

GARD

LE MAGAZINE DU

CONSEIL DÉPARTEMENTAL | INFO

PRINTEMPS/ÉTÉ

2024

N°9

gard.fr



CONSEIL
DÉPARTEMENTAL
GARD



DOSSIER

L'AGRICULTURE GARDOISE AU SERVICE D'UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ p. 8

JEUX OLYMPIQUES

Les espoirs gardois en route pour les Jeux de Paris 2024 p. 14

S'ÉVADER

Cet été, vibrez au rythme des animations du Pont du Gard p. 23

PORTRAIT D'HISTOIRE

Gaston Doumergue, Président de la République, passionné de sports et... Gardois p. 26



Une web-série sur l'habitat inclusif

Afin de présenter l'habitat inclusif, qui permet aux personnes en perte d'autonomie de disposer d'un logement indépendant tout en ayant des activités communes, le Conseil départemental a réalisé des vidéos qui donnent la parole aux principaux intéressés. Christophe Serre, 1^{er} Vice-président du Conseil départemental délégué à l'autonomie des personnes âgées et handicapées, porte ce dossier avec engagement. Des Cévennes à la mer, cliquez pour comprendre le fonctionnement et les enjeux de l'habitat inclusif dans notre département. À voir sur YouTube et sur les réseaux sociaux du Conseil départemental.



« Artistes au collège » s'associe à la triennale d'art la Contemporaine

Dans le cadre de la Contemporaine, festival de création contemporaine porté par la Ville de Nîmes, et du dispositif « Artistes au collège », porté par Patrick Malavieille, Vice-président du Conseil départemental délégué à la culture, au patrimoine, à l'éducation artistique, les artistes Delphine Dénéreaz et Prune Phi ont été accueillies en résidence dans 2 collèges de Nîmes. 🖌️ Des œuvres se déploient tout au long de l'avenue Feuchères. Ce projet d'installation textile de Delphine Dénéreaz est le fruit d'un long processus de création associant des élèves de 4^e du collège Révolution. 🖌️ Les élèves de 5^e B et de 4^e C du collège Révolution ont travaillé sur la communication visuelle de la performance « Otherworld » de l'artiste Prune Phi. Des créations sur le thème de la transmission et du souvenir s'intègrent à l'œuvre de Prune Phi au Carré d'art à Nîmes jusqu'au 23 juin 2024. #ArtistesAuCollège

Conseil départemental des jeunes du Gard

Le Conseil départemental des jeunes du Gard compte 4 commissions, c'est-à-dire 4 groupes de jeunes élus qui s'investissent chacun sur un thème précis. Et savez-vous comment ces thèmes ont été déterminés ? En prenant l'avis des jeunes, bien sûr ! Au début du mandat, on a réalisé un grand sondage pour demander à tous les collégiens du Gard quels sujets les préoccupaient et dans quels domaines il leur semblait que le CDJ devrait agir.



Découvrez maintenant le Conseil départemental des jeunes sur Instagram ([cdj_gard](#)) et Tik-Tok ([cdj_gard](#))



Fauchage raisonné



La campagne de fauchage raisonné des routes départementales a débuté début mai. La priorité est donnée à la sécurité des usagers avec le fauchage des secteurs les plus sensibles et certains points particuliers. 🗨️ Rencontre avec les équipes du secteur de l'unité territoriale

Camargue-Vidourte pour vous expliquer les enjeux du fauchage raisonné avec le hashtag [#InforouteGard](#)
[inforoute.gard.fr](#)



Mobilités

Martin Delord, Vice-président du Conseil départemental délégué aux Infrastructures routières et Conseiller départemental du canton du Vigan, accompagné des agents du Conseil départemental, a présenté la nouvelle stratégie départementale des mobilités aux élus gardois lors d'une tournée des cantons. 🗨️ Le Conseil départemental du Gard consacre 57 M€ aux mobilités en 2024, dont 7 M€ pour le développement d'un réseau d'itinéraires cyclables à la fois pour son intérêt touristique et pour les déplacements du quotidien.

GARD

PRINTEMPS/ÉTÉ
2024
N°9

INFO



17

Le Parc Meynier de Salinelles de Nîmes rouvre ses portes



© Stéphane Ramillon

20

Alexis et Félix Lebrun, espoirs du tennis de table français

Le dessin de Nîmes s'illustre



Passionnée d'art depuis toujours, Eva Roelofs étudie le graphisme avant de partir à Londres. Plongée dans le monde du mannequinat, elle répond à l'appel créatif. Ses premières amours sont les vieilles gravures botaniques et le travail fascinant de William Morris. Le studio E.V.A est né en 2016 et combine maintenant ses compétences et son expérience avec sa passion pour l'illustration botanique et son amour pour le design de motifs de surface.

Découvrez son travail sur theevastudio.co.uk et sur [@evaroelofsprints](https://www.instagram.com/evaroelofsprints)

02 Vu sur les réseaux

04 90 jours

07 Comment ça marche ?

S'inscrire au « Concours Gard gourmand »

08 Dossier

L'agriculture gardoise au service d'une alimentation de qualité

14 Les espoirs gardois aux Jeux de Paris 2024

15 Portraits croisés

Sport : donner sa place à la différence

16 Dans nos cantons

Uzès, Marguerittes, Nîmes 2, Alès 1

17 Focus

Le Parc Meynier de Salinelles de Nîmes rouvre ses portes

18 Métier

Le directeur du Laboratoire départemental d'analyses

19 Instantané

20 Dans les pas gardois de...

Alexis et Félix Lebrun, espoirs du tennis de table français

21-22 Points de vue

23 S'évader

Un été au Pont du Gard

24 Sortir

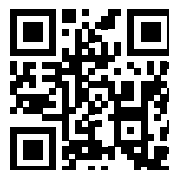
26 Portrait d'Histoire

Gaston Doumergue, Président de la République, passionné de sports et... Gardois

28 Le Gard, Militant du goût



Direction de la Communication :
Conseil départemental du Gard
Hôtel du Département, 3 rue
Guillemette, 30044 Nîmes Cedex 9
Tél. 04 66 76 76 98 - www.gard.fr
Directrice de la publication :
Françoise Laurent-Perrigot
Directrice de la communication :
Céline Boyer-Simonne
Rédactrice en chef : Muriel Duny
Rédaction : Christian Assaf, Céline
Boyer-Simonne, Soraya Bouzraa,
Éric Charrier, Frédéric Figuière,
Aveline Lucas, Sonia Navarro,
Ingrid Sadousty
1^{ère} de couv. : Eva Roelofs pour
Nîmes s'illustre
Photographies : Lucas Chevillard,
Anne-Marie Skora,
Illustrations / Iconographie :
Katy Laurent, Anne Thomas
Conception éditoriale :
Direction de la Communication
Création et mise en page : Scoop
communication 14522-MEP
Impression : Imprimerie Impact
Suivi de fabrication :
Rémy Marquet
Tirage : 21 000 exemplaires
Diffusion : Adreco.
Dépôt légal : juin 2024.
ISSN 2824-3579 (imprimé)
ISSN 2824-7051 (en ligne)



Suivez-nous sur

[@Gard](https://www.instagram.com/@Gard)
[@legard30](https://www.facebook.com/@legard30)
[@le_gard](https://www.instagram.com/@le_gard)
[legard30](https://www.linkedin.com/company/legard30)
[departement30](https://www.youtube.com/channel/UC...)



Certifié PEFC
Ce produit est issu de
forêts gérées
durablement
www.pefc-france.org



90
JOURS

Pont de Chamborigaud : le Conseil départemental réactif

Lundi 18 mars dernier, le Pont des Châtaigniers situé sur la RD 906, entre Chamborigaud et Génolhac, s'est en partie effondré, emportant dans sa chute 2 des 5 voûtes de l'ouvrage maçonné et un camion balayeuse de chantier, dont le chauffeur est heureusement indemne.

L'effondrement a généré la décompression et donc la déstabilisation de la partie centrale de la construction. Compte tenu de cette déstabilisation de l'ouvrage restant, le Conseil départemental va procéder à sa déconstruction puis à sa reconstruction.

Dès le 3 avril, la collectivité a entamé la construction d'un pont provisoire (achevé le 3 mai), soit un investissement de 1 M€,



entièrement financé par le Conseil départemental.

En parallèle, les études relatives à l'ouvrage qui remplacera définitivement le Pont des Châtaigniers sont d'ores et déjà amorcées. Les travaux de reconstruction devraient débuter dès juillet pour un montant de près de 5 M€. Leur durée est estimée à 15 mois soit une mise en service du nouveau pont à l'automne 2025.

Le Conseil départemental met à l'honneur les agriculteurs gardois

Dans la continuité du Salon international de l'agriculture, le Conseil départemental du Gard a choisi d'honorer ses producteurs lauréats de médailles au Concours général agricole. Le 18 mars, une cérémonie en présence de Françoise Laurent-Perrigot – Présidente du Conseil départemental –, Magali Saumade – Présidente de la Chambre d'agriculture du Gard – et Cathy Chaulot – Vice-présidente du Conseil départemental déléguée à l'Agriculture et à la qualité alimentaire, a permis de les féliciter pour « la qualité de leur travail, et leur investissement professionnel, qui contribuent à faire rayonner l'image du Gard au-delà de nos frontières ».

En 2024, 106 professionnels gardois se sont distingués au Concours général agricole : 89 dans la catégorie « vins », 11 dans la catégorie « produits », 2 prix d'excellence (dont 1 également distingué dans la catégorie « vins ») et 4 classements dans la catégorie « animaux ».

222 médailles ont été rapportées dans notre département (95 d'or, 90 d'argent et 35 de bronze et 2 Prix d'excellence).



Un concertation pour la démarche Eau & Climat



Conscient de la vulnérabilité du Gard face aux événements dus au changement climatique qui s'accélère, et observant les déficits chroniques sur la ressource en eau, le Conseil départemental a entrepris dès 2020 une démarche volontariste et innovante : la démarche EAU & CLIMAT portée par Bérengère Noguier, Vice-présidente du Conseil départemental déléguée à la Transition écologique et à la biodiversité.

La stratégie départementale entre à présent dans une phase de concertation auprès des territoires. Celle-ci se déroulera sur la période 2024-2025 mobilisant les élus et le grand public avec pour objectifs principaux : partager des éléments du diagnostic et des enjeux de gestion de la ressource en eau, bâtir une vision des territoires adaptée au changement climatique et identifier des actions structurantes supra-territoriales permettant d'anticiper les besoins futurs.

Du 10 au 27 juin 2024 auront lieu 7 rencontres sur l'ensemble du territoire, découpé en zones avec des problématiques climatiques propres. Elles sont ouvertes à tous, inscrivez-vous directement en ligne sur eauclimat.gard.fr

DATES

- Nîmes, **lundi 10 juin** / Archives départementales
- Pont du Gard, **mardi 18 juin** / Rive gauche
- Vergèze, **mercredi 19 juin** / Salle Vergèze Espace
- Sauve, **jeudi 20 juin** / Espace culturel
- La Grand'Combe, **lundi 24 juin** / Epide
- Roquemaure, **mercredi 26 juin** / Salle des fêtes
- Avèze, **jeudi 27 juin** / Salle polyvalente



Handi Gard Classic

La 1^{ère} manche de la Coupe de France de paracyclisme s'est tenue les 13 et 14 avril dernier au Centre sportif départemental de Méjannes-le-Clap.

