

GAP TALLARD DURANCE

VOTRE MAGAZINE

PRINTEMPS 2024

#19

DOSSIER

Un projet innovant
pour valoriser
les biodéchets

ÉTUDE

La plupart des déchets
n'ont rien à faire
dans nos poubelles

PORTRAIT

Elle crée un jeu
sur la nutrition
et remporte un concours

Communauté d'Agglomération
GAP•TALLARD•DURANCE



AGRICULTURE

Ils font évoluer
l'agriculture dans
l'Agglomération





Marche au sommet

Un peu de neige sur le sentier ne dissuade pas le marcheur, surtout quand la randonnée permet, sous un ciel d'azur, d'approcher la falaise de Céüse et de profiter de magnifiques panoramas sur le bassin gapençais et les sommets des Ecrins, du Parpaillon et de l'Ubaye. Paradis des grimpeurs, Céüse offre aussi de belles opportunités aux randonneurs (y compris à raquettes en hiver) et aux vététistes.

Photo Eloïse Thomas/Office de tourisme Gap Tallard Vallées



Une initiative vertueuse pour la planète et les générations à venir

Les défis environnementaux de notre époque sont considérables. Et ils nous obligent, nous élus responsables, au nom du respect des générations à venir, qui ont le droit à bénéficier d'une planète préservée et durable.

Dans ce domaine, la gestion des déchets constitue un défi considérable pour les collectivités. Nous devons en effet veiller à recycler tout ce qui peut l'être, et nous le faisons depuis de longues années dans notre Agglomération tant par le tri sélectif que par notre réseau de déchetteries. Nous devons aussi nous employer à réduire le volume de nos déchets ultimes, ceux que nous enfouissons puisque c'est la solution retenue pour les Alpes du Sud. Nous devons enfin nous mobiliser pour valoriser nos biodéchets (qu'ils viennent de nos assiettes ou de l'entretien de nos espaces verts), et également de nos boues d'épuration. Il est impératif d'agir dans ce sens pour notre planète. Et aussi, quitte à être plus terre-à-terre, d'alléger l'impact financier du traitement des déchets en diminuant sensiblement leur volume et en créant une solution locale pour transformer et valoriser nos biodéchets et nos boues d'épuration en compost normé de grande qualité. Et ce en améliorant considérablement notre bilan carbone puisque nous pourrions ainsi traiter nos déchets compostables à proximité plutôt que devoir les transporter à plusieurs dizaines de kilomètres.

Vous découvrirez dans ce magazine ce qui nous a conduit à choisir à la fois une solution innovante, grâce au recours à des tunnels chauffés, et un site exceptionnel, isolé des zones habitées tout en étant situé à moins de 3 km du principal gisement que constitue la station d'épuration de Gap, pour créer une plateforme de compostage d'ici 2027. Ce sont ainsi entre 14 000 et 15 000 tonnes de biodéchets et de boues d'épuration qui pourront être valorisés pour enrichir nos cultures et nos espaces verts, et être ainsi restitués à la nature.

Cette initiative sera donc vertueuse à bien des égards et pour plusieurs décennies.

Roger DIDIER

Président de la Communauté d'agglomération Gap-Tallard-Durance

Directeur de la publication :
Roger Didier.

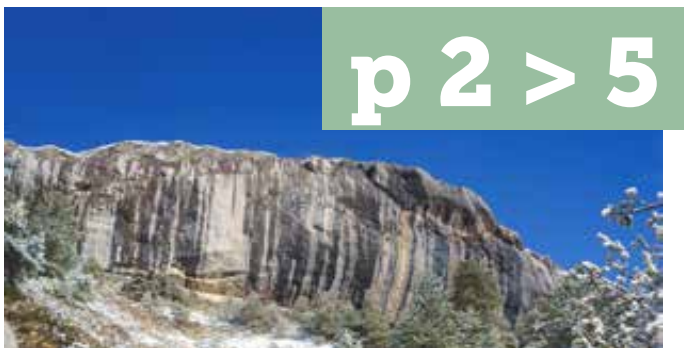
Textes :
Services de la Communauté d'agglomération, communes, Agence de communication Kangourou.

Photos :
Stéphane Demard (Communauté d'agglomération), communes de l'Agglomération, Patrick Domeyne (Agence de Développement des Hautes-Alpes), Eloïse Thomas (Office de tourisme Gap Tallard Vallées), Adessa, Beyond Aero, WelcomeFamily, Communauté d'agglomération Gap-Tallard-Durance (Direction de la communication), Adobe Stock, Agence Kangourou.

Réalisation graphique :
À l'Atelier.

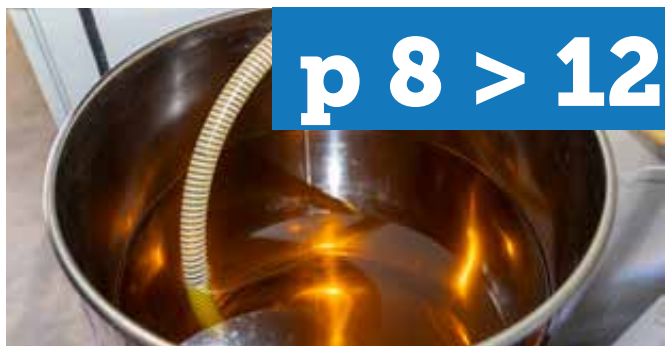
Impression :
Perfectmix- Photoffset.

Plein cadre, Édito et Brèves



p 2 > 5

L'Agglo en action



p 8 > 12

- > La recette gagnante des « Délices de la Durance »
- > Des huiles vierges bio produites grâce à une filière locale
- > Au Verger de Crigne, le choix de la variété
- > Boulanger-paysan, le credo de Guyhem Brizard
- > Rio Vert / Edelweiss : un pôle dédié aux soins

L'Agglo en action



p 22 > 23

- > La plupart des déchets n'ont rien à faire dans nos poubelles
- > Pourquoi la taxe sur les ordures ménagères va augmenter

Vie pratique



p 30 > 31

- > Les numéros utiles
- > Consignes de tri

La Vie des communes



p 6 > 7

- > L'actualité des communes de l'Agglomération

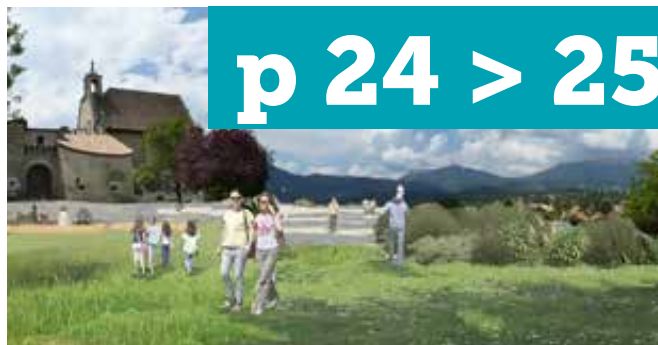
Le dossier



p 13 > 20

- > Une plateforme de compostage de nouvelle génération

Perspectives



p 24 > 25

- > Sept communes de l'Agglo lauréates du programme « Villages d'avenir »
- > Tallard/ « Petites villes de demain » : des réalisations et de nombreux projets

Découvertes et Art de vivre



p 26 > 29

- > Elle crée un jeu sur la nutrition et remporte un concours
- > Sur les sentiers de l'Agglo : les balcons de la Durance
- > L'agenda

Une porteuse de projet de Gaaap à Matignon !



Emeline Albertus est accompagnée par l'incubateur de l'Agglomération Gaaap pour développer son projet au service des personnes présentant des troubles de la mémoire, « Les Carnets de Léon et Augustine ». L'idée est de proposer des exercices de stimulation de la mémoire permettant aux personnes de prendre confiance en elles et de recréer du lien entre l'aidant et l'aidé(e). Après avoir remporté le premier prix du concours Innovation de la CCI des Hautes-Alpes, elle a été lauréate du concours « 101 Femmes de Matignon », ce qui lui a valu d'être reçue par le Premier ministre Gabriel Attal, le 8 mars, en présence de plusieurs ministres.

Un premier vol à hydrogène-électrique à Gap-Tallard



Le constructeur d'ULM G1 Aviation, installé à Gap-Tallard, travaille depuis trois ans avec la start-up toulousaine Beyond Aero à l'intégration d'une chaîne de propulsion complète à hydrogène. Un ULM Spyl XL de G1 Aviation a été équipé d'une chaîne propulsive de 85 kW, alimentée aux deux tiers par une pile à batteries et un tiers par des batteries gazeuses. En février, il a effectué dix décollages, dont deux pour des vols complets, à Gap-Tallard, avec le pilote d'essais Paul Prudent aux commandes. Le Blériot ouvre la voie au développement d'un avion d'affaires décarboné.

Les déchets agricoles collectés en mai

La Communauté d'agglomération Gap-Tallard-Durance et Adivalor proposent deux nouvelles campagnes de récupération et de recyclage des déchets agricoles à destination des agriculteurs, du 13 au 17 mai et du 18 au 22 novembre. Les déchets de l'agro-fourniture seront accueillis au quai de transfert de Saint-Jean à Gap et à la déchetterie des Piles, à Tallard.

Les déchets agricoles acceptés gratuitement sont les filets paragrêle, les ficelles, les bâches d'ensilage, l'enrubannage, les bigs-bags et les sacs d'engrais et d'amendement.

Des sacs Adivalor de 250 litres sont disponibles aux Services techniques, 31 route de la Justice à Gap (04 92 53 15 85).



Cécile Varaldi, nouvelle maire de Barceilonnette

À la suite de la démission de Nicole Magallon, qui était maire depuis octobre 2020, c'est Cécile Varaldi qui a été désignée par le conseil municipal, le 25 mars, pour lui succéder. Un « challenge » qu'elle a accepté « avec beaucoup d'enthousiasme » avec l'objectif de « promouvoir notre territoire et d'améliorer encore et toujours notre qualité de vie ».

Nicole Magallon a été élue 1^{ère} adjointe et Lola Luciano 2^e adjointe.

La Saulce

La résidence HLM Fontchaude réhabilitée

Les huit logements de la résidence Fontchaude, à La Saulce, ont été réhabilités par l'OPH05 pour un montant de plus de 320 000 €. L'objectif principal était de réduire les consommations énergétiques et les charges des locataires. Les travaux ont porté principalement sur l'amélioration de la performance thermique et énergétique (isolation des façades, combles, couverture...) et l'amélioration de la sécurité, de l'accessibilité et de la qualité de vie (remplacement des portes palières, menuiseries, gardes-corps, sols...).



