

Notre commune

# La Revue LEANS

n°3

Mars 2021





**Du goût et de la qualité  
au menu des cantines  
d'Argences en Aubrac**

# Notre commune... *Restez connectés*

SUIVEZ-NOUS

 Panneau pocket : **Argences en Aubrac 12420**

Internet : [www.argences-en-aubrac.fr](http://www.argences-en-aubrac.fr) 

 Facebook : **Commune d'Argences en Aubrac**



## Sommaire

- ▶ **3** : Edito de Jean Valadier
- ▶ **4 et 5** : Partager les initiatives autour du cadre de vie
  - 4- Les jeunes pousses d'Argences : un pommier pour un bébé
  - 5- Cœur de village : Les assemblées au travail
- ▶ **6 à 8** : Le service restauration
- ▶ **9 à 11** : Valoriser les ressources locales
  - 9- Les paniers d'Argence
  - 10- Initiatives locales
  - 10 et 11 - Consommons local
- ▶ **12 à 14** : Découvrir et bouger sur la commune
  - 12- Culture
  - 13 et 14- Sport
- ▶ **15** : Argences en Aubrac au cœur d'un territoire : Infos Communauté de communes Aubrac, Carladez et Viadène et Parc Naturel Régional de l'Aubrac.

Responsable de la

publication : **Jean VALADIER**

Rédactrice en chef : **Stéphanie BATUT**

Rédacteurs : **Lilian FABRE, Cécile**

**PLANQUES, Murielle VABRET, Stéphanie BATUT, Monica PAYET, Hélène DAL FARRA, Cédric MUREZ, Myriam GANTIER.**

Responsable de communication /  
crédit photo de « une » : **Monica PAYET**

Adresse de l'édition : Mairie d'Argences en  
Aubrac, Place des Tilleuls - Sainte-Geneviève/  
Argence - 12420 Argences en Aubrac

Impression : Merico

Distribution : La  
Poste

# Edito

Alors que notre pays traverse depuis plus d'un an des secousses continues, ce troisième numéro de notre Revue nous invite à prendre la mesure de nos richesses.

De notre exceptionnel cadre de vie aux productions locales, en passant par un lien social que chacun s'attache à faire vivre, notre commune offre à tous de quoi se nourrir.

Nous avons voulu aller à la rencontre de celles et ceux qui osent faire vivre le territoire en prenant des initiatives de commercialisation et de consommation locales.

Dans cette ambition, la commune d'Argences en Aubrac prend ses responsabilités. Le service de restauration collective est au cœur des pages qui suivent. Par une offre tarifaire raisonnée, par la qualité des produits travaillés, par l'orientation vers les approvisionnements locaux, il illustre cette attention à tous qui fait notre différence et, encore plus aujourd'hui, notre précieuse identité.

Je sais combien chacun est, depuis plus d'un an, appelé à l'effort, combien chacun est dans l'attente du retour possible des échanges, des rencontres, des temps partagés. Nos comportements responsables laisseront se dessiner, bientôt, ces nouvelles perspectives. Nous nous retrouverons alors autour des produits et services de nos artisans et commerçants locaux que je vous invite, dans l'attente, à découvrir au fil des pages.

*Bonne lecture...*

Jean Valadier  
Maire



# Partager les initiatives autour du cadre de vie

## LES JEUNES POUSSES D'ARGENCES : un pommier pour un bébé

Lier enjeu démographique et enjeu environnemental : c'est le défi du projet « les jeunes pousses d'Argences » ! Le Conseil Municipal a souhaité mettre à l'honneur les nouveau-nés 2020 et leur famille en plantant un arbre pour chaque naissance sur la commune.



Ainsi chacun des 13 tout jeune enfant aura un pommier près de chez lui, dans son village, son hameau ou son quartier. Cette initiative fait écho à la démarche « cœur de village » qui permet de travailler collectivement les espaces publics en faisant notamment une place privilégiée à l'arbre, élément d'identité paysagère, d'unité territoriale et atout environnemental.



Les agents du service technique municipal ont sélectionné avec attention des variétés de fruitiers locales, anciennes et rustiques (Reinette d'Estaing et de Maurs, Fustièrè...).

Ils ont procédé aux sept premières plantations début décembre autour de Sainte Geneviève, juste avant l'arrivée de la neige. D'autres pommiers seront plantés aux prochains beaux jours à Alpuech, Vitrac et La Terrisse pour les six autres jeunes enfants de 2020.

*« Les jeunes pousses d'Argences » est un beau projet qui en plus de montrer l'investissement de la commune a une portée écologique avec la plantation d'arbres. Nous avons trouvé l'initiative vraiment intéressante, car nous avons, nous-mêmes, de fortes valeurs environnementales. Le choix des essences adaptées à notre climat et à notre région a été judicieux et pour cela, nous remercions Pauline Roux.*

*Le petit + de ce projet : avoir la possibilité de voir le pommier grandir puisqu'il est planté à proximité de notre maison.*

Interview  
des  
parents  
de Lili



Interview  
de Pauline  
ROUX,  
agent  
au service  
technique



*Depuis toute petite, j'ai cette passion de transformer les espaces verts et de les rendre plus attrayants. J'ai grandi là-dedans puisque mon père est dans le même corps de métier. Il m'a transmis sa passion et depuis mai 2020, j'ai la joie de pouvoir la vivre pleinement au sein de l'équipe des agents techniques.*

*J'ai un BAC STAV Aménagement et valorisation de l'espace, un BTS aménagement paysager et une certification de spécialisation grimpeurs et élagueurs. Au sein du service technique, j'ai diverses missions et celle qui m'a tenue à cœur dernièrement concerne le projet des jeunes pousses d'Argences. Pouvoir chercher des variétés anciennes et locales qui doivent surtout être rustiques fût un très beau défi !*

## LES ASSEMBLÉES DE VILLAGE en réflexion pour aménager les espaces publics

Samedi 30 janvier, l'équipe de maîtrise d'œuvre (architectes et paysagistes) pilotée par Christophe Broichot est venue à la rencontre des membres des assemblées de village.

