regroupent les feuilles, les branches, les coques de noix et les écorces.

4 RÈGLES D'OR POUR FAIRE UN BON COMPOST ?

- 1. Déposer les bons déchets :** épluchures, restes de repas, fruits et légumes abîmés (y compris les agrumes), filtres et marc de café, essuie-tout, coquilles d'œufs, tonte de gazon, feuilles mortes, petits branchages, fleurs fanées... Ne jamais déposer de sacs plastiques même indiqués « compostables ».
- 2. Fragmenter ces déchets** en petits morceaux pour une décomposition plus rapide.
- 3. Équilibrer les apports** selon cette règle : 2/3 de déchets humides (essentiellement des déchets de cuisine) pour 1/3 de déchets secs (feuilles mortes, branchages, copeaux...).
- 4. Étaler les déchets** sur toute la surface du composteur (et pas en monticule) et « griffer » régulièrement la surface pour l'aérer.

COMMENT OBTENIR UN COMPOSTEUR INDIVIDUEL ?

1. Je prends rendez-vous par mail : compostage@val-de-drome.com
2. Au RDV, j'apporte un justificatif de domicile et un chèque à l'ordre du Trésor Public pour un composteur en bois, et à l'ordre de Régie composteurs Sytrad pour les composteurs plastiques.
3. Je choisis mon composteur (fabrication française) :
 - > en plastique recyclé (345L) : 30 €
 - > en bois d'épicéa (404L) : 50 €.

En plus de ces solutions existantes sur notre territoire, l'Intercommunalité réfléchit à d'autres possibilités pour faciliter et ancrer ce nouveau geste dans notre quotidien. L'avantage pour tous sera la réduction d'1/3 du volume des déchets jetés en ordures ménagères, et donc une diminution des coûts de traitement.

** Si vous êtes intéressé par l'installation d'un composteur collectif près de chez vous, n'hésitez pas à faire un mail à compostage@val-de-drome.com*

On estime aujourd'hui que près de la moitié des Français trient leurs biodéchets. Mais d'ici quelques mois, tout le monde devra s'y mettre ! La loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire impose qu'au 1^{er} janvier 2024, les biodéchets doivent être séparés de la poubelle grise afin d'être valorisés.

L'OBJECTIF ? RÉDUIRE NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

Un Français jette en moyenne 83 kilos de déchets organiques par an. Et aujourd'hui une bonne partie finit dans la poubelle d'ordures ménagères, pour être ensuite enfouie dans le sol avec le reste de nos ordures. Dommage, surtout quand on sait que cette matière première, si elle est triée à la source, peut être valorisée. En effet, ces biodéchets peuvent produire un engrais naturel de qualité, ou être transformés en biogaz.

UN NOUVEAU GESTE DE TRI À ADOPTER AU QUOTIDIEN

Pour certains ménages c'est donc de nouvelles habitudes à prendre, en collectant à part leurs déchets de cuisine qui iront au compost. Afin de répondre à ces nouvelles consignes, la Communauté de communes étudie les solutions les plus opportunes, efficaces et pratiques à mettre en place



FULGURANCE

> DU 3 AU 13 JUILLET

Du cirque, de l'équilibre et du mime, voilà ce qui a enchanté cette année plus de 1 000 spectateurs venus assister aux spectacles proposés dans le cadre de Fulgurance. Initiée et soutenue depuis 2016 par la Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée, cette tournée de spectacles vivants à travers les communes du territoire est élaborée et mise en œuvre par la Gare à coulisses. Cette année, Livron-sur-Drôme, Suze, Montoisson, Beaufort-sur-Gervanne et Grâne (spectacle annulé pour cause d'orages) ont eu le privilège d'accueillir les compagnies Cirque Hirsute, Puéril Péril et Bruital compagnie. Sans oublier la représentation dédiée aux scolaires, le 30 juin, à la Gare à coulisses.

LANCEMENT DES SERVICES DE L'ENTREPRISE À BUT D'EMPLOI À LIVRON > MAI

Créée en début d'année, Val d'Emploi, l'Entreprise à But d'Emploi (EBE) issue de l'expérimentation Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée portée par l'Intercommunalité, a lancé deux activités :

- > **Une boutique qui favorise le réemploi :** l'Astucerie. Installée au 6 passage des Quatre Saisons à Livron, on y trouve meubles, vélos, déco, jouets, vêtements, livres, vaisselle... et divers objets qui ont été donnés puis remis en état par les salariés de l'EBE.
- > **Un service de livraison :** « On Livr'on roule ». Un vélo-cargo électrique qui assure les livraisons de pains, sandwiches et autres produits des boulangeries partenaires sur la commune, à domicile ou sur les lieux de travail.

