


CAUVALDOR MAG

L'actualité
du
territoire

N°11 - automne 2020 - www.cauvaldor.fr 



SOM- -MAIRE



1

à propos / ÉDITO
"PLUS PROCHE DE VOUS"

2 / 3

temps forts / INTERVIEW
RAPHAËL DAUBET

4 / 5

temps forts / LA COMCOM ET VOUS
L'ENJEU DE DEMAIN :
FAIRE VIVRE NOTRE TERRITOIRE

6 / 7

repères / FOCUS
ÇA S'EST PASSÉ ICI

8 / 9

repères / REPORTAGE
FRÉQUENTATION TOURISTIQUE :
S'ADAPTER ET PRÉPARER LES
SAISONS PROCHAINES

VISER L'EXCELLENCE !

10 / 11

zoom / LE DOSSIER
PROJET ALIMENTAIRE
TERRITORIAL : MIEUX PRODUIRE
POUR MIEUX MANGER

12 / 13

vivre ici / TÉMOIGNAGES
ZOOM SUR LA NOIX !

dos de couverture
AGENDA - À SAVOIR



“ PLUS
PROCHE
DE
VOUS,, ”

Le service communication de votre communauté de communes et tous ceux qui ont participé à ce numéro ont le plaisir de vous proposer ce onzième Cauvaldor Magazine. Vous découvrirez dans cette nouvelle formule des actualités, des reportages et des dossiers thématiques.

Dans une longue interview, notre nouveau président, Raphaël Daubet, se présente et nous explique comment il envisage sa nouvelle mandature et l'avenir du territoire.

La gouvernance de votre communauté de communes vous est ensuite exposée. Pour vous aider à bien comprendre la raison d'être de Cauvaldor et son fonctionnement, vous y trouverez la description de la communauté, ses responsables, l'étendue de ses compétences et quelques éléments concernant ses moyens financiers. Dans notre prochain numéro, budgets et postes de dépenses vont être présentés en détail.

Place ensuite aux actualités qui vous concernent ou peuvent vous intéresser. Pour le cas où vous voudriez compléter votre information, nous vous donnons les contacts des personnes qui pourront vous renseigner. Des dossiers thématiques vous seront aussi proposés de façon à ce que vous puissiez comprendre les grands enjeux de notre territoire. Dans ce numéro, le Projet alimentaire vous explique comment Cauvaldor se saisit du problème de l'approvisionnement en produits locaux, du développement des circuits courts et de la qualité alimentaire. Dans notre prochain numéro, c'est l'énergie durable qui fera l'objet du dossier.

Toujours sur le thème de l'alimentation, vous avez rendez-vous avec quelques passionnés qui produisent les produits emblématiques de notre territoire et conservent précieusement notre exceptionnel patrimoine culinaire. Aujourd'hui, c'est la noix, tout juste récoltée, qui est mise en valeur.

En fin de magazine, vous trouverez des informations pratiques, les adresses utiles et les dates à retenir.

Nous vous souhaitons une bonne lecture. N'hésitez pas à nous faire part de vos réactions, de vos suggestions ou de vos souhaits concernant ce magazine (communication@cauvaldor.fr). Nous en tiendrons compte pour le faire évoluer avec l'espoir qu'il réponde au mieux à vos attentes.

*François Moinet,
vice-président chargé de la communication*

3 QUESTIONS À...

RAPHAËL DAUBET

Organisation, rigueur, évaluation, transparence, travail collaboratif et démocratique sont les axes et les valeurs qui doivent nous guider durant ce mandat

QUESTION

Raphaël Daubet, quelles seront les premières actions de votre présidence ?

R. D. / La construction de Cauvaldor est allée très vite. Gilles Liebus en a été l'un des artisans les plus déterminés et moteurs. Je prends le relais avec l'objectif d'en consolider le fonctionnement.

Une de mes premières actions a été de lancer une double démarche d'accompagnement managérial en interne et d'élaboration d'un pacte de gouvernance avec les communes. Ce travail essentiel ne coûte rien. Il est conduit par des élus qui mettent à contribution leurs compétences professionnelles. Je tiens à les remercier sincèrement.

Des postes de conseillers délégués aux relations avec les communes ont par ailleurs été créés. Par bassin de vie, par secteur, ils seront chargés d'expliquer les choix de la collectivité aux communes et d'écouter leurs suggestions. Ils seront les garants de la cohésion territoriale et de l'équilibre du développement.

“ Bien informer les habitants est indispensable. La transparence sera de mise et les outils de communication seront améliorés. ”

Le travail en commissions thématiques (économie, social, jeunesse, environnement...) garantit un fonctionnement démocratique. Les conseils communautaires doivent permettre débats et réflexion.

Nous dégagerons du temps pour cela. J'aimerais dans le même ordre d'idée que nous organisions des séminaires sur les sujets importants en nous faisant aider par des experts. Par exemple comment améliorer l'indépendance énergétique ou alimentaire du territoire ; quel tourisme voulons-nous pour demain et comment nous y adapter ?

QUESTION

Quelle stratégie de développement envisagez-vous et quels types de projets vous semblent profitables pour notre territoire ?