Une journée de travail collaboratif pour nourrir la démarche cœur de village. Initié en 2017 par les diagnostics de chaque village et hameau réalisé par le CAUE (Conseil en Architecture Urbanisme et Environnement de l'Aveyron), le projet vise à aménager les espaces publics pour

- Améliorer le cadre de vie
- Mieux impliquer les habitants
- Construire une identité communale plus affirmée autour d'axes convergents : la place de l'eau, de l'arbre, les nouvelles mobilités



L'équipe de Christophe Broichot a été retenue pour ses références, notamment son travail sur Conques, et pour le regard nouveau qu'elle a posé sur chaque village. Elle a proposé de travailler les aménagements autour de matériaux identitaires, de redonner sa place à l'élément « eau » sur une commune façonnée par sa richesse en rivières, lacs et rus et d'unifier la palette végétale, véritable fil rouge communal.



La journée du 30 janvier a permis aux assemblées de village de prendre connaissance des propositions graphiques pour chaque site et de construire des orientations locales par un dialogue très fourni avec les architectes et paysagistes. Au cœur des villages, les assemblées ont demandé que soient considérés

- Des aménagements plus travaillés sur les lieux de vie et de rencontre (four, salle des fêtes)
- Une attention accrue aux contraintes climatiques (déneigement)
- Une considération appuyée des enjeux agricoles (circulation des engins, passages des troupeaux)
- Une sélection partagée des espèces d'arbres
- Une gestion repensée des stationnements (emplacement et revêtement allégé en bitume)
- Une approche enthousiaste des propositions de **revégétalisation des espaces de vie**
- La mise en place (et fléchage) de **tables de pique-nique** pour partager les lieux avec des visiteurs
- Une valorisation commune du petit patrimoine et en particulier pour plusieurs croix nécessitant d'être redressées et stabilisées.

### Calendrier de l'opération

- ◆ 2017/2018 : diagnostic territorial par le CAUE
- ◆ 06/2019 : audition des équipes de maîtrise d'œuvre avec remises de prestations
- ◆ 09/2019 - 05/2021 : études préalables – aujourd'hui : « nourrir l'avant-projet » (commissions d'élus, présentation aux habitants lors de la

manifestation « Le Temps des Possibles » engagement des assemblées de village

- ◆ 06/2021 - 10/2021 : Consultation des entreprises
- ◆ 4<sup>e</sup> trimestre 2021 : Début des travaux
- ◆ 2021/2023 : Travaux

### CCAS : Distribution des gourmandises

Une année 2020 placée sous le signe de la contrainte sanitaire mais que le CCAS a voulu terminer dans la gourmandise. Le mois de décembre a donc vu les membres du CCAS faire la distribution auprès des aînés d'Argences en Aubrac d'un colis de friandises. Préparées avec passion par les boulangers/pâtisseries de la commune, elles sont venues marquer la volonté de maintenir auprès de tous le traditionnel lien de fin d'année.





# Le service restauration

Le service restauration de la commune d'Argences en Aubrac est représenté par 2 sites et 6 agents qui produisent et servent près de 25 000 repas par an.

Nous vous proposons d'aller à la rencontre de Sabine Couderc et de Chantal Vaylet, les responsables, qui régalent toute l'année les enfants de la micro-crèche, ceux des écoles de Sainte-Geneviève et Lacalm, ceux du Centre de Loisirs et les personnes bénéficiaires du service de portage de repas de l'ADMR.



CANTINE  
DE SAINTE  
GENEVIEVE

CANTINE  
DE LACALM



Produire un repas à Argences en Aubrac, c'est penser des menus équilibrés en mobilisant les fournisseurs locaux (à 65 % pour Sainte-Geneviève, à 100 % pour Lacalm). C'est aussi piloter une équipe, se former aux règles d'hygiène et de productions et faire plaisir en proposant de nouvelles saveurs et surtout en cuisinant maison des produits locaux et de saison !

Avec une moyenne à 10,69 €, le coût du repas produit est dans la fourchette des pratiques de la Région Occitanie (entre 7 et 13 €). La part alimentaire représente 32 % du coût (contre 25 % en moyenne régionale).

## Nouveaux tarifs

Le Conseil Municipal a choisi dans sa séance du 31 mars de réviser les tarifs des repas. A compter de septembre 2021, pour mieux considérer la qualité des produits et du service et répondre à une exigence d'équité, les tarifs de la restauration scolaires seront adossés au coefficient familial :

Tranche 1	Tranche 2	Tranche 3	Tranche 4
2,20 €	2,50 €	2,70 €	2,90 €



Interview  
de  
Sabine  
Couderc



Issue du secteur de la restauration, mon point fort pour ce travail a été surtout ma connaissance du milieu et des producteurs locaux.

La commune a une forte volonté de travailler prioritairement avec les locaux et surtout avec des produits de qualité.

