REVUE DE PRESSE

DU PARC NATUREL REGIONAL DES GRANDS CAUSSES

FEVRIER 2020

MERCREDI 5 FÉVRIER 2020 - Midi Libre

LE BILLET

VICTOR GUILLOTEAU
Journaliste

Vin sur vin

La Zone agricole protégée en vallée du Tarn est en cours de validation. Cette initiative du PNR des grands causses, en lien avec les collectivités, est un vrai plaidoyer en faveur du vignoble de l'AOP Côtes de Millau, des paysages arboricoles et des maraîchers.

L'enquête publique touche à sa fin et, avec elle, une procédure de longue haleine. Le périmètre de cette ZAP porte sur 17 communes, de Peyreleau à Broquiès, de Mostuéjouls à Saint-Rome-de-Tarn. *« La Zone aura vocation à défendre l'agriculture de la vallée du Tarn (vignes, vergers, truffières, zones de maraîchage) face aux pressions qui s'exercent sur le foncier et aux menaces d'urbanisation »*, précise le Parc. C'est à la fois une économie emblématique de la vallée du Tarn qu'il faut protéger, mais aussi ses caractéristiques paysagères. La ZAP prévoit la protection de parcelles plantées et la définition, autour de celles-ci, de zones inconstructibles. Une vraie sécurité pour la viticulture et la filière arboricole.

Salon professionnel des circuits courts, le 3 mars

Romain Gari, chef en cuisine à la Cité scolaire Jean Jaurès à Saint-Affrique

Mardi 3 mars, le salon professionnel des circuits courts visant à faciliter la relation entre producteurs et intermédiaires locaux se déroulera à Saint-Rome-de-Cernon. Il s'inscrit dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation pour le projet «Vers un projet alimentaire de territoire Grands Causses Lévézou», porté par le PNR des Grands Causses en partenariat avec la Chambre d'agriculture de l'Aveyron, l'APABA et l'association Loco-Motivés*. À cette occasion, les organisateurs partent à la rencontre d'acteurs locaux.

À la tête d'une équipe de 6 personnes, Romain Gari prépare 900 repas chaque jour pour la cité scolaire Jean-Jaurès à Saint-Affrique, composés en grande partie de produits locaux.

Quel est votre rapport aux circuits courts au quotidien ?

R. Gari : «C'est en octobre 2018 que le travail en circuit court s'est développé de notre côté. Le Conseil départemental a mis en place Agrilocal, un site qui regroupe tous les producteurs locaux de l'Aveyron et des départements limitrophes. Les produits avec lesquels je suis habitué à travailler le plus souvent sont : les yaourts, la viande et les fruits et légumes. Pour ces derniers, nous sommes en train de mettre en place un partenariat avec des producteurs locaux qui vont nous dédier des parcelles. La particularité chez nous, c'est que nous travaillons en grosse quantité afin de servir les 900 repas quotidiens. Donc, quand nous prenons 150 kg de carottes à un petit producteur, vous comprenez bien qu'il ne peut pas nous fournir du jour au lendemain un volume aussi important. On travaille également avec des produits bios, en ayant déjà adopté la nouvelle loi EGALIM qui préconise de s'approvisionner à hauteur de 50% chez des producteurs locaux et bios.

Combien de fois par semaine sont présents les produits issus de circuits courts dans l'assiette des jeunes ?

R. Gari : Tous les jours, on retrouve des produits issus du circuit court. Aujourd'hui par exemple au menu on a des coquillettes semi-complètes bio de la Ferme du Bousquet. Avant, on faisait au plus simple, en prenant les pâtes chez un gros distributeur, maintenant on utilise celles-ci. On voit la différence au niveau de la qualité et du goût. Généralement, on retrouve les assiettes vides à la fin des repas ! Après que ce soit des carottes locales bios ou des carottes normales, ça reste des légumes, et ça les jeunes en sont moins fan ! Par ailleurs, en septembre on a fait venir la Ferme de Haas basée à Lestrade-et-Thouels, pour faire des glaces à l'italienne en dessert et c'est quelque chose qui a plu aux élèves !

Romain Gari, chef en cuisine à la cité scolaire Jean Jaurès à Saint Affrique, a mis les produits en circuits courts au menu des jeunes depuis 2018.

«Le bien manger se remet à l'ordre du jour dans nos cantines»

Vos pratiques de travail ont-elles évolué depuis que vous travaillez en circuits courts ?

R. Gari : Oui, on essaye de proposer un maximum de produits frais. Aujourd'hui on fabrique les pâtisseries en proposant régulièrement des gâteaux maison, chose qu'on ne faisait pas avant et ça, c'est quelque chose à laquelle je tiens. D'ailleurs, depuis septembre dernier on retravaille avec des œufs coquilles. On a également plus de tâches légumerie, car on travaille avec beaucoup plus de fruits et légumes qu'on prend aux maraîchers du coin et de moins en moins avec des conserves. Je pense qu'on est en train de changer l'image des cuisines de collectivités, et le bien manger se remet à l'ordre du jour.