R. D. / En ce qui concerne les « grands » projets, c'est-à-dire ceux qui sont susceptibles de créer de nombreux emplois ou qui sont emblématiques, je m'emploierai à leur réussite s'ils sont réalistes, adaptés à notre territoire et si leurs financeurs sont fiables. Je l'ai d'ailleurs fait, dès mon élection, pour la formation « Bachelor Thierry Marx » en partenariat avec la Région, le rectorat et le lycée hôtelier de Souillac. Pour la Cité de la mode, ma position est pragmatique. Cauvaldor et la ville de Souillac ont fait leur part du chemin. C'est maintenant aux porteurs du projet de s'engager financièrement. Nous leur avons proposé un protocole d'accord à signer. La balle est dans leur camp.

Toutefois, il ne faut pas délaissier les projets non délocalisables et porteurs d'emplois qui valorisent les ressources locales. Je crois beaucoup à nos PME, à nos commerçants, à notre tissu associatif, à notre agriculture... Nous devons faire de la crise sanitaire une opportunité pour innover, imaginer d'autres modèles, d'autres réussites !

“ Je vois beaucoup de gens qui ne demandent qu'un coup de pouce pour lancer leurs idées. Aidons-les ! Soutenons ce dynamisme ! ”

J'aimerais aussi que nous concentrons nos efforts sur la mise en valeur de nos villes et villages. Les bourgs qui sont attractifs et génèrent de fortes retombées économiques sont ceux qui ont su préserver et embellir leur patrimoine.



Il faut programmer des actions concrètes de requalification urbaine, d'aménagement de cœur de village, de reconquête des paysages.

C'est la raison pour laquelle j'ai voulu dédier une vice-présidence aux politiques patrimoniales, au sens large.

Enfin, nous devons aussi améliorer ce qui doit l'être, je pense à la voirie notamment.

Il faut faire aujourd'hui le choix des politiques publiques qui, demain, nous profiteront le plus.

QUESTION

Quelles méthodes et quels moyens allez vous mettre en œuvre pour réussir votre programme ?

R. D. / L'inventaire des projets inscrits au budget dépasse la centaine ! Or notre budget est limité et la crise va limiter nos moyens. Il va falloir arbitrer et ce sera le rôle des commissions thématiques dans lesquelles siègent les conseillers communautaires ; elles sont d'ailleurs aussi ouvertes aux conseillers municipaux.

Ces commissions sont le premier niveau d'une élaboration démocratique de nos décisions de gestion et de développement. Cela garantit des décisions plus collectives et une bonne appropriation des choix par les communes, à charge pour elles de faire redescendre les informations et les explications vers les habitants.

Nous allons aussi améliorer l'organisation pour une meilleure efficacité. Les vice-présidents auront des responsabilités accrues ; le bureau aussi, dans sa préparation des délibérations du conseil.

Notre première étape est de faire un état des lieux objectif. Chaque vice-président fait le point dans son secteur de compétence : actions en cours et prévues, organisation, forces et faiblesses, objectifs...

Nous évaluons aussi la situation financière.

J'ai commandé un audit externe pour nous aider à évaluer nos capacités afin d'être en mesure de prioriser nos actions et de les programmer sur les années à venir.

“ En conclusion : élus, agents, nous sommes tous mobilisés pour construire l'avenir de notre territoire. ”



PORTRAIT

...

Raphaël Daubet a **43 ans**.

Il est marié et élève quatre enfants.

Il est **docteur en chirurgie dentaire depuis 2004**.

Il exerce en cabinet de groupe à Martel.

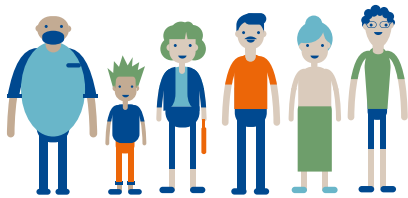
Ancien premier adjoint et maire de Floirac de 2008 à 2020.

Il est **conseiller régional d'Occitanie depuis 2015**, délégué à la transition écologique et énergétique.

Vice-président de Cauvaldor depuis 2015, en charge de l'aménagement de l'espace et de l'urbanisme.

Il a été élu **maire de Martel en 2020** puis **président de Cauvaldor le 11 juillet dernier**.

L'ENJEU DE DEMAIN : FAIRE VIVRE NOTRE TERRITOIRE



47 500
HABITANTS



77
COMMUNES



104 CONSEILLERS
COMMUNAUTAIRES



15
COMMISSIONS
THÉMATIQUES



188 AGENTS

“ Les communes du nord du Lot se sont regroupées en communauté de communes afin d’unifier le développement du territoire et de faire mieux à plusieurs ce qu’elles faisaient auparavant seules ”

La particularité de la communauté de communes Cauvaldor est d’être organisée non pas autour d’une ville, mais sur un réseau de bourgs-centres et sur un maillage villageois. Cette répartition géographique impose à la collectivité d’équilibrer l’offre de services et de développer des projets structurants sur tout son territoire.

Crèches, gymnases, actions culturelles, soutien à la production locale, aux entreprises... dans tous ces domaines, l’action publique agit pour être au plus près des préoccupations et des besoins des habitants.

Les compétences de Cauvaldor

Chaque collectivité territoriale (commune, communauté de communes, département, Région, État...) agit dans le cadre de ses compétences ; c’est-à-dire dans des domaines d’actions bien précis définis par la loi. Les communes regroupées ont délégué à Cauvaldor de nombreux services comme par exemple la collecte des déchets ou encore l’accueil des enfants. Mais pour répondre aux enjeux d’un dé-

veloppement équilibré et solidaire, Cauvaldor exerce d’autres compétences stratégiques. Les compétences de base obligatoires fixées par la loi ont été complétées par des compétences optionnelles et facultatives. Concrètement, toutes les compétences attribuées s’organisent autour de trois grands axes.