Les menus sont établis deux à trois semaines avant afin de pouvoir prévenir assez tôt les fournisseurs. Par exemple, pour les fromages, les légumes et les poissons, nous nous fournissons le plus possible sur le marché de Sainte-Geneviève en faisant travailler les petits producteurs. La maison Conquet ou la boucherie Favreau va fournir la viande. Et acheter des yaourts aux délices de Zita au lieu de proposer du kiri, est une volonté d'apprendre à aimer les produits de qualité et également de faire découvrir la gastronomie française.

Le service restauration de la mairie prépare les repas de la crèche, l'école et de l'ADMR, tout en s'adaptant au régime alimentaire de tout le monde.

La crèche représente environ une dizaine d'enfants sur cinq jours par semaine. Entre 6 mois et 1 an, nous ne pouvons servir que du mouliné en pensant à faire introduire les aliments en amont par les parents. A partir de 1 an, les enfants mangent déjà un peu plus comme ceux de l'école qui représentent environ 70 enfants sur cinq jours par semaine. Bien sûr, il y a des aliments que les enfants n'aiment pas, mais on essaie toujours de leur faire goûter sous différentes formes pour qu'ils puissent avoir des avis multiples. Pendant les mercredis et les vacances scolaires, nous préparons également les repas pour le centre de loisirs, soit environ 20 enfants.

Pour l'ADMR, soit entre 20 et 45 portages journaliers, 7j/7, les bénéficiaires ont quelques petites habitudes auxquelles il ne faut pas déroger. Par exemple, pour Pâques, il faut servir de l'agneau et toujours du poisson le vendredi. Tout ceci permet de nous améliorer dans l'élaboration des menus et ainsi de proposer des repas toujours variés.

Tous les plats sont préparés à l'école de Sainte-Geneviève. Globalement, il n'y a pas ou vraiment très peu de gaspillage, car les enfants le disent eux-mêmes : « ils mangent bien à la cantine ». Les parents sont aussi satisfaits des menus proposés et l'ADMR nous a même fait des félicitations pour la qualité.

Interview  
de  
Chantal  
Vaylet



A la cantine de Lacalm, nous mettons en avant le circuit court.

Il est plus facile de communiquer avec des gens proches de chez nous et cela fait travailler les commerces locaux. Pour la viande, nous nous adressons à la Maison Conquet et pour tout le reste nous nous fournissons à l'épicerie de Lacalm.

Les menus sont établis au mois. Ce qui permet à Evelyne Gros de passer commande auprès de ses producteurs. Par exemple, elle est livrée en pain chaque jour soit par la boulangerie Bonal, soit par la boulangerie Germain. Tous les matins, je passe donc récupérer les commandes pour préparer les repas des enfants.

Sur Lacalm, nous servons 18 repas journaliers. Nous essayons, bien sûr, de nous adapter aux enfants, mais ils sont également demandeurs de nouveautés. Alors nous essayons de préparer des choses simples, avec du goût pour le leur faire découvrir.

En tout cas, avec ma collègue Christiane, ils nous le rendent bien. Ils s'intéressent à tout, posent des questions sur ce qu'ils mangent et en général finissent leurs assiettes.



Interview  
de Laure  
Couvignou

élève de  
CMI à  
l'école de  
Sainte-  
Geneviève

A la cantine de Sainte Geneviève, je trouve qu'on mange bien. On a le droit de choisir les portions que l'on souhaite et si on a encore faim, on peut demander à être de nouveau servi.

En ce moment, chaque section va à la cantine à des horaires différents. C'est chacun son tour. Pour manger c'est plus calme et on aime vraiment ce fonctionnement. On voudrait même que ça reste comme ça.

Les plats sont comme ceux de la maison. Ils sont bien cuisinés et je mange vraiment de tout, sauf les champignons que je n'aime pas.

On a la chance d'avoir des plats de fêtes de temps en temps. Par exemple pour Noël, ils avaient fait une bûche maison au nutella et pour la chandeleur, on a eu droit à des crêpes au sucre.

J'aime beaucoup manger à la cantine car tout le monde fait vraiment attention à nous et à notre avis. Ils nous demandent souvent ce qu'on pense des menus. Du coup, j'aimerais beaucoup qu'il y ait un peu plus de ratatouille.

Depuis quelques années déjà, je bénéficie des portages de repas de l'ADMR. J'ai choisi de profiter de ce service afin d'avoir la possibilité de continuer à vivre chez moi et non pas aller en maison de retraite.

Monique Raynal m'apporte 3 repas par semaine. Il est vrai que je ne suis pas une grande mangeuse, mais les repas que je reçois sont vraiment bons.

La qualité est là et moi qui n'aime plus trop cuisiner, je m'y retrouve plutôt bien.

Interview  
de Jeanne  
AJALBERT



Ce sont des plats équilibrés avec une petite annotation en rouge pour ceux qui sont à réchauffer.

Pour le moment cette façon de vivre me convient parfaitement et tant que je le pourrai encore je resterai dans ma maison.





La Revue est allée à la rencontre d'habitants et d'acteurs du « Consommer local ». Témoignages engagés à découvrir sur les pages 9 à 11.

## Les paniers d'Argences : les productions « du coin » dans votre assiette

Sur le territoire d'Argences de nombreux producteurs (agriculteurs, artisans) font de la vente en circuits-courts (chez eux, sur les marchés, marchés de producteurs, dans les magasins de proximité ...). L'idée d'un regroupement est née lors de la manifestation « Le Temps des Possibles », au printemps 2019 et s'est enrichie de l'expérience des marchés « drive » du mercredi pendant le confinement.