Plus d'infos sur www.valdemploi.fr



UN CHANTIER JEUNES

À LIVRON > DU 10 AU 13 JUILLET

Au début de l'été, quatre jeunes de 16 à 18 ans ont participé au chantier intercommunal organisé au multi-accueil familial de Livron. 4 matinées durant leurs vacances qu'ils ont consacrées à rénover et redonner tout leur éclat aux jeux extérieurs pour enfants. Cet été encore, ils ont partagé une expérience citoyenne et collective forte ! Pour le service rendu, ils ont chacun reçu une bourse loisirs.

STAGE ADOS AU CAMPUS > DU 17 AU 20 JUILLET

Du 17 au 20 juillet, 8 photographes en herbe âgés de 12 à 15 ans ont participé au stage créatif et artistique proposé par l'Intercommunalité. Durant 4 demi-journées, sous les conseils d'Antoine Picard, ils ont découvert différentes techniques et ont pu s'exercer en arpentant l'Écosite avec leur appareil photo. De la prise de vue à la création d'un fanzine, puis la réalisation d'une exposition, ils ont partagé une véritable immersion dans un univers passionnant et ont laissé s'exprimer leur créativité !

Une expo à découvrir au Campus jusqu'en février 2024 (entrée libre sur les jours et horaires d'ouverture du Campus. Renseignements : campus@val-de-drome.com).





FOCUS

D'ICI QUELQUES SEMAINES, LA TOUTE NOUVELLE CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE INSTALLÉE SUR L'ÉCOSITE DU VAL DE DRÔME À EURRE, VA ENTRER EN FONCTIONNEMENT ET FOURNIR LES ÉCOLES D'UNE DIZAINE DE COMMUNES. AU MENU : DES REPAS DE QUALITÉ CONFECTIONNÉS AVEC UN MAXIMUM DE PRODUITS LOCAUX, ET AUSSI BIOS!

À TABLE !!!

Au retour des vacances de la Toussaint, les élèves de 15 écoles du territoire* auront le privilège de goûter aux premiers repas confectionnés à la nouvelle cuisine centrale « Moun País ». Après un chantier de plus d'un an sur l'ancien restaurant du même nom pour en faire un véritable équipement professionnel, le service de restauration collective est opérationnel !

Ce projet fait suite à la sollicitation de l'Intercommunalité par certaines communes du territoire. L'idée était en effet d'imaginer un service mutualisé de confection et livraison de repas aux écoles, permettant d'offrir un haut niveau de qualité tout en réalisant des économies d'échelle. Avec ce projet, la Communauté de communes a non seulement répondu à ce besoin mais aussi à une volonté forte de soutenir les agriculteurs et producteurs du Val de Drôme. Le projet, aujourd'hui concrétisé, va ainsi ouvrir ses portes en misant autant que possible sur l'approvisionnement local en circuits courts.

*Autichamp, Beaufort-sur-Gervanne, Cobonne, Divajeu, Eygluy-Escoulin, Francillon-sur-Roubion, Gigors-et-Lozeron, Grâne, La Répara-Auriples, Montclar-sur-Gervanne, Ombrière, Plan-de-Baix, Saoû, Soyans, Suze.



Pour qui ?

L'équipement est destiné à fournir un certain nombre d'écoles du territoire. Chaque commune ou regroupement pédagogique intéressé peut donc adhérer au service pour sa restauration scolaire en s'engageant pour une durée de 6 ans. Dans un premier temps, 350 à 400 repas seront fournis à la dizaine d'écoles ayant contractualisé avec l'Intercommunalité. L'équipement montera ensuite en charge en fonction des besoins, avec une capacité de production fixée à 900 repas par jour. Il est également prévu dans un second temps, de préparer des repas adultes servis sur place pour le déjeuner (30 ou 40/jour), et à terme de fournir également le secteur de la petite enfance. Pour répondre à la hausse croissante d'enfants accueillis en crèche sur le territoire, ce nouvel équipement pourra compléter la petite cuisine centrale située à la Maison Pignal (Livron-sur-Drôme). Dédiée aux repas des crèches et micro-crèches du territoire, et opérationnelle depuis septembre 2021, celle-ci élabore déjà plus de 120 repas chaque jour.