Le cadre de vie avec la gestion de l’espace (Schéma de cohérence territorial, Plan local d’urbanisme intercommunal, Plan climat air énergie...), la collecte des déchets, la politique du logement, la gestion de l’eau et l’entretien de la voirie.

Le développement économique avec les actions de Cauvaldor en faveur de l’activité économique et de l’emploi dans tous les secteurs d’activité : industrie, artisanat, commerce, tourisme...

Les services à la population avec la petite enfance et l’enfance, la jeunesse, les activités sportives, l’accès à la culture, la valorisation du patrimoine ainsi que l’action sociale.

Un fonctionnement démocratique

Notre conseil communautaire est composé de 104 conseillers communautaires, choisis par les conseils municipaux. À leur tour, ils élisent le président et les vice-présidents. Ensuite, ils se réunissent régulièrement pour débattre des actions à mener et leur attribuer des budgets. Les décisions se prennent par vote.

Le bureau de Cauvaldor est composé de 40 membres élus par le conseil communautaire (le président, les 15 vice-présidents et 25 membres supplémentaires). Il détermine les orientations stratégiques de la collectivité et rend compte au conseil communautaire.

Les commissions thématiques sont composées de conseillers communautaires et de conseillers municipaux. 15 commissions, présidées chacune par un vice-président, sont chargées d'élaborer la stratégie de développement dans leur domaine d'attribution et de choisir les actions à mener.

Les agents accompagnent les élus et les habitants

Environ 188 agents sont en charge de l'exécution des décisions communautaires et des missions de service public qui sont confiées à Cauvaldor. Ces agents ont aussi un rôle d'expertise et de conseil dans leurs domaines respectifs, ils sont force de proposition pour conseiller les élus. Ils sont répartis au sein de **cinq directions**.

Une direction générale des services permet d'orchestrer, sous la responsabilité du président et du directeur général des services, le

fonctionnement de l'ensemble des services communautaires.

Quatre directions adjointes sont en charge des différentes compétences :

Direction des services à la population (enfance & jeunesse, sport, accès à la culture, patrimoine, social...).

Direction des services techniques (ordures ménagères, voirie...).

Direction de l'aménagement de l'espace (droit du sol, plan d'urbanisme...).

Direction des services administratifs (gestion des finances, des marchés publics, des ressources humaines...).

Le budget principal prévisionnel 2020

Le budget de Cauvaldor est de 63,2 millions d'euros (fonctionnement 30,4 MM d'euros ; investissement 32,7 MM d'euros). Il faut lui ajouter les 25 budgets annexes relatifs à des services/activités qui nécessitent un suivi financier individualisé (zones d'activités, ateliers-relais, parcs photovoltaïques, réseaux de chaleur, collecte des ordures ménagères, cinéma...) Au total, le budget consolidé de Cauvaldor représente 85,9 MM d'euros.

Le financement de Cauvaldor est assuré par la fiscalité principalement (70%), des dotations et subvention de l'État, de la Région ou du département (20%) et le reste par des produits d'exploitation (vente de services, locations...).



Budgets détaillés disponibles sur : www.cauvaldor.fr

15 VICE-PRÉSIDENTS

ACCOMPAGNENT

RAPHAËL DAUBET

DANS SA MISSION

...

Christophe Proença

⇒ activités et équipements sportifs

Jean-Claude Fouché

⇒ économie, tourisme, artisanat et commerce

Pierre Moles

⇒ finances, budget et fiscalité

Christian Delrieu

⇒ agriculture, agro-alimentaire, abattoirs, viticulture et trufficulture

Monique Martignac

⇒ solidarité et animation de la vie sociale

Dominique Malavergne

⇒ transition écologique, développement durable, alimentation durable, filière bois et circuits courts

Thierry Chartroux

⇒ services à la population

Francis Lacayrouze

⇒ voirie et chemins

Francis Ayroles

⇒ gemapi, zones humides et réserve naturelle

Guilhem Clédel

⇒ politique patrimoniale et paysagère, coeur de village et revitalisation

Alfred Terlizzi

⇒ culture

Jean-Philippe Gavet

⇒ bâtiments, réseaux, numérique et nouvelles technologies

André Roussilhes

⇒ urbanisme, planification et ADS

Caroline Mey

⇒ enfance et jeunesse

François Moinet

⇒ communication

Selon le Code général des collectivités territoriales

"La communauté de communes est un établissement public de coopération regroupant plusieurs communes d'un seul tenant et sans enclave. Elle a pour objet d'associer des communes au sein d'un espace de solidarité, en vue de l'élaboration d'un projet commun de développement et d'aménagement de l'espace. "

PETITES ACTUS

...

L'étude Uxellodunum lancée par Cauvaldor en 2019 pour la valorisation du site (lieu de la dernière résistance gauloise à Jules César lors de la guerre des Gaules en 51 avant notre ère), a démontré le potentiel touristique, culturel et patrimonial de ce lieu d'exception. Potentiel confirmé par la fréquentation des visites organisées cet été par l'association des amis d'Uxellodunum qui ont séduit plus de 500 personnes.

L'énergie durable est un enjeu capital pour les territoires ruraux. Le conseil communautaire a donné son accord pour l'installation d'un parc photovoltaïque de 8 hectares de panneaux sur des parcelles non agricoles des causses de Souillac et Lachapelle-Auzac. Ce parc complète celui de Cressensac-Sarrazac qui couvre 17 hectares de panneaux solaires. La production des deux parcs correspond à une consommation d'environ 20 000 foyers.