### L'envie de « consommer local » s'ancre dans les réflexes d'achats et dans les projets des producteurs.

Déclinant le projet social local, l'Espace de Vie Sociale d'Argences s'est donc engagé dans l'accompagnement d'une initiative collective pour permettre la rencontre consommateurs/producteurs et servir une économie locale. Ainsi sont nés « Les Paniers d'Argences ». Les producteurs « permanents », à l'initiative du projet, ont fait le choix d'un site internet de commercialisation pour toucher la nouvelle cible de clientèle et permettre aux habitants de passer commande depuis chez eux grâce à la boutique en ligne. Les paniers sont récupérés le samedi matin à l'espace économique partagé de Ste Geneviève. Conscients que la gamme de produits proposés n'est pas suffisante, les producteurs fondateurs ont choisi « d'inviter » des producteurs voisins, sur des périodes données. Cela permet ainsi d'élargir l'offre de produits tout en attirant de nouveaux clients. Compléter le marché hebdomadaire et redynamiser le bourg centre le samedi matin : 2 objectifs supplémentaires de l'initiative qui depuis janvier a fidélisé ses adeptes !



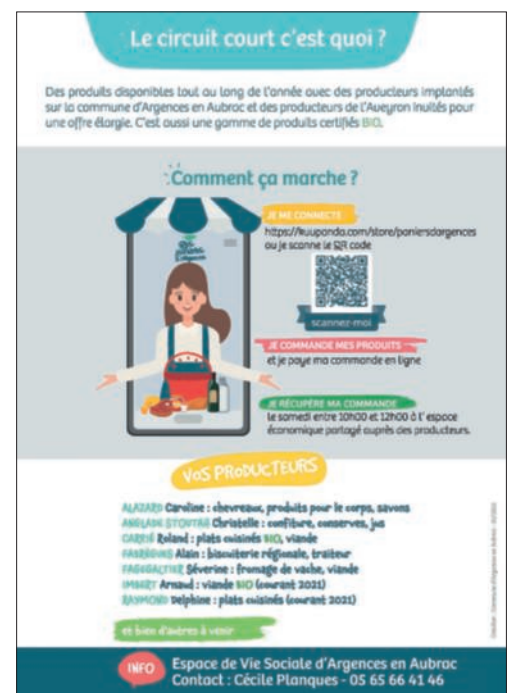
### Comment ça marche ?

- Se connecter sur : <https://kuupanda.com/store/paniersdargences>
- Créer votre compte client ;
- Commander vos produits chez les différents producteurs : plusieurs producteurs mais une seule commande ;
- Payer en ligne
- Récupérer votre commande le samedi à partir de 10h30, à l'espace économique partagé, place des tilleuls à Sainte-Geneviève.

Et bien sûr, pour ceux qui ne disposent pas d'un accès à internet, vous pouvez venir directement à la mairie d'Argences en Aubrac et vous faire assister par Cécile de l'Espace de Vie Sociale.

### Focus sur l'espace économique partagé.

L'espace économique partagé situé sur la place des tilleuls à Sainte-Geneviève représente ce que l'on appelle plus communément une pépinière d'entreprise. Un lieu représentatif d'un dispositif d'appui aux entreprises et entrepreneurs souhaitant profiter d'un local, de services et d'équipements partagés pour le développement de leur activité. Aujourd'hui, vous pouvez retrouver l'association La Passerelle qui promeut une insertion sociale et professionnelle grâce à la vente d'objets d'occasion, le Resto du Clos qui propose des plats à emporter tous les mercredis et samedis matin et Les Paniers d'Argences dans le principe de retrait des commandes passées sur la boutique en ligne.



**Le circuit court c'est quoi ?**

Des produits disponibles tout ou long de l'année avec des producteurs implantés sur la commune d'Argences en Aubrac et des producteurs de l'Aueyron invités pour une offre élargie. C'est aussi une gamme de produits certifiés BIO.

**Comment ça marche ?**

1. JE ME CONNECTE  
<https://kuupanda.com/store/paniersdargences>  
ou je scanne le QR code
2. JE COMMANDE MES PRODUITS  
et je paye ma commande en ligne
3. JE RÉCUPÈRE MA COMMANDE  
le samedi entre 10h00 et 12h00 à l'espace économique partagé auprès des producteurs.

**Vos Producteurs**

- ALAZARD Carolee : chevreaux, produits pour le corps, savons
- ANJALAN STOUTIN Christelle : confiture, conserves, jus
- CAZUÉ Roland : plats cuisinés BIO, viande
- FABRIGON Alain : boucherie régionale, traiteur
- FABRIGACHE Séverine : fromage de vache, viande
- ISNARD Arnaud : viande BIO (saurant 2021)
- ISNARD Béatrice : plats cuisinés (saurant 2021)

et bien d'autres à venir

**INFO** Espace de Vie Sociale d'Argences en Aubrac  
Contact : Cécile Planques - 05 65 66 41 46

## Initiatives locales

### Troc et vente en Argences

Une petite initiative locale est récemment née sur le territoire de la commune d'Argences en Aubrac avec pour objectif de donner une seconde vie aux objets du quotidien.

Stéphanie Basseilles a choisi de créer une page Facebook pour permettre aux habitants de faire de la vente en ligne, sur le même principe que Vinted, mais à l'échelle territoriale. Déjà plus de 250 membres et tout autant d'articles en vente, c'est maintenant tout un réseau qui se crée. Il ne s'agit pas uniquement de la vente de biens matériels mais aussi d'échanges de conseils et de bons plans entre les membres.



A découvrir et à suivre sur la page facebook  **troc et vente Argences en Aubrac.**

### Le Resto du Clos



Originaire de Dijon, Nathalie et Philippe sont tombés amoureux de la région pendant leurs vacances de 2019 et n'ont plus voulu la quitter.