De nombreux athlètes français et étrangers avaient fait le déplacement avec des participants venus notamment des Pays-Bas, de Thaïlande et de Suisse. On retiendra la participation de plusieurs champions, venus tester ce parcours de grande qualité.

Retrouvez les résultats et les parcours sur handigard-classic.fr



LES LAURÉATS DU PRIX POUR UNE ÉGALITÉ FEMMES-HOMMES DANS LE GARD

Isabelle Fardoux-Jouve, Conseillère départementale déléguée à l'Égalité femme-homme et à la lutte contre les discriminations, a dévoilé les gagnants de la 3^e édition du concours « Prix pour une Égalité femmes-hommes dans le Gard » le 6 mars, lors du lancement des Journées départementales des droits des femmes qui se tiennent jusqu'à la fin de l'année. Parmi les 13 projets soumis au jury en 2024, trois ont retenu l'attention des jurés.

Palmarès :

- > **1^{er} prix :** 1^{er} festival féministe porté par l'association nîmoise les Amis du Prolé (5 000 €)
- > **2^e prix :** « La boxe c'est pas pour les filles », porté par le Boxing club 1980 (3 000 €)
- > **3^e prix :** « Envoyer valser » par la Compagnie Similaire (2 000 €)

Les détails sur les lauréats et le programme complet des Journées départementales des Droits des femmes sont disponibles sur gard.fr

« Sportifs au collègue », le dispositif du Conseil départemental en faveur de la pratique sportive

Entre mars et avril, de nombreux collèges gardois ont bénéficié du dispositif « Sportifs au collègue », porté par Vincent Bouget, Conseiller départemental délégué aux Sports.

Proposé à chaque collège, ce dispositif est renforcé dans la stratégie départementale du Schéma des sports. Il permet de faire intervenir des clubs sportifs, des sportifs de haut niveau ou des entraîneurs et d'échanger avec les élèves sur différentes thématiques et valeurs portées par le sport telles que le respect, le vivre-ensemble, l'engagement, mais aussi l'accès au sport pour tous, l'alimentation... sans oublier le sport handicap. Après des rencontres dans l'enceinte d'un établissement scolaire, les élèves sont invités à assister à un match ou à participer à un entraînement des sportifs. On peut retenir par exemple ce trimestre la découverte du football pour le collège nîmois Jean-Rostand avec le Nîmes olympique, du handball au collège de Manduel avec l'USAM, ou encore du tir à l'arc pour les collèges Feuchères de Nîmes et Vallée verte de Vauvert avec l'Arc club de Nîmes.

Retrouvez les comptes rendus de toutes les actions sur la page Facebook [@legard30](https://www.facebook.com/legard30)

Le Gard Terre de sports

En cette année olympique, le Conseil départemental développe son action en faveur des sports, notamment grâce à la labellisation du Centre sportif départemental de Méjannes-le-Clap, reconnu centre de préparation olympique, qui accueille en ce moment la délégation thaïlandaise de paracyclisme, en vue des jeux.

Outre le Centre sportif, le Conseil départemental du Gard se mobilise également à travers la création d'un site internet terredejeux2024.gard.fr, qui



permet de retrouver tous les événements dans le Gard et de suivre les exploits des sportifs gardois.

En parallèle, le Schéma des sports prévoit de nouvelles aides pour les clubs gardois : l'aide à l'acquisition de petits équipements et une aide aux projets et manifestations non compétitifs. Ces aides complètent le dispositif de soutien à l'organisation de compétitions.

90
JOURS



Le Conseil départemental soutient l'opération « Un livre dans ta boîte aux lettres »

Le Conseil départemental s'est associé à l'initiative lancée par Joël Baptiste et son association Voyages culturels pour une distribution de livres dans les boîtes aux lettres du quartier nîmois Pissevin-Valdegour. Ce lâcher de livres a eu lieu le 28 février et le 6 mars, en présence d'Amal Couvreur, Vice-présidente déléguée à la Politique de la ville, qui a veillé au bon départ des livres depuis l'espace Diderot. Cette opération vise à inciter les jeunes à la lecture pour leur permettre d'élargir leur vision de leur quartier. Elle remet également la culture au centre du quotidien des jeunes comme le souhaitent les associations partenaires : Voyages culturels, Ufolep 30, Les Mille Couleurs et Humanîmes.

OSONS LA CULTURE, ACTE II



Après le premier Schéma « Osons la culture » 2020/2023, fixant le cadre d'intervention du Conseil départemental dans le domaine de la culture, la collectivité a organisé « les 2^es rencontres Osons la culture ». Les 13 et 14 mars dernier, au Pont du Gard, Patrick Malavieille, Vice-président délégué à la Culture, au patrimoine, à l'éducation artistique a accueilli l'ensemble des acteurs du monde culturel pour réfléchir à la phase II de la politique culturelle départementale. Ce séminaire visait à adapter les dispositifs pour qu'ils répondent au mieux aux besoins :

- en permettant une bonne articulation entre les différentes collectivités et politiques culturelles ;
- en impliquant les collectivités locales qui partagent la responsabilité de la culture.

Ces rencontres ont aussi permis de réfléchir, en concertation avec les acteurs culturels, aux sujets de société que sont la transition écologique, l'égalité femmes / hommes, la diversité ainsi que la jeunesse et son accès à la culture à l'ère numérique.

L'objectif du Conseil départemental est de construire collectivement une politique culturelle forte, en prise avec les problématiques et les enjeux contemporains. Le nouveau Schéma départemental de la culture devrait être entériné d'ici fin 2024.

Découvrez l'intégralité des débats en vidéo sur gardinfo.gard.fr



**C'EST
VOTÉ !**

1^{er} Schéma de l'Économie sociale et solidaire

Le Conseil départemental du Gard travaille depuis des années à la valorisation de l'Économie sociale et solidaire (ESS). La nouvelle stratégie départementale en matière d'ESS a été votée le 8 mars 2024. Source de richesses et d'emplois pour les Gardoises et les Gardois, l'ESS est au service de tous. Dans le Gard, elle représente près de 12 % de l'emploi salarié : elle est particulièrement engagée dans l'innovation et le développement durable (social, managérial et environnemental).

Environnement

Le Conseil départemental du Gard lance un nouvel appel à projets pour les Prix de l'initiative pour une transition écologique et solidaire, l'un à destination des associations (dotation de 20 000 €) et l'autre en direction des collectivités gardoises (50 000 €) jusqu'au 30 juillet 2024.

Accompagner les adolescents

Lors de sa séance du 26 avril 2024, le Conseil départemental a acté un partenariat renforcé avec la Maison des adolescents, notamment sur les sujets de la prévention santé, de la sexualité ou encore de la radicalisation. C'est également dans ce cadre qu'a été voté le doublement du nombre de médiateurs d'AnimMédiations, dispositif dédié aux quartiers prioritaires nîmois.

Pour plus de détails sur tous ces sujets, rendez-vous sur gard.fr



Le Concours Gard Gourmand

ÉVÈNEMENT PHARE DE LA MARQUE « LE GARD, MILITANT DU GOÛT »

Depuis plus de 30 ans, le Conseil départemental du Gard organise le « Concours Gard Gourmand », en partenariat avec la Chambre de commerce et d'industrie du Gard, la Chambre de métiers et de l'artisanat Occitanie délégation du Gard, la Chambre d'agriculture du Gard, de Gard Tourisme, l'association Bienvenue à la ferme et la Fédération gardoise des Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM). Son but est de valoriser les produits et producteurs locaux et de mettre en lumière les ambassadeurs de notre terroir.



Comment se déroule le concours ?

Durant 4 jours, début octobre 2024, le Purple Campus d'Alès accueillera le concours dans le cadre du label « Le Gard, Militant du Goût ».

Les dégustations se font à l'aveugle par des jurés représentatifs de l'ensemble des consommateurs. La notation des produits prend en compte l'aspect, la saveur, le toucher, l'olfaction et la rétro-olfaction du produit dans une appréciation graduée de « très agréable » à « défaut », en passant par « agréable », « quelconque » ou « léger défaut ».

Seuls les produits obtenant une note minimale de 15/20 peuvent prétendre à un trophée.

Les produits sont répartis en **5 catégories** :

- Accompagnements et fromages.
- Boissons.
- Charcuteries et plats cuisinés.
- Desserts et douceurs.
- Pains et spécialités.

Les lauréats d'une médaille d'or, d'argent ou de bronze sont récompensés par des outils de valorisation dont une parution dans *Le Guide des Médailles et des Saveurs*.



En décembre, le Conseil départemental déploie une communication d'envergure, afin de valoriser le « Consommions gardois » et de permettre à chacun d'identifier les médaillés de son territoire.

**Le Guide des saveurs est édité
chaque année en janvier**



Comment présenter ses produits au concours ?

Il suffit de s'inscrire gratuitement auprès du Conseil départemental du Gard sur : gardgourmand.gard.fr

Les professionnels qui intègrent la marque « Le Gard, Militant du Goût » signent une charte d'authenticité et s'engagent pour trois ans sur un certain nombre de critères.

Charte complète à consulter sur militantdugout.gard.fr

Artisans, producteurs, restaurateurs, traiteurs... c'est parti pour une nouvelle édition !



Comment devenir juré ?

Pour participer au jury, les Gardoises et les Gardois, informés via les réseaux sociaux, s'inscrivent auprès du Conseil départemental (Service tourisme et attractivité du territoire au **04 66 05 42 23**) ou par mail à concoursgardgourmand@gard.fr.

Chaque année environ 1/3 du jury est renouvelé.

Les volontaires s'engagent à respecter la Charte des jurés (ne pas être professionnel, n'avoir aucun lien avec les entreprises concourantes, etc.).



Le Concours Gard Gourmand est ouvert aux inscriptions en ligne **jusqu'au 16 juin 2024** sur : gardgourmand.gard.fr

Infos : 04 66 05 42 23 ou sur militantdugout@gard.fr

L'agriculture gardoise au service d'une alimentation de qualité

Le Conseil départemental du Gard est engagé depuis de nombreuses années dans une démarche en faveur d'une alimentation de qualité, qui privilégie les circuits courts pour soutenir les agriculteurs locaux.



Trois questions à...



Françoise Laurent-Perrigot,
Présidente du Conseil
départemental du Gard



Le Conseil départemental s'attache à rester présent aux côtés des agriculteurs gardois.

Face à la place importante de l'agriculture dans notre département, comment le Conseil départemental accompagne-t-il les agriculteurs gardois ?

Dans le contexte difficile que traversent nos agriculteurs, il est d'abord indispensable de fédérer l'ensemble des acteurs du secteur. Les agriculteurs sont les acteurs centraux de la politique alimentaire territoriale, nous avons besoin d'eux pour nous nourrir et entretenir notre territoire. C'est pourquoi le Conseil départemental doit les accompagner. Nous avons ainsi débloqué 600 000 € en 2023 pour venir en aide aux agriculteurs sinistrés par les catastrophes climatiques (gel, sécheresse...).

Et le budget 2024 prévoit 1,2 M€ en faveur du développement d'une agriculture durable pour une alimentation de qualité.