Les églises de nos communes vont toutes être dotées de plaques informatives rédigées par Anne-Marie Pêcheur, historienne de l'art. Elles informent les visiteurs sur le monument, son histoire et son architecture et donnent un contact pour l'ouverture. 70 communes en bénéficient déjà, les autres seront équipées en 2021. Cette opération est à l'initiative du service patrimoine de Cauvaldor dans le cadre du Pays d'art et histoire.

L'accueil des enfants a été assuré dans les meilleures conditions et en toute sécurité durant les vacances scolaires de cet été et des vacances d'automne. Les nombreux atouts de notre territoire ont permis aux agents de Cauvaldor d'organiser, malgré le Covid, des programmes autour d'activités locales.

La gratuité des transports de classes sur les sites culturels est assurée par Cauvaldor afin de valoriser l'accès à la culture des élèves des écoles primaires du territoire. Ainsi, les écoles peuvent se déplacer vers les cinémas, suivre des visites pédagogiques, découvrir des représentations de théâtre et des sites patrimoniaux.

Le marché auscultation voirie devra permettre l'évaluation de l'état des chaussées sur l'ensemble du territoire et l'établissement d'une programmation de travaux de maintenance des chaussées à partir de 2022. Ce recensement de l'état de notre voirie sera un véritable outil d'aide à la décision en matière d'entretien à court ou long terme.

ÇA S'EST PASSÉ ICI

“ CAUVALDOR PARTENAIRE DES SPORTIFS ”

Cette année, Cauvaldor a été partenaire de la 44^{ème} édition de la Route d'Occitanie.

Cette course, retransmise sur Eurosport dans plus de 70 pays s'est achevée le 4 août à Rocamadour. Le service communication s'est mobilisé pour valoriser notre territoire auprès des 5000 spectateurs venus assister à l'arrivée des coureurs et les renseigner sur les actions en faveur du sport ainsi que sur les services auprès des habitants.



“ « LES PIEDS SUR TERRE » : UNE JOURNÉE POUR L'ÉCOCITOYENNETÉ ”

Le service culture de Cauvaldor a organisé une journée dédiée au développement durable avec comme thématique : comment organiser un événement écoresponsable ? Plus de 80 représentants d'associations locales (culture, commerçants, comités des fêtes, élus) ont participé à ces rencontres et ateliers. Prochainement, un guide sera édité pour aider tous les organisateurs d'événements écoresponsables de notre territoire.



DES VISITES NOCTURNES À LA DÉCOUVERTE DE NOS VILLAGES

Cette année encore, les guides conférenciers du service patrimoine de Cauvaldor nous ont permis de découvrir les richesses de nos magnifiques villages dans une toute autre ambiance. La nuit met en valeur les bâtis anciens d'Autoire, Bretenoux, Creysse ou Teys-sieu et facilite l'évocation d'un passé riche en traditions. Étonnement et émotion étaient au rendez-vous !

Le marché refECTION des routes 2020 a porté sur des travaux de chaussées, accotements, fossés, élagage et divers, en milieu rural et sur des travaux d'aménagement de chaussées et trottoirs en milieu urbain. Ce budget de 2 550 000 € TTC, est réparti sur trois secteurs liés aux trois centres techniques communautaires. Deux entreprises locales ont été retenues.

L'association Rev-Lot, créée par Cauvaldor Expansion et la Chambre de commerce et d'industrie du Lot, soutient les actions de développement et de dynamisation économique des communes rurales et en particulier des bourgs. Les commerçants et artisans qui s'installent peuvent bénéficier de conseils techniques, de prêts personnels (sans garantie, ni intérêts) et d'un suivi personnalisé. Une dizaine d'installations ou d'actions de développement ont été aidées sur le territoire de Cauvaldor pour un montant de 105 000 euros. (Tél. : 05 65 27 03 59 ou contact@cauvaldex.fr).

Succès des offres culturelles et patrimoniales du territoire. Le service patrimoine de Cauvaldor a accueilli une cinquantaine de joueurs venus enquêter le 3 octobre pour l'édition annuelle de Pill'art de châteaux ! Le service culture a organisé la quatrième édition de Résurgence IV. Nombreux ont été les passionnés et amateurs venus découvrir expositions, conférences et animations autour de Nancy Cunard icône artistique et littéraire des années 1920 et 1930.

L'entreprise Pivaudran est un des leaders mondiaux dans la réalisation de pièces pour le marché de la parfumerie, de la cosmétique et des spiritueux. Cette entreprise vient de recevoir le label « Entreprise du Patrimoine Vivant ». Délivré par le Ministère de l'économie elle distingue les savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.



CAUVALDOR SOUTIENT L'EMPLOI SAISONNIER

Le service développement de Cauvaldor et la communauté de communes Quercy-Bouriane, se mobilisent pour sécuriser les emplois saisonniers.

Le site internet de « Lot Terres de saisons », lancé en juillet dernier, recense l'ensemble des offres d'emploi des entreprises locales. L'opération est un succès : cinquante offres d'emploi ont été publiées, le site web a brassé plus de 1500 visiteurs. Le site a aussi été une aide précieuse pour les recrutements urgents face à l'affluence touristique. www.terres-de-saisons.fr

FRÉQUENTATION TOURISTIQUE : **S'ADAPTER ET PRÉPARER LES SAISONS PROCHAINES**

Malgré un début de saison difficile lié au confinement et aux interdictions de circuler, le Lot a connu une forte fréquentation au mois d'août et a pu tirer profit de la situation grâce à la clientèle française. Une fréquentation bienvenue mais qui a eu des impacts inattendus sur certains services... »

D'ordinaire, en saison estivale, le service de collecte des déchets de Cauvaldor, effectue des ramassages supplémentaires, notamment dans les secteurs les plus touristiques. Cette année, les agents du service ont dû faire face à une forte augmentation du volume de déchets et se mobiliser pour assurer un service de ramassage le plus efficace possible.