Restaurateurs de métier, ils s'investissent depuis le 1<sup>er</sup> décembre 2019, dans la gestion du Resto du Clos, situé au Clos de Banes. Des menus variés qui plaisent et qui ont trouvé une clientèle désormais fidèle.

Depuis fin janvier, il est possible de les retrouver à l'espace économique partagé, place des tilleuls à Sainte-Geneviève, les mercredis et samedis matin. Ils savent mettre en avant leur savoir-faire grâce à des plats ou des menus à thème, à emporter.

Pour connaître leurs menus de la semaine, n'hésitez pas à suivre leur **page Facebook.** 

## Consommons local

*Originaire de la région, j'ai toujours eu l'habitude de consommer local. Cela fait partie de mes mœurs et me convient parfaitement.*

*C'est véritablement important pour moi de faire travailler les petits commerces. Habitant à Lacalm, j'ai la chance de pouvoir avoir l'épicerie juste à côté. On y trouve de tout : des fruits et légumes frais, du pain livré chaque matin. Pour les autres commerces, c'est pareil. Mon garagiste est celui de Lacalm, ma coiffeuse celle de Sainte-Geneviève et pour tout, je fonctionne ainsi.*

*Il n'y a aucun intérêt pour moi à partir loin alors que j'ai tout à proximité. Si l'on fait le calcul, j' imagine même que cela reviendrait plus cher de partir à Rodez ou à Espalion pour faire ses courses. D'ailleurs, je préfère faire des compléments chaque jour que de faire des grosses courses une fois par mois. Selon moi pour avoir des produits de qualité et frais, il faut avoir peu ou pas de stock. Je n'ai pas la philosophie de consommer bio, car je pense tout simplement que sur ce territoire nous avons déjà la possibilité de manger sainement.*

Interview  
de  
Nathalie  
Escalié



### Née à Sainte Geneviève, Cathy a cœur de défendre ses racines !

Sur ce beau territoire, nous profitons d'une qualité de vie exemplaire qu'il faut pouvoir préserver. Cela passe notamment par le soutien à nos bons commerçants et producteurs. Au fil des années, Thierry et moi, avons développé une certaine philosophie du « fait-maison » qui aujourd'hui nous amène et nous motive chaque jour à trouver et consommer des produits de qualité et d'excellence, pour la grande majorité bio. Ce n'est pas toujours évident, mais en faisant preuve de curiosité sur notre territoire, il est possible de trouver véritablement tout ce dont nous avons besoin. Selon moi, il faut être sûr d'acheter d'abord ce qu'il y a ici avant d'aller ailleurs. Pouvoir bénéficier de produits de proximité, nous assure la qualité mais également la traçabilité. En discutant avec les producteurs, il est possible de connaître le modèle de nourriture des animaux, par exemple. Pour nous, c'est toujours un réel plaisir de pouvoir communiquer avec des personnes qui connaissent leurs métiers et surtout qui en sont fières. Une forme d'échanges humains qu'il est nécessaire de développer et d'accroître afin de faire vivre les villages. Cela crée un dynamisme autour de la population locale, qui peut également attirer une nouvelle population, notamment la nouvelle génération qui est encore plus portée sur « la qualité des produits et le circuit-court ».



Interview de Catherine BORS et Thierry GARREL



Interview Stéphanie Laurent

Nous avons pas mal bourlingué au niveau national. Nous avons même vécu quelques années sur Paris, mais cette vie ne nous convenait pas.

Puis nous sommes arrivés à Argences-en-Aubrac. Nous recherchions depuis quelque temps un endroit coup de cœur où nous nous sentions bien pour réaliser nos projets. Ici, nous avons été très bien accueillis et nos enfants ont vite été intégrés à la vie sociale. La qualité de vie que nous avons sur ce territoire est plus que primordiale. Aujourd'hui, pour faire les courses nous avons même du mal à retourner en ville. Nous ne nous sentons plus à notre place dans des grandes surfaces.

Notre installation ici et la découverte du territoire nous permettent de concrétiser progressivement ce qui était déjà notre philosophie de vie : faire primer la qualité sur la quantité. Bien sûr, nous aimons manger un morceau de viande mais ça ne sera juste pas tous les jours.

En tout cas, nous sommes très heureux de pouvoir participer à la vie locale et à l'économie de notre territoire. Il y a beaucoup d'initiatives alors nous trouvons normal de les soutenir. Par exemple, nous essayons de commander un maximum sur « Les Paniers d'Argences ». Bien que j'ai l'occasion d'aller

au marché le mercredi matin, il y a des produits que je retrouve uniquement sur « Les paniers d'Argences ». C'est un beau projet qui tombe à point nommé pour aider les agriculteurs à se faire connaître.

L'idée pour moi et également de pouvoir aller chez Spar qui représente un bon complément de ce que nous trouvons moins facilement en vente directe locale. Grâce aux bons de réduction, cela devient plus intéressant que de prendre la voiture et payer l'essence. L'importance pour nous, c'est de pouvoir consommer chez tous les commerçants. Faire travailler un peu tout le monde à notre mesure et multiplier les commerces dans lesquels nous sommes clients. Plus globalement il y a aussi une forte offre socio-culturelle sur le territoire : médiathèque, cinéma, soirées musicales, animations diverses, rencontres et échanges entre habitants. Pour une commune rurale, il y a de quoi faire !