En travaillant comme ça, main dans la main avec les producteurs c'est facile, même si cela prend un peu plus de temps. Ce n'est pas comme une centrale d'achat où on a tous les produits référencés, là on passe plus de coups de fils, mais quand on a de bons retours c'est vrai que c'est satisfaisant.

Comment voyez-vous votre avenir avec les circuits courts ?

R. Gari : Il y a certains produits qu'on ne peut pas trouver en circuits courts. Les haricots verts par exemple, on ne peut pas se permettre de les équeuter. Le poisson j'arrive à en trouver, à la pisciculture du Mas des Pommiers à Nant qui fait des truites bios et locales. Après le colin en circuits courts, ça restera impossible chez nous, car on est à Saint-Affrique !».

Recueillis par Corentin Boyer - Parc naturel régional des Grands Causses

* *La Chambre d'agriculture de l'Aveyron et l'APABA (Association pour la Promotion de l'Agriculture Biologique en Aveyron) se sont associées avec le Parc Naturel Régional des Grands Causses, la Chambre de commerce et d'industrie, la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Aveyron, le Conseil départemental, pour organiser un salon professionnel des circuits courts.*

En bref

L'hôpital mis au vert pendant une semaine en juin

INITIATIVE

Pendant une semaine, du 12 au 19 juin, les employés seront invités à ne pas (ou peu) prendre leur véhicule.

Maxime Cohen
mcohen@midilibre.com

L'objectif peut paraître ambitieux. Convertir les 800 employés de l'hôpital de Millau aux mobilités douces pendant une semaine. In'VD ne recule pourtant pas. *« Au début, quand on a su qu'on allait travailler avec l'hôpital on s'est dit "Ouais ! C'est génial" et quand on s'est rendu compte de ce que ça représentait, c'était un peu la panique à bord »*, a reconnu Hélène Jacquemin, fondatrice de l'association.

Du vendredi 12 juin dans l'après-midi, jusqu'au 19 juin, différents moyens de locomotion seront mis à disposition des employés. *« Ils pourront garder pendant une semaine ou 24 heures leur véhicule, selon leurs envies et la demande »*, précise la coprésidente.

L'expérience est forte, d'autant que l'hôpital compte huit sites différents dans la commune et que le centre hospitalier lui-même se situe en haut d'une côte.

Sur cette semaine, l'enjeu est double. Le premier est de promouvoir la santé, au sens large du terme. Le docteur Éric Artières, aussi membre de l'association, s'est basé sur la définition de l'OMS : *« C'est un état de bien-être complet, physique, mental et social, au-delà des maladies. »* Partant de ce point, l'association veut allier santé et activité sportive. Retrouver un moment de bien-être à vélo, avant ou après la journée de travail, par exemple. Le deuxième est évident. Réduire l'empreinte carbone de chacun. Outre l'utilisation du vélo (avec assistance électrique ou non), d'autres modes de déplacements doux seront proposés. Le covoiturage, le stop encadré, la trottinette ou encore le skate. Pas évident, certes, mais l'objectif est de convertir le plus de monde possible après cette semaine.

Tout n'est pas encore bouclé, mais le projet avance bien, en partenariat avec Didier Bourdon, l'administrateur provisoire de l'hôpital de Millau mais aussi du Parc naturel des grands causses.

Les organisateurs ont surfé sur le succès rencontré à Saint-Beauzély.

D'autres événements à venir

ESSAI Cette semaine d'expérimentation au centre hospitalier millavois n'entend pas être un coup d'épée dans l'eau. Pour l'hôpital dans un premier temps. Didier Boudron, a déjà expérimenté ce genre d'initiatives sur Paris. Il entend bien prolonger l'expérience avec, pourquoi pas *« des ponchos avec le logo de l'hôpital ou encore prévoir des douches pour les employés une fois arrivés »*. Pour In'VD, ce sera peut-être l'occasion de toucher un peu plus de monde et prévoir des événements à plus grande échelle. *« Un événement sera peut-être organisé, à l'automne, quand les feuilles des arbres seront tombées*, glisse Eric Artières. *Imaginez un boulevard plein de vélos… »* sans en dire plus.

LE PROGRES 13 février 2020 Saint-Affrique Page 3

Saint-Affrique, un laboratoire d'innovations pour la Région

De discussions en présentations, de visites en inauguration, la présidente de l'Occitanie Carole Delga n'a eu de cesse de vanter, durant sa visite lundi 10 février, les projets avant-coureurs portés par la Vilotte. Escortée par le maire de la ville Alain Fauconnier et de nombreuses personnalités locales, elle s'est d'abord intéressée à la revalorisation de la filière laine puis a inauguré le réseau de chaleur bois, avant de rejoindre le site de la Semi Saca qui profitera prochainement d'un grand chantier de rénovation énergétique.

Inauguration

Et le réseau de chaleur bois fut…

La visite de la présidente de l'Occitanie Carole Delga a été marquée par l'inauguration officielle du réseau de chaleur bois de la Vilotte.