« Le Bar là-bas », un lieu de vie pour les habitants du plateau



> Plus d'infos sur <https://etsinous.org/le-bar-la-bas>

En janvier 2022, « Le Bar là-bas » ouvrait ses portes à Barcillonnette. L'installation d'un bistrot dans ce petit village perché de moins de 170 habitants a de quoi surprendre ! La démarche s'inscrit dans un mouvement général de citoyens qui souhaitent faire vivre leurs territoires en créant un bar associatif. C'est ainsi qu'une association impliquant les habitants de Lardier-et-Valença, Vitrolles, Esparron et Barcillonnette, « Et si nous », s'est lancée dans l'aventure en 2018.

Après moult réunions et brainstorming, l'idée est née de créer un lieu où les habitants du plateau pourraient se retrouver. Il fallait trouver un lieu et le conseil municipal de Barcillonnette a décidé de soutenir le projet. Le maire de l'époque, Jean-Pierre Tilly et son premier adjoint, Christian Van Wonterghem, se sont alors fortement engagés en mettant un local rénové à disposition de l'association en 2021. Grâce au soutien financier de la Fondation de France, les investissements nécessaires furent

possibles. Il a fallu une bonne année de plus pour mener à bien les travaux et ouvrir enfin le lieu.

Après deux ans d'activité, les objectifs poursuivis sont atteints au-delà de ce que l'on pouvait espérer : 12 bénévoles font « tourner la boutique » dans la bonne humeur (tenue du bar, programmation des animations, cuisine, gestion, ...) et 232 adhérents ont profité du bar en 2022. On y croise tous les âges, toutes origines sociales, on y boit (beaucoup de jus de fruits et bières locales), on y mange (beaucoup de créations culinaires avec des ingrédients locaux et/ou bio), on profite de spectacles, de concerts, on regarde des matchs de rugby, on chante à tue-tête des karaokés... Le lieu accueille aussi des ateliers de vannerie, de danse, des expositions...

« Le Bar là-bas » a véritablement modifié la vie sociale du plateau en créant un lieu de vie ouvert aux différences, en permettant des rencontres, en rendant le territoire plus vivant et plus accueillant que jamais.

Le monument aux morts déplacé



La commune de Fouillouse célèbre les cérémonies commémoratives du 11 novembre et du 8 mai conjointement avec la municipalité de Sigoyer devant leurs monuments aux morts respectifs.

À Fouillouse, ce monument a été construit il y a de nombreuses années en bordure immédiate de la route départementale 119 qui traverse le centre du village. Cet emplacement ne répondait plus aux enjeux, tant de sécurité des participants que de respect pour ces cérémonies mémorielles, obligeant à la mise en place d'une déviation.

La municipalité a donc décidé de déplacer le monument vers un espace plus adapté, propriété de la commune, à proximité de l'église, en cœur du village. Il répond aux objectifs de sécurité, puisqu'il n'y a pas de circulation routière, et de tranquillité. Cette décision a été prise en accord avec les familles des inscrits « Morts pour la France » sur le monument, l'amicale des anciens combattants et le président de leur Fédération départementale, ainsi que la population.

Le déplacement du monument a été réalisé au début de l'année

par une entreprise locale pour un coût de 8396€, avec l'appui financier des conseillers départementaux sur leur enveloppe cantonale (3495€) et de l'Office national des anciens combattants (700€).

À l'initiative du maire, Serge Ayache, le monument a été complété d'une plaque commémorative rappelant les « Chaos de l'histoire », afin de « porter un regard sur tous les conflits récents qui ont engagé notre armée et directement ou indirectement notre population » et n'exclure aucune victime de ces tragédies.



Jarjayes

Un chèque de 270 000€ pour la réhabilitation du château



Le 12 mars, Bernard Sarlin et Michel Eyriey, délégués pour les Hautes-Alpes de la Fondation du patrimoine, ont remis symboliquement un chèque de 270 000 € au maire de Jarjayes, Christian Muller, et à son premier adjoint, Christian Cado, dans le cadre de la réhabilitation du château du village (cf. Gap-Tallard-Durance votre magazine n°18). Cette somme provient de la Mission Bern, et sera complétée d'une donation de 30 000 € de la Fondation Airbnb. La remise a eu lieu au pied de l'escalier monumental dont la rénovation a commencé, sous l'œil attentif du maître d'œuvre, Stéphane Baumeije.

La recette gagnante des « Délices de la Durance »

Quatre ans après avoir commercialisé ses premiers bocaux, la conserverie de Tallard atteint déjà une production de 70 000 unités par an. Et peut se targuer d'avoir décroché une médaille de bronze au Concours général agricole.

Ils se connaissent comme deux professionnels des métiers de bouche de la vallée de la Durance : Christophe Guidone était restaurateur depuis près de 30 ans à Tallard (« La Cigale ») et Patrick Peyrot, charcutier-traiteur de formation, exploitait une épicerie à Espinasses. Ce dernier avait déjà évoqué avec le restaurateur l'idée de créer une conserverie quelques années plus tôt. Et tout s'est emballé lorsqu'il a vendu son épicerie. « 48h après, je lui disais banco ! » se rappelle l'ancien restaurateur. « J'avais besoin de voir autre chose. »

C'est ainsi qu'est né le projet de conserverie « Les Délices de la Durance ». Avant de le concrétiser, il a fallu que Christophe Guidone passe un diplôme de conducteur d'autoclave, sésame indispensable à cette activité, et trouver un local adapté, accessible aux camions et nécessitant peu de travaux, sachant que les machines représentaient un investissement déjà conséquent. Parallèlement, les deux associés ont dû imaginer les recettes, trouver des producteurs...

« Notre leitmotiv, c'était de travailler en ultralocal », souligne Christophe Guidone. « Nous avons pu mettre en place un plan de maîtrise sanitaire avec la direction des services vétérinaires, notamment pour avoir le droit de travailler avec des œufs frais. »



La commercialisation débute en janvier 2020, deux mois avant le premier confinement... « Ça a été très difficile », avoue Christophe Guidone. « On a décidé de prendre contact avec les chambres d'agriculture des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence pour dire que nous étions capables de prendre en charge les bêtes des agriculteurs pour les transformer et leur éviter de perdre leur production. On s'est rendu compte qu'il y avait un marché. » Un mal pour un bien serait-on tenté de dire, puisque le travail à façon pour le compte d'éleveurs, mis en place pendant le Covid, représente aujourd'hui environ 40% de l'activité de l'entreprise. Y compris avec des chevriers qui, plutôt qu'avoir recours à l'équarrissage, font aujourd'hui transformer leurs bêtes et peuvent compléter la vente directe de leurs fromages par celle de terrines...



La terrine de campagne des « Délices de la Durance » a obtenu la médaille de bronze à Paris.

Des produits vendus jusqu'aux Antilles

Parallèlement, l'offre des « Délices de la Durance » s'est étoffée, avec 13 variétés de terrines et 8 plats préparés, réalisés à partir de trois viandes (bœuf, porc du Montagnard des Alpes, abats d'Oraison) et des œufs provenant d'Alpœuf. La production est commercialisée dans les Alpes du Sud principalement (une centaine de points de vente), mais les conserves commencent à apparaître sur des étals du Var, des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse. « Nous sommes désormais référencés sur une plateforme professionnelle nationale, et on se rend compte par les demandes qu'on reçoit que notre département est très touristique », remarque Christophe Guidone. Qui n'est pas peu fier de signaler que ses produits sont référencés par une boutique spécialisée de Saint-Martin-des-Antilles !

Comme il se félicite de la médaille de bronze décrochée au Concours général agricole. « C'est la cerise sur le gâteau », glisse l'artisan producteur.

Aujourd'hui, « Les Délices de la Durance » produisent 70 000 bocaux par an. « Nous avons la capacité de produire davantage et de garder cette qualité de production », assure-t-il. « Mais nous ne voulons pas griller les étapes. »

Des huiles vierges bio produites grâce à une filière locale



L'Huilerie des Alpes a débuté sa production en février. 35 tonnes de graines seront transformées cette année, dont 25 de tournesol. En attendant des huiles plus typiques et une gamme grand public prévue dès le mois de mai.

C'est une première locale.

Un atelier de production d'huiles végétales bio fonctionne depuis le mois de février à Lardier-et-Valença. L'Huilerie des Alpes est née en 2023, sous la houlette d'Antoine Ripol, qui a convaincu trois associés, déjà impliqués dans la filière, et obtenu environ 60 000 € de subvention de l'Union européenne et de la Région dans le cadre du programme Leader Pays gapençais. Le projet a été engagé il y a quatre ans, dans le cadre d'un programme de recherches engagé par la savonnerie Kesia, créée par sa compagne à Châteauvieux, qui souhaitait relocaliser la production de ses matières premières (huiles végétales principalement) dans les Hautes-Alpes. Une volonté partagée par d'autres entreprises de la filière.

Il a d'abord fallu travailler à structurer la chaîne d'approvisionnement. Rassemblant aujourd'hui une dizaine de producteurs des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence, en direct ou par le biais de la coopérative DurenSia, l'huilerie prévoit de transformer 35 tonnes de graines cette année, dont 25 de tournesol. 85% de l'approvisionnement proviennent des Alpes du Sud. « L'objectif est de doubler la capacité chaque année et d'arriver à 90 tonnes de graines d'ici trois ans », indique Antoine Ripol.

L'huilerie, qui a pu s'installer à Lardier-et-Valença dans un atelier de 300 m² libéré par Acanthis laboratoire – dont le directeur général, Benoît Articloux, est associé de l'Huilerie des Alpes – s'est dotée d'une première ligne de pressage. Une deuxième est en cours de mise en service. Pour l'heure, elle produit de l'huile de tournesol vierge bio. Une fois les grains pressés, l'huile décante dans une première cuve avant d'être filtrée dans un filtre à plaques pour être prête à être conditionnée. Elle est destinée soit à l'alimentation, que ce soit pour la transformation ou des magasins de vrac, soit à la cosmétique, pour de petits artisans désireux d'avoir un approvisionnement local. « Nous sommes quasiment les seuls à faire cela dans la Région », souligne Antoine Ripol. « Il y a aussi des cuisines centrales qui sont intéressées. »

Se différencier avec des huiles plus typiques

Lors du pressage, le rendement est de 40% environ. Le reste forme un tourteau de grains. Pour l'heure, ces tourteaux servent à l'alimentation animale. « La perspective est de mieux les valoriser, car ils sont riches en protéines », explique le fondateur de l'huilerie. « L'idée est

de créer une salle de transformation pour broyer le tourteau et extraire les parties les plus légères, où il y a le plus de protéines. Ce sont des produits qui commencent à apparaître dans le fitness. »

La production d'huile de tournesol, pour laquelle la demande est là, est une première étape. Les huiles de colza, de chanvre, de cameline ou de carthame vont suivre. « L'objectif est d'arriver à se différencier avec l'argousier, les pépins de raisin ou de plantes liées à l'altitude telles que la bourrache ou la nigelle », annonce Antoine Ripol. « L'idée est de réunir tous ceux qui produisent localement en bio. » L'huilerie s'inscrit naturellement dans la dynamique du projet Végét'alpes, qui vise à développer la filière des plantes à parfum, aromatiques et médicinales dans les Hautes-Alpes.