« Cet afflux de touristes a mis nos équipes à rude épreuve à cause des nombreux débordements de conteneurs, même dans les plus petites communes, explique **Olivier Larribe**, responsable du service.

À partir de la dernière semaine de juillet et jusqu'à la troisième semaine d'août, les campings, les gîtes et tous les lieux d'accueils nous ont beaucoup sollicités : nous avons dû faire preuve de disponibilité et de souplesse malgré quelques incidents techniques. La poursuite des actions de communication et l'engouement que représente nos petites villes et villages auprès des touristes français, laisse présager que la saison 2021 sera aussi tendue.

Afin d'anticiper au maximum, une étude est en cours pour proposer des améliorations du système de collecte et assurer la propreté de notre territoire en toute saison.

Nous espérons, notamment, acquérir un véhicule supplémentaire qui nous permettrait d'être plus réactifs aux demandes.»

I Anticiper 2021

« Si l'augmentation de la fréquentation touristique de cet été a été bénéfique, constate **Régis Villepontoux**, maire de Pinsac, elle a toutefois soulevé certains pro-

blèmes. Les incivilités se sont également multipliées dans notre commune : feux et déchets liés au camping sauvage, stationnement anarchique des camping-cars malgré nos trois aires dédiées, excès de vitesse...

Certains jours, les accès à la Dordogne étaient bloqués par des voitures, ce qui aurait pu poser de graves problèmes pour les secours en cas d'accident. Il s'agit désormais d'anticiper pour préparer la saison prochaine.

Il faut prévoir plus de passage des camions chargés du ramassage des ordures.

Cela suppose de mesurer le coût de la gestion de ces problèmes et son impact sur les finances de la collectivité.

Un dialogue entre les communes, la gendarmerie et Cauvaldor pourra, j'espère, permettre de mieux gérer l'accueil des futurs estivants. »

La saison touristique a été contrastée. Le locatif (gîtes, chambres d'hôtes, hôtels) a tiré son épingle du jeu. **Juillet a été encourageant et août a transformé l'essai** avec un niveau d'activité jugé supérieur ou égal à août 2019 par plus 8 prestataires sur 10. **Par contre, l'effondrement de la clientèle étrangère a pénalisé certains campings.** Seuls les mobil-home ont permis de sauver en partie la saison. L'intérêt pour le Lot a été renforcé : preuve en est que le site de l'Office de tourisme de la vallée de la Dordogne a progressé de 25 % avec près de 390 000 visites sur le mois d'août..



Thierry Marx encourage ses étudiants.

VISER L'EXCELLENCE !

« **Le train de l'économie est à l'arrêt. Il va repartir certes mais pour aller où ? Nous devons retrouver notre cap et ce cap sera celui du social et de l'environnemental, affirmait Thierry Marx, le jour du lancement des Bachelors de Souillac** »

Les Bachelors de Souillac sont des formations d'excellence à destination des chefs cuisiniers et des dirigeants d'entreprises de tourisme. Initiées par Cauvaldor Expansion et rendues possibles par des partenariats avec la Région Midi-Pyrénées, le rectorat, le collège de Paris, le lycée hôtelier, la ville de Souillac... Ces deux formations qui accueillent 18 jeunes ont été lancées le 21 octobre à Souillac.

« Viser l'excellence est une démarche opposée à celle du low-cost qui appauvrit notre pays depuis quarante ans, précise **Thierry Marx**. Il s'agit de développer la qualité et les savoir-faire exceptionnels que nous possédons. Il y a le prix qui résulte d'une négociation à un moment donné et à un endroit donné et la valeur réelle qui peut être bien supérieure. C'est le cas pour les produits du terroir, c'est le cas aussi pour les compétences que nous voulons donner aux étudiants. »

« C'est un choix que partage aussi la Région, ajoute **Carole Delga**, présidente d'Occitanie. Nous travaillons sur la logistique avec la création d'une plate-forme d'approvisionnement et sur la valorisation des produits de qualité. Nous sommes la première Région de France en production bio et première aussi en Europe en ce qui concerne les produits labellisés ! Sur un plan plus général, il y a hélas, urgence climatique, sociale, économique et sanitaire... une nouvelle donne verte et démocratique donnant la parole aux citoyens ouvrira le champ des possibles. »

« La ruralité a plusieurs visages conclut **Raphaël Daubet**, président de Cauvaldor : la nôtre est une ruralité moderne qui a su capitaliser sur son histoire, ses traditions et son patrimoine. Ce sont des richesses qu'il faut mettre en valeur et ces Bachelors vont y contribuer. »

DES PARTENAIRES

TÉMOIGNENT

...