5,387 km de réseau, du bois aveyronnais issu d'un rayon de 50 km et 2.300 tonnes de CO2 évitées chaque année. Lundi 11 février, la Vilotte fêtait un coup de maître. *« Grâce au réseau de Saint-Affrique, l'Aveyron a montré la voie d'une nouvelle forme de développement des réseaux de chaleur »*, a posé Eric Molinié, secrétaire général de Dalkia. Pour rappel, en 2017, la ville a confié au groupement Causses Energia-Dalkia la réalisation et l'exploitation de cet équipement dans le cadre d'une délégation de service public (DSP) de 22 ans. *« Cette chaufferie bois est constituée de deux chaudières d'une puissance totale de 3 kw et alimentée par 4.000 tonnes de biomasse locale »*, a rappelé la directrice régionale de Dalkia, Valérie Patron.

« Tout concourait pour que nous n'y arrivions pas », a retracé, non sans fierté, le maire Alain Fauconnier. Et la présidente de l'Occitanie Carole Delga d'appuyer sur le caractère *« unique en France pour une ville de moins de 10.000 habitants »* de *« ce projet pour lequel nous investissions plus d'1 M€ »* sur les quasi 7 M€ qu'a coûté l'équipement (financé également par l'Europe et l'Ademe). Symboliquement et après ces prises de paroles, le public a assisté à la livraison du bois qui réchauffera, pour ce qu'il reste de l'hiver, une partie des Saint-Affricains.

C. A.

Avant la visite des locaux, une cargaison de bois a été déversée devant l'assistance.

Ce projet de réseau de chaleur nourrit le pacte signé par la Région pour devenir le premier territoire d'Europe à énergie positive en 2050.

Innovation, rénovation bioclimatique et dynamisme artistique au programme de Carole Delga

La présidente de la Région Occitanie Carole Delga a terminé son périple saint-affricain du lundi 10 mars, sur le site de la Société d'économie mixte locale Saint-Affrique construction et aménagement (Semi-Saca), dans les bâtiments de l'ancienne école EDF.

Cet immense espace de 10.000 m² fait l'objet d'un projet de rénovation énergétique qui démarrera à l'automne, et qui fera de cette passoire thermique un bâtiment bioclimatique innovant.

Après avoir décroché un appel d'offres auprès de Bâtiments durables d'Occitanie en novembre dernier (lire « Le Progrès » du 19 décembre 2019), les services et les élus attendaient de bonnes nouvelles de la Région. Elles sont arrivées par la voix de sa présidente : une enveloppe de 1,55 million d'euros, pour une opération estimée à 2,8 millions d'euros au total. Cette aide intervient dans le cadre de l'appel à projets « Bâtiment NoWatt », qui soutient des projets exemplaires en matière de construction ou de rénovation de bâtiments économes et sobres en ressources. *« Nous attendons vivement la réalisation de ce projet pilote, qui servira d'exemple »*, a insisté Carole Delga, à l'issue de la présentation des travaux par le directeur général du Parc naturel régional des Grands Causses, Florent Tarrisse.

Saint-Affrique artistique

La visite s'est poursuivie par une rencontre avec les élèves de l'école des métiers de l'animation The village, créée et installée dans ces locaux depuis 2005. 200 nouveaux étudiants venus des quatre coins de la France sont accueillis chaque année pour se former aux métiers de la technique (son, lumière, vidéo) de la danse et de l'animation. Ils profitent d'un complexe de 3.500 m² de salles, et d'hébergements attenants.

C'est dans l'une des 10 salles de cours que Carole Delga a également rencontré l'équipe de la société de production saint-affricaine AnderAnderA, pour un échange autour du projet « Grands Causses cinéma ». Cette nouvelle association souhaite développer la filière cinématographique sur le territoire et a obtenu un financement via le dispositif de démocratie participative « Ma Région citoyenne » le 13 décembre dernier. *« Vous avez une carte à jouer, car les producteurs cherchent des paysages naturels, de montagne, sauvages »*, a appuyé Carole Delga, en soulignant *« l'intérêt des passerelles qui peuvent être faites avec The village »*. Pour laisser un souvenir à la présidente de Région, Fabien Camaly et Virgil Vergues, deux des trois sociétaires d'AnderAnderA ont profité de l'occasion pour lui remettre le DVD du film documentaire « Elles vivent ici », une série de portraits de femmes aveyronnaises, signé Josette Hart et Jean Milleville. Carole Delga est ainsi repartie sur ses terres commingeoises (près de Toulouse) avec un petit bout d'Aveyron en poche…

Audrey BARAT

Midi Libre - VENDREDI 14 FÉVRIER 2020

Saint-Félix-de-Sorgues
Les décisions du conseil municipal

Réuni le 29 janvier, le conseil municipal s'est prononcé sur différents sujets.