Avant cela, l'étape d'une gamme d'huiles grand public est prévue dès le mois de mai. Il sera donc bientôt possible de se procurer des bouteilles d'huiles vierges bio locales sous la marque « L'huilerie des Alpes » dans le commerce.

L'Huilerie des Alpes devrait recruter un premier salarié en 2024 et trois à quatre dans les prochaines années.

Au Verger de Crigne, le choix de la variété

Christian et Catherine Garcin ont converti leur verger au bio en 2017, et en ont profité pour diversifier variétés de pommes et poires, et produits. Ils ont obtenu une médaille d'or pour leur jus de pomme fermier au Concours général agricole.

Christian Garcin est issu d'une longue lignée d'agriculteurs. « Ma famille est à Vitrolles depuis 1800, après avoir été à Upaix et, avant 1700, mes ancêtres étaient installés à Ventavon », détaille-t-il. Depuis 1985, c'est lui qui poursuit l'histoire du « Verger de Crigne », sur un domaine passé à l'arboriculture dans les années 60. Avec son épouse, ils ont entamé leur conversion au bio en 2017. « Le conventionnel devenait de plus en plus difficile économiquement, mais c'est aussi agréable de changer de façon de faire », explique Catherine Garcin. Du coup, fini le quasi-monopole de la golden, qui a laissé de la place à une dizaine d'autres variétés de pommes, par le biais du greffage. « On essaie d'avoir des goûts différents et des saveurs intéressantes », complète Christian. « Grâce à cette diversité de variétés, on échelonne aussi les périodes de cueillette, à partir de la mi-août. » Le couple cultive par ailleurs trois variétés de poires, qui représentent 10 à 20% de la production.

Le domaine se distingue également en multipliant les produits dérivés : compote, cidre, vinaigre de cidre... Et bien évidemment jus

de fruit, dont le jus de pommes fermier qui a reçu la médaille d'or au Concours général agricole, cette année. « Nous le produisons à la ferme, avec un pressoir manuel », relève Catherine. « En général, on y travaille une fois par semaine, pendant l'hiver. Dans un pressoir, on peut mettre 200 kg de fruits et, quand tout va bien, on obtient 100 litres de jus. On fait cinq pressoirs dans la journée. » Jus de pomme, de poire, pomme-coing... « On mélange différentes variétés, des sucrées, des plus acidulées, pour obtenir un goût intéressant », précise Christian Garcin. « On le pasteurise dès le lendemain, après



8 médailles à Paris pour des produits de l'Agglo

Cinq producteurs de l'Agglomération ont décroché huit médailles (dont six en or) au Concours général agricole cette année.

Outre le Verger de Crigne et la conserverie « Les délices de la Durance » (lire en page 8), le Domaine de Tresbaudon (Tallard) a réalisé un triplé en or (pour son rosé, son rouge M de Manon et son blanc viognier) auquel s'ajoute l'argent pour son muscat de Tonin, Sacré Willy (Tallard) a obtenu l'or pour sa crème au four au caramel et l'apiculteur Joël Borel (Gap) a décroché une nouvelle médaille d'or pour son miel polyfloral clair.

l'avoir laissé reposer un jour. » Cela permet de valoriser des fruits plus difficiles à vendre.

Pour la commercialisation, la vente directe, réalisée sur l'exploitation à Plan de Vitrolles, sur les marchés de Barcelonnette et de Saint-Bonnet-en-Champsaur et sur le site Pourdebon.com, « représente 10 à 20% du volume mais davantage en chiffre d'affaires », se félicite l'agriculteur. L'industrie agroalimentaire fait aussi partie des débouchés du Verger de Crigne.

Au-delà de l'activité fruitière, le domaine exploite 5 hectares de céréales (blé, épeautre, seigle). Une partie de la récolte est transformée en farine, tandis que le reste des céréales est vendu en gros. « On essaie de revenir vers de la variété ancienne », signale Christian Garcin. « Entre les fruits et les céréales, j'aime bien arriver à une autonomie et presque retrouver une agriculture de l'ancien temps sans se priver pour autant des apports de la modernité. »

Boulangier-paysan, le credo de Guyhem Brizard

Après une carrière dans le nautisme sur le lac de Serre-Ponçon, ce Breton s'est installé à Curbans pour cultiver des blés anciens, produire de la farine et fabriquer du pain. De l'agriculture bio du début à la fin.

C'est grâce au nautisme que ce Breton pur souche est arrivé dans la région. Mais après 15 ans d'activité à la baie Saint-Michel, ce fils d'agriculteurs, qui avait lui-même suivi des études agricoles, a choisi « quelque chose de plus concret, de plus fondamental » : paysan-boulangier. C'est au hasard de ses recherches de terres et de locaux qu'il s'est fixé en 2008 à Curbans : « On a été bien accueillis et aidés par les instances locales, qui ont cru à notre projet », témoigne Guyhem Brizard.

Depuis 16 ans, le Gaec « Le Grain paysan » cultive, en bio, différentes variétés de blés « meunières d'autrefois » sur cinq îlots de terres à La Saulce, Barcillonnette ou Vaumeilh, dans un périmètre de 20 à 25 km autour de la ferme. « Nous cultivons également des fourrages et des semences pour la rotation et l'assolement des parcelles », poursuit-il. « Nous travaillons sans engrais ; nous les avons substitués par des rotations plus longues. Nous broyons la partie végétale des légumineuses par exemple, que nous remettons sur le sol. C'est de l'agriculture bio du début à la fin. » Aujourd'hui, le

Gaec exploite 35 hectares cultivables.

Les blés sont ensuite transformés en farine semi-complète à Curbans dans un moulin à meule de pierre conçu par les frères Astrié, de Castres. « Nous avons un moulin à la hauteur pour faire de la farine de qualité », souligne Guyhem Brizard.

Quant au pain, « j'ai appris à le faire dans les fermes », continue-t-il. À Curbans, il s'est doté d'un pétrin mécanique et a construit lui-même son four à bois. « On prépare le levain mère 24 heures avant la fournée », détaille le paysan-boulangier. « Dans notre levain naturel, il y a 1000 ferments au lieu d'un seul. Ça travaille beaucoup sur la conservation du pain. »

« On n'imagine pas le bonheur que le pain peut donner »

De la culture du blé à la fabrication du pain, « il faut savoir tout faire : assurer la rotation des cultures, réparer, faire de la farine, du pain, du bon travail ! », estime Guyhem Brizard.

Le pain est fabriqué trois jours par semaine, les lundi, mercredi et vendredi. Il est commercialisé sur les marchés (notamment à Gap, le samedi matin), dans des Amap, des magasins bio, des magasins de producteurs, en épicerie, dans plusieurs enseignes de grande et moyenne distribution, mais aussi auprès d'établissements scolaires ou par le biais d'Echanges paysans. « Le contact est gratifiant avec notre clientèle de proximité », relève Guyhem Brizard. « On n'imagine pas le bonheur que le pain peut donner », complète Gérard Perrin, un ancien salarié du Gaec devenu associé. « Il y a des touristes qui attendent la livraison au marché paysan avant de monter en station. »

Les associés songent aussi à la transmission de l'activité. « Il y a à faire, à partager, on serait content aussi d'accueillir quelqu'un pour continuer, soit en pain, soit en diversifiant l'activité, par exemple en maraîchage ou en bière », indique le paysan-boulangier. « L'idée est de transmettre un outil, un savoir-faire. »

Rio Vert/Edelweiss : un pôle dédié aux soins

Avec 62 lits de soins de suite (dont 4 identifiés soins palliatifs) au centre médical Rio Vert et 80 lits à l'Ehpad Edelweiss voisin, l'Adessa double son rôle médical d'un poids socio-économique en employant 150 personnes à La Saulce.

Le Rio Vert est une institution qui existe depuis 70 ans à La Saulce. Maison de repos de la Mutuelle générale de la police à l'origine, elle a par la suite élargi ses horizons. Jusqu'à fusionner avec l'Ehpad Edelweiss, initialement créé par la commune de La Saulce à l'initiative de Marcel Lesbros. Une fusion qui sera suivie d'un rapprochement physique des deux entités. « Il fallait rénover le Rio Vert d'un côté et la configuration de l'Ehpad nécessitait d'être revue car il avait beaucoup de chambres doubles puisque, à l'origine, beaucoup de résidents semi-autonomes y venaient en couple », explique Philippe Vicente, directeur général de l'Adessa, qui gère les deux structures. Un bâtiment neuf a ainsi été construit pour abriter l'Ehpad, jouxtant les locaux initiaux, qui ont été rénovés et transformés pour accueillir le Rio Vert en 2011.

« Une expérience connue et reconnue dans les soins palliatifs »

Le centre médical Rio Vert, qui dispose de 62 lits de soins de suite, a « une expérience connue et reconnue dans le domaine des soins palliatifs », relève M. Vicente. « Plusieurs agents ont des diplômes universitaires dans cette spécialité et deux médecins sont spécialement formés. » Depuis 2019, le Rio Vert dispose ainsi de quatre lits identifiés soins palliatifs.

Le centre médical prévoit aussi de s'orienter vers l'orthogériatrie, autrement dit l'orthopédie pour les personnes âgées, « afin de répondre à un besoin de la population ». De fait, plus d'un tiers des séjours sont aujourd'hui liés à des affections et traumatismes articulaires, notamment liés au col du fémur pour les personnes âgées. « De nombreux patients ont besoin de cette prise en charge »,

Plusieurs structures et un nouveau projet

L'Adessa (Association des établissements et services de soins alpins) gère le Rio Vert et l'Ehpad Edelweiss ainsi que, depuis octobre 2020, le SSIAD (service de soins infirmiers à domicile) et l'ESA (équipe de soins Alzheimer) de Gap. En 2022, le SSIAD a accompagné 77 personnes, âgées en moyenne de 81 ans, et l'ESA a suivi 91 personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer.