900
repas/jour



DAMIEN HOSTAL

CHEF CUISINIER DE LA CUISINE CENTRALE

Diplômé « cuisinier du terroir », Damien Hostal est le Chef cuisinier de la nouvelle cuisine centrale intercommunale. Fort de son expérience, notamment pendant 5 ans à la cantine de Grâne, et de son savoir-faire, il va être en charge de toute l'organisation de la cuisine, de la gestion de l'équipe de 5 personnes (3 cuisiniers et 2 livreurs) et bien sûr de l'élaboration des menus et de leur confection.

« Mon objectif est de remplir la mission qui m'est confiée et notamment tout mettre en œuvre pour utiliser au maximum des produits frais, locaux et bios, proposés par les agriculteurs du territoire. Je proposerai une cuisine inventive, qui met en exergue ces produits et, je l'espère, contribuera à l'éducation au goût des enfants. C'est comme un travail collaboratif au service des produits, du goût et des saveurs ! L'équipe est mobilisée en ce sens. Je sais aussi qu'il faudra construire des relations avec les producteurs, créer ensemble du lien et savoir faire preuve de souplesse. Il faudra aussi adapter et formaliser la gestion des commandes. Pour tout cela, nous aurons l'appui des services intercommunaux, notamment le service agriculture qui coordonne l'opération "Du champ à l'assiette". Nous allons aussi construire une relation de confiance avec les parents, les assurer que la qualité des produits est bien là et que notre professionnalisme, la maîtrise des techniques de préparation et d'hygiène permettent de confectionner des repas adaptés et qualitatifs au quotidien pour leurs enfants. »

Quel fonctionnement ?



60 %
de produits
locaux



50 %
en Bio

Les repas, sous la houlette du Chef cuisinier Damien Hostal et de son équipe, seront élaborés avec 60 % de produits locaux et 50 % de produits bios a minima. Pour assurer cet approvisionnement, la Communauté de communes va travailler en circuits courts sur le territoire. Depuis près d'un an, un travail préparatoire a été mené pour recenser l'ensemble des agriculteurs intéressés pour fournir la cuisine centrale en produits frais. Le développement du réseau de producteurs partenaires va se poursuivre en s'appuyant également sur la plateforme Agricourt qui fédère les agriculteurs locaux. Quant à cette rentrée, elle a été consacrée à une phase plus opérationnelle destinée à affiner l'offre de produits (type, quantité, délai) et organiser les achats.

LES +

Une opportunité pour les agriculteurs et les producteurs de diversifier leurs réseaux de vente

- assurer de nouveaux débouchés de vente
- garantir des revenus supplémentaires
- être acteur de l'alimentation saine des enfants du territoire

Un service proposant une alimentation saine, locale et de qualité aux enfants

- consommer local à base de produits bios et locaux
- profiter de plats variés et équilibrés confectionnés chaque jour par des cuisiniers
- être sensibilisé à la saisonnalité des produits et aux productions du territoire
- participer à la santé de nos enfants



Quels travaux ?

Idéalement situé, facile d'accès et central, le bâtiment de l'ancien restaurant « Moun Pais » a été conservé permettant ainsi de partir de la structure béton existante. Un bardage bois a été apposé autour du bâtiment et l'ensemble des menuiseries remplacé par des huisseries aluminium. Des aménagements ont été réalisés en extérieur pour permettre la livraison des marchandises en entrée, puis celle des repas en sortie. Les 600 m² d'intérieur ont quant à eux été totalement repensés pour être adaptés au projet et répondre aux normes de la restauration collective.



600 m²
d'espace

Différents espaces ont notamment été créés pour les besoins d'une cuisine professionnelle avec entre autres des chambres froides spécifiques, des pièces de stockage (produits secs...), une légumerie, une mûrisserie... et bien sûr une salle de préparation froide et un espace cuisson. Une « cuisine satellite » avec four et lave-vaisselle, ainsi qu'un espace de restauration de 40 places ont aussi été aménagés. Enfin, une zone est réservée au personnel avec vestiaires, sanitaires et salle de pause.