Dans le cadre de la réalisation des travaux d'assainissement du cœur de village et de la construction de la station d'épuration, la commune souhaite procéder à la requalification des rues, des ruelles et de la place centrale du village, en plusieurs tranches fonctionnelles et financières. Un cahier de préconisation avait été réalisé par le Conseil d'architecture de l'urbanisme et de l'environnement de l'Aveyron (CAUE), complété par un diagnostic du paysagiste du Parc naturel régional des grands causses, pour le réaménagement de la place et des rues. La réalisation d'un aménagement fonctionnel et durable permettra la mise en valeur des bâtiments et des ouvrages liés à l'eau et très présents dans le village : caniveaux, fontaine. La tranche 1 de l'opération cœur de village est estimée à 385 878 € pour les travaux d'aménagement des espaces publics. Il est proposé de solliciter un accompagnement financier auprès de l'État, au titre de la DETR, et de tous les autres financeurs.

Une problématique autour des biens de section du Combalou.

Transfert vers le domaine privé de la commune

Le maire informe les conseillers municipaux de la problématique des biens de section du Combalou. Il est donc proposé au conseil municipal de faire une demande, conjointement avec les habitants de la section du Combalou, pour un transfert vers le domaine privé de la commune.

La modification des statuts du syndicat informatique Agedi, actuellement syndicat fermé en syndicat ouvert, a été approuvée. La nécessité de signer une convention avec le Sieda pour un groupement de commande réseaux secs et humides (électricité, téléphone, eau assainissement) a été validée. Le banc de la cour de l'école sera remplacé. Par ailleurs, les batteries de l'auto-laveuse sont hors service. Devant le coût du remplacement, il a été décidé d'en acheter une neuve à fil, une reprise de l'ancienne a été négociée.

Aussi, deux arbres, situés à Mascourbe, menaçant les habitations, seront supprimés. Deux devis ont été demandés. Le maire fait part au conseil municipal de sa réflexion d'utiliser les déblais du chantier d'assainissement pour agrandir le parking de l'école. Des études seront réalisées sous réserve de l'accord du propriétaire concerné par la nouvelle emprise foncière.

L'hôpital de Millau, nouveau défi de l'association In'VD

Hélène Jacquemin et Didier Bourdon lors de la présentation de l'événement à la presse, mercredi dernier.

ÉVÉNEMENT L'association qui œuvre pour le développement de la mobilité douce organisera, en juin, la deuxième édition de son opération « Une semaine sans ma voiture » auprès du personnel du centre hospitalier.

Depuis le succès de la première édition de l'événement à Saint-Beauzély, en juin 2019, on savait les bénévoles de l'association In'VD (Innovation Véhicules Doux) en pleine réflexion quant au lieu où se tiendrait la deuxième édition de l'opération « Une semaine sans ma voiture ». Le choix final est pour le moins inattendu. Le centre hospitalier millavois, ses huit cents employés et son site principal perché dans le quartier de Naulas, n'est pas franchement le premier lieu auquel on penserait venir à vélo. Le défi n'en est pas moins à la mesure de cette association née il y a à peine plus d'un an, et qui n'en est pas à son premier coup de force. En septembre dernier, déjà, In'VD faisait la une des journaux locaux en organisant la première présentation au grand public du Wello, un véhicule triporteur fonctionnant à l'énergie solaire conçu sur l'Ile de la Réunion.

Du 12 au 19 juin

Sans surprise, quelques uns de ces trois-roues futuristes devraient être mis à disposition, du 12 au 19 juin prochains sur le parking de l'hôpital, pour cette deuxième édition particulièrement prometteuse. « *Après le succès de la première manifestation à Saint-Beauzély, nous voulions la reproduire à Millau sur une grosse entreprise* », explique Eric Artières, membre de l'association In'VD et… docteur à l'hôpital de Millau. Pour lui, l'établissement hospitalier constitue le candidat idéal. Parce qu'il représente le plus gros employeur de la ville, d'abord, mais surtout parce qu'il est le premier, de par ses missions de prévention, à promouvoir l'importance d'une mobilité active pour garder la santé. « *Le personnel hospitalier peut être le vecteur de cette image auprès de la population* », soutient le docteur Artières, qui rappelle que les organisations sanitaires recommandent trente minutes d'activités physiques quotidiennes.

« On l'accueille avec ferveur »

Restait alors le plus complexe : convaincre la direction de l'hôpital que cette opération n'impacterait ni le fonctionnement de ses six sites, tous concernés par l'action, ni l'accueil des patients. « *On accueille cette initiative avec beaucoup de ferveur*, a déclaré, contre toute attente, l'administrateur provisoire de l'hôpital, Didier Bourdon, à l'occasion de la présentation de l'événement à la presse, mercredi dernier dans les locaux de Saint-Côme. *Nous avions la convergence de deux envies et j'espère que cette première action sera suivie de bien d'autres.* » Cet accord de principe en poche, l'association In'VD se penche depuis trois mois sur l'organisation de l'événement. Pour permettre au personnel soignant de relier leur domicile et leur lieu de travail, des vélos à assistance électrique (VAE) seront mis à disposition. Des contacts ont par ailleurs été entamés avec plusieurs magasins de cycles de la ville qui pourraient prêter gracieusement, comme lors de la première édition, quelques uns de leurs produits. Au vu des retombées constatées l'an dernier (50 % des VAE prêtés lors de la semaine sans voiture avaient été achetés les jours suivants), nul doute que les marchands de vélos devraient être enclins à renouveler l'expérience. Très investi dans le développement d'alternatives à la voiture individuelle, le Parc des Grands Causses sera lui aussi de la partie. Sa flotte de VAE pourrait être mobilisée, tandis que les dispositifs Rézo Pouce et d'autopartage compléteront le dispositif.

