

Le magazine de la Communauté
de communes Ardèche Rhône Coiron

ARC magazine

#10

Juillet 2023

**Ardèche
Rhône
Coiron**
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

DOSSIER THÉMATIQUE
L'alimentation locale



YVES BOYER

Président d'Ardèche Rhône Coiron

4 RETOUR EN IMAGES

6 ZOOM SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

8 DOSSIER THÉMATIQUE L'alimentation locale

12 À VOTRE SERVICE

- Marché des Producteurs et des Artisans
- Des super-héros zéro gaspi dans les cantines
- 14 • + de 90 titres presse dans les bibliothèques
- Les écoles de musique
- Assistante maternelle : un vrai métier
- Mon été aux centres de loisirs
- Aide au BAFA

16 LES PROJETS Avenir

- Les animations de l'été de l'office de tourisme
- Se déplacer sur Ardèche Rhône Coiron
- Faire le tri dans ses fournitures scolaires
- Horaires d'été des déchèteries
- 18 • Aide aux entreprises locales
- Les chantiers en cours

19 PORTRAIT DE TERRITOIRE

Hôtel Médiéval à Rochemaure

Alors que l'été est installé, nous abordons dans ce numéro d'ARC Magazine, un sujet essentiel pour notre territoire : le Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Cette démarche ambitieuse et partagée mérite particulièrement notre attention. Elle est un levier pour l'économie locale et a pour objectif de favoriser une alimentation saine, d'être respectueuse de l'environnement et de soutenir nos producteurs locaux.

Notre engagement pour aller vers l'alimentation locale implique, entre autres, d'être sensibles à la question du gaspillage alimentaire. Des opérations en direction des enfants, dans les restaurants scolaires, sont menées pour aborder ces questions. Le compostage des déchets organiques entre aussi en jeu dans ce projet global. L'intercommunalité propose, progressivement, des solutions de compostage à

chaque habitant. D'autres actions seront initiées en faveur des publics fragiles.

En complément des différents sujets de ce numéro, nous vous informons sur un élément clé de la vie de notre collectivité : le budget 2023. Cette répartition financière votée majoritairement par nos élus communautaires, affirme des choix d'accompagnement et de soutien à des projets communs. Elle reflète nos priorités en termes de développement économique, social et environnemental. Au-delà des reversements aux communes et à l'Etat qui représente plus de 50% de l'affectation de nos recettes fiscales.

Je vous souhaite une bonne lecture, en souhaitant que ces différents sujets retiennent votre attention.

Bel été à tous.

Yves Boyer

PÔLE CRUAS

Ardèche Rhône Coiron
10 avenue de la Résistance
07350 CRUAS
04 75 00 04 11 / contact@ardecherhonecoiron.fr

ANNEXE ACCUEIL - PEPINIERE LE FAISCEAU SUD

ZA Rhône-Helvie
07400 LE TEIL
04 75 00 04 11 / contact@ardecherhonecoiron.fr

www.ardecherhonecoiron.fr

[@ardecherhonecoiron.fr](https://www.facebook.com/ardecherhonecoiron.fr)