Stéphane Chambon, chef au restaurant le Pont de l'Ouyse :

« Ces jeunes, très compétents dans divers domaines, venant de diverses régions du monde vont aussi apporter beaucoup aux professionnels qui les accueillent en alternance. »

Maryline Debuf, proviseure du lycée hôtelier de Souillac :

« C'est une émulation et une chance de développement pour le lycée hôtelier. Tradition et innovation vont se conjuguer sous le signe de l'excellence. »

Vincent Labarthe, président du Grand-Figeac et vice-président de la Région Occitanie :

« Il faut établir une relation durable entre les mondes agricole, de la restauration et du tourisme. Il y a des pontages à faire entre les lycées agricoles et les lycées hôteliers pour le plus grand bien de nos territoires. »

Swarna Baskar et Guillaume Redon, étudiants :

« Le choix de l'apprentissage, nous l'avons fait pour sa richesse humaine et son efficacité ; celui du Bachelor parce qu'il est innovant et celui du Lot pour la qualité de son environnement et de ses produits. »

Les formations **Bachelors** préparent à un **diplôme professionnel reconnu par l'État au niveau Bac+3**. Ils se font en alternance. Ils s'adressent à des publics ayant validé un bac + 2 ou ayant 3 ans d'expérience dans le secteur concerné. La formation est gratuite grâce aux dispositifs de l'apprentissage. Les élèves sont rémunérés. **Le Bachelor Thierry Marx mis en place à Souillac propose deux parcours, un parcours gastronomie et un parcours tourisme.**

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL : **MIEUX PRODUIRE POUR MIEUX MANGER**

La communauté de communes **Causses et Vallée de la Dordogne** s'est engagée dans la mise en place d'un **Projet Alimentaire Territorial**.

Ce projet associera toute la chaîne de l'alimentation, du producteur au consommateur, pour valoriser la production agricole et mieux manger

PAROLES D'ÉLU

Dominique Malavergne,
vice-président chargé de
l'alimentation durable et
des circuits courts



« C'est un projet ambitieux et très important pour le territoire. »

« Nous avons beaucoup d'atouts avec des producteurs compétents, des produits et des filières de qualité, un environnement sain... Comment les valoriser ? D'abord en maintenant nos producteurs car depuis 7 ans, 10% ont cessé leur activité. Et vu l'âge moyen des exploitants, il faut dès maintenant penser à installer des jeunes. Les maires sont mobilisés pour repérer les cédants et protéger les zones agricoles. Nous allons aussi essayer de mettre à disposition des terres pour ceux qui veulent se former et se tester.

I De la fourche à la fourchette

Il est important de structurer l'offre de produits locaux. Nous travaillons sur les marchés de producteurs pour garantir une qualité de produits, une bonne organisation et une bonne visibilité. Il y a aussi une forte demande de la part des cantines et de la restauration hors-foyer pour des produits locaux de qualité ou bio. Une logistique est à assurer et nous devons nous doter d'outils collectifs pour l'approvisionnement : c'est



le cas avec la plate-forme « Manger Lotois » que nous soutenons.

Un autre front est celui de la valorisation de notre patrimoine alimentaire. Il est exceptionnel et nous devons le mettre en avant dans toutes les manifestations. Les organisateurs d'événements, les mairies, les associations doivent s'approvisionner localement et faire la promotion de nos produits. Beaucoup le font déjà mais il faut poursuivre l'effort.

Dans le même ordre d'idée, il faut que nous éduquions nos jeunes à la qualité et à la sécurité alimentaire : de la crèche au lycée en passant par les écoles, goûter et consommer des aliments non industriels est important. Les jeunes doivent se familiariser avec les vergers et les potagers. Revenons à la cuisine familiale, aux produits de base, aux recettes de nos grand-mères. C'est d'autant plus profitable en période de crise quand le pouvoir d'achat baisse. Ce sera aussi profitable pour l'environnement avec moins de transport et moins d'emballages.

Bref, consommons mieux, local et favorisons la qualité. Cauvaldor soutiendra ce choix vertueux pour notre territoire ! »



PAROLES D'EXPERT

Pascal Grondin,
chargé de mission du
Projet Alimentaire Territorial

« Nous organisons des rencontres entre producteurs et responsables des achats de la restauration collective. »

« Nous voulons proposer de mettre en avant des produits locaux susceptibles d'intégrer les menus des cantines. Cela peut créer des débouchés pour les producteurs agricoles du territoire et répondre à une demande des communes. Il s'agit aussi d'identifier les freins qui limitent l'achat de produits locaux dans la restauration collective, afin de faire émerger des solutions par le partage d'expériences. Ces rencontres sont animées par la Chambre d'Agriculture, l'association Bio 46, Mangez lotois et Cauvaldor. Pour sensibiliser les jeunes de tous âges, par différents moyens : reconnaissance sensorielle ou utilisation de jeux, nous allons proposer aux écoles, une mallette regroupant plusieurs outils pédagogiques. Quant à celles qui voudraient créer des potagers, nous les aiderons.

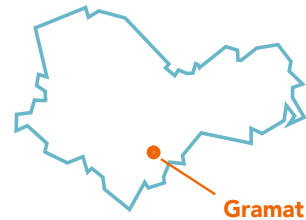
Sur le sujet de l'installation de nouveaux agriculteurs, une formation destinée principalement aux élus, sera mise en place à la fin de l'année. Elle s'appuiera notamment sur la présentation de cas concrets. Selon les besoins exprimés, d'autres formations suivront.