Un nouveau véhicule innovant bientôt présenté

Ces différents moyens de transports devraient être accompagnés de divers engins à deux, trois ou quatre roues, sans oublier les bus, dont les horaires pourraient être aménagés pour l'occasion. « *Ce qui nous motive tous, c'est de se dire qu'on essaie, au moins. On fait le colibri, on met notre goutte, notre patte* », sourit Hélène Jacquemin, l'une des onze coprésidents de l'association. Cette dernière a annoncé, mercredi dernier, qu'un nouveau véhicule innovant à quatre roues et fabriqué en Occitanie serait présenté d'ici le mois de juin, laissant planer le suspense sur l'identité du modèle en question. Le personnel hospitalier aura peut-être l'occasion de le découvrir en juin prochain. En attendant, un questionnaire a été distribué au sein des différents services afin d'aider les organisateurs à prévoir les besoins en véhicules pour le Jour J. 288 sur 800 sont revenus remplis à l'association In'VD. Ils permettront, après un long travail de collecte, d'établir une cartographie des lieux de vie des employés, et de la manière dont ils se rendent au travail.

T. D.

Jeudi 27 février 2020 • JOURNAL DE MILLAU

Un salon professionnel dédié aux circuits courts

CONSOMMATION Mardi 3 mars dans la salle des fêtes de St-Rome-de-Cernon, se réuniront restaurateurs, cuisine centrale, commerçants, artisans, agriculteurs et producteurs pour échanger librement autour de stands sur leurs pratiques et besoins et ainsi établir de nouveaux contacts.

En février 2019, le Parc naturel régional des Grands Causses a été lauréat de l'appel à projet du Programme National pour l'Alimentation lancé par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, parmi 16 territoires sélectionnés en France. Son Projet Alimentaire de Territoire (PAT) a été élaboré en partenariat avec la Chambre d'agriculture de l'Aveyron, les Locos Motivés et l'Association de promotion de l'agriculture biologique (APABA).

Ce PAT, le seul retenu à l'échelle de la Région Occitanie, permet de bénéficier de 85 000 € de subventions provenant de l'Etat, de l'Europe et de la Région. Le projet entend développer l'approvisionnement en produits locaux des cantines scolaires, des Ehpad, restaurants, épiceries..., dans une approche conjuguant agriculture, écologie et raffermissement du lien social.

Suite au succès du précédent salon des circuits courts en 2014 avec l'organisation d'un « speed meeting » à destination des professionnels, l'opération est réitérée en 2020 en partenariat avec le Conseil départemental, la Chambre de Commerce et d'Industrie ainsi que la Chambre de Métiers.

En 2014, un livret mettant en valeur les producteurs et leurs produits avait également été réalisé et distribué dans le sud Aveyron auprès des habitants et touristes en séjour. Aujourd'hui cet «annuaire» est disponible en version numérique sur le site internet du Parc naturel régional des Grands Causses.

Infos pratiques : accès réservé aux professionnels de 9h30 à 17h. Inscription obligatoire auprès de Manon Lilas (05 65 98 16 00 - manon.lilas@aveyron.chambagri.fr) ou Lisa Spetz (05 65 68 11 52 - alimentation@aveyron-bio.fr)