Nous défendons également une alimentation locale et de qualité dans les cantines de nos collègues. C'est pour cela que nous avons créé l'Unité de conditionnement de légumes à destination de 26 collèges gardois, pour faciliter les circuits courts. Coordinateur d'un groupement de commandes de denrées alimentaires, le Conseil départemental se réjouit que le Mas des agriculteurs ait pu se positionner et être retenu pour fournir

cette UCL, ce qui favorise l'achat local. La transmission, la reprise d'exploitations et l'installation sont aussi au cœur des préoccupations du monde agricole. C'est pourquoi nous participons à des opérations d'aide à l'installation avec la SCIC* « Vignobles associés ». De la même manière, nous avons créé avec la Chambre d'agriculture et la SAFER Occitanie la SCIC « ECOTERRE » qui sanctuarise le foncier agricole et favorise l'installation et les nouveaux projets agricoles.

* Société coopérative d'intérêt collectif

Quels sont les leviers d'action pour mettre en avant la qualité et la diversité des produits gardois ?

Nous portons plusieurs actions en faveur de la valorisation des produits locaux. Je pense bien sûr à la démarche « Le Gard, Militant du Goût », avec son « Concours Gard gourmand », son guide des médaillés ou encore sa grande campagne de communication en fin d'année. C'est aujourd'hui un véritable label qui permet aux consommateurs de repérer les produits issus d'un savoir-faire gardois.

Nous sommes également présents lors de toutes les manifestations de notre patrimoine agricole et gastronomique. Au Salon international de l'agriculture

à Paris, mais aussi lors d'événements locaux comme les Journées méditerranéennes des saveurs, qui ont eu lieu début juin à Nîmes, le MIAM à Alès, une cinquantaine d'événements annuels (foires, marchés)... Sans oublier des actions de communication ou encore notre soutien au Mas des agriculteurs. Et bien sûr, le soutien actif à l'association Gard aux chefs.

Comment appréhendez-vous le défi majeur que représente aujourd'hui le changement climatique ?

Nos agriculteurs, comme l'ensemble des Gardoises et des Gardois, sont touchés par le changement climatique. La question de la ressource en eau est devenue cruciale. De sécheresse en inondations, le travail agricole devient de plus en plus complexe. La mise en œuvre de notre démarche Eau & Climat, dont le diagnostic vient de s'achever, va nous permettre d'accompagner au mieux les professionnels comme les particuliers vers une gestion plus responsable et concertée de cette ressource vitale. Et là encore, le Conseil départemental sera aux côtés des agriculteurs gardois pour les aider à s'adapter.



Une Politique alimentaire à l'échelle départementale

Depuis 2014, le Conseil départemental s'est engagé à faire de la qualité alimentaire l'une de ses priorités. La qualité de vie et l'attractivité du territoire, l'économie et l'emploi, la santé, l'éducation, la préservation de l'environnement et la solidarité sont au cœur des enjeux de la politique alimentaire départementale.

La politique alimentaire du Conseil départemental du Gard c'est d'abord « Garantir le bien-manger des collégiens ». La collectivité finance des actions de formation et de sensibilisation des chefs de cuisine de la restauration scolaire, veille au bon niveau d'équipement et au fonctionnement de l'UCL (Unité de conditionnement des légumes) et entreprend des actions de lutte contre les gaspillages alimentaires. La politique alimentaire c'est aussi « Faciliter l'accès des Gardoises et des Gardois à l'offre alimentaire de notre territoire » et l'accompagnement de la structuration de l'offre alimentaire par l'aide au développement des circuits courts, l'aide au développement

des filières, l'accompagnement à la structuration de l'agriculture biologique et des actions de sensibilisation à la consommation responsable.

Qu'est-ce qu'un Projet alimentaire territorial ?

Les Projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens, etc.).

parole
d'élue



Cathy Chaulet

Vice-Présidente, déléguée
à l'Agriculture et à la Qualité
alimentaire

« Aujourd'hui, le Conseil départemental conduit une Politique alimentaire labellisée par le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire "Projet alimentaire territorial de niveau 2". Le Gard est le seul département d'Occitanie à détenir ce niveau de reconnaissance. Il soutient l'émergence et accompagne le développement des Projets alimentaires infra-départementaux. Ainsi avec 11 PAT labellisés, le Gard est l'un des premiers départements d'Occitanie en nombre de PAT. »



Je t'aime, tu m'aimes, on sème

À l'occasion de la cérémonie des lauréats gardois du Concours général agricole en mars, la Chambre d'agriculture du Gard a dévoilé sa campagne de communication pour promouvoir l'agriculture de notre territoire. Le Conseil départemental, aux côtés de ses agriculteurs, est partenaire et financeur de cette opération dont le but est de promouvoir la consommation locale et de soutenir une agriculture durable qui donne des perspectives à ceux qui la font comme à ceux qui la consomment.

Les actions du Conseil départemental

→ Bon, local et bio à la cantine



Avec près de 21 000 demi-pensionnaires quotidiens, ce sont environ 70 % des collégiens gardois qui déjeunent dans les 53 collèges publics gardois. Chaque collège dispose de sa propre cuisine qui prépare des repas consommés le jour même. Les menus sont élaborés en lien avec la diététicienne du Conseil départemental, en privilégiant les produits de saison.

L'accès à une alimentation saine et équilibrée est une condition indispensable à l'épanouissement et à la réussite scolaire, le Conseil départemental s'engage donc à maintenir le tarif maximum du repas à 3,50 €.

Pour permettre aux équipes de restauration des collèges gardois de travailler des produits frais, locaux et bio, le Conseil départemental a mis en place un groupement de commandes mais aussi créé son Unité de conditionnement de légumes. Depuis 2011, l'UCL approvisionne ainsi 26 collèges gardois. L'UCL reçoit les légumes bruts, les lave, les épluche, les découpe avant de les livrer, prêts à être cuisinés.

En 2023, 164 tonnes de légumes et fruits frais (dont près de 70 % issus de producteurs locaux et 42,5 % bio) ont été servis dans les cantines de ces 26 collèges.

→ Le Mas des agriculteurs : un écran pour les produits gardois

Le Mas des agriculteurs est le fruit d'une réflexion de longue date, menée entre la Chambre d'agriculture et le Conseil départemental du Gard. Ouvert en 2019, ce sont près de 1 000 m² dédiés aux produits du Gard et au développement des circuits courts. Le Mas des agriculteurs présente des produits sains et de saison, sans intermédiaire pour garantir un prix plus juste pour les producteurs et les consommateurs. Le Conseil départemental a financé ce projet à hauteur de 800 000 €.



→ Le Mas d'Asport, un laboratoire de l'agriculture gardoise de demain

Le domaine du Mas d'Asport à Saint-Gilles, propriété du Conseil départemental, est occupé par Sudexpe pôle de recherche appliquée, menant d'importants travaux de recherche agronomique (fruits, légumes, vignes).

Des expérimentations sont conduites afin de tester et proposer aux agriculteurs des solutions technico-économiques performantes et durables.

Cette année, le Conseil départemental engage des travaux de rénovation des locaux du site pour permettre le déploiement des activités de recherche.

Le Conseil départemental souhaite ouvrir le Mas d'Asport au grand public et en priorité à la jeunesse en recevant notamment les scolaires afin de sensibiliser le plus grand nombre aux enjeux de l'alimentation, de l'environnement et de la santé.

→ ÉcoTerre, un outil au service des installations

L'achat de terrains agricoles est un frein à l'installation et/ou au développement d'exploitations. Le Conseil départemental du Gard, la Chambre d'agriculture et la SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) se sont donc associés pour créer une Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). Elle permet de réduire les coûts pour les agriculteurs qui louent les terres qu'ils travaillent. Baptisée ÉcoTerre et basée à Sauve, elle offre un panel d'informations et d'accompagnements aux agriculteurs gardois. Cette SCIC s'adresse notamment aux agriculteurs victimes d'expropriations lors de travaux.



En chiffres

600 000 € débloqués en 2023 via l'Association gardoise des agriculteurs sinistrés du Gard pour venir en aide aux viticulteurs, à l'élevage et à l'oignon doux des Cévennes.

1,2 M€ ont été inscrits au budget 2024, dédiés au développement d'une agriculture durable, garantissant une alimentation de qualité.

La promotion des produits gardois

« Le Gard, Militant du Goût »



La marque « Le Gard, Militant du Goût » créée en 2002 à la demande des professionnels, est aujourd'hui une marque

déposée. Aux côtés de ses partenaires, la Chambre d'agriculture du Gard, la Chambre de métiers et de l'artisanat du Gard, la Chambre de commerce et d'industrie, Bienvenue à la ferme, la fédération départementale des CIVAM et Gard tourisme, le Conseil départemental a créé une signature « Le Gard, Militant du Goût », garantissant aux consommateurs l'origine des produits ainsi que le respect de la saisonnalité et donc des saveurs optimales.

Ce label contribue à la dynamique de valorisation du patrimoine gardois en mettant en avant les produits agricoles sous labels officiels de qualité (AOC, AOP, IGP, AB), les produits typiques du Gard, les producteurs, artisans ou restaurateurs inscrits dans une démarche qualifiante mais aussi les recettes issues des « tours de mains » des artisans et restaurateurs.

Infos militantdugout@gard.fr

Le Salon international de l'agriculture et le Concours général agricole



Pour sa 5^e participation au Salon international de l'agriculture, le Conseil départemental du Gard a proposé un stand de 80 m², « Le Gard, aux côtés de ses agriculteurs » avec la présence de 11 agriculteurs

et des 5 Sites remarquables du goût (cf. ci-contre). Le Salon est l'occasion pour le Conseil départemental de promouvoir les produits gardois, de renforcer l'image du Gard et de soutenir ses agriculteurs en leur offrant une vitrine internationale.

Le 18 mars 2024, dans la continuité du Salon, les lauréats gardois au Concours général agricole de Paris 2024 ont été honorés pour la qualité de leur travail, qui contribue à faire rayonner l'image du Gard au-delà de nos frontières (cf. article 90 jours).

TÉMOIGNAGES



Magali Saumade,
*Présidente de la Chambre
d'agriculture du Gard*

Aujourd'hui, les préoccupations agricoles sont nombreuses. Valoriser le travail de nos agriculteurs et renforcer la consommation locale sont des priorités pour la Chambre d'agriculture. Nos actions menées au quotidien sur le terrain auprès des agriculteurs avec nos partenaires vont dans ce sens. Notre campagne de communication pour l'agriculture gardoise autour du slogan « Je t'aime, tu m'aimes, on sème » en partenariat avec le Conseil départemental illustre pleinement cette ambition. En consommant local, chaque Gardoise et Gardois peut agir et soutenir notre agriculture, notre économie, nos emplois locaux. »



Patrick Viala,
Président de l'association Bienvenue à la ferme

En cette période où une nouvelle crise affecte gravement notre agriculture, plus que jamais nous devons continuer de promouvoir celle-ci. Aujourd'hui, les circuits courts représentent près de 30 % des ventes de produits agricoles. Même si la marge de progression est encore forte, la qualité des produits gardois est reconnue par les consommateurs, comme le prouve la fidélité des clients du Mas des agriculteurs. »

Découvrir les savoir-faire agricoles avec l'opération « Le Gard de Ferme en Ferme »

Le dernier week-end d'avril s'est déroulée la 12^e édition de « Le Gard de Ferme en Ferme » avec 66 fermes associées dont 17 labellisées « Le Gard, Militant du Goût ». Les agriculteurs ont proposé des visites gratuites et commentées de leur ferme et présenté leurs activités, ainsi que des démonstrations et des dégustations. Cette opération portes ouvertes, organisée dans le cadre du déploiement de la Politique alimentaire du Conseil départemental du Gard en partenariat avec la Fédération départementale des CIVAM* du Gard, a pour objectif de faire découvrir les savoir-faire et les métiers des agriculteurs engagés dans un développement durable. C'est aussi

l'occasion pour les producteurs de sensibiliser les visiteurs à une alimentation locale de qualité.

*Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural



Les Sites remarquables du goût



Le Gard est le seul département français à s'enorgueillir de 5 Sites remarquables du goût (SRG) : Figes de Vézénobres, Oignons doux des terrasses de l'Aigoual, Olivettes du Pays de Nîmes, Taureau des prés et marais de la Tour Carbonnière, Vin de Tavel et ses savoir-faire. Le label national SRG distingue des territoires,

berceaux d'une production emblématique, associés à un patrimoine, à une culture et à un environnement exceptionnel, tourné vers l'accueil du public et des consommateurs.

Ces cinq Sites remarquables du goût mettent en valeur cinq unités paysagères typiques, allant des Cévennes à la Méditerranée. Véritables emblèmes d'un bien-vivre à la gardoise, les Sites remarquables du goût sont partenaires de la démarche « Le Gard, Militant du Goût », initiée par le Conseil départemental.



Janine Lambert,
Cliente régulière
du Mas des Agriculteurs

C'est logique pour moi de faire mes courses au Mas des agriculteurs. Je suis sûre d'y trouver des produits de saison et de qualité et c'est important pour moi de soutenir nos agriculteurs et nos viticulteurs. Contrairement à ce que certains pensent, ce n'est pas forcément plus cher. »

Frédéric Nicolas,
Chef cuisiner au collège
Les Oliviers de Nîmes

Depuis un an, nous avons lancé une restructuration du service restauration, notamment pour nous adapter aux contraintes de la loi Egalim. Il faut savoir que notre travail ne se limite pas à servir des repas, nous menons également une véritable action d'éducation et de sensibilisation de nos élèves au goût, à l'équilibre alimentaire, à l'anti-gaspillage, au tri sélectif. L'approvisionnement par l'Unité de conditionnement de légumes est un vrai plus pour nous car cela nous permet de travailler des produits frais, locaux, de saison et de qualité. Nous avons créé un bar à salades où les élèves peuvent composer librement leur entrée. Ils ont aussi systématiquement des légumes et un féculent en accompagnement et le choix entre 4 fruits frais. Cela nous permet de proposer des repas complets à nos 150 demi-pensionnaires (sur 550 élèves) en maintenant un prix abordable pour les familles. »



LES ESPOIRS GARDOIS

AUX JEUX DE PARIS 2024*

1

Judo

Shirine Boukli

La judokate de 25 ans a été sélectionnée en équipe française pour les Jeux olympiques dès le 25 novembre 2023, après son titre de championne d'Europe à Montpellier. Elle démarre le judo dès ses 4 ans au Judo Club d'Aramon, avant d'évoluer à Montpellier puis à Marseille. Elle devient vice-championne du monde à Doha en mai 2023, remportant ainsi sa première médaille mondiale.



Athlétisme

Jean-Marc Pontvianne

Sportif assidu depuis tout petit, l'enfant du Chemin-bas d'Avignon, quartier nîmois, découvre le triple saut sur le tard, à 18 ans. Avec son petit gabarit d'1,70 m, l'élève de Sébastien Bouschet a déjà trois titres de champion de France Elite en poche et compte deux places de finaliste au niveau international, en 2017 aux Mondiaux de Londres (8^e) et en 2018 au championnat d'Europe de Berlin (7^e). Son record personnel est à 17,17 m.

Wided Atatou

La sprinteuse nîmoise a elle aussi décroché sa place en équipe de France, sur le banc des remplaçants pour l'instant. Elle dispose d'un très beau palmarès : championne de France du 100 m et 200 m espoirs en 2020, championne de France Elite en salle du 200 m cette saison, médaillée de bronze aux championnats de France sur 200 m en 2021, elle a aussi participé aux championnats du monde juniors ainsi qu'aux relais mondiaux et aux championnats d'Europe par équipe cette saison.

2

Tir à l'arc

Trois Gardois sont en lice pour les JO à l'heure où nous publions. Mais les équipes premières ne seront définitivement connues que fin juin.

Victoria Sebastian

À 20 ans, la sociétaire de l'Arc club de Nîmes a terminé 4^e du tournoi international qui se tenait à Nîmes en janvier dernier après d'excellents résultats chez les juniors (championne d'Europe en 2022 et 3^e en 2023 et championne Indoor world séries en 2021).

Baptiste Addis

Natif de Manduel, le jeune archer de tout juste 17 ans évolue lui aussi à l'Arc club de Nîmes. Son palmarès est déjà impressionnant avec pas moins de 2 médailles d'argent dans des compétitions internationales et un classement au 18^e rang mondial.

Jean-Charles Valladont

Déjà vice-champion aux JO de Rio en 2016, le Gardois d'adoption évolue à l'Arc club de Nîmes et semble bien placé pour emmener l'équipe française sur les plus hautes marches du podium.

4

Paratennis de table

Flora Vautier

Paralégique suite à un accident de voiture, Flora Vautier commence à pratiquer le paratennis de table à l'âge de 13 ans et gravit très vite les échelons pour arriver au plus haut niveau. Porte-drapeau de la délégation française aux Jeux paralympiques de la Jeunesse en 2022, elle y a décroché une médaille d'or en double et une médaille d'argent en simple. Actuellement classée n° 2 mondiale U23, n° 12 mondiale et n° 1 française, elle va participer pour la 1^{ère} fois aux Jeux paralympiques à Paris en 2024.



Paratennis

Guilhem Laget

À 24 ans, le tennisman originaire de Comps s'apprête à vivre les Jeux paralympiques en tennis fauteuil. 14^e mondial, n° 3 français, il s'entraîne au moins 4h chaque jour. Le double champion de France (2021 et 2022) fait partie des jeunes talents sportifs gardois accompagnés par le Conseil départemental du Gard.

**Ces sportifs sont accompagnés par le Conseil départemental du Gard

Retrouvez les photos et parcours de ces athlètes et des autres espoirs encore attendus sur gardinfo.gard.fr, avec la liste complète des sportifs gardois effectivement présents à ces Jeux de Paris 2024.

* Cette liste a été élaborée en fonction des informations que nous avons lors de la mise sous presse. Il est possible qu'elle ait évolué, certaines disciplines ne dévoilant leur liste définitive qu'en juin.

Donner sa place à la différence

Dans le cadre de sa stratégie sportive adoptée l'année dernière, le Conseil départemental renforce son soutien au sport handicap, directement auprès des sportifs mais aussi via les instances départementales de ces sports : le Comité Handisport et le Comité Sport Adapté. Rencontre avec les équipes qui s'engagent au quotidien pour ces athlètes extraordinaires.

LE COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU SPORT ADAPTÉ

La Fédération nationale du sport adapté existe depuis 1975, elle est cependant moins connue du grand public que son homologue Handisport. À titre d'exemple, lors des Jeux paralympiques, seules 8 disciplines concernent le sport adapté, contre 148 pour le Handisport. Les athlètes de sport adapté participent plutôt aux « global games », championnats du monde dédiés. « *Nous travaillons sur du handicap invisible, comme les troubles psychiques, donc les clubs n'identifient pas toujours nos athlètes comme souffrant d'un handicap* », explique Vincent Reboux, président du CDSA 30.

Si les proches (familles, enseignants, soignants...) ont été à l'origine de la création des associations sportives de sport adapté, les athlètes y prennent de plus en plus leur place. « *Nous sommes passés d'une démarche de "faire pour" à une dynamique de "faire avec" et c'est d'ailleurs l'une des missions essentielles du CDSA 30 aujourd'hui. Nous accompagnons nos sportifs, avec la création d'ambassadeurs* (cf. notre article dédié sur gardinfo.gard.fr) », précise Isabelle Viallat, Directrice du CDSA 30.

Le CDSA veille également à une cohérence et une cohésion territoriale à l'échelle du département, avec plusieurs pôles identifiés : Alès, Bagnols-sur-Cèze, Nîmes et Le Vigan. Aujourd'hui, le CDSA 30 coordonne les événements des associations locales, notamment via la plateforme numérique prévue dans la stratégie sportive du Conseil départemental (détails des actions sur gard.fr/schema-des-sports). Le CDSA du Gard organise également des championnats nationaux, dont celui de paratennis du 21 au 23 juin prochains à Nîmes.

LE COMITÉ DÉPARTEMENTAL HANDISPORT

Les missions du Comité départemental Handisport (CDH) sont très variées, comme le précise sa présidente Nathalie Belpaume.

« *Nous intervenons à différents niveaux. Avec les clubs d'abord, pour les accompagner dans leur projet (prêt de matériel, mise à disposition d'encadrants, conseils pour obtenir un label, une subvention...) ou les suppléer dans l'organisation de manifestations sportives. Avec les athlètes également, en proposant aux personnes en situation de handicap d'adhérer aux actions que le CDH propose tout au long de l'année. Nous accompagnons tous les sportifs et pas forcément ceux qui performant. Car ils ont tous besoin d'un soutien. Les sélections ne sont pas encore terminées pour certains sports et les places disponibles sont trop souvent difficiles à atteindre.* »

Le Conseil départemental accompagne financièrement la structure, les actions jeunes et adultes, et il met du personnel à disposition.

Une partie de l'équipe du CDSA 30

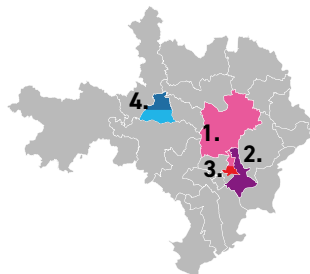


POUR LE PUBLIC

- **Sensibilisation au niveau scolaire** : les élèves découvrent le handicap moteur ou sensoriel par des ateliers sportifs encadrés.
- **Jeunes** :
 - Mercredis jeunes,
 - Stages de détection,
 - Séjours neige et mer,
 - Savoir rouler, savoir nager...
- **Adultes** :
 - Jeudis adultes,
 - Séjours à thèmes...

Dans nos cantons

Uzès, Marguerittes, Nîmes 2 et Alès 1



Bérangère Noguier

1. ● Canton d'Uzès *Groupe Républicain, Socialiste et Écologiste*

Uzès : le nouveau souffle du complexe sportif André-Rancel

En cette année olympique qui voit fleurir les labels Terre de Jeux sur de nombreuses communes gardoises, la Ville d'Uzès a souhaité doter le complexe André-Rancel d'une piste d'athlétisme et d'un plateau sportif remis au goût du jour. Le Conseil départemental avec une contribution de 118 649 € a facilité cette réalisation pour le plus grand bonheur des sportifs de l'Uzège. Les collégiens uzétiens profitent également de cet équipement remis à neuf.



Denis Bouad

2. ● Canton de Marguerittes *Groupe Territoires Citoyens*

Un nouveau groupe scolaire à Garons

Fort de d'une démographie en pleine expansion, la commune de Garons a voulu équiper la ville d'un nouveau groupe scolaire en mesure de répondre aux besoins des habitants actuels et futurs en matière d'accueil, d'accessibilité mais aussi de confort pour les élèves. Le projet consiste à construire sur un terrain communal un groupe scolaire de 12 classes (4 maternelles et 8 élémentaires), des locaux de restauration et des salles périscolaires. De vastes espaces végétalisés dans le respect de la flore locale seront également aménagés. Le Conseil départemental a apporté une contribution financière de 550 325 € pour un projet répondant à toutes les qualités environnementales.