1,49 M€

C'est le coût de l'opération qui a bénéficié de nombreuses subventions pour un reste à charge de moins de 15 % pour l'intercommunalité

450 441 € de l'État
366 381 € de l'Europe
241 800 € du Département de la Drôme
80 000 € de la Région Auvergne-Rhône-Alpes
120 700 € de la CAF
30 000 € de la MSA
206 939 € de la Communauté de communes

Le projet a mobilisé tous les services de l'Intercommunalité : maîtrise d'ouvrage, services à la population, juridique, financier, petite enfance et agriculture qui coordonne l'opération « Du champ à l'assiette » entre producteurs et cuisines.

ALEXANDRE MORA & JULIEN JACOTOT

MARAÎCHERS ASSOCIÉS



Alexandre Mora et Julien Jacotot, installés sur la ferme des Praves à Eurre (propriété de la Communauté de communes qui loue les terres à des agriculteurs bios).

POURQUOI SOUHAITEZ-VOUS FOURNIR LA CUISINE CENTRALE ?

Alexandre : « Pour moi, c'est un peu une évidence. Dès mon installation en 2018, je voulais fournir des cantines

mais par manque de temps et d'opportunités cela ne s'est pas concrétisé. Alors là je ne peux pas passer à côté ! Cela a vraiment du sens d'offrir de bons aliments aux enfants et de les sensibiliser dès leur plus jeune âge. »

Julien : « Cela a encore plus de sens de participer à cet équipement intercommunal puisque nous sommes installés dans une ferme de la Communauté de communes ! »

QUELS PRODUITS ALLEZ-VOUS PROPOSER ?

Julien : « Sur les 35 à 40 légumes différents que nous cultivons sur l'année, nous allons en proposer une dizaine pour la cuisine centrale. On va privilégier ceux qui se conservent comme les choux, salades, radis verts, betteraves, patates douces, blettes, fenouils, courgettes et concombres. »

QUEL INTÉRÊT EN RETIREREZ-VOUS ?

Alexandre : « On vient de s'associer pour monter en puissance, augmenter notre commercialisation, trouver de nouveaux débouchés. La cuisine centrale en est un. On peut vendre nos légumes qui ont une vraie valeur ajoutée, nous assurer des revenus réguliers et fiables. C'est aussi un engagement de notre part pour tenir les quantités et élaborer des solutions, avec des confrères solidaires, en cas de problème de production ! C'est une aventure professionnelle et humaine qui est à construire et notamment avec le chef cuisinier et travailler dans de bonnes relations ! »



SOLIDARITÉS/SOCIAL

N'HÉSITEZ PAS À FAIRE APPEL AUX CONSEILLERS SOCIAUX INTERCOMMUNAUX !



La Communauté de communes mobilise 3 conseillers sociaux, qui viennent en renfort des CCAS (Centres Communaux d'Action Sociale). Ils peuvent informer les habitants sur leurs droits, les aider dans leurs démarches administratives, et les orienter vers les bons partenaires en cas de besoin. Toutes les difficultés d'ordre social peuvent être abordées avec ces conseillers sociaux intercommunaux : logement (demande de logement social, habitat indigne...), santé (mutuelle, complémentaire santé solidaire...), handicap lié à l'âge ou non (demande d'allocations et d'aides diverses), ou encore budget (surendettement).

Ces agents, pour qui la confidentialité est le maître-mot, peuvent intervenir auprès de tous les habitants. Ils assurent des permanences sur plusieurs communes du territoire (voir ci-dessous) mais reçoivent aussi sur rendez-vous, et peuvent même se rendre à domicile si nécessaire.

LES PROCHAINES PERMANENCES

- > **Espace France services de Beaufort-sur-Gervanne**
De 14 h à 16 h : les lundis 23 oct., 13 et 27 nov., 11 déc.
- > **À la mairie de Soyans**
De 14 h à 16 h : les jeudis 19 oct., 16 nov., 21 déc.
- > **À la mairie d'Allex**
De 10 h à 12 h : les jeudis 2 nov. et 7 déc.
- > **À la mairie de Saoû**
De 10 h à 12 h : les jeudis 12 oct., 9 nov., 14 déc.
- > **À la mairie de Montoisson**
De 10 h à 12 h : les jeudis 19 oct., 16 nov., 21 déc.
- > **Au siège de l'Intercommunalité à Eurre**
De 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h tous les jeudis.

RENSEIGNEMENTS

- uniquement sur le partenariat avec la mutuelle Samir tous les lundis après-midi
- sur rendez-vous :**
- > à l'espace France services de Livron les 1^{er} et 3^e lundis du mois,
- > à l'espace France services de Loriol les 2^e et 4^e lundis du mois.