L'Adessa porte également le projet de maison d'accompagnement des soins palliatifs, qui devrait voir le jour l'an prochain dans le Laragnais à l'initiative de la fédération des soins palliatifs des Hautes-Alpes.

observe le responsable de l'Adessa. « Nous souhaitons mettre davantage de moyens dans les soins de rééducation. » La salle de kiné est ainsi en cours d'agrandissement et l'équipe est d'ores-et-déjà renforcée par l'arrivée d'une enseignante en activité physique adaptée qui met en place des activités de groupe.

A l'Ehpad Edelweiss, qui accueille 80 lits d'hébergement permanent et 3 d'hébergement temporaire, « nous avons la même démarche qualité », insiste Philippe Vicente. « Nous travaillons beaucoup sur la bien-traitance et l'empathie. Nous mettons des moyens sur la restauration, qui est assurée en interne et qui affiche un taux de satisfaction de 98%, et sur les animations. Ce sont des priorités fondamentales pour nous. »

Pour remplir ses missions, l'Adessa emploie 150 salariés à La Saulce et 30 au sein du SSIAD et de l'ESA de Gap (lire l'encadré).



POUR DEVENIR AUTONOMES ET VALORISER LES BIODÉCHETS ET LES BOUES D'ÉPURATION



CRÉATION D'UNE PLATEFORME DE COMPOSTAGE DE NOUVELLE GÉNÉRATION

L'Agglomération Gap-Tallard-Durance se mobilise pour valoriser ses biodéchets et ses boues d'épuration. C'est impératif pour notre planète mais aussi pour alléger l'impact financier du traitement des déchets en diminuant sensiblement leur volume. Créer une plateforme de compostage de nouvelle génération à Gap, dans un site isolé et néanmoins de grande proximité, c'est opter pour une solution de transformation de nos biodéchets et de nos boues d'épuration en compost normé de grande qualité. Une réponse locale qui améliorera considérablement notre bilan carbone.



LE TRI À LA SOURCE DES BIODÉCHETS OBLIGATOIRE DEPUIS LE 1^{er} JANVIER

- ▶ Dans l'Agglomération, des composteurs sont proposés aux particuliers à prix réduit depuis 2007. Un tiers des maisons individuelles en sont équipées (soit 3947 foyers)
- ▶ Des composteurs collectifs sont installés dans plus de 31 sites (copropriétés, écoles, centres sociaux, camping...) de l'Agglomération
- ▶ Des aires de compostage partagé ont été mises en place à Claret, Curbans, Fouillouse et Sigoyer
- ▶ Entre 2600 et 3000 tonnes de déchets verts sont recueillis chaque année dans les trois déchetteries de l'Agglomération et au quai de transfert de Saint-Jean à Gap, et orientés vers des filières de compostage.

**25 % des ordures ménagères
sont des biodéchets,
autrement dit
des déchets compostables
qui sont aujourd'hui enfouis
au Beynon.
Soit 3100 tonnes par an.**



Il est capital d'extraire ces biodéchets des ordures ménagères, car leur enfouissement est coûteux et néfaste à la planète alors que c'est une matière qui pourrait être valorisée.

De plus, cela augmente la TGAP (taxe générale sur les activités polluantes) dont est redevable la Communauté d'agglomération pour les ordures ménagères qu'elle enfouit. La TGAP progresse chaque année : de 52 € par tonne en 2023, elle passera à 59€ en 2024 – et peut-être même davantage puisqu'une TGAP majorée est envisagée par les services de l'Etat – puis à 65€ en 2025.

Si 1500 à 2500 tonnes de déchets alimentaires n'étaient pas enfouis, cela représenterait une économie de 325 000 à 542 000 € TTC par an (transport, traitement et taxe) !

DES MESURES POUR ALLER PLUS LOIN

- ▶ Généralisation des aires de compostage partagé dans les villages qui en ont besoin et les écarts ruraux de Gap
- ▶ Une étude est en cours pour proposer le dispositif de tri à la source et de collecte séparée des biodéchets le plus efficient sur l'ensemble du territoire de l'Agglomération et en se questionnant notamment sur les biodéchets produits par 393 professionnels (dont la restauration collective)

Biodéchets : 3 problématiques

- 1.** Dès lors qu'une collecte spécifique sera mise en œuvre, courant 2024, l'absence de solution locale de compostage sera coûteuse
 - > en prix de transport
 - > en prix de traitement
 - > en empreinte carbone avec des trajets de 100 km aller-retour minima effectués par des poids lourds

- 2.** Cette matière sera prochainement valorisée sous forme de compost mais ne bénéficiera pas au territoire, étant traitée à l'extérieur

- 3.** L'Agglomération est dépendante de solutions privées quasi-monopolistiques pour le traitement de ses biodéchets comme de ses boues d'épuration

LA SITUATION DES BOUES D'ÉPURATION AUJOURD'HUI

► En 2023, 9758 tonnes de boues brutes provenant des stations d'épuration de Gap, Tallard, Neffes et La Saulce ont dû être traitées, dont des boues pâteuses et des boues liquides. En tonnage de matière brute, 43% de ces boues ont été évacuées en épandage après compostage sur la station d'épuration de Gap (compost non normé) et 57% épandues en agriculture directement.

► L'épandage des boues liquides, qui concerne près de 5600 tonnes de boues, est réalisé par 16 exploitants agricoles



Épandage par pendillard de boues liquides.

sur 119 hectares répartis sur douze communes du bassin gapençais.

Boues d'épuration : 3 problématiques

1. Le stockage du compost plus ou moins mûré, qui était réalisé sur le site de la station d'épuration de Gap, n'est désormais plus possible au voisinage du nouvel abattoir multi-espèces de Gap, qui ouvrira courant 2024. La totalité du reliquat a désormais été évacuée.

2. L'évacuation des boues vers un site de compostage extérieur représente un coût financier et environnemental.

3. L'épandage des boues sur des parcelles agricoles est menacé par une possible évolution de la réglementation européenne. Il a d'ailleurs été interdit pendant une longue période en raison de la crise sanitaire.



CRÉER UNE PLATEFORME DE COMPOSTAGE MODERNE

Aujourd'hui, pour traiter les déchets verts et les boues d'épuration, la Communauté d'agglomération doit recourir à des opérateurs privés, avec des coûts de transports et de traitement qui ne peuvent pas être maîtrisés par la collectivité – étant précisé que les acteurs se trouvent en situation dominante – et un mauvais bilan carbone. Quant aux biodéchets, ils sont pour la plupart enfouis avec les ordures ménagères, ce qui contribue à hauteur d'environ 25 % au coût de leur transport et de leur enfouissement au Beynon, et à la TGAP dont l'Agglomération est redevable.

► Cela a amené la Communauté d'agglomération à réfléchir à la **création d'une plateforme de compostage confinée et propre, très moderne**, qui soit en mesure de traiter les biodéchets et les boues d'épuration tout en produisant un compost normé en l'espace de trois mois seulement.

► La Communauté d'agglomération Gap-Tallard-Durance agit ainsi pour l'environnement et son bilan carbone, **en réduisant les déchets à la source et en limitant considérablement les transports, grâce à un site de proximité.**

C'est un pari pour être autonomes dans le traitement de nos biodéchets et de nos boues d'épuration, rester maîtres de notre avenir et réduire considérablement notre bilan carbone



Une plateforme d'une superficie de 2 hectares environ

Un procédé de compostage en tunnels éliminant les nuisances

Des panneaux photovoltaïques en toiture pour une autoconsommation

Un volume réduit de lixiviats (jus) par le recours à la chaleur pour le traitement

VALORISER LES BIODÉCHETS, RÉDUIRE LE BILAN CARBONE DE L'AGGLOMÉRATION

► Cette plateforme utilisera un **procédé de compostage à chaud** (« thermophile »), permettant à la fois de réduire les surfaces nécessaires et le volume de lixiviats (liquides résiduels) issus de la maturation. Elle produira un compost répondant aux normes d'épandage agricole, hygiénisé, stabilisé et désodorisé. C'est un engrais de premier ordre, qui aura un intérêt pour l'agriculture, pour les paysagistes, les particuliers et les collectivités de l'Agglomération.

Les biodéchets et les boues d'épuration deviendront un **produit valorisé** et non dépendant de l'évolution de la régle-

mentation sur l'épandage des boues ou de la survenance d'une éventuelle nouvelle crise sanitaire.

► Aujourd'hui, l'enfouissement des biodéchets entraîne la formation de méthane, 25 fois plus puissant que le CO₂ en potentiel de réchauffement de la planète.

► De même, en termes de bilan carbone, l'épandage de compost normé est trois fois meilleur que celui de boues d'épuration.

► Grâce à un circuit de proximité, le bilan carbone de l'Agglomération lié au transport sera aussi considérablement amélioré.

UN CHOIX D'AVENIR

► Un investissement de 4 à 5,5 M€

► Un délai de 3 ans pour sa mise en service, envisagée courant 2027

► Le souhait de créer une plateforme moderne, confinée et propre

► La volonté de créer un équipement pour plusieurs générations d'habitants de l'Agglomération



QUEL EMPLACEMENT POUR CETTE PLATEFORME DE PROXIMITÉ ?

► Plusieurs terrains ont été recherchés par la Ville de Gap pour implanter cette plateforme de compostage, sachant qu'il n'est pas envisageable de le faire sur la zone du Moulin du Pré, en raison de l'ouverture des nouveaux abattoirs multi-espèces et avicole, et de la nécessité d'augmenter prochainement la capacité de la station d'épuration de Gap.

► Les différentes solutions envisagées se

heurtenant soit à la présence de zones résidentielles à proximité, soit à une superficie insuffisante, soit à une localisation trop éloignée de la station d'épuration.

Aucune des autres solutions étudiées n'avait les avantages du plateau de Cristayes en termes de surface, d'isolement et de localisation à proximité immédiate de la station d'épuration de Gap.

POURQUOI L'IMPLANTER SUR LE PLATEAU DE CRISTAYES ?