Valérie Guardiola



Rémi Nicolas

3. ●● Canton de Nîmes 2 *Groupe Républicain, Socialiste et Écologiste / Groupe Communiste*

Une Maison départementale de l'enfant et des familles au Chemin Bas d'Avignon

L'association Samuel-Vincent a ouvert dans les anciens locaux de la Caisse d'allocations familiales une maison sur plus de 400 m², tournée vers l'enfance et la parentalité. Véritable lieu d'écoute doté d'espaces d'accueil, cette structure accueille des professionnels de santé et sociaux mais aussi des ateliers animés par des associations et l'Éducation nationale avec les centres sociaux. Cet établissement, qui a bénéficié d'une aide de 90 000 € du Conseil départemental pour son édification, constitue un lieu ressource de qualité pour les familles gardoises comme pour les professionnels.



Amal Couvreur



Christian Bastid

4. ●●● Canton d'Alès 1

Groupe Le Bon Sens Républicain / Groupe UDI Centre et Indépendants

Un nouveau terrain multisports à Saint-Christol-les-Alès

La commune de Saint-Christol-les-Alès a choisi de créer un terrain multisports au sein du quartier de Valès, pour permettre à la population éloignée du centre-ville de disposer d'un équipement de proximité. Ce nouvel équipement est en fait annexé au centre sportif du quartier. Mis à disposition de tous les usagers, quel que soit leur âge, ce terrain de sport permettra la pratique du football, du basket-ball, du hand-ball, du volley-ball, du badminton et tennis... avec une aide du Conseil départemental de 14 872 €.



Léa Boyer



Jean-Charles Bénézet

À Nîmes

Le Parc départemental Meynier de Salinelles

Ouverture
le 2 juillet d'un
véritable îlot
de fraîcheur
et de nature
en plein cœur
de Nîmes

Fermé depuis 2014, classé en zone naturelle non constructible depuis décembre 2020, ce petit parc urbain, véritable poumon vert du quartier Révolution, va être rendu aux Nîmois et aux Gardois. Avant son ouverture au public le 2 juillet, découvrez ce nouveau lieu de loisirs, de jeux, de sport, de culture, de nature et surtout de convivialité, proposé par le Conseil départemental.



Situé sur la colline de la Tour Magne entre les rues Rouget-de-Lisle et Ménard, le Parc départemental sera accessible depuis la rue Meynier-de-Salinelles. De préférence à pied ou en vélo, car le quartier résidentiel offre peu de stationnement.

Ce n'est pas un problème en soi, car ce lieu est avant tout un jardin, un peu sauvage, où l'on viendra chercher un coin de nature, entre arbres remarquables et espèces méditerranéennes. L'identité historique du Parc, qui fut celui de l'École normale d'institutrices, a été conservée et mise en valeur par des aménagements sobres et limités. On entrera dorénavant dans le Parc, du mardi au dimanche, par un magnifique et tout nouveau portail en feronnerie, dont les jours permettront de voir la perspective arborée du lieu depuis la rue.

L'ancien pavillon de chasse, situé à l'entrée, permettra aux agents du Conseil départemental d'assurer l'accueil, la surveillance et l'entretien quotidien du lieu.

Depuis l'entrée, on pourra suivre l'allée principale vers un double escalier monumental qui enserme élégamment une « grotte » dans laquelle coule une fontaine.

On pourra aussi prendre des allées latérales qui serpentent entre les arbres en adoptant les reliefs du parc. L'ombre rafraîchissante d'arbres centenaires n'est jamais éloignée. Selon son goût, la saison ou l'heure de

la journée, on pourra installer les chaises et fauteuils mis à disposition à l'ombre ou au soleil.

Quelques équipements feront de ce Parc, outre un lieu de détente et de promenade, un lieu de sport, de jeu et de culture. Une table de ping-pong, des agrès pensés pour les seniors, des jeux en bois pour que les enfants crapahutent et un espace pour les jeux de boules ont été aménagés.

Côté culture et loisirs, le Parc proposera un théâtre de verdure, autre équipement inspiré de la réflexion menée par le Comité de quartier Gambetta-Révolution. Ce théâtre à ciel ouvert, à l'ombre des arbres, est constitué de gradins en bois qui épousent le relief en pente de ce coin du parc. Il permettra de rassembler une centaine de spectateurs en journée autour d'une petite scène pour des petites formes théâtrales, musicales ou chorégraphiques. L'autre vocation culturelle du Parc sera l'accueil d'expositions photographiques en plein air sur le thème unique et inépuisable... du Gard et des Gardois.

Ainsi, dès le 2 juillet, conformément au souhait de Françoise Laurent-Perrigot, Présidente du Conseil départemental qui a impulsé et suivi ce chantier, ce jardin longtemps fermé va pouvoir s'ouvrir largement au public et les occasions d'en profiter ne devraient pas manquer.

PIERRE-ALAIN PELLEGRINI

Directeur du Laboratoire départemental d'analyses du Gard

Rien ne prédestinait Pierre-Alain Pellegrini à diriger le Laboratoire départemental d'analyses du Gard, si ce n'est une vie professionnelle dédiée au service public.

Originaire de Bourgogne et plus précisément d'Autun (Saône-et-Loire), Pierre-Alain Pellegrini, après avoir fait l'École des techniciens du ministère de l'Équipement à Aix-en-Provence, intègre en 1992 le Service technique des bases aériennes dans le Val-de-Marne pour élaborer les plans d'exposition aux bruits, de gênes sonores et les études d'impacts. Suivra une carrière au sein des Services des routes pour le compte de l'État jusqu'en 2007 où, au gré des lois de décentralisation et des nouvelles répartitions de compétences et fort d'un diplôme d'ingénieur des Travaux publics de l'État obtenu en 2004, Pierre-Alain Pellegrini rejoint le Conseil général du Gard comme responsable de l'unité territoriale du Vigan en charge de l'entretien, de l'exploitation et de la modernisation d'un réseau routier de

plus de 1 100 km.

Dès lors, une nouvelle carrière se poursuit entre routes, moyens généraux, bâtiments... ce qui le conduira à accepter une nomination comme directeur du Laboratoire d'analyses. À la fois administratif et technique, il embrasse ce poste de manager avec enthousiasme. « Nos missions consistent à participer à la surveillance du cheptel gardois par la réalisation d'analyses concernant les maladies réglementées et en apportant une aide au diagnostic pour des pathologies animales. Nous participons également à la veille épidémiologique des maladies animales émergentes. Nous contribuons aussi à la sécurité alimentaire des Gardoises et des Gardois par la réalisation d'analyses sur la qualité microbiotique des aliments, un suivi des process avec des audits

périodiques et une assistance dans le cadre des plans de maîtrise sanitaire ainsi que la formation des personnels. Enfin, nous contribuons à la veille du risque légionelles par le contrôle d'eau chaude ».

En véritable vigie sanitaire pour notre département, Pierre-Alain Pellegrini dirige une équipe de 26 agents qui ont, entre autres, la charge du contrôle alimentaire de tous les collèges et lycées publics mais aussi de bon nombre de cantines scolaires gardoises. Ce sont donc plus de 400 clients responsables de structures qui font appel régulièrement à cette expertise. Sans être vétérinaire ni biologiste, notre ingénieur de formation garde un goût certain pour l'organisation des équipes, des processus, pour la recherche de solutions aux problèmes rencontrés...

Celui qui se définit comme un « facilitateur » aime tout autant le rapport aux différents usagers du laboratoire qu'ils soient publics ou privés. Microbiologiste, sérologiste, analyste PCR, métrologue, préleveur, comptable ou encore agent administratif, les profils métiers sont très variés au sein du Laboratoire départemental d'analyses du Gard. À l'heure où certains Conseils départementaux décident de fermer leur structure, la collectivité gardoise fait le choix inverse, invitant Pierre-Alain Pellegrini à prendre en contrat d'apprentissage au sein du laboratoire des jeunes qui, demain, continueront de veiller sur nous.



Pierre-Alain Pellegrini s'engage pour que le Laboratoire poursuive au mieux ses missions

Instantané



© @onelif_e_j0hn



**Jonathan
Momperousse-Briand**
Photographe amateur



J'ai pris cette photo de la plage de l'Espiguette au Grau-du-Roi lors d'un week-end avec ma compagne le 9 juin 2023. Fraîchement installés dans le sud, nous sommes partis à la rencontre des plus belles plages de la région. J'ai eu la chance de pouvoir prendre cette magnifique photo avant l'arrivée des vacanciers. Nous nous sommes sentis invités à prendre place sur cette superbe étendue de sable avec la mer en arrière-plan, c'était génial ! »

 [onelif_e_j0hn](https://www.instagram.com/onelif_e_j0hn)

UN LIEU QUI VOUS INSPIRE

Félix : La salle nîmoise de Pablo-Neruda parce qu'on y vit de belles émotions avec notre équipe de pro A.



© Teddy Verneuil Lezbroz - Gard Tourisme

Alexis : La plage du Grau-du-Roi où l'on va parfois l'été faire nos séances avec notre préparateur physique Jérémy Surault. Le cadre est magnifique !

UNE PERSONNALITÉ GARDOISE

Félix et Alexis : Sans hésiter Jean-Philippe Gatien. Le joueur de tennis de table, originaire de Salindres, est vice-champion olympique à Barcelone (1992), champion du monde (1993) et 13 fois champion de France. Il nous a récemment invités pour partager son expérience des Jeux olympiques. C'était un super moment !



© Titouan Mariac

DANS LES PAS GARDOIS de...



Félix et Alexis Lebrun

On ne présente plus les deux prodiges du tennis de table tant les frères Lebrun sont devenus incontournables dans le paysage du sport tricolore. Alexis, 20 ans, est triple champion de France en titre et fait partie du top 30 mondial. Félix, 17 ans, est n° 1 européen, 5^e mondial. Ensemble, ils ont été sacrés, en février dernier, vice-champions du monde par équipe.

Ces pensionnaires de l'Alliance Nîmes-Montpellier enflamment la salle Pablo-Neruda à chacune de leur sortie. S'ils ont les Jeux olympiques en ligne de mire, ce n'est pas Paris qu'ils évoquent aujourd'hui, mais le Gard.

UNE GOURMANDISE/SPÉCIALITÉ GARDOISE FAVORITE

Alexis : J'adore le raisin. Ce n'est pas vraiment une spécialité du Gard parce qu'on en trouve partout en Occitanie. C'est un bon fruit pour les sportifs et les vignes sont souvent magnifiques, à perte de vue dans notre région et ce département.

Félix : Moi, j'adore la fougasse ! On en achetait toujours une quand on allait visiter Aigues-Mortes !

UN ÉVÈNEMENT GARDOIS



© Titouan Mariac

Félix et Alexis : Les 90 ans du club de Salindres en juin 2023. On y a fait une démonstration et on a rencontré pour la première fois Jean-Philippe Gatien qui a été n° 1 mondial et qu'on admire beaucoup.

UN MONUMENT GARDOIS

Félix et Alexis : Le Pont du Gard parce que nous y avons tourné l'année dernière un clip avec la Fédération française de tennis de table et le Conseil départemental. C'était incroyable de pouvoir jouer au ping directement sur le Pont.