Actualités

La Gare à coulisses est installée depuis 2007 sur l'Écosite du Val de Drôme à Eurre.



BÂTIMENTS

LES TRAVAUX VONT BON TRAIN À LA GARE À COULISSES !

Depuis quelques mois, c'est au rythme des pelles mécaniques que les artistes de la Gare à coulisses créent et répètent leurs numéros. Mais c'est pour la bonne cause !

Ce lieu de résidences artistiques dédié à la création, et qui accueille en résidence permanente la Compagnie Transe Express, avait besoin d'espaces supplémentaires. La Communauté de communes, propriétaire des bâtiments, a donc engagé un projet de réaménagement du site.

En novembre dernier, des travaux ont débuté en différents points du lieu avec la construction d'un bâtiment de stockage dédié à la Gare à coulisses, et d'un second dédié à la compagnie Transe Express. Comme toutes les nouvelles constructions intercommunales, ces dernières ont été équipées de panneaux photovoltaïques en toiture. Le théâtre de verdure a été également complètement réaménagé et un préau réalisé pour abriter les spectateurs en cas de pluie ou de fortes chaleurs, reliant le kiosque, le chapiteau de Val de Cirque et l'un des nouveaux bâtiments de stockage. Enfin, des loges ont été construites pour les artistes, les sanitaires publics ont été agrandis et une chaudière à bois a été installée.

Ces travaux dont le coût total s'élève à 1,8 M€ ont bénéficié d'un financement de la DRAC (700 000 €), du Département de la Drôme (350 000 €), de la Région Auvergne-Rhône-Alpes (200 000 €) et de l'Ademe (31 000 €). La Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée prend à sa charge 570 000 €.

D'ici quelques semaines, ce réaménagement devrait être opérationnel.

GARE DES RAMIÈRES

UN NOUVEL AMÉNAGEMENT POUR L'ESPLANADE



ENGAGÉS EN MARS 2022 PAR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES, D'IMPORTANTS TRAVAUX DE RÉAMÉNAGEMENT DES ESPACES EXTÉRIEURS, VISANT À FACILITER L'ACCÈS À LA GARE DES RAMIÈRES ET À DÉGAGER LA VUE SUR LA RÉSERVE, SE SONT ACHEVÉS EN MAI 2023.

Les visiteurs de la Gare des Ramières, Maison de la Réserve, peuvent désormais profiter d'une nouvelle infrastructure de stationnement et d'accès à la Réserve naturelle des Ramières et à sa maison, flambant neuve.

Un chemin piétonnier, adapté aux personnes à mobilité réduite, permet d'accéder directement à la Réserve naturelle, de découvrir le petit jardin et ses terrasses situés en contrebas

du parking ou de traverser l'esplanade des platanes, sa plateforme et ses escaliers en bois pour se diriger vers la Maison de la Réserve, ancien hôtel-restaurant de la gare d'Allex-Grâne. C'est elle qui abrite aujourd'hui l'espace muséographique et le jardin pédagogique dédiés à la faune et à la flore de la Réserve et à la compréhension de ses écosystèmes. Sur le trajet, les visiteurs ne manqueront pas d'admirer la bascule publique protégée dans un écrin de verre. Autrefois caché dans un bâtiment fermé, son mécanisme permettant la pesée précise des marchandises pour les agriculteurs des alentours, se révèle aujourd'hui, et témoigne d'un vestige de la vie commerciale d'autrefois.

Le coût total pour la réalisation de ces travaux financés par la Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée s'élève à 195 459 €. L'opération a pu bénéficier du soutien financier du Ministère de la transition écologique d'un montant de 97 187 €, au titre du programme France Relance.

Derniers jours pour profiter des animations de la Gare des Ramières

La Maison de la Réserve ferme ses portes le 5 nov. pour l'hiver. Mais l'équipement reste ouvert tous les jours de 13 h 30 à 18 h 30 durant les vacances de la Toussaint, du 21 oct. au 5 nov., avec à découvrir notamment la 5^e et dernière exposition de la saison : « *Vercors, massif d'exception* » par Luca Melcarne.

Quelques animations sont toujours au programme sur ces derniers jours :

→ Balades naturalistes
De 10 h à 12 h 30

Mardi 24 octobre pour admirer les oiseaux de la Réserve des Ramières

Mardi 31 octobre pour apprendre à identifier les traces des animaux présents dans la Réserve.