Situé sur les hauteurs de la vallée de la Luye, dans une zone aujourd'hui inhabitée tout en étant à 2,6 km de la station d'épuration de Gap, le plateau de Cristayes présente des atouts uniques pour ce projet, même si son accès nécessitera un aménagement depuis la route de la Luye. Au regard de l'opportunité de pouvoir l'acquérir, la Ville de Gap a engagé des négociations avec sa propriétaire.

Le site est situé à proximité du principal gisement de matière : la station d'épuration de Gap

Le site est isolé de toute habitation : les plus proches voisins sont à plus de 400 m, de l'autre côté de la Luye



La parcelle pressentie est composée en partie de landes, avec un faible impact sur la vocation agricole du domaine

Le classement au PLU de la partie concernée par ce projet permet la réalisation de la plateforme

UN APPORT SUPPLÉMENTAIRE À LA « CEINTURE VERTE » DE GAP

Depuis 2020, la Ville de Gap a entrepris de « sanctuariser » plus de 108 hectares de foncier agricole, en garantissant ainsi leur exploitation et la préservation de la « ceinture verte » de Gap.

► Octobre 2020 : acquisition de 15 ha aux Ros-tands (entre la réserve des Manes et le plateau de Bayard), dont 12,46 ha mis à disposition d'un exploitant agricole, dans le cadre d'une convention avec la Safer.

► Janvier 2023 : acquisition des 26,11 ha de la Ferme de l'Hôpital, aux Eyssagnières, et maintien des contrats de mise à disposition d'exploitants agricoles, dans le cadre d'une convention avec la Safer.

► Décembre 2023 : vote de l'acquisition des 67 ha du domaine de Cristayes par le conseil municipal de Gap.

LE PROJET N'AFECTERA PAS LA VOCATION AGRICOLE DE CRISTAYES

- ▶ Le projet de plateforme de compostage occupera 2 hectares, essentiellement composés de landes à l'heure actuelle, sur les 67 hectares du domaine (moins de 3 %)
- ▶ Le reste du domaine sera confirmé dans sa destination agricole, et une convention sera signée avec la Safer. Le GAEC qui l'exploite actuellement sera maintenu dans ses droits, comme cela est habituellement le cas dans le domaine agricole.

- ▶ La Ville de Gap s'engage à restituer à une destination agricole l'équivalent de la surface agricole qui sera utilisée pour ce projet.
- ▶ Au vu de l'utilité publique de ce terrain dans le cadre de ce projet particulier, la Ville de Gap souhaite que le montant d'acquisition de ce domaine n'ait aucune influence sur le prix des terres agricoles du département, et sollicitera la Safer dans ce sens.



LE PRIX D'ACQUISITION EST-IL JUSTIFIÉ ?

- ▶ En termes de prix, l'accord intervenu entre la vendeuse et la commune (2,1 M€ pour 67,47 hectares) dépasse l'estimation des Domaines, arrêtée à 1 624 200 €.
- ▶ Il est certes plus élevé que le prix d'un terrain agricole (500 000 à 600 000 € pour cette surface). Mais il ne s'agit pas là pour la Ville de Gap d'acquérir un terrain agricole, même si une très grande partie de ce domaine demeurera dédiée à l'exploitation agricole, confortant ainsi la « ceinture verte » de la ville. Ce sont bien les atouts uniques de ce domaine pour y édifier cette plateforme de compostage qui en font la valeur spécifique.
- ▶ De simples recherches sur des terrains constructibles actuellement en vente à Gap ou à proximité montrent un prix de 130 à 250 € par m². En appliquant le prix le plus bas de cette

fourchette à la surface minimale nécessaire de 2 hectares, cela représente une valeur de 2,6 M€. Par exemple, un terrain agricole de 3,4 ha est actuellement en vente au prix de 625 000 € au sud de Gap, mais seuls 750 m² sont constructibles... De plus, il est situé à proximité d'habitations.

POURQUOI ACHETER 67 HECTARES ?

La propriétaire de ce domaine de 67,47 hectares le vendait en intégralité. Or, cet emplacement revêt de nombreux avantages en vue de la réalisation de ce projet qui engage l'avenir de l'Agglomération pour plusieurs décennies. De plus, son acquisition permet de sanctuariser la vocation agricole du reste de la surface.

PLATEFORME DE COMPOSTAGE : LE PROJET EN QUELQUES CHIFFRES

Quantité
de boues issues
des stations d'épuration
de l'Agglomération

9800 t



Quantité de compost
normé qui sera produite
annuellement

3500 à 3800 t

Coût du terrain acquis
sur le plateau de Cristayes
dont une partie
sera affectée au projet

2,1 M€

Investissement pour
la création de la plateforme
de compostage

4 à 5,5 M€

Économie annuelle sur
le transport et l'enfouisse-
ment de 2000 tonnes
de déchets alimentaires

430 000 €*

Économie annuelle
sur le transport
et le traitement de 2800
tonnes de déchets verts

60 000 €*

430 000 €*

Quantité de déchets
alimentaires susceptibles
d'être collectés dans le
cadre du tri à la source

1500 à 2500 t



Quantité
de déchets verts collectés
chaque année
dans l'Agglomération

2600 à 3000 t



* Sommes arrondies. Les montants
exacts sont 433 600 € et 63 500 €.

Gap foire Expo

Les
Céltés
TERRES DE
LÉGENDES

04  12
mai 2024
Parc de la Pépinière
Entrée gratuite

Ouverture de 10h à 19h30
www.gap-foire-expo.com

La plupart des déchets n'ont rien à faire dans nos poubelles

L'Agglomération a mené une campagne de caractérisation des ordures ménagères, en mars. Le contenu des conteneurs gris révèle que la majorité des déchets pourrait être recyclée et que 24,6% sont compostables.

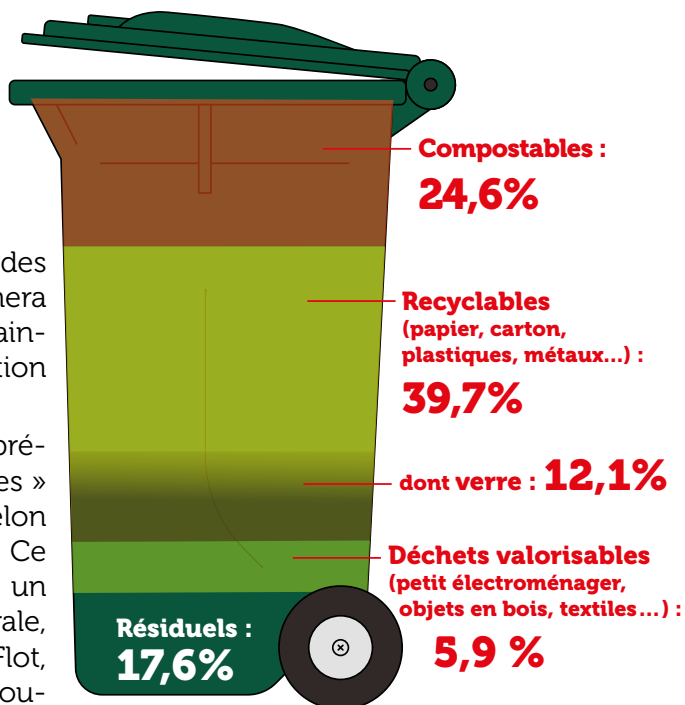
Le camion-poubelle vient de déverser une partie de sa tournée au quai de transfert de Saint-Jean, à Gap. 500 kg des 6,5 tonnes de déchets sont prélevés et tous les sacs ouverts par trois collaborateurs du bureau d'études Inddigo. Les gros objets hétéroclites sont écartés. 120 kg seront ensuite versés sur une grille de tri. Dans un premier temps, ce sont les plus gros qui sont triés un à un et répertoriés dans 80 catégories différentes, puis pesés. Il y aura dans un second temps un tri de 7 kg de plus petits déchets.

Cette opération de caractérisation des déchets doit être menée tous les cinq ans. Sur une semaine, courant mars, huit échantillons ont ainsi été analysés. « Nous avons différencié des secteurs-types, avec de l'habitat concentré dense, de l'habitat périurbain, une zone rurale, des zones commerciales et artisanales, des secteurs pavillonnaires, des collectes de bacs roulants et de conteneurs semi-enterrés », explique Karine Charvin, directrice de la gestion des déchets à la Communauté d'agglomération. « Cette opération répond à une obligation réglementaire. Elle nous permet d'analyser le conte-

nu des ordures ménagères et des erreurs de tri. Cela nous amènera à cibler les actions à mener et ainsi mieux sensibiliser la population au geste de tri. »

De fait, seuls 17,6% des déchets présents dans les « poubelles grises » y ont réellement leur place, selon les résultats de cette analyse ! Ce n'est malheureusement pas un cas à part : « En règle générale, c'est 30% », observe Thomas Flot, technicien chez Inddigo. Des bouteilles de verre, des barquettes en plastique, des cannettes en aluminium, des boîtes de conserve, du papier, du carton (...) se retrouvent mêlés aux ordures résiduelles. On y trouve aussi 24,6 % de déchets organiques, dont le traitement va être assuré prochainement par l'Agglomération dans ses parties urbaines (les secteurs ruraux sont couverts ou appelés à l'être par des composteurs individuels ou des aires de compostage). À terme, ces biodéchets alimenteront la plateforme de compostage que l'Agglomération va réaliser à Gap (lire page 13).

« Ces déchets qui ne devraient pas être jetés dans les ordures ménagères et se retrouvent enfouis au Beynon participent au



dépassement du volume autorisé sur le centre d'enfouissement et à l'augmentation du montant de la TGAP (taxe générale sur les activités polluantes) », souligne Frédéric Louche, vice-président de l'Agglomération délégué aux déchets. « Les habitants du territoire doivent être plus impliqués dans ce geste pour préserver notre environnement mais aussi pour limiter l'augmentation des coûts d'enfouissement qui explosent. »



Pourquoi la taxe sur les ordures ménagères va augmenter

Augmentation du prix du transport, du traitement et de la taxe d'enfouissement des déchets, manque de respect du tri sélectif... L'explosion des coûts, qui auront doublé en cinq ans, impose à l'Agglomération d'augmenter la taxe d'enlèvement des ordures ménagères (TEOM). Explications.