Nous tiendrons compte aussi des nombreuses idées qui ont été apportées par les habitants du territoire lors de l'enquête « Bien dans votre assiette ». Elle s'est déroulée entre juillet et septembre et a rencontré un vif succès. Les possibilités de mises en œuvre de ces idées sont à l'étude. »



Pascal Grondin :
agricultureforet@cauvaldor.fr

Les produits de terroir sont ceux qui peuvent se raccrocher à un territoire ou à l'histoire de ce territoire (la truffe par exemple). Quant aux **produits fermiers**, ils doivent être élaborés par un agriculteur, sur son exploitation avec des ingrédients issus de l'exploitation. **La vente directe** est une vente faite par le producteur en présence du consommateur. Il n'y a pas d'intermédiaire. **Les circuits** de commercialisation sont dits **courts** quand il n'y a pas plus d'un intermédiaire ; par exemple, pour la restauration, les magasins de vente directe, la vente par Internet... On peut commercialiser en circuits courts à distance ou en circuits courts de proximité. On parle de **consommation locale** quand le producteur est géographiquement proche du consommateur.



Gramat

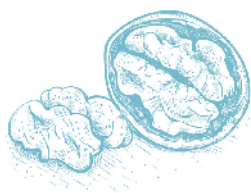
MAINTENIR UNE FILIÈRE OVINE SOUS LABEL

...

Christian Delrieux, maire de Bétaille et vice président de Cauvaldor, chargé de l'agriculture, confie son soulagement de voir l'abattoir de Gramat repris par le groupe Bigard :

« En effet, cet abattoir est indispensable à la filière ovine du Lot et notamment au label Agneau fermier du Quercy qui exige un abattage local. Les 150 éleveurs craignaient donc de perdre ce label. Aujourd'hui l'appartenance au groupe Bigard laisse espérer une augmentation de la commercialisation par la valorisation d'un produit qu'il n'a pas dans sa gamme. Il faut souligner l'importance pour notre communauté de communes, d'apporter son soutien à cette reprise. En effet, maintenir la production locale ovine sous label permettra aux éleveurs lotois de mieux vivre de leur métier. »

ZOOM SUR LA NOIX



La noix est une production emblématique de notre région.

Elle bénéficie même d'une Appellation d'Origine Protégée.

C'est un fruit extraordinaire par sa richesse alimentaire, ses effets sur la santé et parce que la nature l'a doté d'un emballage sur mesure, en bois, qui lui assure une longue conservation. Quel luxe !



Malgré toutes ses vertus, les Français consomment dix fois moins de noix que les Espagnols. La vallée de la Dordogne est la principale zone de production lotoise. Les noyeraies tendent à remplacer les surfaces occupées jadis par le tabac. Elles sont typiques de nos paysages. Si les vergers de nouvelles variétés se développent surtout dans la vallée, là où l'irrigation est possible et assure des rendements meilleurs, les variétés traditionnelles persistent sur la cause.

CAUVALDOR SOUTIENT « LA NOIX DE DEMAIN »

Les producteurs ne restent pas dans leur coquille. Un groupe de 27 nuciculteurs principalement lotois mais aussi de la Dordogne et de la Corrèze, a lancé un programme de recherche et développement « La noix de demain », que Cauvaldor, entre autres financeurs, soutient par une subvention.

LA PAROLE À

Georges Delvert, président du Comité des fruits à coques et responsable du groupe

« Nous sommes allés au Chili voir comment on lutte là-bas contre les parasites des noyers. Ce voyage d'étude nous a confortés dans l'idée que les solutions se trouvent dans la recherche. Tout est basé

sur la sélection des bons prédateurs, capables de s'attaquer naturellement aux parasites des arbres. Notre programme implique des chercheurs chiliens, l'INRA, l'Université de Toulouse et la Station de Creysse. Les analyses foliaires ou même de sève que nous avons mises en place ont permis de réduire la fertilisation azotée de moitié. Grâce à des biostimulants et à la lutte intégrée, les rendements des noyeraies irriguées en vallée restent bons. Nous avons réussi à mobiliser les meilleurs spécialistes mondiaux de façon à mettre au point des techniques culturelles respectueuses de l'environnement. Preuve du succès de la démarche, un groupe de neuf producteurs bourguignons vient de nous rejoindre. »

UNE CONCURRENCE FÉROCE

« Le marché de la noix stagne, précise **Serge Gay**, ancien directeur de la Chambre d'agriculture du Lot et chargé de mission. Nous avons beaucoup planté ici, comme dans beaucoup de pays dans le monde, mais aujourd'hui la Chine refuse la production des États-Unis et ceux-ci écoulent leurs surplus à bas prix un peu partout, venant concurrencer nos exportations. Quand on sait que la noix représente un chiffre d'affaires équivalent au Rocamadour ou à la moitié de la production ovine, c'est inquiétant. »



BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !



Viviane Quast

Le Domaine de la Noiseraie à Payrac, est une ferme familiale depuis quatre générations... Viviane Quast y produit et vend des noix, des cerneaux et de l'huile. Nous sommes allés à sa rencontre...

« En 2010, nous avons obtenu le label agriculture biologique pour tous les noyers du domaine, se réjouit Viviane. Nous avons choisi cette orientation car nous étions déjà persuadés que les consommateurs s'orienteraient vers cette qualité et cela correspondait mieux à nos convictions personnelles. De plus, notre production de noix et d'huile bénéficient des appellations d'origines protégées noix et huile du Périgord : deux labels qui démarquent nos produits et le savoir-faire du territoire. Presque toutes les étapes de la production sont effectuées dans notre ferme : la production des noix, la récolte, le lavage, le séchage, le tri, le stockage et la préparation pour la vente. L'entretien sous les noyers est fait par des moutons : je n'utilise pas d'herbicides et peu de moyens mécaniques.