JOURNAL DE MILLAU • Jeudi 27 février 2020

Rénovation de la résidence Aubrac-Lévézou

AMENAGEMENT Construite en 1964, la résidence « Aubrac Lévézou », que nombre de sévéragais ont toujours appelée (à tort) HLM, a indéniablement subi les affres du temps. Vendue par la Société Française de Construction Immobilière (filiale de la SNCF pour le bâti) à ses occupants en 1990, les copropriétaires des 30 logements ont confié la gestion du bâtiment à la société « Yves Passaga Immobilier », voilà 3 ans. L'occasion pour cette équipe de saisir les choses à bras le corps afin de redorer le blason d'une résidence par ailleurs idéalement située dans Sévérac qui, chose rare, dispose de surcroît d'un îlot de verdure. « Cet immeuble n'a fait l'objet d'aucun travaux au fil des ans. Notre objectif a donc consisté à accompagner au mieux les propriétaires pour qu'ils puissent relever tous les défis, notamment en termes de performances énergétiques, d'esthétique et de confort. Une fois ces propriétaires convaincus du bien-fondé de notre projet, nous avons reçu le précieux soutien du PNRGC (acteur essentiel pour la mise en œuvre de l'étude), de la mairie et de la communauté de communes qui nous ont encouragés, des partenaires financiers, de l'entreprise Soliha Aveyron (assistance maîtrise d'ouvrage) et de l'Etat qui, au vu de la spécificité de ce dossier qualifié d'exemplaire en Aveyron, nous a accordé presque 30% d'aides financières » confie Yves Passaga. Dès lors, les travaux qui débuteront cet été pour s'achever à l'automne, d'un montant de 700 000 euros, permettront l'isolation des façades par l'extérieur (avec recherche architecturale donnant un caractère contemporain à la résidence), le remplacement de la chaudière à gaz existante par 2 chaudières en cascade à condensation (et ainsi optimiser les coûts de fonctionnement), la fermeture des balcons loggia au moyen de baies vitrées isolées promptes à supprimer les ponts thermiques tout en améliorant l'esthétique générale du bâtiment, l'individualisation des consommations privatives de chauffage (avec pose de capteurs calorifiques), la réalisation de SAS dans chacune des 5 entrées de la résidence et l'installation d'une VMC (ventilation mécanique contrôlée) afin de répondre aux dernières normes en vigueur. Si bien que ce bâtiment gagnera 2 paliers dans la classification énergétique, alors que ses propriétaires réaliseront une économie d'au moins 35%. Enfin, précisons également que « parce que les artisans locaux ont su répondu aux attentes, ils ont été sélectionnés pour la qualité de leur offre et la justesse de leurs prix. Nous avions dans l'idée de les impliquer au maximum afin de valoriser la dynamique locale sur ce projet. Ce sera le cas pour la grande majorité des travaux à réaliser » a conclu Yves Passaga dans un large sourire. Autant de paramètres qui permettront à la résidence de retrouver une seconde jeunesse. Et surtout à ses occupants de bénéficier d'un cadre de vie actuel, confortable et attrayant.

CÉLINE GROUSSET

MERCREDI 4 MARS 2020 - Midi Libre

Circuits courts : producteurs et consommateurs face à face

ALIMENTATION

Mardi 3 mars, 60 personnes ont participé à un salon professionnel à Saint-Rome-de-Cernon.

Célian Guignard
cguignard@midilibre.com

Producteurs et consommateurs ont pu échanger pendant dix minutes. CÉLIAN GUIGNARD

Un salon entre professionnels pour favoriser les circuits courts, à Saint-Rome-de-Cernon ? Ce n'est sans doute pas un hasard. *« Nous avons lancé la construction d'une cantine qui fonctionnera qu'en circuits courts, avec une tendance bio,* annonce Pierre Pantanella maire de la charmante commune de 925 habitants. *Elle sera fonctionnelle en juillet, avec le centre de loisirs communal. »*

En Aveyron, 10 % des exploitations en bio

Mardi 3 mars, dans la salle des fêtes du village, 60 participants ont donc garni l'événement : 30 producteurs et 30 consommateurs (restaurateurs, cuisines centrales, artisans, épiciers…). *« Ce salon permet la rencontre entre les producteurs et des consommateurs, la découverte de certaines initiatives,* décrit Alain Fauconnier, président du Parc naturel régional des grands causses, l'une des institutions à l'origine de cette journée dans le cadre du Plan alimentaire territorial (Pat). *C'est la vraie vie des circuits courts. C'est un projet d'État qui vient s'adosser à une multitude d'actions menées par le parc. L'idée, c'est de créer le lien entre les différentes parties. »*

Parmi les partenaires, figure également la Région, qui était représentée par sa conseillère Emmanuelle Gazel. L'occasion, pour elle, de rappeler l'importance, dans l'économie locale, des circuits courts : *« L'alimentation est au cœur de la politique de la région Occitanie, mais aussi de la vie des gens. Nous sommes, par exemple, la première région bio de France. Les circuits courts sont aussi notre indépendance lors de graves crises économiques. On le voit, en ce moment, avec les risques liés au coronavirus. »*

Selon, Jacques Alvernhe, président de l'Association pour la promotion de l'agriculture biologique en Aveyron (Apaba), *« 10 % des exploitations du département sont en bio, soit 14 % des surfaces exploitées ».* Des chiffres inférieurs à ceux de la région, dont *« 15,1 % des surfaces sont exploitées par l'agriculture biologique ».*

« Cependant, la croissance est croissance en surface et en exploitation, est positive, relativise le président. *Nous avons toujours été en avance, en Aveyron. À une époque, nous étions le premier département bio de France. Et nous avons toujours fonctionné en circuits courts. »*

Si le bio, censé être un gage de qualité, est plébiscité par les consommateurs, il n'est pas l'apanage des circuits courts. *« "Circuits courts", ça veut dire qu'il n'y a qu'un seul intermédiaire »,* précise même Alain Alvernhe. *« Certains producteurs font du bio sans même le savoir »,* sourit Alain Fauconnier.