UNE TRADITION GARDOISE

Félix et Alexis : Le toro-piscine. On y va chaque année en famille depuis que nous sommes enfants.

RÉPUBLICAIN, SOCIALISTE ET ÉCOLOGISTE

Chères Gardoises, chers Gardois,

Le début d'année a été marqué, dans le Gard comme dans tout le pays, par des manifestations des agriculteurs, éleveurs et viticulteurs. La souffrance du monde rural, qui hélas, ne date pas d'hier et dont les causes sont nombreuses, nous interpelle en tant qu'élus départementaux, autour de notre présidente Françoise Laurent-Perrigot, et nous sommes allés à la rencontre des acteurs mobilisés.

Parce que l'agriculture fait vivre nos territoires et participe à leur dynamisme et leur identité, nous agissons. Cette année encore, nous l'avons mise à l'honneur avec un stand gardois au Salon international de l'agriculture à l'initiative de notre collectivité ou avec notre marque « Le Gard, Militant du Goût » et son concours. Face aux coups durs, nous avons été présents en soutien aux agriculteurs sinistrés du Gard, à hauteur de 600 000 € en 2023.

Grâce à notre investissement dans une unité de conditionnement des légumes, nous fournissons la plupart des cantines de nos collègues en produits locaux pour offrir à nos jeunes une alimentation de qualité, soutenir nos agriculteurs, maraîchers et éleveurs locaux et développer des circuits-courts qui réduisent aussi notre bilan carbone.

Nous amplifierons ce soutien pour que le Gard reste demain ce département d'agriculture, d'élevage et de viticulture que nous aimons.

Christophe Serre, Président du groupe Républicain, Socialiste et Écologiste

COMMUNISTE

Paysans, paysages, pays

La crise agricole systémique qui traverse la France ainsi que d'autres pays d'Europe marque sans doute et plus que jamais la bipolarité du monde agricole avec deux modèles antagonistes : celui de l'agriculture productiviste, industrielle, contre celui de l'agriculture paysanne.

Les attentes sociétales sont vives et reposent sur plusieurs impératifs : relocaliser notre alimentation et donc notre production et la transformation des produits, user de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, des animaux, des hommes et des femmes qui les mettent en œuvre.

Pour ce faire, il est nécessaire de sortir du modèle industriel agricole, de permettre le renouvellement des générations d'agriculteurs-trices et d'offrir des conditions de travail dignes pour les salariés-es agricoles.

Avec la délégation Agriculture et Qualité alimentaire portée par Cathy Chaulet, nous menons une politique alimentaire dans le double objectif de soutenir le développement d'une agriculture durable au service d'une alimentation de qualité des Gardois.es.

Nous travaillons à sensibiliser la population sur l'importance de soutenir l'agriculture locale, encourageant la consommation de produits du terroir et la valorisation des circuits courts.

Nous nous engageons à défendre les droits des agriculteurs sur le plan local, notamment en plaidant pour des politiques publiques favorables à une agriculture paysanne, respectueuse de l'environnement et socialement juste.

Le groupe des élu.e.s

Communistes

Christian Bastid, Vincent Bouget, Ghislain Chassary, Cathy Chaulet, Isabelle Fardoux-Jouve et Patrick Malavieille

TERRITOIRES CITOYENS

Qualité alimentaire : pour la sauvegarde et la transmission d'un « bien manger » gardois

La colère exprimée par les agriculteurs leur a permis de passer de l'ombre à une soudaine exposition à la lumière médiatique.

Cette crise, qui germe depuis des années, s'est brusquement accélérée, du fait, comme pour les pêcheurs, d'une inflation normative ininterrompue, alimentée par les instances nationales et supranationales qui tentent de réduire les causes d'un dérèglement climatique, dont ils sont les premiers à subir les effets.

Les Français ont exprimé leur soutien à cette profession qu'ils chérissent, reconnaissants d'être nourris par eux au quotidien. L'apaisement doit maintenant permettre à l'Etat d'apporter, au plus vite, des réponses adaptées et durables.

Dans le Gard, les métiers de la terre sont très exposés au risque climatique, frappés successivement par le gel, la sécheresse, la salinité et les inondations.

Le Conseil départemental, dans la limite de ses compétences, mène de longue date une politique alimentaire volontariste en la matière.

Conduite avec dynamisme et passion par notre collègue Cathy Chaulet, celle-ci combine le soutien aux PAT des collectivités, et des initiatives qui lui sont propres, pour la structuration d'une offre de qualité, accessible au plus grand nombre et respectueuse du patrimoine gastronomique gardois. Cette politique territorialisée, concertée, axée sur la sensibilisation, en particulier dans les collèges, se fait en collaboration avec les chambres consulaires.

Elle contribue à transmettre l'héritage d'un « bien manger » gardois et apporte à son échelle une partie de la réponse au problème global.

**Docteur Robert Crauste
Groupe Territoires Citoyens**

POINTS DE VUE

Les opinions exprimées par les groupes politiques dans la rubrique Points de vue n'engagent que leurs auteurs et doivent répondre aux exigences de la loi du 29 juillet 1881 sur la liberté de la presse.

LE BON SENS RÉPUBLICAIN

Mobilisons-nous pour préserver et valoriser notre agriculture gardoise

Riche de sa diversité, l'agriculture gardoise joue un rôle essentiel dans notre alimentation, notre économie et dans le paysage de notre territoire. Elle est, pour Le Bon Sens Républicain, un pilier incontournable de notre qualité de vie et du patrimoine gardois.

Le monde agricole connaît une crise grave et leurs revendications sont légitimes pour préserver leurs métiers et leurs exploitations. Nous réaffirmons notre soutien aux agriculteurs, notamment en favorisant les circuits courts par des partenariats avec les producteurs locaux pour l'approvisionnement des cantines scolaires. Mais aussi en venant en aide à l'abattoir d'Alès, seul abattoir gardois encore en activité, et menacé de fermeture.

Nous les accompagnons financièrement pour encourager l'installation des jeunes agriculteurs ou en versant des indemnités en cas de catastrophes climatiques. Nous les aidons par la promotion de notre agriculture locale, par exemple avec le stand gardois au Salon international de l'agriculture, et grâce à la mise en avant de la qualité et l'origine des produits (avec « Le Gard, Militant du Goût » ou le « Concours général agricole »).

Le Conseil départemental a budgétisé 1,2 M€ dans l'agriculture durable pour l'année 2024. Car l'agriculture d'aujourd'hui est ancrée dans notre terroir. Nous sommes au côté des Gardoises et des Gardois pour une alimentation de qualité et de proximité.

Valérie Meunier,
Présidente du groupe
Le Bon Sens Républicain

UDI, CENTRE ET INDÉPENDANTS

Notre soutien à l'agriculture gardoise !

Cette année 2024 marque un tournant dans le monde agricole. Le Groupe UDI, Centre et Indépendants réaffirme son soutien aux agriculteurs Gardois.

Un grand nombre d'élus locaux – conseillers départementaux, municipaux et adjoints – se sont mobilisés en janvier afin de les soutenir. Philippe Ribot, Président du Groupe centriste, a rappelé « qu'une agriculture vivante, rémunérant correctement ceux qui la servent, est une condition indispensable à l'équilibre de la ruralité ».

Le Conseil départemental du Gard soutient le monde agricole tout au long de l'année !

Près de 500 000 € ont été mobilisés cette année afin de soutenir les agriculteurs sinistrés lors des catastrophes climatiques.

Du 24 février au 3 mars 2024, nous avons célébré la 60^e édition du Salon International de l'Agriculture à Paris. Une très belle vitrine pour les produits français et les savoir-faire des agriculteurs, producteurs et éleveurs gardois. Le Conseil départemental a participé à cette nouvelle édition afin de faire découvrir les richesses et la gastronomie du territoire.

Concernant notre politique alimentaire territoriale, les circuits courts sont favorisés et la démarche « Le Gard, Militant du Goût » favorise l'accès de tous à une alimentation de qualité. Nous pensons qu'il est nécessaire de promouvoir une agriculture de qualité et de proximité auprès des consommateurs !

Nous restons actifs pour soutenir les agriculteurs gardois !

Philippe Ribot et les élus
du groupe UDI, Centre et
Indépendants

Votre été au Pont du Gard

Comme chaque année, l'emblématique monument gardois vous enchantera tout au long de l'été. Spectacles, rencontres, expositions, ateliers... seront autant d'occasion de vous faire rêver et vibrer pour un été d'exception.



Nouveauté : Candlelights

De mai à septembre, une trentaine de concerts intimistes à la lueur des bougies auront lieu cette année de manière exceptionnelle au pied du majestueux Pont du Gard, merveille de l'Antiquité.

Dans une atmosphère sereine à la lueur des bougies, vous pourrez apprécier une partition musicale intense à travers toute une palette de genres : du classique au jazz, en passant par la pop, les bandes originales de films ou encore le ballet.

2 concerts seront proposés chaque soir :

- à 19h30 dans l'Auditorium Pitot (en intérieur), sur la rive droite,
- à 21h30 (juin et septembre) ou 21h15 (juillet et août), en extérieur aux Croisées en rive gauche.

Dates : les 14, 15 et 16 juin / les 26, 27 et 28 juillet / les 23, 24 et 25 août / les 6, 7 et 8 septembre. À partir de 19 €.

Réservations sur feverup.com/fr/pont-du-gard/candlelight

Découvrez toutes les dates de l'été au Pont du Gard dans l'agenda de

gardinfo.gard.fr

Les temps forts

Cette année encore, on pourra retrouver :

- les féeries nocturnes du Groupe F tous les jours du 29 juin au 1^{er} septembre,
- la visite guidée La Grande Odyssée et les balades en calèche tous les jours en juillet/août,
- les soirées Vignerons sur le Pont chaque mercredi du 17 juillet au 21 août,
- un bal tango le 12 août...

Pratique

Entrée aux espaces de découverte (Musée, Ciné, Ludo) : 8 €/adulte, 6 €/réduit, gratuit pour les jeunes de moins de 18 ans, étudiants et personnes en situation de handicap

Horaires : le site est ouvert toute l'année de 8h à minuit

Stationnement : 9 €/voiture, gratuit pour les abonnés*

Réservations sur pontdugard.fr
Informations au 04 66 37 50 99

*Pour s'abonner, il suffit de venir une fois et de régler le stationnement puis de s'enregistrer.

sortir

- culture
- gastronomie
- sport

Les expos du moment

Quotidien / Emanata

Jusqu'au 2 juillet

Proposée par l'Artothèque.
Art contemporain avec
différents artistes.

Des femmes et des ailes

Du 2 au 15 juillet

proposée par la Commission
Mémoire de la Croix-Rouge
régionale Occitanie, sous la
direction de Jean Carensac.