→ Zoom sur la Drôme sauvage
De 15 h à 17 h 30

Tous les mercredis d'octobre et le 1^{er} novembre

→ Les ateliers du jardin (fabrication d'une mangeoire à oiseaux)

De 14 h à 16 h 30

Les mercredis 25 octobre et 1^{er} novembre



N'oubliez pas d'envoyer vos clichés avant le 5 novembre pour participer au concours photo sur le thème des pollinisateurs sauvages organisé par la Communauté de communes.

+ d'infos : www.lagaredesramieres.com



PIERRE-JEAN MARTIN
CORIMA À LORIOI-SUR-DRÔME

CORIMA TRACE SA ROUTE

APRÈS LES ROUES DE VÉLO EN CARBONE HAUTE PERFORMANCE, CORIMA SE LANCE DANS UN NOUVEAU DÉFI AVEC L'AMBITION DE METTRE LES PROPRIÉTÉS TECHNIQUES DU CARBONE AU PROFIT DES ROUES DE FAUTEUILS DE TOUS LES JOURS POUR DES PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE.

Il y a 50 ans que l'aventure Corima a débuté à Lorient-sur-Drôme. Et si aujourd'hui la marque drômoise est mondialement connue pour ses roues de vélo, à sa création en 1973 elle est d'abord spécialisée dans le modelage mécanique pour l'industrie aéronautique. Sous l'impulsion de ses deux fondateurs, Pierre Martin et Jean-Marie Riffard, au milieu des années 80 l'entreprise met son savoir-faire dans la transformation des composites carbone au service du cyclisme de haut niveau, et produit sa 1^{re} roue en carbone en 1988.

Dès lors, l'entreprise lorientaise multiplie les innovations pour produire des roues toujours plus légères et aérodynamiques et se fait un nom dans le monde du cyclisme. Entre 2013 et 2015, Corima remporte les plus belles courses de la planète vélo, dont les trois grands Tours (Italie, France et Espagne). « *Cela nous a apporté une notoriété mondiale et a appuyé le rayonnement de nos produits sur notre clientèle.* » explique Pierre-Jean Martin, qui succède à son père en 2004.

UNE ÉQUIPE GAGNANTE

En 2016, la marque française Look, inventeur de la pédale à fixation automatique, également reconnue mondialement dans le monde du cyclisme et partenaire, comme Corima, de l'équipe cycliste Astana, rachète la PME drômoise. « *Ce rapprochement nous a permis de nous développer et de bénéficier, entre autres, de la force de vente de Look* » explique Pierre-Jean Martin, aujourd'hui directeur technique du groupe Look-Corima. Les deux marques, qui ont chacune gardé leur site de production, forment une équipe gagnante et créent de belles synergies, indispensables pour innover et évoluer dans ce milieu très concurrentiel. Aujourd'hui 25 salariés travaillent sur le site lorientais de 3 000 m², dont une partie est dédiée à la Recherche et Développement sur les produits mais aussi sur les machines à inventer pour industrialiser ces nouveaux produits.

Nouvel objectif de Corima : développer son savoir-faire de la roue cycliste dans le domaine du parasport. « *Nous faisons des roues en carbone depuis 35 ans, mais aujourd'hui la concurrence est rude. Pour nous développer nous avons besoin de marchés de niche, et les performances permises par nos produits intéressent les sportifs parasport* » explique Pierre-Jean Martin. Et la réflexion va même plus loin puisque Corima vient de développer une roue de fauteuil de tous les jours en carbone, au design unique, pour une clientèle sportive ou non sportive. « *La légèreté et la résistance du carbone répondent aux qualités premières demandées à un fauteuil roulant.* »

En attendant c'est sur les Jeux Olympiques de Paris qu'on pourra voir les roues Corima dans quelques mois, la marque étant partenaire de l'équipe de France de cyclisme sur piste et de l'équipe américaine en vitesse, et le fournisseur de nombreux athlètes paralympiques.





NE MANQUEZ AUCUNE INFO SUR LE VAL DE DRÔME !

Toutes les actus sont à retrouver
sur notre site et notre page Facebook !

www.valdedrome.com

 [valdedrome.interco](https://www.facebook.com/valdedrome.interco)

SUIVEZ-NOUS !