Au cours de cette journée, les clients potentiels ont fait le tour de tous les exposants, selon un principe de *speed meeting* (rencontre rapide, NDLR) de dix minutes. De quoi faire le plein de produits locaux et de qualité pour leurs différentes activités.

Tout un réseau de partenaires

COLLABORATION Autour de salon professionnel autour des circuits courts, c'est bien tout un réseau de partenaires qui a collaboré. Le Parc naturel régional des grands causses a impulsé cette dynamique, dans le cadre de son Plan alimentaire de territoire (Pat), qui lui a permis d'obtenir 85 000 € de subventions de l'Europe, de l'État et de la Région. La Chambre de commerce et de l'industrie (CCI), la Chambre des métiers et la Chambre d'agriculture étaient partenaires Des structures comme l'Association pour la promotion de l'agriculture biologique en Aveyron (Apaba) et les Loco motivés étaient parties prenantes. Sans oublier le Département. Ce qui a permis de mettre sur pied ce salon, seize ans après la dernière édition.

Le syndicat mixte du Combalou bâtira "Roquefort demain"

URBANISME

La nouvelle entité veut développer l'image de Roquefort, notamment par le tourisme.

Les élus locaux ont participé à la séance d'installation du syndicat mixte du Combalou.

« On porte le projet sur les fonts baptismaux, a déclaré le maire Bernard Sirgue, lundi 2 mars, à la mairie de la fromagère, suite à son élection à l'unanimité à la tête du syndicat mixte du Combalou. *On est sur les rails du succès. Roquefort est un emblème phare dans la région et le département pour envisager la suite avec dynamisme, compétence et réussite. »*

Le syndicat mixte du Combalou est constitué depuis le 1er janvier. Il a pour objet de mener les études et l'aménagement des projets de "Roquefort Demain". Il a pour but de revitaliser et renforcer l'attractivité touristique du territoire pour générer des retombées économiques. Il vise aussi à structurer l'offre patrimoniale, culturelle, naturelle et environnementale, grâce à la mise en avant de l'histoire et de la culture locale pour développer le tourisme.

Emmanuelle Gazel, conseillère régionale, a été élue 1re vice-présidente du syndicat mixte. Sébastien David, conseiller départemental, en est le 2e vice-président. Le 3e vice-président est Alain Fauconnier, président de la communauté de communes du Saint-Affricain, Roquefort, 7 vallons.

« C'est un signe fort et on porte tous de l'ambition pour ce territoire en terme touristique, industriel et de filière, a commenté Sébastien David. *Je remercie la Région. On a un propos unitaire autour de ce que l'on veut faire pour Roquefort. Il y aura du chemin à accomplir. »*

Pour Alain Fauconnier, *« cela a été un long parcours, quelquefois tumultueux. Il y a eu un moment d'accélération fort quand Carole Delga est venue ici en disant qu'elle ferait ce qu'il faudrait. Sans cet engagement, on n'en serait pas là. »*

L'élu s'est réjoui que *« le Département se soit associé à cette mécanique avec beaucoup de célérité. »*

Emmanuelle Gazel a mis en avant le caractère fédérateur du projet avec les collectivités : *« Ce qui fait l'identité de l'ensemble du Sud-Aveyron et au-delà de la Lozère, c'est l'AOP. La première qui a existé et qui forme aujourd'hui nos paysages. Les sports de pleine nature s'y développent. »* L'élue régionale a également souligné le travail fédérateur fait par le Parc.

René Moreno, vice-président de la commission agriculture, viticulture et agroalimentaire à la Région, a conclu : *« Chaque fois qu'on est partenaire au niveau des collectivités, depuis l'État jusqu'à une petite commune, on fait gagner le territoire par rapport à l'emploi et à ceux qui y vivent. Aucun territoire en Occitanie ne doit être oublié. »*

REVUE DE PRESSE DIGITALE

DU PARC NATUREL REGIONAL DES GRANDS CAUSSES

FEVRIER 2020

Revue de presse digitale du Parc naturel régional des Grands Causses https://www.millavois.com/2020/02/21/saint-rome-de-cernon-un-salon-professionnel-dedie-aux-circuits-courts/

millavois.

ACCUEIL ACTUALITÉ AGENDA SPORT COMMUNE PETITES

Accueil › Actualité › Saint-Rome-de-Cernon. Un salon professionnel dédié aux circuits courts

Actualité Commune Saint-Rome-de-Cernon

Saint-Rome-de-Cernon. Un salon professionnel dédié aux circuits courts

Mardi 3 mars dans la salle des fêtes de Saint-Rome-de-Cernon, se réuniront restaurateurs, cuisine centrale, commerçants, artisans et agriculteurs pour échanger librement autour de stands sur leurs pratiques et besoins et ainsi établir de nouveaux contacts.

Par **Millavois.com** - 21 février 2020

En février 2019, le Parc naturel régional des Grands Causses a été lauréat de l'appel à projet du Programme National pour l'Alimentation lancé par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, parmi 16 territoires sélectionnés en France.