Au-delà de la consommation locale, il faut également voir la qualité de vie. Ici, on prend le temps de consommer de saisons, ce qui facilite l'achat et les dépenses. On reprend plaisir à manger des produits frais et surtout de qualité. En venant vivre à Argences en Aubrac, nous sommes redevenus acteurs de notre vie et surtout de notre consommation.

Le soutien entre commerçants est une des choses primordiales, selon moi. Nous devons avant tout nous entraider et travailler l'un avec l'autre afin de pouvoir proposer le meilleur de nous-mêmes à nos clients. C'est dans ce sens que l'association des commerçants et artisans continue de se battre. Promouvoir et dynamiser le commerce local tout en fidélisant la clientèle et en maintenant des activités commerciales sur le territoire.

En 2020, de nombreuses actions ont été menées. Une communication générale a été mise en place pour le soutien aux commerçants et artisans de toute la commune. Nous les avons également aidés de diverses manières. Par exemple, nous avons fait faire des cartes de visites pour M. FAVREAU (boucher - ndlr) et des supports publicitaires pour M. MARTY (plombier - ndlr). Pour M. ALBOUZE (entrepreneur TP - ndlr), nous avons réalisé un panneau publicitaire à mettre devant sa maison.

Grâce à cela, ils ont pu développer leurs portefeuilles clients. M. MARTY pense même à embaucher localement tant il a du travail maintenant.

L'entraide peut aussi se faire directement entre commerçant. Pour ma part, je prépare les vol-au-vent et M. FAVREAU, lui, cuisine la garniture pour en faire des bouchées à la reine. C'est peut-être une petite initiative pour certains, mais à notre échelle cela peut représenter beaucoup.

En 2021, il ne faut rien lâcher ! Nous avons de nouveaux commerces qui arrivent sur la commune comme la réouverture de l'Hôtel des Voyageurs ou l'installation de la pisciculture. Nous continuerons de les aider afin de créer une belle synergie entre commerçants et artisans.



Interview de Ludovic Bonal

# Découvrir et bouger *sur la commune*

## LA CULTURE pour tous !

La culture n'est pas qu'une affaire d'adultes et pour qu'elle soit aimée de tous, il faut commencer le plus tôt possible. La mairie a alors fait le choix de développer au sein du projet pédagogique un axe culturel. Hélène et Jérémie – responsable du service enfance - travaillent en étroite collaboration afin de définir des projets qui s'adaptent aussi bien aux petits qu'aux grands. Au cœur des Temps d'activité péri-éducatifs, une proposition est ainsi faite pour apprendre à travailler ensemble, à s'écouter, à exprimer ses sentiments voire ses ressentis, à découvrir de nouvelles sensibilités. L'objectif prioritaire est de permettre à chacun de s'exprimer, de toutes les façons !



Les CEI participeront ainsi à un concours de dessin organisé par le crédit mutuel. Le thème pour la catégorie des 6-10 ans est de dessiner « la maison de ses rêves ». Pouvoir définir le bonheur, le sentiment de liberté et de sécurité grâce à l'art, poser sa vision puis travailler ensemble pour mettre en commun les idées et créer la maison de rêve des CEI d'Argences en Aubrac : un vrai défi de création artistique !

Au centre de loisirs, c'est l'espace du livre qui a servi de support à une activité de loisirs. Quoi de mieux qu'un jeu de piste pour se familiariser avec la Médiathèque, pour prendre conscience de tous ses trésors, pour se repérer et semer l'envie de revenir sur les lieux en famille ? C'est le pari porté par l'équipe d'animation ! Il a séduit les jeunes détectives !



## « Avoir 20 ans »... aussi à Argences en Aubrac



Quatre adolescentes du territoire ont choisi de participer au projet « Filme ton quartier », un concours national institué par France 3 et France TV. La réalisation d'un court métrage sur le thème « Avoir 20 ans » était le défi à relever. Accompagnées par Héléne, les jeunes ont choisi

d'être tour à tour scénaristes, réalisatrices et actrices pour mettre en avant leur vision de l'humanité et notamment la société dont elles souhaiteraient être les témoins à l'âge de 20 ans. Le court-métrage produit intitulé « Umanitat » met en lumière le plateau de l'Aubrac et son patrimoine identitaire. La reprise des rendez-vous culturels sera célébrée sur le territoire par sa diffusion. Camille, Clémence, Ambre et Alizée vous donnent donc rendez-vous très bientôt !



**Les Fêtes Musicales  
de l'Aubrac**

**Du 02 au 07 août  
2021 - Voyages**

**Hélène  
DAL  
FARRA,**  
chargée  
de  
mission  
culture

*Après plusieurs années à travailler à l'étranger, à visiter des pays comme l'Allemagne et la Slovaquie, j'ai décidé de venir m'installer sur le territoire de l'Aubrac. Originaire de Nantes et ayant grandi en Provence, j'ai pu développer une grande passion pour la culture, la musique en faisant partie d'un groupe latino, la photographie et la nature. Férée de randonnées, je découvre le plateau de l'Aubrac qui représente pour moi un magnifique espace à investir. Arrivée récemment sur le territoire, je suis épatée par le dynamisme culturel de la commune et la multitude de projets qui se développent. Je suis heureuse de pouvoir mettre en valeur ce beau programme et d'y contribuer par de nouveaux formats, des projets participatifs ou encore des ateliers culturels avec les enfants.*

## Comme un air de Ninja Warrior

Dessus, dessous, debout, allongé, à genoux, suspendus ! Quel est donc toute cette agitation des mardis et jeudis après-midi au gymnase de Sainte-Geneviève et à la salle des fêtes de Lacalm ?