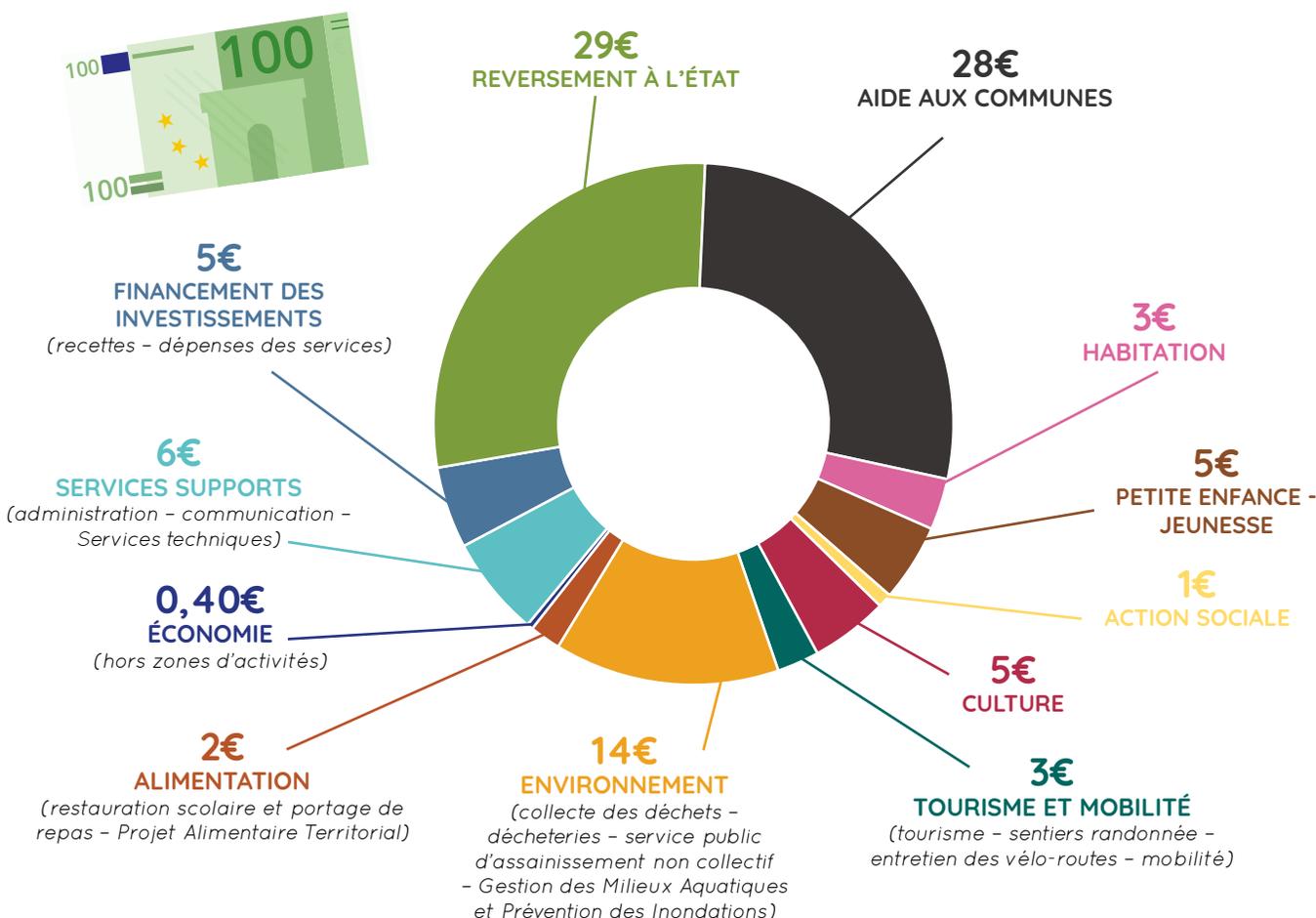
Vous pouvez recevoir ce magazine, en contactant le 04 75 00 04 11. Il est aussi disponible à la Communauté de communes ou dans votre Mairie. Et sur www.ardecherhonecoiron.fr

Directeur de la publication : Yves Boyer Comité de rédaction : Yves Boyer, Bernard Noël, Marie-Noëlle Laville, Virginie Martinez, Séverine Léon Rédaction, mise en page : service communication ARC - Séverine Léon, Maëva Satgé Crédits photos : Cc Ardèche Rhône Coiron et partenaires Tirage : 11 000 exemplaires - ISSN 2679-0505 - Périodique Impression sur papier PEFC, issu de la gestion durable des forêts. Impression : imprimerie Bayle Montellimar

POUR 100€ DE FISCALITÉ PERÇUE

Dépenses et recettes en fonctionnement 2023

En terme de décision budgétaire, la responsabilité du conseil communautaire est principalement d'affecter les ressources selon les différentes priorités au-delà des dépenses imposées pour le reversement à l'État et historique pour celui concernant les communes. Ces reversements représentent plus de 55 % des dépenses de la Communauté de communes.



CAFÉS LITTÉRAIRES
Édition 2023
Du 11 au 15 octobre
Programme et infos :
www.cafeslitteraires.fr

Soyons connectés !
AVEC L'APPLICATION

INTRAMUROS

Cet été restez informé et retrouvez tous les évènements

Albo-la-Romaine, Aubignas, Baix, Cruas, Meyssie, Le Teil, Rochemaure, St-Bauzille, St-Lager-Bressac, St-Martin-sur-Lavezon, St-Pierre-la-Roche, St-Symphorien-sous-Chornézac, St-Thomé, St-Vincent-de-Barrès, Valvignères



24 AVRIL

Journée « Bien vieillir chez soi » avec le camion SoliHa - Valvignères



25 AVRIL

Co-signature CCARC - CAPCA et Montélimar Agglo d'un courrier à la Région - poursuite de la coopération mobilité