Ces deux expositions
sont à voir à la Maison
départementale 176, bd
Salvador-Allende, Nîmes

Parcs et Jardins

Du 25 juin au 2 septembre

Maison du Conseil départemental
2, place Salvador-Allende, Bagnols-sur-Cèze
En lien avec les Archives départementales
archives.gard.fr

Représentation des territoires

Jusqu'au 27 juin

Maison du Conseil départemental
8, quai Boissier de Sauvages, Alès
En lien avec les Archives départementales
archives.gard.fr

Au bonheur des bas

Jusqu'au 18 août

Maison Rouge
5, rue de l'Industrie, Saint-Jean-du-Gard
maisonrouge-musee.fr

La Libération dans le Gard

Du 1^{er} juillet au 30 septembre

Archives départementales du Gard
365, rue du Forez, Nîmes
archives.gard.fr



Retrouvez tous les événements
de l'été dans l'agenda de
gardinfo.gard.fr

29

Femmes exil mémoire ●

ALÈS - PÔLE CULTUREL ET
SCIENTIFIQUE DE ROCHEBELLE
Dans le cadre des Journées
départementales des Droits
des femmes
Programme complet sur gard.fr

30

Challenge gardois VTT ●

L'ESPÉROU
Organisé par le Vélo Club du Mont
Aigoual Pays viganais
challengegardoisvtt.fr

Juillet

DU 4 AU 6

Triathlon des gorges de l'Ardèche et du Gard ●

AIGUÈZE
triathlondesgorges.com

Juin

DU 14 juin
AU 6 septembre

Rosa Musica ●

VILLAGES DE LA VALLÉE
DU RHÔNE
Musique classique et terroir
rosamusica.fr

14 et 15

Rallye du Gard ●

SAINT-MARTIN-DE-VALGALGUES -
VALLON FONTANES
pole-mecanique.fr

15

Fémina Va'a cup ●

GRAU-DU-ROI
kayaklegrauroi.fr

16

Fête de la Transhumance ●

L'ESPÉROU
Animations gratuites autour du départ
des brebis à l'estive
tourismegard.com

21 AU 23

Championnat de France de paratennis adapté ●

NÎMES
150 sportifs en situation de handicap
sont attendus
sportadaptegard.wordpress.com

DU 28 AU 30

Jazz à Vauvert ●

Vauvert - Parc du Castellas
jazzajunas.fr

DU 4 AU 7

Cratère surfaces ●

ALÈS
Festival d'arts de la rue
cratere-surfaces.com

5

Duo nocturne ●

UZÈS
Trophée gardois des duos nocturnes
tropheegardoisduosnocturnes

5 AU 7

Rencontres sous le cerisier ●

SAVIGNARGUES
rencontresouslecerisier.fr

5 AU 12

Une salle sous les étoiles ●

NÎMES
unesallesouslesetoiles.fr

6 au 11

Barjac en tango ●

BARJAC

f Barjac en tango

JUSQU'AU 7 juillet

Nîmes s'illustre ●

NÎMES

Festival de l'illustration

nimessillustre.fr

7

Trail de l'Aigoual ●

L'ESPÉROU

Challenge gardois des trails

trail-gard.com

DU 8 AU 20

Villeneuve en scène ●

VILLENEUVE-LEZ-AVIGNON

Festival des écritures scéniques itinérantes

festivalvilleneuveenscene.com

DU 13 AU 17

Festival du cinéma belge en garrigue ●

UZÈS

f Festival du cinéma belge en garrigue

DU 16 juillet
AU 21 août

Festival du Vigan ●

COMMUNES DU PAYS VIGANAIS

Musique classique

festivaldivigan.fr

Du 17 AU 20

Jazz à Junas ●

JUNAS

jazzajunas.fr

18 au 30

Nuits musicales ●

UZÈS

nuitsmusicalesuzes.org



La Foire bio de Barjac fête ses 20 ans

La foire bio de Barjac est l'événement incontournable de l'été pour les amateurs des produits issus du 4^e département bio de France. Le dimanche 28 juillet, une grande diversité de produits locaux vous sera proposée par de nombreux producteurs et artisans des métiers de bouche. Vous retrouverez également le stand « Le Gard, Militant du Goût » et son jeu concours qui vous permettra de remporter des paniers garnis. Une journée rythmée comme chaque année par de nombreuses animations, une excellente idée de sortie en famille pour faire le plein de produits gardois.

20

Couleur Tavel ●

TAVEL

Découverte gourmande

20 ET 21

Les Transes cévenoles ●

SUMÈNE

lestranses.org

DU 25 AU 29

Saint-Hilaire Danse ●

SAINT-HILAIRE-D'OZILHAN

f seconde parallèle

27 juillet
AU 1^{er} août

Barjac m'enchante ●

BARJAC

Festival de chanson française

barjacmenchante.org

28

Foire bio ●

BARJAC

20 ans de la Foire (cf. ci-dessus)

f Foire de Barjac

28 ET 29

Fest'in zone ●

LE GRAU-DU-ROI - PORT-CAMARGUE

Arts de la rue sur les quais

letsgrau.com

Août

1^{er} AU 3

Lol La & lalala ●

ANDUZE

Festival

lolalala.fr

9 AU 11

Foire aux vins ●

UZÈS

uzes-pontdugard.com



La concertation sur la gestion de la ressource en eau est lancée. Elle nous concerne tous.

N'hésitez pas à participer en vous inscrivant sur eauclimat.gard.fr

- **lundi 10 juin**
Nîmes - Archives départementales
- **mardi 18 juin**
Pont du Gard (rive gauche)
- **mercredi 19 juin**
Vergèze - Centre Vergèze Espace
- **jeudi 20 juin**
Sauve - Espace culturel
- **lundi 24 juin** - La Grand-Combe
Epede
- **mercredi 26 juin**
Roquemaure - Salle des fêtes
- **jeudi 27 juin**
Avèze - Salle polyvalente

AD

Archives
Départementales

Retrouvez les histoires
de territoires sur
archives.gard.fr

Gaston Doumergue

(1863-1937)

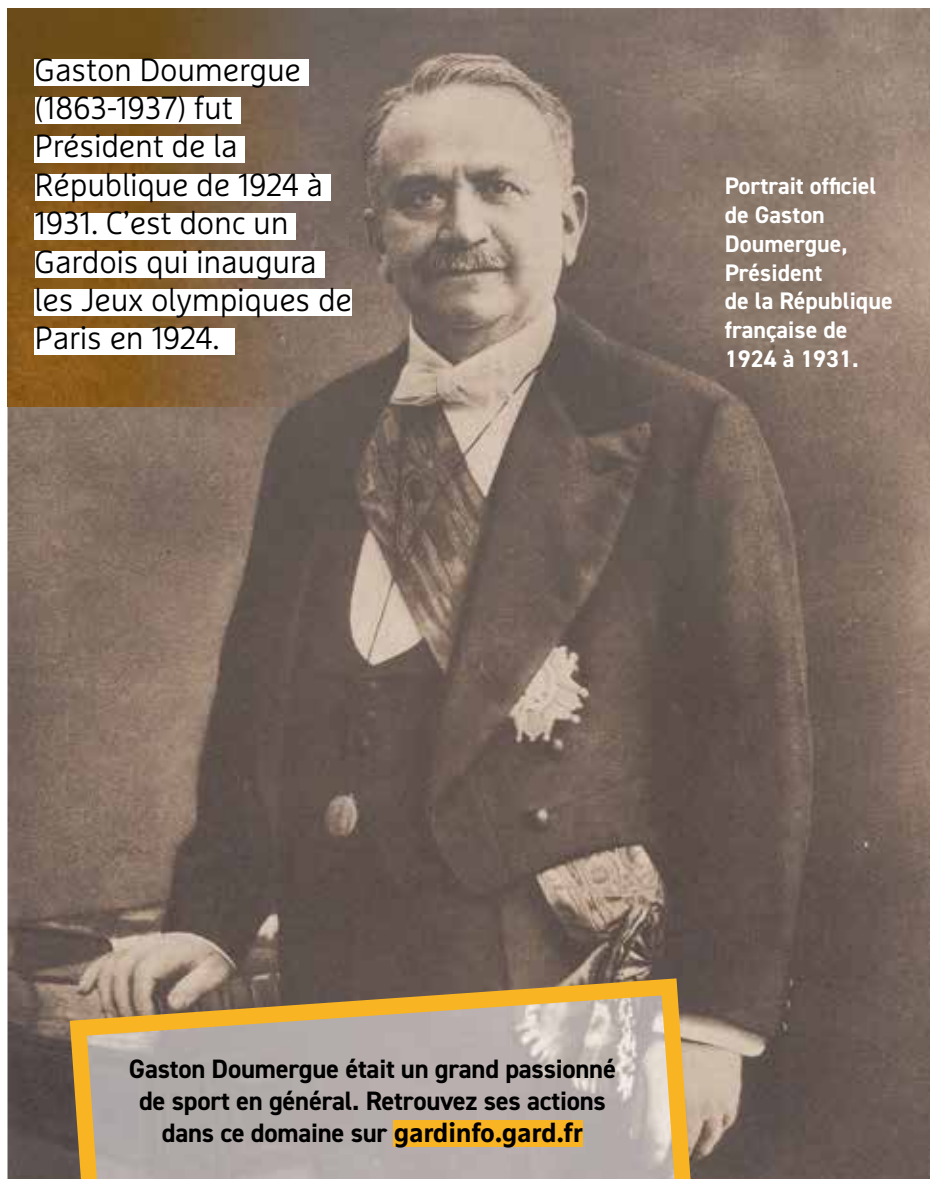
Un Président de la République gardois et passionné de sport

Les Archives départementales du Gard présenteront une exposition sur le sport à partir de septembre 2024. Lors de cet événement, un espace sera consacré à Gaston Doumergue qui inaugura les JO de Paris en 1924. Les visiteurs pourront notamment apprécier des archives prêtées par Robert Soulier, collectionneur privé, qui consacre une partie de sa vie à rassembler des photographies, journaux, caricatures, correspondances, documents officiels, sur deux illustres personnages aigues-vivois, Gaston Doumergue et Émile Jamais. À la recherche constante d'un original ou de la pièce historique rare, Robert Soulier a pour ambition de faire découvrir ou redécouvrir Gaston Doumergue à travers la présentation d'une partie de sa collection à un large public gardois, notamment scolaire.

En parallèle de l'événement des Archives départementales du Gard, un hommage à l'ancien Président sera rendu au Sénat, lors des Journées européennes du patrimoine 2024.

Gaston Doumergue (1863-1937) fut Président de la République de 1924 à 1931. C'est donc un Gardois qui inaugura les Jeux olympiques de Paris en 1924.

Portrait officiel de Gaston Doumergue, Président de la République française de 1924 à 1931.



Gaston Doumergue était un grand passionné de sport en général. Retrouvez ses actions dans ce domaine sur gardinfo.gard.fr

Né le 1^{er} août 1863 à Aigues-Vives, dans une famille d'exploitants agricoles protestants et républicains, Gaston Doumergue suit sa scolarité à l'école publique du village puis fréquente le lycée de Nîmes avant de terminer ses études de droit à Paris. Revenu à Nîmes, il s'inscrit au barreau de la Cour d'appel en 1885. Nommé juge en Indochine en 1890, grâce à l'appui d'Émile Jamais, alors député radical de la 2^e circonscription du Gard, il revient en France à la mort de son père avant d'obtenir un poste de juge de paix à Alger en 1893.

L'ascension politique

Suite au décès d'Émile Jamais, Gaston Doumergue lui succède comme député de la 2^e circonscription le 17 décembre 1893. Il entame alors une longue et brillante carrière politique. Réélu en 1898, son influence au sein de la gauche grandit. Sa législation est notamment marquée par son engagement en faveur de Dreyfus. Il est réélu député pour la 3^e fois le 27 avril 1902.