Son Projet Alimentaire de Territoire (PAT) a été élaboré en partenariat avec la Chambre d'agriculture de l'Aveyron, les Locos Motivés et l'Association de promotion de l'agriculture biologique (APABA les bios de l'Aveyron).

Ce PAT, le seul retenu à l'échelle de la Région Occitanie, permet de bénéficier de 85.000 € de subventions provenant de l'Etat, de l'Europe et de la Région. Le projet entend développer l'approvisionnement en produits locaux des cantines scolaires, des Ehpad, restaurants, épiceries..., dans une approche conjuguant agriculture, écologie et raffermissement du lien social.

Suite au succès du précédent salon des circuits courts en 2014 avec l'organisation d'un « speed meeting » à destination des professionnels, l'opération est réitérée en 2020 en partenariat avec le Conseil départemental, la Chambre de Commerce et d'Industrie ainsi que la Chambre de Métiers.

En 2014, un livret mettant en valeur les producteurs et leurs produits avait également été réalisé et distribué dans le sud Aveyron auprès des habitants et touristes en séjour. Aujourd'hui cet « annuaire » est disponible en version numérique sur le site internet du Parc naturel régional des Grands Causses.

Infos pratiques

- **Accès réservé aux professionnels de 9h30 à 17h** .
- Inscription obligatoire auprès de **Manon Lilas** (05.65.98.16.00 – manon.lilas@aveyron.chambagri.fr) ou **Lisa Spetz** (05.65.68.11.52 – alimentation@aveyron-bio.fr)

Revue de presse digitale du Parc naturel régional des Grands Causses
https://www.millavois.com/2020/02/24/millau-cest-lheure-du-grand-nettoyage/

millavois.

ACCUEIL | ACTUALITÉ | AGENDA | SPORT | COMMUNE | PETITES ANN

Millau. C'est l'heure du grand nettoyage

Par **Fanny Alméras** - 24 février 2020

Facebook | Twitter | Email

La 14e édition de « l'Opération Nettoyage, ensemble pour nettoyer les berges du Tarn » aura lieu le samedi 7 mars au départ de Compréguac.

Elle est proposée en partenariat avec le Parc Naturel Régional des Grands Causses et en co-organisation avec le Syndicat Mixte du bassin versant du Tarn Amont (SMBVTAM) dont le vice-président **Hubert Granier** a présenté les grandes lignes.

« Nous avons l'ambition de faire encore mieux que les années précédentes et espérons qu'à l'approche des élections municipales, la participation sera encore plus importante ».

Le message est passé !

Aux institutions, se joignent régulièrement des associations comme, les kayakistes, les Bateliers du Viaduc, le club de plongée de Millau et bien sûr tous les participants bénévoles sans qui rien ne serait possible.

Environ 80 personnes sont attendues pour couvrir un secteur de 17 km qui va de la sortie de Millau jusqu'à Candas (avec la participation de l'association jeunesse de Candas).

Si toutefois les bénévoles étaient plus nombreux, cela permettrait d'ajouter 2 km supplémentaires entre le pont Lerouge et la déchèterie, ce secteur ayant été impacté par les récentes crues de l'automne.

Des chiffres inquiétants

Comme chaque année depuis 15 ans, la Communauté des communes Millau Grands Causses organise ce rendez-vous citoyen pour débarrasser le Tarn et ses rives de déchets et encombrants en tous genres. Depuis sa création, les chiffres sont révélateurs de l'importance de telles opérations, mais aussi malheureusement mettent en évidence que bien souvent c'est l'homme qui est à l'origine de la pollution.

En 14 nettoyages, les opérations ont mobilisé 2 000 personnes pour ramasser 55 tonnes de déchets dont 44 tonnes d'encombrants et 11 tonnes de ferraille avec un record en 2007 qui a enregistré 7 tonnes d'encombrants.

Rendez-vous à Comprégnac

Après le Rozier en 2019, cette année le rendez-vous est fixé à 13 h 30 à la salle des fêtes de Comprégnac où tous les participants seront accueillis en musique avec un café et un morceau de fouace, ainsi qu'un cadeau surprise !

De là, les équipes seront formées et déposées sur des endroits stratégiques repérés ou signalés comme étant pollués par des déchets. Chacun sera gratuitement équipé de gants et des sacs poubelle et en fin de ramassage, tout le monde reviendra au point de départ pour être remercié.

Il est conseillé de venir chaussé de bottes ou de chaussures adaptées ainsi que de vêtements appropriés.

À cette occasion, le guide du riverain sera distribué dans lequel sont expliqués les règles et les devoirs des citoyens ainsi que les bonnes pratiques à adopter pour protéger les milieux naturels.

Rappelons le dépôt sauvage est non seulement interdit mais passible de poursuites pénales et de fortes amendes.

Rendez-vous samedi 7 mars à 13h30 à la salle des fêtes de Comprégnac.