C'est bel et bien de la motricité, une activité proposée durant les temps d'activités périscolaires pour les élèves des deux écoles. Avec de nouveaux agrès reçus en fin d'année venant compléter les anciens modules, un parcours complet Gymnova permet désormais de travailler différents aspects de la motricité.



Un cycle évolutif et adapté chaque semaine où les enfants travaillent plusieurs domaines tel que l'agilité et l'équilibre sur des agrès en hauteur ou au sol, mais aussi le développement musculaire avec des échelles suspendues ou encore la proprioception avec des exercices spécialisés.

Un programme complet et encadré par des éducateurs sportifs diplômés qui ravit chaque semaine les enfants. Il n'y a qu'à analyser la progression durant les cycles pour se rendre compte que ce cycle prépare de futurs grands champions.

## 2021 Une année active et sportive

**Après une année 2020 mouvementée, l'année 2021 mobilisera l'énergie de chacun !**

Avec une demande de renouvellement du label ville active et sportive en cours, l'envie de rendre cette année sportive est on ne peut plus grande.

- Pour débiter l'année, le service des sports met en place un challenge de Course d'Orientation avec tous les mois une nouvelle carte à découvrir. Un classement et des récompenses seront attribuées aux meilleurs coureurs.
- Tout commencera véritablement avec la présence des activités de pleine nature d'Argences sur les salons des sports de Montpellier et sur le festival des Natural Games à Millau.
- Juin sera parsemé d'événements sportifs avec la fête de la montagne par exemple et l'accueil de groupes sportifs (scolaire, clubs, etc.).
- Arrivera très vite juillet-août, une saison riche en émotions avec le Trail de l'Argence qui revient avec un nouveau concept. L'Échappée verte sur l'Au-brac ouvrira officiellement la saison touristique. Avec une affluence record en 2020, les organisateurs seront ravis d'accueillir de nouveaux pratiquants sur les sites de pleine nature.

Quoi de mieux pour les vacanciers que de pratiquer leurs activités dans les lieux du 1<sup>er</sup> Raid Multisports de l'Argence qui aura lieu en septembre. Au programme un parcours d'une journée avec du Trail, du VTT, du Canoé, de la Via ferrata, de la Course d'Orientation, le tout dans une ambiance sportive et conviviale. Cet événement viendra clôturer la saison touristique mais sera l'occasion de lancer l'arrière-saison, où la qualité des encadrements et les sites sportifs offriront de quoi dynamiser la pratique des habitants du territoire.

**Événements  
à ne pas rater :**

**Trail de l'Argence  
et Fête de la Pleine  
Nature : Le samedi 03  
Juillet 2021**

**L'Échappée verte : Le  
dimanche 11 Juillet 2021**

**Le raid de l'Argence :  
Le week-end du 25 et 26  
septembre 2021**



## Ma ville Mon shopping

Depuis le début de l'année 2021, l'activité trottinettes tout-terrain électriques est présente sur internet, sur la plateforme **Ma ville Mon Shopping**. Un outil mis en place par la Communauté de communes Aubrac Carladez et Viadène qui permet pour les utilisateurs d'avoir accès à différentes boutiques et produits locaux.

La boutique « Trot'Argences Expérience » propose donc des bons cadeaux en trottinettes tout terrain pour tous niveaux, du débutant au plus sportif.

Des parcours variés, pour les plus de 12 ans, qui permettent de découvrir le territoire d'Argences en Aubrac, du haut plateau de l'Aubrac aux gorges de la Truyère, ce sont des circuits adaptés à tous les niveaux qui sont proposés.

Ideal pour les fêtes ou pour un anniversaire, les bons cadeaux sont accessibles en un clic sur la plateforme **Ma ville Mon shopping** (cf lien sur le site de la Communauté de Communes : [www.ccacv.fr](http://www.ccacv.fr))

## Tarifs préférentiels habitants d'Argences

Dans le projet de développement de l'itinérance douce sur le territoire d'Argences en Aubrac, futur site VTT FFC, la commune a choisi d'œuvrer en faveur de la pratique du VTT électrique. C'est pourquoi la location de VTT électrique peut avoir lieu toute l'année sur réservation.

Un tarif préférentiel pour les habitants d'Argences en Aubrac a été mis en place pour les locations hors-saison. Une manière de permettre l'accès au VTT AE à tous, à moindre coût.

Les VTT sont disponibles pour des demi-journées, journées ou encore à la semaine. Les tarifs pour les habitants d'Argences en Aubrac hors-saison sont de 12 € par jour et 70 € la semaine.

Essayer le VTTAE avant d'en acheter un, découvrir le territoire ou aller au travail en vélo, assez de raisons pour se motiver à venir tester les VTT, à un coût modéré.



Présentation  
de Lilian  
**FABRE**,  
éducateur  
sportif

*Fan inconditionnel de l'Aubrac et engagé avec la collectivité depuis 2017, mon métier me permet de vivre tous les jours ma passion : le sport. Pratiquant plusieurs sports collectifs en club et grand amateur de sport de pleine nature, je recherche chaque jour le dépassement de soi pour vivre à 200%. Afin de dynamiser le territoire d'Argences en Aubrac, j'aime faire découvrir aux enfants des 2 écoles des sports de pleine nature, des activités insolites et avant tout leur transmettre les valeurs du sport.*

*Une part essentielle de ma mission est de créer et encadrer des activités sportives au bénéfice des touristes. Argences en Aubrac a désormais sa place dans tous les salons de promotion sportifs du Sud-Ouest*

*J'organise également des évènements au fil de l'année, une manière pour moi d'inviter les habitants à venir pratiquer et découvrir les activités de pleine nature et faire de notre commune une ville « active et sportive ».*

# Argences en Aubrac

## au cœur d'un territoire

### Communauté de Communes Aubrac, Carladez et Viadène

#### Consommation locale : expérimentation de la plateforme territoriale Ma Ville, Mon Shopping pour parier sur le commerce local en ligne

Le saviez-vous ? La Communauté de Communes Aubrac, Carladez et Viadène a noué un partenariat expérimental avec une filiale du groupe La Poste Solution Business pour proposer la plateforme de vente en ligne « Ma Ville, Mon Shopping » sur l'ensemble du territoire intercommunal.