Le signal d'alarme était tiré depuis plusieurs années déjà. Mais, face à l'explosion des coûts de collecte, de transport et de traitement des déchets, et aussi à la progression de la taxe d'Etat (TGAP) qui s'applique aux enfouissements d'ordures ménagères sur le site du Beynon, à Ventavon, l'Agglomération n'a plus d'autre choix que d'augmenter la taxe d'enlèvement des ordures ménagères. Le taux de la TEOM, payée par tous les contribuables imposables à la taxe foncière, va ainsi passer cette année de 9,52 à 12%. Cela permettra de collecter près de 2,2 M€ supplémentaires et de faire ainsi face aux enjeux financiers.

Entre 2020 et 2025, le coût d'enfouissement (TGAP incluse) aura doublé, passant de 110,66€ TTC par tonne à 220€. Cette hausse est

Taxe d'enlèvement des ordures ménagères

- Produit perçu en 2023 : 6 976 253 € (taux à 9,52 %)
- Produit attendu en 2024 : 9 159 672 € (taux à 12 %)

Ce qu'il va vous en coûter

Voici quelques exemples indicatifs :

- T2 à Gap (valeur locative de 1140€ en 2023) : 142€ de TEOM en 2024 (au lieu de 113€ si le taux avait été maintenu à 9,52%)
- T5 à Gap (valeur locative de 2373€ en 2023) : 297€ de TEOM en 2024 (au lieu de 235€)
- Maison dans l'Agglomération (valeur locative de 2846€ en 2023) : 356€ de TEOM en 2024 (au lieu de 282€)

Evolution du coût du transport et du traitement

Prix par tonne, évolution entre 2022 et 2024

- Ordures ménagères : +61,79%
- Emballages ménagers : +19,76%
- Papier : +22,21%

Evolution de la taxe d'Etat sur l'enfouissement (TGAP)

La taxe générale sur les activités polluantes évolue fortement chaque année, afin d'inciter à réduire le volume de déchets enfouis.

TGAP	Montant HT par tonne	Part du coût d'enfouissement total
2020	25,00 €	24,85%
2021	37,00 €	33,62%
2022	45,00 €	36,77%
2023	52,00 €	30,77%
2024	59,00 €	31,22%
2025	65,00 €	34,39%

due à plusieurs facteurs. En premier lieu, le coût du transport et du traitement a fortement augmenté depuis deux ans. Il atteint cette année 217,80€ par tonne pour les ordures ménagères (enfouies au Beynon), 350,96€ pour les emballages ménagers (transportés au centre de tri de Manosque), 27,22€ pour le verre (alors qu'il n'y avait aucun coût par le passé) et 56,56€ pour le papier. Dans un secteur d'activité quasi-monopolistique, la Communauté d'agglomération n'a guère de marge de manœuvre pour maîtriser ces coûts.

Dans le même temps, la TGAP (taxe générale sur les activités polluantes), fixée par l'Etat dans le but de réduire le volume de déchets enfouis, a elle aussi fortement augmenté, passant de 25€ par tonne en 2020 à 59€ en 2024. Son montant a été multiplié par deux entre 2020 et 2023, pour atteindre près de 678 000 € l'an dernier et 31,2% du coût global de l'enfouissement.

Dernier paramètre, le volume global des déchets, qui reste assez stable dans l'Agglomération (autour de 16 900 tonnes par an), même s'il a baissé de 4% l'an dernier. Le tri, dont la part représente environ 20%, diminue depuis trois ans. Or, la campagne de caractérisation des déchets (lire en page 22) montre que près de 58% des ordures ménagères seraient susceptibles d'être recyclés et 24,6% compostables... Dans le même temps, les erreurs de tri ont tendance à augmenter, et représentaient 25% en 2023. 378 tonnes de déchets déposés dans les bacs jaunes ont ainsi été refusés au centre de tri de Manosque...

« Il y a une marge de progression importante dans nos comportements », observe Frédéric Louche, vice-président de l'Agglomération délégué aux déchets. « Chacun de nous a une partie de la clé pour maîtriser les coûts. »

Sept communes de l'Agglo lauréates du programme « Villages d'avenir »



Châteauvieux, Fouillouse, La Freissinouse, Jarjayes, Pelleautier, La Saulce et Sigoyer font partie des 58 communes haut-alpines retenues par le gouvernement pour ce programme d'accompagnement des projets des communes rurales.

Pour les communes rurales de moins de 3500 habitants, réaliser des projets de développement relève parfois du défi, nécessitant une ingénierie dont elles ne disposent pas nécessairement, a fortiori quand elles sont petites, et de mobiliser des subventions de plusieurs partenaires pour réussir à les mettre en œuvre. Piloté par l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT), le programme « Villages d'avenir » vise précisément à les accompagner. Deux chefs de projet ont été recrutés spécifiquement dans les Hautes-Alpes, au début de l'année, Laure Vincent et Pascal Sauty, qui connaît bien l'agglomération pour avoir travaillé par le passé au sein du Scot de l'aire gapençaise.

Leur mission est de mobiliser l'ingénierie nécessaire à la définition des projets et à la formulation des avant-projets sommaires, d'identifier les moyens de financement susceptibles de venir soutenir ces projets, de préparer la rédaction des cahiers des charges et la passation des marchés publics et de

suivre la réalisation du projet dans la phase de travaux, en lien avec l'assistance à maîtrise d'ouvrage.

Avec la sous-préfète Jennifer Rousselle, les chefs de projet ont entrepris de définir avec les maires une feuille de route locale (nombre de projets accompagnés, rétroplanning de travail) et d'identifier les modalités et calendriers d'accompagnement (conduite du projet, mise en conformité avec les réglementations, accompagnement au tour de table financier, identification de la maîtrise d'ouvrage et procédure de sélection d'une maîtrise d'œuvre). La Communauté d'agglomération a signé une convention avec la préfecture pour soutenir cette démarche.

Parmi les élus concernés, Christian Muller, maire de Jarjayes, se félicite ainsi « de l'écoute et du travail avec la sous-préfète ». Serge Ayache, maire de Fouillouse, qui porte un « projet structurant de salle d'activité », espère pour sa part que l'accompagnement « ira au-delà de l'ingénierie ».

Les projets des communes de l'Agglo

Voici les projets (à titre indicatif) que les sept communes de l'Agglomération ont déposé dans le cadre de leur candidature :

- **Châteauvieux** : réalisation d'une maison médicale, d'une crèche garderie, de 4 logements locatifs.
- **Fouillouse** : construction d'une salle multi-activités.
- **La Freissinouse** : aménagement de la mairie, extension de l'école, création d'une salle des fêtes et de logements communaux à vocation sociale.
- **Jarjayes / Sigoyer (candidature commune)** : développement économique pérenne sur d'anciennes friches ; accès au logement par des dispositifs innovants (bail réel immobilier ou bail réel solidaire) ; production photovoltaïque en toiture des bâtiments communaux et privés ; développement de réseaux de chaleur ; protection et gestion de l'eau ; réparation du réseau d'adduction.
- **Pelleautier** : construction d'une maison sénioriale ; réhabilitation d'ouvrages communaux et de la façade de l'église ; finalisation de la mise en place des périmètres de captages.
- **La Saulce** : requalification du groupe scolaire ; aménagement de la bourgade basse ; mise en valeur et piétonnisation de la place de l'Eglise.

Logement, équipements publics : des réalisations et de nombreux projets

Lauréate du programme « Petites villes de demain », Tallard a déjà réalisé la Maison France services et l'aménagement des berges de la Durance notamment. Plusieurs autres projets sont engagés, y compris pour l'amélioration de l'habitat dans le centre-bourg.

La commune de Tallard est lauréate, depuis 2021, du programme « Petites villes de demain ». L'objectif de ce programme national est d'aider les communes de taille moyenne à mener les projets nécessaires pour conforter leur centralité : présence de services publics, développement des commerces et de la distribution, maintien des activités économiques, amélioration du cadre de vie, adaptation au réchauffement climatique. Le poste de la cheffe de projet, recrutée en avril 2022, est financé à 75% par l'Etat.

Les premiers projets ont pu être lancés rapidement. C'est le cas de la Maison France services et de l'aménagement des berges de la Durance, achevés respectivement en 2022 et 2023. Les aménagements routiers ont permis d'apaiser la circulation sur l'axe principal de la RD942, et de créer de nouveaux itinéraires cyclables.

Pour amorcer les autres projets, un diagnostic a été réalisé pour prioriser les besoins et plusieurs études structurantes arrivent aujourd'hui à leur terme.

Question importante à Tallard comme ailleurs, le besoin en loge-

ments va se traduire par la mise en œuvre d'une Opération programmée d'amélioration de l'habitat (OPAH) avant l'été 2024. Ce dispositif permettra de flécher les aides à la rénovation et de mettre en place un accompagnement personnalisé pour les propriétaires de logements dégradés ou vacants. L'objectif est d'augmenter l'offre de logements accessibles dans le centre-bourg et d'améliorer le parc existant.

À plus long terme, l'écoquartier de la Garenne devrait sortir de terre, avec de gros enjeux sur l'insertion paysagère en bordure du parc de la Garenne et du château. 25% de logements sociaux sont prévus.

Afin d'accueillir ces futurs nouveaux habitants, les équipements publics vont être mis à niveau, à commencer par la salle polyvalente. La mairie consulte les associations pour définir le futur équipement. La construction d'un nouveau centre technique et l'aménagement de l'axe routier de la RD46 vont suivre rapidement. L'agrandissement de l'école et la rénovation du complexe sportif sont également à l'étude. Les travaux de rénovation complète de l'éclairage public commenceront

dès 2024 en coopération avec Territoire d'énergie 05, avec d'importantes économies d'énergie à la clé.

Enfin, pour améliorer le cadre de vie et conforter la vie commerciale du bourg, les espaces publics ont fait l'objet d'une étude approfondie. Pour les 15 prochaines années, un projet urbain a été dessiné pour remettre au cœur du village la déambulation piétonne et souligner l'identité urbaine de Tallard. La première phase de travaux débutera en 2024 avec la création d'espaces verts et de placettes dans le cœur du bourg médiéval, ainsi que la végétalisation de l'esplanade du Château. À terme, ce sont les places centrales et les cheminements vers les entrées de ville qui vont être requalifiés et apaisés. Les habitants sont actuellement consultés sur ces propositions pour que la mairie adapte les projets à leurs besoins.

En plus de la gestion quotidienne d'une commune, beaucoup de chantiers sont donc prévus sur les années à venir et les perspectives tracées ont vocation à se poursuivre après la fin du programme Petites villes de demain (2021-2026).

La végétalisation de l'esplanade du Château figure dans les projets à venir.