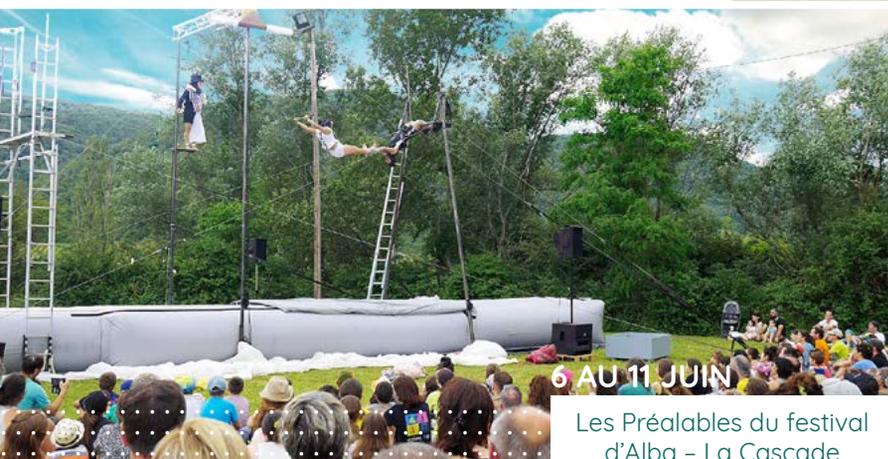
26 AVRIL

3ème Prix Marianne de la Parité à la CCARC pour son engagement dans la parité



20 MAI

Partenariat avec le Championnat de France de football Sapeurs- pompiers



6 AU 11 JUIN

Les Préalables du festival d'Alba - La Cascade



JUIN

Nouvelle signalétique aux entrées des 3 déchèteries

Soirée investisseurs – bailleurs à
Rochemaure avec SoliHA

15 JUIN



Matinée des Conseils Municipaux Enfants
avec la restauration scolaire

21 JUIN



23 JUIN

Stand des guides composteurs - Marché
des Producteurs et des Artisans Le Teil



30 JUIN

Fête du Relais Petite
Enfance à Meysse



7 JUILLET

Goûter de l'été de la crèche
les Quinsous – Alba-la-Romaine





Zoom sur le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire correspond à la nourriture perdue lors de la production, du stockage, du transport ou encore qui périt chez le consommateur ou en magasin. Nous pouvons distinguer différents déchets alimentaires : **les déchets évitables** que sont les restes alimentaires non consommés.

Les déchets éventuellement évitables comme les fanes de légumes, certaines épiluchures...

Enfin, **les déchets inévitables** tels que les os, les coquilles d'œufs, peau de banane... qui n'entrent pas dans le gaspillage alimentaire.



30kg

par personne et par an
dont 7 kg de produits
qui n'ont même pas
été déballés



100€

par personne
et par an
de nourriture
gaspillée

Les + gaspillés à la maison

- Fruits / Légumes
- Pain
- Liquides

DES GESTES SIMPLES POUR MOINS GASPILLER

AVANT LES COURSES



Établir une liste de course

Vérifier avant ce qu'il reste dans ses placards



- Regarder les dates
de péremption
- Acheter juste ce qu'il
faut

PENDANT LES COURSES



DÉCODER LES DATES DE PÉREMPTION

À CONSOMMER
JUSQU'AU :
01.06.23

À consommer de
préférence avant le :
01.06.23

Ne pas
dépasser car
risque pour la
santé

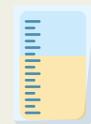
Dépassement possible
avec des qualités
gustatives et
nutritionnelles moindres

À LA MAISON



Bien conserver les aliments

Ranger devant les
produits à
consommer en
premier



Ajuster les portions

en
utilisant des
doseurs, et en
évitant de servir
trop



Valoriser les restes

des repas
et trouver des
recettes pour les
fruits et légumes
abîmés



ASTUCES ANTI-GASPI



LA SALADE FLÉTRIE

- Éplucher la salade et enlever les zones noircies
- Immerger les feuilles de salade dans de l'eau froide pendant 30 min

RECETTE DU PESTO AVEC LES FANES DE CAROTTES

- Laver et couper les fanes
 - 50g de pignon de pin
 - 2 gousses d'ail, poivre
 - 10cl d'huile d'olive
- Servez-le avec des pâtes



ET LE PAIN DUR ?

- **En croûtons dans une salade :** coupez-les en cubes, faites-les revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive ou frottez-les juste à l'ail
- **En chapelure :** mixer le pain rassis, battez un œuf. Trempez, dans l'œuf puis dans la chapelure les aliments que vous souhaitez faire paner (viande, légumes...).

Une des possibilités pour valoriser

LES RESTES ORGANIQUES



Maison individuelle avec jardin

Composteur individuel à commander sur : www.ardecherhonecoiron.fr



Immeuble ou maison sans jardin

Espace de compostage collectif en développement sur les communes.