Produits fermiers, paniers gourmands, volailles, accessoires culinaires, créations artisanales de bijoux, couteaux de Laguiole, objets décoratifs, horloges, pendentifs, jouets d'éveil et jeux, outils, matériel de bricolage, vélos... : un large choix de produits s'y trouve déjà !

#### Comment y accéder ?

Rendez-vous sur le site de la Communauté de Communes : [www.ccacv.fr](http://www.ccacv.fr)

Un bandeau sur la page d'accueil permet d'accéder à la plateforme territoriale de « Ma Ville, Mon Shopping » pour ensuite faire son choix parmi les 623 produits proposés.

CLICK & COLLECT / LIVRAISON À DOMICILE

Jouons le jeu de l'achat local ... en ligne !

ma ville mon shopp!ng

Accès rapide : flashez le QR code !

Achetez en ligne

et faites-vous livrer à domicile ou allez retirer en boutique les produits de vos commerçants

Rendez-vous sur [www.ccacv.fr](http://www.ccacv.fr)

ACV  
Communauté de Communes  
Aubrac, Carladez  
et Viadène

www.mavillemonshopping.fr/partenaire/aubraccarladezviadene

### PNR



Le Parc Naturel Régional de l'Aubrac édite un annuaire des producteurs à destination des professionnels des métiers de bouche

En partenariat avec les Chambres d'Agriculture de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère, le PNR a coordonné le recensement des producteurs du territoire, afin de les mettre en relation avec les métiers de bouche (restaurateurs, artisans, hébergements touristiques...) et les collectivités locales, grâce à l'édition d'un annuaire des producteurs locaux de l'Aubrac.

Cet annuaire référence plus de 100 producteurs et 5 groupements de producteurs, sur l'ensemble des filières de l'Aubrac : viande, produits laitiers, vins et boissons, légumes et fruits, œufs, miel et autres filières (plantes à parfum aromatiques et médicinales, poisson, savon...).

Pour la sortie officielle de l'annuaire, le 12 octobre 2020, il était prévu un forum de l'alimentation locale : Croquons l'Aubrac. Du fait de la situation sanitaire, il a été reporté au 7 juin 2021.

Au cours de ce forum, les artisans, les restaurateurs du territoire et les collectivités territoriales seront invités à rencontrer les producteurs locaux répertoriés dans l'Annuaire.

De plus, le PNR de l'Aubrac vient d'être labellisé « Projet Alimentaire Territorial » émergent. Cette reconnaissance va permettre, pour les 3 années à venir, de poursuivre avec nos partenaires, les actions de valorisation des productions agricoles locales et d'en engager de nouvelles : promotion des filières territoriales existantes, appui à l'émergence de nouvelles (maraichage, plantes traditionnelles...), sensibilisation des jeunes à une alimentation de qualité...

# 3<sup>e</sup> édition *La* Recontre

Les agents du service restauration

## Equipe de *Sainte-Geneviève*

**Sabine COUDERC** Responsable service restauration  
**Josiane PUECH** Second de cuisine  
**Annie DELBOUIS** Responsable de la production crèche  
**Timea VARHELYINE** Agent polyvalent - remplacements  
**Katarzyna LABEDZKA** Aide cuisine et nettoyage

## Equipe de *Lacalm*

**CHANTAL VAYLET**  
Responsable cantine de Lacalm  
**CHRISTIANE TARDIEU**  
Aide cantine

SAINTE  
GENEVIEVE



LACALM

## Taxe d'habitation : ce qui change sur mon avis d'imposition

80 % des foyers bénéficient de la suppression de leur taxe d'habitation sur leur résidence principale à compter de 2020. À compter de 2021, pour les 20 % de foyers restants, une diminution progressive de la taxe d'habitation sur la résidence principale s'appliquera jusqu'à sa suppression définitive en 2023. En 2023, plus aucun foyer ne paiera de taxe d'habitation sur sa résidence principale. Par souci de justice fiscale, la taxe d'habitation sur les résidences secondaires et sur les logements vacants sera maintenue.

La ressource fiscale que constituait la taxe d'habitation dans le budget de la commune sera compensée par une réorientation d'une partie de la recette du foncier bâti du département. Le Conseil Départemental sera privé de la ressource « foncier bâti » (compensée par une recette fiscale nationale) qui sera attribuée aux communes en remplacement de la taxe d'habitation.

Sur l'avis d'imposition, le taux du foncier bâti sera donc pour Argences en Aubrac en 2021 de 29,92 %  
Soit : 9,23 taux communal 2020 + 20,69 taux départemental 2020.

Pour moi



Ma ~~Taxe d'habitation~~  
et

Mon **Taux foncier** bâti total ne change pas.  
Il est réorienté vers la commune

Pour ma  
commune



**Ressource Taxe d'habitation = 0**  
et  
Compensation : **ressource foncier** bâti  
communal + 1 part du départemental