Elle crée un jeu sur la nutrition et remporte un concours



Clémence Beaux, jeune diététicienne de 23 ans, a remporté le 1^{er} prix de l'incubateur de l'entreprise WelcomeFamily avec un jeu de plateau ludique destiné à sensibiliser toutes les générations à l'équilibre alimentaire. Un premier projet qui en appelle d'autres.

« Pour concevoir un jeu, il faut aimer jouer, sinon, ça ne fonctionne pas », avoue Clémence Beaux. Cette diététicienne de 23 ans, qui a grandi entre Gap, La Saulce et Tallard, et dont les parents sont aujourd'hui installés à Lardier-et-Valença, a conjugué sa passion du jeu et ses connaissances en nutrition pour concevoir un jeu de plateau, « Qu'est-ce que je sais vraiment ? », qui vise à sensibiliser à l'équilibre alimentaire à tous les âges.

« J'ai toujours été passionnée de cuisine », indique-t-elle. « Après avoir tenté le concours d'orthophoniste, je me suis réorientée vers la diététique, c'était un peu une évidence pour moi et ça m'a beaucoup plu. » Pendant son BTS, elle était désireuse de créer un support à utiliser avec ses patients et elle a conçu ce jeu. « C'est un prototype, que j'ai fait sur deux toiles de peinture, avec des cartes en carton », sourit-elle. « Le fond y est, mais il y a un gros travail au niveau de la forme. »

En tombant sur un appel à projet de l'incubateur « La Pouponnière », de l'entreprise WelcomeFamily, elle a décidé de candidater. Avec succès. Elle a remporté le 1^{er} prix avec à la clé 50 000€ pour la production de son jeu et, avant cela, un accompagnement d'un

an sur les questions graphiques, marketing, juridiques... Si elle poursuit actuellement ses études en licence à Dax, elle revient régulièrement à « La Pouponnière », près d'Aix-en-Provence, pour bénéficier de l'accompagnement des équipes. « On a commencé à étudier le marché du jeu, à travailler à la création visuelle, je vais bénéficier du réseau de Welcome Family », se réjouit Clémence Beaux.

« C'est important de permettre un apprentissage au plus grand nombre »

À travers des défis, des questions et des énigmes, avec des couleurs renvoyant à des familles d'aliments, les joueurs sont amenés à réfléchir à leurs habitudes alimentaires, à faire la part du vrai et du faux sur les idées reçues et à adopter des choix plus sains pour leur bien-être. « Le jeu de plateau est

un format un peu indémodable, qui plaît à tous les âges », relève la conceptrice. « Les règles sont assez simples et c'est important de permettre un apprentissage (de la nutrition) au plus grand nombre. » Si la jeune diététicienne hésite encore entre une activité libérale ou salariée au sein d'une structure, elle veut en revanche conserver une part de son activité dans la préparation de jeux pédagogiques. Et continuer à revenir aussi souvent qu'elle le peut sur ses terres natales : « J'y suis très attachée », dit-elle.



CLARET, VITROLLES,
LARDIER-ET-VALENÇA,
LA SAULCE ET CURBANS

ITINÉRANCE

Les balcons de la Durance

Voilà une boucle facile à parcourir à vélo ou à gravel en profitant de la vue sur la vallée de la Durance et en cheminant le long du canal EDF ou au milieu des vergers.

**Boucle de 27,4 km à parcourir en 2h (394m de dénivelé positif et presque autant de négatif).
Départ/arrivée : parking de Claret.**

1. Depuis le parking de Claret, prendre la route qui descend du village. Passez au dessus de la Durance, puis traversez le village de Monétier-Allemont.
2. Une fois le long du canal EDF, profitez de la vue que cette large vallée vous offre. Vous quittez le canal sur votre gauche par une petite route qui mène au village de Plan-de-Vitrolles.
3. Après avoir traversé le village par de petites ruelles, tournez à gauche puis tout de suite à droite pour prendre une piste qui passe au milieu de vergers. Au bout de celle-ci, vous rejoignez une route goudronnée qui permet de revenir le long du canal.

4. À La Saulce, traversez le centre du village, puis vous passez au-dessus de l'autoroute et de la Durance.
5. Vous roulez en direction de Curbans sur « la route des pommes ». Juste avant le cimetière, tournez à droite sur une petite piste qui mène vers des lotissements.
6. Quittez les lotissements et prenez une piste qui traverse des terrains agricoles. La piste laisse place à une petite route qui vous permet de rejoindre la départementale. Après deux kilomètres sur celle-ci, prenez à droite une piste qui passe entre des vergers.
7. Vous longez les champs et la Durance. Une fois sur la route au pied de Claret, vous remontez au village par une route différente avec un petit « raidard » final.

Retrouvez le descriptif sur alpes-rando.net

À voir sur le parcours

- **Pont du canal de Ventavon** : à La Saulce, peu après le centre médical Rio Vert, vous pouvez faire un détour par la rue du Grand Pré et passer sous le pont du canal de Ventavon. Destiné à l'arrosage du sud du département, ce projet, lancé en 1852, a vu le jour en 1883 pour irriguer un secteur compris entre Valserrès et Sisteron. À partir de 1956, un projet d'aspersion – le premier réseau d'Europe – a été mis en œuvre, avant de s'étendre grâce à la création du canal EDF de la Durance en 1970.
- **Ruines de la tour carrée de La Saulce** : Isolées sur la colline, les ruines de la tour carrée de la Saulce (XII^e siècle) s'imposent au-dessus du village. Prenez un peu de temps pour les admirer en chemin.
- **Barrage de La Saulce** : l'itinéraire traverse le barrage EDF, mis en service en 1975, afin de réguler les eaux de la Durance à la sortie de l'usine hydroélectrique de Curbans. D'une hauteur de 17 m, il crée une retenue de 1,8 million de m³, le lac de La Saulce-Curbans. Le secteur abrite de nombreux oiseaux (héron cendré, grèbe huppé, martin-pêcheur, mésanges...), encore plus nombreux et variés en période de migrations.



AGENDA

Du 25 au 28 avril – TALLARD
– salle polyvalente

EXPO PHOTO DU TALLARD PHOTO CLUB.

Vendredi 26 avril, 20h30 – GAP
– Le Quattro

SPECTACLE DE L'HUMORISTE MADO LA NIÇOISE.

Infos: 04 92 53 25 04 - www.lequattro.fr

Samedi 27 avril, de 10h à 16h

GOLF ET PLUS À GAP-BAYARD



Découvrez gratuitement le golf et toutes les activités du plateau de Gap-Bayard : fatbike, visite du parcours en voiturette, canicross, swin golf, golf foot... Présentation des métiers du golf et des équipes.

Renseignements au centre d'oxygénation : 04 92 50 16 83.

Dimanche 28 avril, 18h – TALLARD
– église

CONCERT LES KAPSBER'GIRLS « VOUS AVEZ DIT BRUNETTES ? »

Musique vocale du 17^e siècle.
Infos : www.festivaldechaillo.com

Mardi 30 avril – CURBANS
– salle des fêtes

CINÉMA DE PAYS

Vendredi 3 au lundi 6 mai – GAP
– face au stade municipal

FÊTE FORAINE DE FONTREYNE

Samedi 4 mai – CHÂTEAUVIEUX
LA BEL' TANQUÉE

Concours de pétanque et de belote.

Samedi 4 au dimanche 12 mai – GAP
– La Pépinière / La Blache

42^E GAP FOIRE-EXPO

10h à 19h30 : restauration et stands
19h30 à 22h30 : Restauration et concerts
(entrée au niveau du carrefour du Cèdre)
Infos : www.gap-foire-expo.com

Lundi 6 mai – GAP

– Bd de la libération et rue Faure du Serre

FOIRE DE PRINTEMPS

Samedi 11 et dimanche 12 mai – GAP
– Le Quattro

SALON DES PEINTRES.

Exposition d'artistes peintres et sculpteurs amateurs du bassin gapençais, organisée par l'Office municipal de la culture (OMC).

Samedi 18 mai, de 10h à 18h
– GAP – Alp'Arena

GAP GOOD GAME



Journée de e-sport gratuite : jeux vidéo, jeux de rétrogaming, simulateurs et casques de réalité virtuelle, tournois et mini-tournois... Entrée gratuite.

Infos : www.ville-gap.fr

Samedi 18 mai, de 18h à 22h – GAP
– Musée muséum départemental

20^E NUIT EUROPÉENNE DES MUSÉES

À la tombée de la nuit, dans une atmosphère inédite, déambulez dans les espaces du musée pour en admirer les œuvres. Gratuit (inscription obligatoire).

Infos: 04 86 15 30 70
– https://museum.hautes-alpes.fr.

Dimanche 19 mai – TALLARD
– Place porte belle et Bonfort

FOIRE AUX PLANTS

Mardi 21 mai, 19h – TALLARD – château

VU

Cirque de rue de et avec Etienne Manceau (Cie Sacékripa)

Infos : www.theatre-la-passerelle.eu

Vendredi 24 mai, 20h30 – TALLARD
– château

CONCERT « CLOSE TO ME »

Avec le contrebassiste de jazz Yves Rousseau

Infos : www.festivaldechaillo.com

Vendredi 24 mai, 18h – GAP

– Cinémathèque des images de montagne

« LA LAVANDE, UNE CULTURE EMBLÉMATIQUE DES HAUTES- ALPES ET DES PRÉALPES DU SUD »

Conférence de Philippe Moustier.

Infos : Société d'études des Hautes-Alpes
(04 92 51 76 07 ; www.seha.fr)

Samedi 25 et dimanche 26 mai
– TALLARD – aérodrome

MEETING AÉRIEN DE GAP-TALLARD



Le samedi : exposition statique d'aéronefs (ULM, avions, planeurs, hélicoptères, aéronefs de collection...), visites guidées gratuites des sociétés et associations de l'aérodrome, Village Hautes-Alpes, stands de fédérations aéronautiques, Armée de l'air, artisans locaux.

Le dimanche : show aérien, avec la participation de la Patrouille de France (spectacle complet de 35 minutes). Avions de collection « WarBirds », voltige aérienne, précision d'atterrissage de parachutistes, hélicoptères, avions de chasse, Canadair... Nombreux ULM, avions, hélicoptères en exposition statique.

Points de restauration sur place, système de parkings et de navettes gratuits autour de l'aérodrome.