Lombricomposteur à commander sur : www.sypp.fr/lombricompostage



L'ALIMENTATION LOCALE

Comment mettre du local dans nos assiettes ? Quelle production alimentaire demain sur notre territoire ? Comment faire de l'alimentation un lien entre les habitants ? Quel est l'impact de l'alimentation sur l'environnement et sur la santé ?

Face à ces questions essentielles, la CCARC s'est engagée depuis 2021 dans la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT). Elle a pour ambition de relier tous les acteurs du territoire pour organiser un modèle de production et de consommation à taille humaine, à échelle locale et profitant à tous.

Projet 
Alimentaire
Territorial
— Ardèche Rhône Coiron

ALIMENTATION DURABLE

C'est quoi l'alimentation durable ?

C'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.



Riche d'une activité agricole diversifiée et d'un patrimoine alimentaire fort, la CCARC n'échappe pas à plusieurs défis que devra relever notre système alimentaire: l'accès au foncier, le renouvellement des générations agricoles, la préservation de la biodiversité, l'impact du changement climatique sur l'agriculture et la disponibilité de la ressource en eau, la question du transport longue distance des produits alimentaires, ou encore la précarité alimentaire grandissante. Autant de défis qui s'inscrivent dans ce PAT et qui devront être relevés avec l'ensemble des acteurs du territoire et des habitants.

Marie-Noëlle Laville, vice-présidente à l'économie circulaire et à l'agriculture

C'EST QUOI UN PAT ?



Un Projet Alimentaire Territorial est une démarche territoriale qui cherche à rapprocher les productions agricoles de la consommation des habitants et à faire progresser les qualités de l'alimentation dans ses multiples dimensions : sociale, environnementale, économique, santé...

Il définit une stratégie, des objectifs et des actions partagées entre les multiples acteurs (économiques, institutionnels, associatifs, société civile, etc.) concernés par ces enjeux.



LES GRANDES ÉTAPES DU PAT

Un projet construit pour et avec les acteurs du territoire
Retrouvez l'ensemble des documents sur www.ardecherhonecoiron.fr



LES PRINCIPALES ATTENTES DU PAT

(Enquête consommateurs et agriculteurs - 2021)



Pour les agriculteurs

- Protéger et valoriser les terres agricoles
- Faciliter la transmission des exploitations
- Sensibiliser et accompagner aux changements de pratiques dus au dérèglement climatique



Pour les consommateurs

- Développer les lieux de vente de produits locaux
- Communiquer pour rendre visible les produits locaux du territoire
- Lutter contre la précarité alimentaire

Les attentes communes

- Favoriser l'installation d'agriculteurs
- Favoriser une restauration collective de qualité pour tous
- Veiller à l'éducation alimentaire
- Limiter le gaspillage alimentaire



Paroles d'habitants

On va au super marché d'habitude. C'est plus facile, on trouve tout

L'éducation alimentaire est très importante. Promouvoir l'agriculture locale par des rencontres avec agriculteurs, éleveurs pourrait être un plus pour notre économie locale et agricole.

Je vais au marché pour faire marcher les producteurs d'à côté

ORGANISATION ET OBJECTIFS DU PAT

LES + POUR LES HABITANTS



- Trouver facilement des produits locaux diversifiés
- Soutenir l'économie proche de chez moi

LES + POUR LES HABITANTS



- Soutenir nos agriculteurs
- Développer l'économie circulaire

LES ACTIONS

- Diagnostic des circuits courts pour accéder aux produits locaux
- Des initiatives locales

LES ACTIONS

- Préserver les terres agricoles (Plaine de Chomérac)
- Installer de nouveaux agriculteurs
- Valoriser les broyats de déchets verts (agriculteurs)



LES ACTIONS

- Sensibilisation au gaspillage alimentaire en restauration scolaire
- Installation de composteurs collectifs

LES + POUR LES HABITANTS



- Moins gaspiller
- Valoriser les restes alimentaires
- Faire des économies

LES ACTIONS

- Accessibilité alimentaire aux personnes fragilisées
- Sensibilisation dans les écoles
- Ateliers avec les habitants

LES + POUR LES HABITANTS



- Manger des produits de qualité
- Apprendre à bien s'alimenter
- Comprendre le lien alimentation / santé
- Donner mon avis sur l'alimentation

DES INITIATIVES LOCALES



Le magasin de producteurs L'ARC Paysan - le Teil

Ce lieu fonctionne grâce à 9 associés, tous paysans, qui se relaient pour « faire tourner la boutique ». Un fonctionnement collectif et solidaire qui permet à ceux qui travaillent seuls et ont de petites activités de mettre leurs produits à la vente, pendant qu'ils sont en production.