À partir de 2015, nous avons mis en place la vente directe à la

ferme. Pendant la saison, nos noix sont vendues sur les marchés et nous fournissons les Biocoop du Lot. Nous essayons de vendre le plus local possible mais il est aussi important de faire découvrir nos produits dans d'autres régions. C'est pourquoi je travaille avec des AMAP* et certaines associations de la région parisienne.»

EN ROUTE VERS LA TRANSFORMATION

« Nous cherchons toujours à évoluer, dans le respect de la qualité, ajoute Viviane. Nous sommes en train de faire une demande de subvention pour créer un petit laboratoire afin de produire des produits transformés à base de noix : pâtisseries, confitures... Dans un peu plus de trois ans, je pars à la retraite et je souhaite vivement que notre structure reste à la même échelle et dans le même esprit de respect de l'environnement. Aujourd'hui, nous avons un label agriculture biologique basé sur les noix mais pour préparer une reprise de l'exploitation en gardant les mêmes valeurs, nous avons fait réaliser un diagnostic « Pass expertise bio », subventionné en grande partie par la Région Occitanie, ce qui nous permet d'envisager de passer toute la ferme en agriculture biologique. Le repreneur pourra ainsi, s'il le désire, se diversifier, par exemple vers le maraîchage bio. Nous aimerions lui donner toutes ses chances et la possibilité de poursuivre un mode de production alimentaire, au bénéfice des habitants des localités proches. »

* AMAP Association pour le maintien d'une agriculture paysanne. Les consommateurs s'engagent auprès d'un agriculteur à lui acheter une certaine quantité payée d'avance.



Payrac



LA NOIX EST NOTRE AMIE

...

La franquette (sélectionnée en 1784) est la plus plantée dans les vergers traditionnels avec **80% de présence**. **Marbot** est une autre variété ancienne. **Fernor** est une variété plus récente obtenue par l'Inra et la station de Creysse après 30 années de recherche. **La noix est très riche en lipides**. Son huile est excellente. Elle est riche en **oméga 3, en vitamine E et B et en magnésium**. Elle diminue le **taux de cholestérol**, réduit le risque de cancer, de maladies cardiovasculaires et elle est **anti-inflammatoire**. N'oubliez aussi pas d'en grignoter quelques-unes avant de vous coucher car elle contient de la **mélatonine**, l'hormone du sommeil !

AGENDA

2020 novembre
2021 février



Ces manifestations sont susceptibles d'être annulées en fonction de la situation sanitaire.

FOIRES

| **Vendredis 20 novembre / 4 décembre / 18 décembre** - 8h à 12h30
Souillac

| **Samedi 28 novembre** - 9h à 19h
Bretenoux - Grande foire annuelle

MARCHÉS DE NOËL

| **Dimanche 22 novembre**
Biars-sur-Cère (salle polyvalente)

| **Dimanche 6 décembre**
Puybrun - Promenades en calèche, venue du Père Noël, gourmandises et boissons

| **Du 12 au 13 décembre** - 10h à 20h
Carennac - 50 exposants, avec une grande majorité d'artisanat et de production locale

MARCHÉS AUX TRUFFES

| **Dimanche 10 janvier** - 10h
Cressensac-Sarrazac

| **Samedi 16 janvier** - 10h
Martel

| **Dimanche 24 janvier** - 10h
Gignac

| **Vendredi 12 février 2021** - 10h
Cuzance

ACTIVITÉS CULTURELLES

| **Retrouvez toute l'actualité culturelle du territoire en consultant l'agenda QUIQUOIOU?, édition papier ou numérique :**
www.cauvaldor.fr/culture-patrimoine/quiquoiou

À SAVOIR



| **La maison Cauvaldor Services est ouverte à Gramat**

Deux agents vous accompagnent dans vos démarches administratives auprès des services de l'État : CAF, Pôle Emploi, CNAM, CNAV, MSA, la Poste, Ministères de l'Intérieur et de la Justice, DGFIP. Horaires : www.cauvaldor.fr - Tél : 05 82 12 00 23

| **Un car dédié aux services publics vient à la rencontre des habitants**

Pour bénéficier d'un accompagnement et être aidés dans vos démarches administratives, téléphonez à votre mairie ou retrouvez les dates de passage du car et les horaires d'ouverture : www.cauvaldor.fr/famille-et-solidarite/cauvaldor-services

| **Ouverture des dossiers de subventions pour les associations culturelles**

Le service culture propose chaque année un soutien financier à la vie associative et au développement culturel. Bénévoles d'une association qui fait vivre les arts et la culture sur notre territoire, retrouvez le dossier de demande de subvention : www.cauvaldor.fr

| **Création de la page facebook Cauvaldor**

notre communauté de communes a créé sa page facebook pour être au plus près de vous. Désormais, vous pourrez y suivre les actions de la collectivité et les événements importants sur notre territoire : www.facebook.com/cauvaldor

| **"Vivre ici"**

Le service population de Cauvaldor vient de sortir le guide "Vivre Ici". Ce guide recense l'ensemble des services et activités destinés aux habitants : sports, loisirs, culture, solidarité, éducation, enfance, protection de l'environnement et développement durable, santé, prévention, emploi...

Vous pouvez le consulter en ligne : www.cauvaldor.fr



Abonnez-vous à notre page facebook pour retrouver toute l'actualité de notre territoire et de la collectivité
www.facebook.com/cauvaldor

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CAUSSES ET VALLÉE DE LA DORDOGNE
Lieu-dit "Bramefond" - 46200 SOUILLAC - Tél. : 05 65 27 02 10 - www.cauvaldor.fr