Infos : 04 92 52 56 56 (Gap Tallard Vallées) - www.meeting-aerien-gap-tallard.com

*Samedi 25 et dimanche 26 mai
- GAP - Alp'Arena*

TOURNOI INTERNATIONAL DE BASKET 3X3

Tournoi amateur le samedi 25. Tournoi préparatoire aux Jeux olympiques de Paris 2024 le dimanche 26 à partir de 14 heures avec plusieurs équipes pro de plusieurs pays.
Infos : <https://gapbasket.fr>

*Dimanche 26 mai à 18h30 - GAP
- Le Tempo*

SPECTACLE DE FLAMENCO

Avec Josele Miranda et Jose Fernandez, musiciens, chanteurs et la participation d'élèves de l'association Flamenco 05. Organisé par l'association Flamenco 05 (06 88 22 98 37 - flamenco05gap@gmail.com)

Du vendredi 31 mai au dimanche 2 juin - GAP - centre-ville, la Pépinière et Domaine de Charance

TOUS.TES DEHORS (ENFIN) !

Festival dédié aux arts de la rue mêlant théâtre, cirque, danse et musique.
Infos : www.theatre-la-passerelle.eu

*Samedi 1^{er} et dimanche 2 juin - TALLARD
- Parc de la Durance*

UN DIMANCHE EN DURANCE

Village des exposants et marché de producteurs locaux, expositions, ateliers, activités, foodtrucks...
Infos : www.snavd.org/un-dimanche-en-durance

Dimanche 2 juin - GAP - Parc Galleron

BATTLE RACE DU 4

Mix d'endurance, de force, de résistance mentale mais aussi de précision, cette épreuve vous permettra de tester votre condition physique et de vous confronter aux militaires du 4^e régiment de chasseurs.

*Vendredi 7 juin à partir de 19h - GAP
- Lycée agricole des Eméyères*

3^E ÉDITION

« LES ALPES SUR LEUR 31 »

Mise en lumière des pratiques sportives respectueuses de l'environnement, favorisant l'inclusion de tous les passionnés de sport et offrant des opportunités adaptées à chacun.
Infos : <https://gap.educagri.fr/event/les-alpes-sur-leur-31>

*Vendredi 14 juin, 18h - GAP
- Cinémathèque des images de montagne*

« IL Y A 80 ANS : LA LIBÉRATION DE LA PROVENCE »

Conférence de Jean-Marie Guillon.
Infos : Société d'études des Hautes-Alpes (04 92 51 76 07 ; www.seha.fr)

*Samedi 15 juin, de 8h à 17h - GAP
- Les Eyssagnières*

18^E GRANDE BRADERIE DES EYSSAGNIÈRES ET 16^E BOURSE MOTO, AUTO ET MINIATURES

Inscriptions vide grenier pour les exposants : 06 76 93 28 73.
Inscriptions bourse moto, auto et miniatures : 06 31 49 10 38.

Samedi 15 juin, 20h - GAP - Le Quattro

LES COMÉDIES MUSICALES

Démarrée en janvier 2022, cette aventure réunit sur scène les plus grandes stars des comédies musicales pour interpréter en solo, en duo, en trio ou en collégiale plus de 50 tubes des comédies musicales françaises et internationales.

*Samedi 15 juin, 18h - TALLARD
- Parking de la mairie*

JUST WINE 05

Fêtez le début de l'été avec les vins des Hautes-Alpes. Dégustation, vente de vins, restauration, maquillage enfants, buvette, déambulation musicale et DJ Olive.
Réservation en ligne : www.helloasso.com/associations/fet-com-tallard/evenements/just-wine-05
Infos : 06 76 02 04 37.

Vendredi 21 juin - GAP - centre-ville

FÊTE DE LA MUSIQUE

Samedi 22 juin - CHÂTEAUVIEUX - devant la médiathèque (Route des Rougiers)

FÊTE DE LA MUSIQUE

Concert et restauration.

Samedi 22 juin, à partir de 15h - GAP - centre-ville et parc de la Pépinière

GRANDE PARADE DES SPORTS

Parade entre la place Saint-Arnoux et le parc de la Pépinière, village des sports (à partir de 16h30), ateliers, animations...

*Vendredi 28 juin, à 19h30 - GAP
- Parc Givaudan*

2^E TRIAL URBAIN INTERNATIONAL DE GAP



*Vendredi 28 juin, 18h - GAP
- Cinémathèque des images de montagne*

« DES ROCHES VIEILLES DE 600 MILLIONS D'ANNÉES AU CŒUR DES ALPES, LE MASSIF CRISTALLIN DE SERRE CHEVALIER »

Conférence de Denis Thieblemont.
Infos : Société d'études des Hautes-Alpes (04 92 51 76 07 ; www.seha.fr)

Samedi 29 juin, 20h30 - TALLARD

CONCERT SARAI

Par la Compagnie Montanaro (histoires d'amour occitanes).
Infos : www.festivaldechaillol.com

19 au 21 juillet - BARCILLONNETTE

FÊTE MÉDIÉVALE

Le vendredi, petite restauration/buvette puis spectacle de feu à 22h.
Le samedi, pétanque doublette, escape game à la découverte du village, démonstration de danses médiévales, apéritif en musique, repas des 3 petits cochons farcis à la broche, soirée dansante.
Le dimanche, de 10h à 17h, animations médiévales avec l'association L'Ost de Roy (campement, déambulation, combats de chevaliers, évolution des techniques de repassage, cottes de maille, armes, jeux pour enfants, tournage sur bois, souffleur de verre...).

*Samedi 27 et dimanche 28 juillet
- CHÂTEAUVIEUX - place Marcel-Lesbros*

FÊTE D'ÉTÉ

Concerts, concours de pétanque, jeux pour enfants, feu d'artifice.

Les meilleurs pilotes du monde se produisent lors d'un show motos trial gratuit.
A partir de 15h : Animations gratuites motos trial électriques pour tous (circuit sécurisé) et vélos draisienne de 2 à 5 ans (mise à disposition de draisienne).

Mairies

Barcellona	04 92 54 25 80
Châteauvieux	04 92 54 12 13
Claret	04 92 68 32 40
Curbans	04 92 54 21 87
Esparron	09 67 27 24 87
Fouillouse	04 92 54 14 23
La Freissinouse	04 92 57 80 08
Gap	04 92 53 24 24
Jarjayes	09 61 24 30 27
Lardier-et-Valença	04 92 54 20 49
Lettret	04 13 69 00 86
Neffes	04 92 57 80 87
Pelleautier	04 92 57 87 42
La Saulce	04 92 54 20 13
Sigoyer	04 92 57 83 31
Tallard	04 92 54 10 14
Vitrolles	04 92 54 25 66

Communauté d'agglomération

Standard	04 92 53 24 24
Bureau d'accueil de Tallard	04 92 54 16 66
Déchetterie de Patac (Gap)	04 92 52 22 45
Déchetterie de la Flodanche (Gap)	04 92 51 62 18
Déchetterie des Piles (Tallard)	04 92 54 27 29
Quai de transfert de Saint-Jean	04 92 51 41 95
Gestion des déchets	04 92 53 15 85
Eau – assainissement	04 92 53 15 81
Développement économique	04 92 53 24 32
Politique de la ville	04 92 53 22 70
Environnement - Agriculture - Agenda 21	04 92 53 18 79
Service des gens du voyage	04 92 53 24 63
Centre de loisirs intercommunal	07 60 31 48 35
Ecole de musique intercommunale	04 92 54 16 66

Tourisme

Office de Tourisme Gap Tallard Vallées	
à Gap	04 92 52 56 56
à Tallard	04 92 54 04 29
Domaine de Charance	04 92 53 26 79
Station de Gap-Bayard	04 92 50 16 83
Maison de Céüse (col des Guérins)	04 92 46 88 60

Transports

L'Agglo en bus	04 92 53 18 19
Zou / Région Sud	08 09 40 00 13
zou.maregionsud.fr

Numéros d'urgence

Samu	15
Police et gendarmerie	17
Sapeurs-pompiers	18
Appel d'urgence européen	112
Sans-abri	115
Enfance en danger	119
Violence Femmes Info	3919
Centre anti-poison de Marseille	04 91 75 25 25

Santé

Centre hospitalier intercommunal des Alpes du Sud	04 92 40 61 61
Accueil des urgences	04 92 40 67 01
Maison médicale de garde du Gapençais	04 92 52 28 15
Polyclinique des Alpes du Sud	04 92 40 15 15
Pharmacie de garde	0825 74 20 30 (appel payant)
 ou www.servigardes.fr
Dentiste de garde	04 92 51 94 94

Administrations publiques

Préfecture	04 92 40 48 00
Conseil départemental	04 92 40 38 00

**Site internet de la
Communauté d'agglomération :**
www.gap-tallard-durance.fr

**Office de tourisme
intercommunal :**
www.gap-tallard-vallees.fr



Ces emballages séparés se trient.



À déposer dans votre colonne de tri.

Emboîtés, ces emballages sont très difficiles à recycler.

À séparer avant de les déposer dans votre colonne de tri.



BIEN TRIER, C'EST MIEUX.
Retrouvez les bons gestes sur votre application mobile.

Communauté d'Agglomération
GAP-TALLARD-DURANCE



CITEO

LE COMPOSTAGE RIEN NE SE PERD, TOUT SE TRANSFORME



DANS LES COMPOSTEURS COLLECTIFS OU INDIVIDUELS, ON Y MET



DÉCHETS DU JARDIN ET DE LA CUISINE

- Feuilles mortes, fleurs fanées, paille, etc...
- Epluchures, coquilles d'oeuf, marc de café, sachets de thés, etc... (Retrouvez la liste de ce qui est compostable dans le guide téléchargeable sur www.gap-tallard-durance.fr/fr/lagglo-au-quotidien/dechets/compostage-individuel)

LES 4 RÈGLES D'OR

- 1 équilibrer les apports, mélanger les déchets secs (feuilles, branchages) et les déchets humides (déchets de cuisine...)
- 2 fragmenter les déchets, plus ils sont coupés en petits morceaux, plus vite ils se décomposent
- 3 mélanger régulièrement pour l'aérer
- 4 vérifier l'humidité, que le compost ne soit ni détrempé ni trop sec.



POUR VOUS ACCOMPAGNER,
L'AGGLO VOUS PROPOSE L'ACHAT
D'UN COMPOSTEUR À TARIF
PRÉFÉRENTIEL.
RENSEIGNEZ-VOUS !

Un doute ? Une question ?
Contactez-nous au 04.92.53.15.85
ou sur le site
www.gap-tallard-durance.fr

Communauté d'Agglomération
GAP-TALLARD-DURANCE

CITEO