Une vente directe, comme au marché, où l'on trouve des produits frais, locaux, de qualité en un même endroit. Une trentaine de producteurs, éleveurs ou artisans de proximité achalandent les étals pour répondre à une philosophie commune : que les producteurs puissent vendre à un bon prix, au juste prix pour les consommateurs. Chacun souhaite mettre en valeur les savoir-faire locaux et ce qui se produit sur le territoire, en le gérant ensemble.

PLUS D'INFOS 1 chemin du dépôt, 07400 LE TEIL 



L'antigaspillerie

Est une conserverie qui sauve et valorise des fruits et légumes déclassés, hors normes ou sauvages, en produits artisanaux.

- Achat des invendus de fruits et légumes et cueillette de plantes sauvages
- Transformation en produits artisanaux
- Vente à la ferme et chez plusieurs distributeurs locaux

PLUS D'INFOS
www.lantigaspillerie.com

**L'ANTI
GASPI-
LLERIE**
LE VÉGÉTAL EN BOCAL



Fruits et légumes de saison

Poulets, pintades

Escargots cuisinés

Jus de fruits

Bières artisanales



Plats cuisinés

Plantes aromatiques

Savons artisanaux

Créations textile et bâche



Gâteaux artisanaux

Bocaux

LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS ET DES ARTISANS Les vendredis au Teil

Jusqu'au 29 septembre 2023 : retrouvez les produits locaux !

Les producteurs locaux et les artisans s'installent, tous les vendredis, à partir de 16h30 sur la place Pierre Semard au Teil. Il y a des habitués qui ont leur étalage depuis le début de ce Marché des Producteurs, démarré en 2009. Et il y a aussi des clients fidèles qui attendent les vendredis pour sortir leur cabas et faire leurs achats. Ils y retrouvent leurs producteurs et leurs artisans proches de chez eux.



Pensez à prendre vos cabas et paniers !



Après le repas, les enfants trient leurs restes dans des contenants par thème

DES SUPER-HÉROS ZÉRO GASPI DANS LES CANTINES

Pour prendre en compte le problème du gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires, différentes actions ont été engagées. Pour agir, un travail est mené en continu, pour l'élaboration de menus équilibrés, en prenant en compte les préférences des élèves. Une vigilance est aussi apportée à l'adaptation des portions et aux quantités servies ; en favorisant la possibilité de se resservir. Au niveau des services, il s'agit, également, de réfléchir à réduire et utiliser les restes alimentaires.



Maxence, Lucas et Lena s'occupent de peser les restes alimentaires St-Symphorien-sous-Chomerac



Louis, Milan et Nolan ont reçu un diplôme pour le restaurant scolaire Baix

- L'opération anti-gaspillage alimentaire, dans les restaurants scolaires, est une action de sensibilisation et d'éducation auprès des enfants, des enseignants et du personnel scolaire.

- Du 6 au 30 juin dans 15 cantines, les élèves ont relevé le défi.

Accompagnés de 4 super-héros zéro gaspi, ils ont trié leurs restes de repas par thèmes puis pesé la totalité. Les résultats seront transmis aux écoles et des actions seront mises en place à la rentrée.



+ DE 90 TITRES DE PRESSE DISPONIBLES POUR TOUS DANS LES BIBLIOTHÈQUES

10 THÉMATIQUES DIFFÉRENTES

- **Actualités**
- **Technologies** (sciences / informatique)
- **Culture** (musique / cinéma / littérature)
- **Savoirs** (histoire/philo/patrimoine/écologie/langues)
- **Activités** (loisirs / sport)
- **Maison** (décoration / bricolage / jardinage)
- **Bien-être** (parentalité / santé / seniors / droits)
- **Cuisine**
- **Voyages**
- **Animaux**



COMMENT RÉSERVER OU FAIRE VENIR LES TITRES DE PRESSE QUI VOUS INTÉRESSENT ?

1 **Se connecter sur :**
bibliotheques.ardecherhonecoiron.fr

Créer votre compte si ce n'est déjà fait

2 **Rechercher par titre de magazine puis réserver**

Parmi les 70 000 documents de Réseau des Bibliothèques

3 **Empruntez et rendez vos prêts dans l'une des 14 bibliothèques**

Même si ce n'est pas votre bibliothèque de référence



ÉCOLES DE MUSIQUE

Ecoles de
musique
intercommunales

♪ **DÉCOUVRIR LE PLAISIR DE JOUER**
0 à 7 ans

♪ **PRATIQUER UN INSTRUMENT ET PROGRESSER**
Jouer, partager, se produire selon ses envies...
à partir de 8 ans