Deux mois plus tard, le 7 juin, Émile Combes le nomme ministre des Colonies. Il enchaîne ensuite les portefeuilles ministériels : Commerce, Industrie et Travail, Instruction publique... Il milite également en faveur de la laïcité dans les écoles et fait voter la loi sur la fréquentation scolaire.

Élu sénateur dès le 1^{er} tour le 6 mars 1910 à la suite de Frédéric Desmons récemment décédé, il est réélu en 1912 contre Crémieux. Il prend le portefeuille des Affaires étrangères en 1913 au moment où les relations internationales s'enveniment. Il démissionne le 26 avril 1914 avant d'être à nouveau nommé à la tête de ce ministère après la déclaration de guerre du 2 août 1914. Il harmonise les relations entre les nations alliées.

Président de la République

Revenu au Sénat en mars 1918, il consacre son action à l'effort de guerre. Réélu sénateur du Gard en 1921, il prend la tête de cette institution le 19 janvier

1924. Lorsque Millerand démissionne après la victoire du Cartel des gauches aux élections législatives, Gaston Doumergue, encouragé par ses amis politiques, se présente et devient Président de la République le 13 juin 1924. Homme de gauche, il réussit alors à instaurer une politique d'ouverture dans un contexte de crises répétées.

Il réserve sa première visite officielle au département du Gard, le 12 octobre 1924.

Doumergue refusant de se représenter à la fin de son mandat, Paul Doumer lui succède en 1931. Rappelé au gouvernement comme Président du Conseil pour apaiser les tensions après de graves dissidences politico-financières en février 1934, il ne parvient pas à concilier toutes les opinions divergentes et finit par démissionner le 8 novembre 1934, se retirant en Haute-Garonne.



13 octobre 1927. Palais de l'Élysée. Paris. Gaston Doumergue, Président de la République, reçoit les vainqueurs de la Coupe Davis.

À gauche du Président : Henry Cochet, René Lacoste. À droite : Jean Borotra et Jacques Brugnon. Derrière, de gauche à droite : Gaston Vidal, membre du Comité national des sports et du Comité olympique ; Henry Pathé, Président de la Chambre des députés ; Henry Albert Canet, Président de la Fédération française de tennis ; Émile Lesieur, Président du Stade français - Prêt issu du fonds documentaire privé de Robert Soulier.

Les JO de 1924 à Paris avec Gaston Doumergue

Les Jeux olympiques d'été de 1924 nommés « *Jeux de la VIII^e olympiade* », sont la 7^e édition des Jeux olympiques modernes. Il s'agit de leur première édition sous l'appellation des « Jeux olympiques d'été ». Les Jeux olympiques d'hiver se déroulent également en France pour la première fois la même année à Chamonix-Mont-Blanc. Le choix de la capitale française ne fait cependant pas l'unanimité auprès des membres du Comité international olympique (CIO). Pierre de Coubertin finit par imposer Paris pour la 2^e fois après les JO de 1900. La France refuse toutefois la participation de l'Allemagne sans que le CIO ne puisse s'y opposer.

Les Jeux de Paris ont marqué un début de médiatisation en tant qu'événement

international majeur, même si l'engouement populaire reste très timide. Le nombre des Comités nationaux olympiques participants passe de 29 à 44, tandis que la popularité des Jeux est confirmée par la présence de 1 000 journalistes venus couvrir l'événement. C'est d'ailleurs la première diffusion des Jeux sur la TSF, radio de l'époque. Ces Jeux ont intronisé pour la première fois le rituel de la cérémonie de clôture avec la levée des trois drapeaux, celui du CIO, celui du pays hôte et celui de la prochaine nation qui accueillera les Jeux. 44 équipes sont représentées

avec 3 089 athlètes (135 femmes et 2 954 hommes) qui s'affrontent au cours de 126 épreuves entre le 4 mai et le 27 juillet 1924 devant 625 000 spectateurs. Le premier village olympique hébergeant les athlètes voit le jour. Il est constitué d'un ensemble de cabanes en bois. Gaston Doumergue, nouvellement élu Président de la République ouvre officiellement les Jeux au stade de Colombes, spécialement construit pour l'occasion et financé par le Racing-Club de France, devant 60 000 spectateurs.

Sources : Archives départementales du Gard et fonds documentaire privé de Robert Soulier



Miam!

SOYONS GOURMANDS

le Marché

INGRÉDIENTS

Crèmeux de pélardon au miel :

125 g de crème à 30 %
125 g de mascarpone
125 g de crème
2 pélardons
Sel

40 g de jaune d'œuf
60 g de miel de garrigue
1 feuille de gélatine

Voile au yaourt de chèvre :

250 g de yaourt au lait de chèvre
2 g d'agar-agar
75 g de lait de chèvre
Sel

Émulsion au miel et au romarin :

250 g de crème à 15 %
3 brins de romarin
50 g de miel de garrigue

Pain paillasse du boulanger

Sorbet à l'huile d'olive artisanal

Tuile dentelle à
l'huile d'olive :
200 g d'eau
25 g de farine
50 g d'huile d'olive

Niveau : difficile

Préparation :

1h30 + 4h au congélateur

8 personnes

Mon précieux

Par La Popotte de Valou à Alès

Préparation

Pour le crèmeux de pélardon au miel :

Infuser les 2 pélardons dans les 125 g de crème. Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Pendant ce temps, dans un batteur monter en chantilly les 125 g de crème à 30 % avec le mascarpone. Dans un cul de poule, mettre le jaune d'œuf et le miel à blanchir. Mixer la crème avec le pélardon, puis incorporer la gélatine et laisser refroidir. Détendre les jaunes avec la chantilly montée puis incorporer la crème au pélardon. Quand la crème est prête, mouler. Mettre en surgélation au moins 4h pour pouvoir le démouler.

Pour le pain paillasse :

Détailler le pain, le poêler avec de l'huile d'olive et du miel.

Pour le voile au yaourt de chèvre :

Dans une casserole, faire chauffer le yaourt et le lait. Incorporer l'agar-agar et laisser bouillir 5 minutes. Laisser refroidir au moins 1h au frigo pour qu'il soit bien figé.

Pour l'émulsion au romarin et au miel :

Faire infuser le romarin et le miel dans la crème, laisser bouillir et arrêter le feu. Mettre un film sur la casserole et laisser infuser 15 min. Retirer le film, passer au chinois, mettre dans un siphon et laisser refroidir avant de mettre 3 cartouches de gaz.

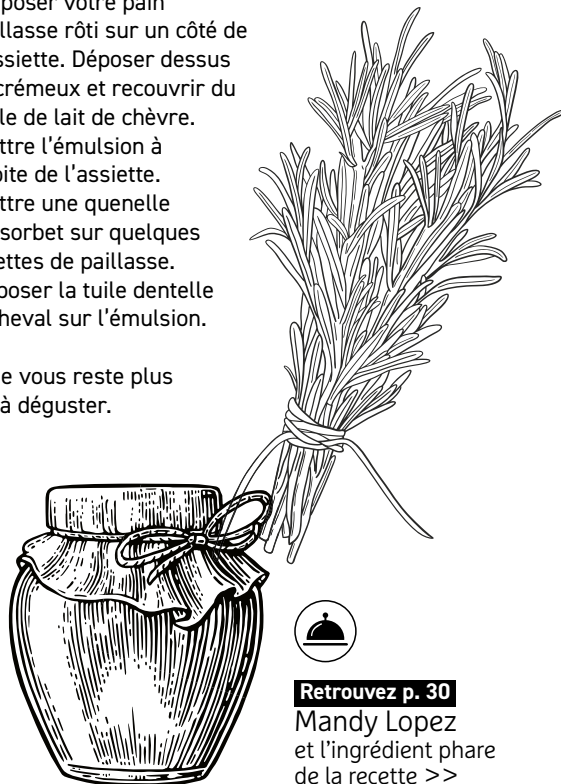
Pour la tuile dentelle à l'huile d'olive :

Dans un cul de poule, mélanger les 3 ingrédients. Couler dans une poêle bien chaude jusqu'à coloration puis débarrasser.

Dressage

Disposer votre pain paillasse rôti sur un côté de l'assiette. Déposer dessus le crèmeux et recouvrir du voile de lait de chèvre. Mettre l'émulsion à droite de l'assiette. Mettre une quenelle de sorbet sur quelques miettes de paillasse. Déposer la tuile dentelle à cheval sur l'émulsion.

Il ne vous reste plus qu'à déguster.



Retrouvez p. 30

Mandy Lopez
et l'ingrédient phare
de la recette >>



SOYONS **GOURMANDS**

Mandy Lopez

Alésienne, Mandy, 28 ans, est à la tête du restaurant La Popotte de Valou qu'elle tient avec sa mère Valérie. Ouvert depuis 2017, ce restaurant familial implanté à Alès propose un large choix de plats faits maison, élaborés avec des produits frais et locaux. L'établissement fait partie du réseau « Le Gard, Militant du Goût », signe de son engagement pour une cuisine de qualité, qui fait la part belle aux produits du terroir. Mandy nous propose aujourd'hui un plat entre fromage et dessert : **Mon précieux**, dont le nom est tiré du seigneur des anneaux. Comme le personnage de Tolkien, Gollum, dont le caractère ambivalent balance entre le bien et le mal, cette recette oscille entre le sucré et le salé. Mandy, fan de pop culture vous ouvre donc ses portes pour vous faire partager dans une ambiance conviviale son univers culinaire entre tradition et créativité.

Son adresse

La Popotte de Valou
La cheffe Mandy LOPEZ

1262, route d'Uzes
30100 Alès

Tél : 04 66 54 10 67

www.lapopottedevalou.com

 [lapopottedevalouales](https://www.facebook.com/lapopottedevalouales)

Le Pélardon

L'INGRÉDIENT PHARE

Ce fromage de chèvre, produit des Cévennes aux garrigues languedociennes, est un symbole de la gastronomie gardoise. En AOP depuis plus de 20 ans, le pélardon se consomme crémeux ou sec, et sort désormais du plateau de fromages pour investir les entrées et les plats.

Située à Rogues, sur le causse de Blandas, la ferme des Frigoules, membre de la démarche « Le Gard, Militant du Goût » est une exploitation familiale dirigée aujourd'hui par Manon Rodier. Son troupeau de 45 chèvres

lui permet de produire 1 000 fromages par semaine, commercialisés en circuit court. Laissez-vous tenter par ce petit fromage de caractère, devenu ambassadeur de notre gastronomie locale. Retrouvez l'ensemble des producteurs fermiers de pélardons labellisés « Le Gard, Militant du Goût » dans *Le Guide des médailles et des saveurs 2024* et sur la carte interactive accessible sur le site militantdugout.gard.fr

GAEC des Frigoules
700, route du Puech
30120 Rogues



Gagnez

un panier gourmand*

avec des produits « Le Gard, Militant du Goût »
en répondant sur gardinfo.gard.fr à la question suivante :
Quelle démarche met en avant les produits et les producteurs gardois ?

Le gagnant sera choisi par tirage au sort le 30 septembre 2024.

Un grand bravo à Patricia Dabrowski gagnante du précédent numéro de Gard Info

* Le panier sera à récupérer dans les locaux du Conseil départemental à Nîmes



militantdugout.gard.fr



Plus de 600 adresses de producteurs,
artisans et restaurateurs de qualité,
dont 151 médaillés.
Il y en a forcément un près de chez vous !





LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Nos traditions **au coeur** du territoire

LE GARD, C'EST
VOUS
— gard.fr —