♪ **JOUER ENSEMBLE**
Partager, apprendre ensemble, se faire plaisir...
à partir de 8 ans

Les inscriptions reprendront :
Cruas : 24 août
Bourg-Saint-Andéol - Le Teil - Viviers : 27 août

INFOS & TARIFS

www.ardecherhonecoiron.fr > Écoles de musique



ASSISTANTE MATERNELLE : UN VRAI MÉTIER

Plus qu'une garde d'enfants, l'assistante maternelle (assmat) est une véritable professionnelle de l'enfance. Elle accompagne l'enfant dans son quotidien, ses acquisitions et son développement, tout en respectant son rythme. Par sa formation et ses compétences professionnelles, elle est un soutien aux préoccupations éducatives des parents. L'assistante maternelle, grâce à l'écoute et à la confiance mutuelle, instaure un véritable lien avec l'enfant et sa famille. Une relation contractuelle lie l'assistante maternelle et le parent qui devient employeur.

Les Relais Petite Enfance (RPE) sont des lieux ressources pour accompagner parents et assistantes maternelles. Si vous êtes intéressé par le métier ou par ce mode d'accueil individuel pour votre enfant, contactez les RPE.



-100 places d'accueil chez les assmat depuis 2020



109 agréments d'assmat
= environ **254** places d'accueil

PLUS D'NFOS

Relais Petite Enfance, Meysse :

ram@ardecherhonecoiron.fr / 04 75 90 07 94

Relais Petite Enfance, Le Teil :

lesexplorateurs@ardecherhonecoiron.fr / 04 75 52 93 02

Mon été aux centres de loisirs

CRUAS - ST-LAGER-BRESSAC - LE TEIL

S'inscrire aux centres de loisirs ou à l'accueil sportif est l'occasion, à coup sûr, de passer de supers moments. Des activités sportives, artistiques, des sorties à partager... un programme pour s'amuser et connaître des enfants de son âge, avec des animateurs très sympas !



PROGRAMME ET INSCRIPTIONS

Pour les 3-17 ans

www.ardecherhonecoiron.fr

> Centres de loisirs



AIDE AU BAFA

Une nouvelle aide financière est disponible, dès 16 ans, pour passer son Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur (BAFA). Ce soutien, pouvant aller jusqu'à 500€ est attribué en fonction du quotient familial.

Le BAFA se déroule en 3 temps :

Étape 1

Formation générale BAFA (8J min)

Étape 2

Stage pratique BAFA (14J min)

Étape 3

Approfondissement BAFA (6J min) ou qualification BAFA (8J Min)



« Ce sont mes parents qui ont trouvé l'information de l'aide au BAFA. Après le dossier et l'entretien se sont bien passés, c'était plutôt simple. En juillet je commence la première partie du BAFA et en août je vais être en stage pratique au centre CLEFS au Teil avec les 6/11 ans. Cette aide est un coup de pouce pour mon diplôme !

Sandro, 17 ans habitant à Meysse est candidat à l'aide.



Les animations de l'été DE L'OFFICE DE TOURISME

- Visites de villages avec dégustation ou sites patrimoniaux
- Animations, spectacles et activités en famille
- Visites guidées à thématique industrielle

Toutes les infos sur :
www.sud-ardeche-tourisme.com

Combats médiévaux au château de Rochemaure



Visite du château rythmée par l'intervention de combattants. Ripaille à emporter après l'animation préparée par le restaurant le Marmitroll.

Du 11 juillet au 15 août 2023, tous les mardis
de 18h30 à 21h30.

Réservation en ligne



Visite insolite de l'abbatiale à la lampe torche



Dans le noir le plus complet, l'abbatiale se dévoile par la seule lumière de vos lampes torches. Laissez-vous guider par l'histoire atypique et l'architecture exceptionnelle de l'abbatiale Sainte-Marie à Cruas.

Judi 27 juillet 20h30 et Judi 3 août 20h30.

Réservation en ligne



SE DÉPLACER SUR ARDÈCHE RHÔNE COIRON

La Communauté de communes est responsable, depuis juillet 2021, de l'organisation des mobilités sur son territoire. Dans son Plan de mobilité, élaboré avec la participation des habitants, des représentants des communes et des partenaires, il ressort la volonté commune de proposer des alternatives à la voiture individuelle. En développant les transports collectifs, les usages partagés de la voiture et les mobilités actives (marche, vélo,...). Des projets de création de nouveaux services de transports collectifs et de covoiturage sont à l'étude, ainsi que des projets d'aménagement de voies cyclables.

Les transports scolaires et les cars Région Express (Ex «TER Rhône-Alpes») restent gérés par la Région.

BIENTÔT DU NOUVEAU...

Covoiturage : un service public de covoiturage planifié va être mis en œuvre pour les déplacements quotidiens sur l'ensemble du territoire et dans un rayon de 50 kms. Rendez-vous à partir d'octobre pour en découvrir les modalités.

Via Ardèche entre Alba-la-Romaine et Rochemaure : une voie exclusivement réservée aux déplacements doux (marche, vélo, trottinette...) va être aménagée sur l'ancienne voie ferrée entre Alba-la-Romaine et la gare du Teil. Elle sera prolongée par une voie partagée, sur un itinéraire peu emprunté par les véhicules motorisés, jusqu'à la passerelle himalayenne de Rochemaure, connectant ainsi la Via Ardèche à la ViaRhôna.





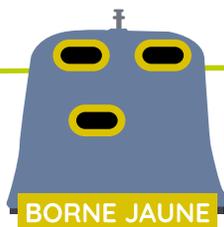
INVENTAIRE ET CLASSEMENT

- Conservez ce qui est en bon état.
- Récupérez les pages des cahiers pour faire des feuilles de brouillons, les intercalaires et les pochettes plastiques.
- Testez tous les stylos, gardez ceux qui fonctionnent encore.
- Récupérez tous les accessoires (règles, gommes, taille crayon...) en bon état.

FAIRE LE TRI DANS SES FOURNITURES SCOLAIRES

Au début des grandes vacances, on résiste à l'envie de tout jeter à la poubelle ! Des fournitures, de l'année passée, pourront être réutilisées à la rentrée de septembre, ou encore données ou revendues.

Ce qui est terminé et inutilisable :
Pensez au tri !



- Rouleau de scotch - Bâton de colle - correcteur en dévidoir (vides)
 - Cahier à couverture carton ou plastique - Pochette en carton - Bloc-notes - intercalaires carton - manuels scolaires - papiers
- Inutile de retirer les spirales en métal, les agrafes, ni de déchirer avant de jeter.**

HORAIRES D'ÉTÉ DES DÉCHETERIES

Du 1^{er} juin au 30 septembre

ALBA-LA-ROMAINE

Du mardi au jeudi 8h-12h
Vendredi 8h-12h / 13h30-17h30
Samedi 8h30-12h30

CRUAS

Du mardi au vendredi 7h-14h
(fermeture de 12h15 à 12h35)
Samedi 8h30-12h / 13h-16h30

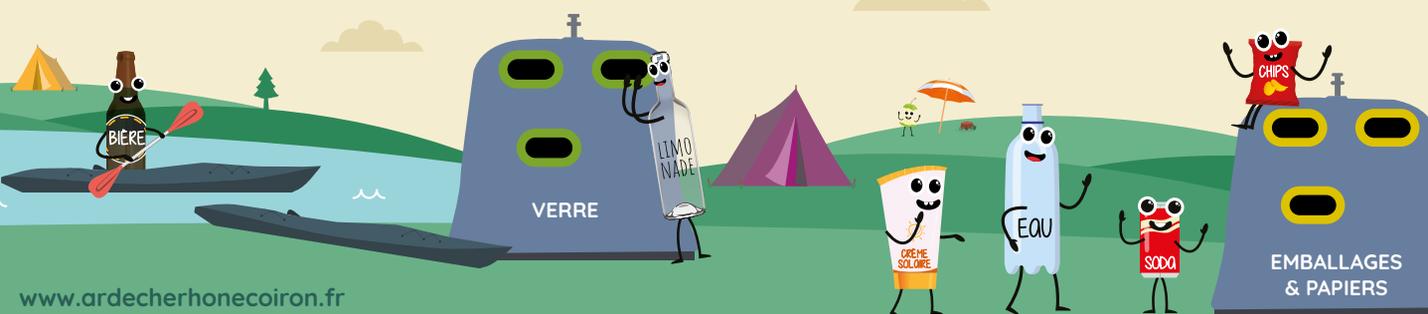
LE TEIL

Du lundi au vendredi 7h-14h
(fermeture de 12h15 à 12h35)
Samedi 9h-12h / 13h-17h

CET ÉTÉ, PAS DE VACANCES POUR LES DÉCHETS

LES GESTES DE TRI : *c'est facile !*

TOUS LES EMBALLAGES
ET LES PAPIERS SE TRIENT !



AIDE À LA CRÉATION OU AU DÉVELOPPEMENT DES ENTREPRISES LOCALES



BOUCHERIE VALLA
Alba la Romaine

Aurélien Valla a été accompagné pour déplacer son fonds de commerce dans un local plus grand. La subvention a financé en partie : l'agencement, l'électricité, la maçonnerie, la plomberie, les vitrines...



LA BUANDERIE
Le Teil

Ce projet de laverie automatique éco-responsable a été financé à hauteur de 15% (Dont 5% dans le cadre du dispositif des Quartiers Prioritaires de la Politique de la Ville). Une aide qui a soutenu l'achat du matériel professionnel nécessaire.



BISTRONOMA
Meysse

Norbert Chareyre et Marlène Christin ont été aidés pour des investissements à économie d'énergie avec la pose d'une clim-réversible. Ainsi que l'amélioration de leur extérieur grâce à l'aménagement de la terrasse.

LES CHANTIERS EN COURS

Dans le cadre du projet de redynamisation et de rénovation du centre-ville de la commune du Teil, la Communauté de communes est maître-d'ouvrage dans le programme de travaux pour différentes opérations de désamiantage, dépollution, démolition, confortement...

PLACE PIERRE SEMARD - Le Teil

Construction d'un espace commercial à la place de l'ancienne Maison des associations.



DÉMOLITION
Avril 2023



TERRASSEMENT
Juillet 2023



CONSTRUCTION
Août 2023

AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR
Juin 2024



Juillet 2024

92 ET 94 RUE DE LA RÉPUBLIQUE - Le Teil

Démolition de 4 immeubles depuis la place Voltaire puis celle de la façade sur le RN102. Ces travaux s'inscrivent dans le projet de construction de logements neufs avec maisons de ville et jardins.



CURAGE DÉSAMANTAGE
février 2023



DÉMOLITION
mars 2023



RENFORT ET MAÇONNERIE
juin 2023

CONSTRUCTION
septembre 2023



Rencontre avec

JEAN-CHARLES ET KATHLEEN RICCARDI

Gérants de l'hôtel Médiéval à Rochemaure depuis décembre 2022. Ils arrivent de Valleiry en Haute-Savoie et connaissaient déjà l'Ardèche puisque Jean-Charles est né à Pierrelatte et que sa famille est dans les environs. Un défi pour ce couple qui n'arrive pas des métiers de l'hébergement ou du tourisme et s'est lancé dans le projet ambitieux de la gestion des 34 chambres, de l'accueil et du bar de leur établissement.

Comment on arrive à la gestion d'un hôtel à Rochemaure ?

On est amoureux de l'Ardèche, il y a des coins incroyables, notamment pour les randonnées. On travaillait en Haute-Savoie, dans des métiers du commerce et avec une forte relation clientèle. On a cherché une activité qui nous permettrait de retrouver cela et de travailler ensemble. On apprend tous les jours, avec un principe commun : on fait comme on voudrait que l'on fasse pour nous, si on était client. On reste nature, on accueille nos clients simplement, sans surjouer mais professionnellement... Les clients semblent apprécier cette approche.

Est-ce que vous avez rencontré des difficultés ?

Nous avons la chance d'être «Logis» et notre référente nous conseille souvent. On s'est aussi entouré d'autres professionnels du tourisme qui nous ont donnés énormément de conseils et faits profiter de leurs expériences.

« On est amoureux de l'Ardèche »

Qui sont vos clients ?

La majorité de nos clients ne viennent pas en séjour longs. Les touristes viennent parce qu'ils ont de la famille à côté ou ils font une halte sur leur trajet. Une grande partie d'entre eux sont des cyclotouristes de la ViaRhôna. Ensuite, nous avons une clientèle professionnelle avec la centrale et des représentants qui vont travailler sur Montélimar ou Le Teil.

Qu'est-ce qui vous plaît et vous motive depuis que vous avez ouvert ?

La relation avec les clients c'est ce qui nous motive le plus. Recevoir les gens qui ont, majoritairement, un bon état d'esprit que ce soit les touristes ou les travailleurs. On commence, cette année, avec cette première saison pour prendre nos marques ; on a des projets de travaux pour embellir et aménager d'autres espaces.

Comment vous vous faites connaître ?

On arrive chez nous par hasard, notamment grâce à la ViaRhôna, les cyclistes viennent faire une pause pour se rafraîchir en terrasse ou dorment une nuit. Ensuite, il y a beaucoup le bouche-à-oreille, de clients qui nous recommandent. On mise, aussi, sur le numérique avec un nouveau site internet et une page Facebook qu'on tient à jour.



11 Avenue du Teil
07400 ROCHEMAURE
contact@hotel-medieval.com
04 75 49 07 05

AIDE AU

B

A

F

A

Une aide financière
jusqu'à 500€*

Dès
16 ans

Plus d'informations :
www.ardecherhonecoiron.fr

*selon quotient familial et suite au passage en jury

