

TOURISME

(RE) DÉCOUVRIR LES RICHESSES DE NOTRE TERRITOIRE



VIE INSTITUTIONNELLE

Le compte administratif
2024 : le socle qui témoigne
de l'excellente gestion
de la CCRLCM

VIVRE ENSEMBLE

Donner un coup de pouce
à ceux qui font vivre
nos villes et nos villages

SOCIAL

Interview de
Michel Ibiza, directeur
de la Cuisine Centrale
du Lézignanais

SOMMAIRE

3 ÉDITO

4 VIE INSTITUTIONNELLE

4 Le compte administratif 2024 : le socle qui témoigne de l'excellente gestion de la CCRLCM

10 VIVRE ENSEMBLE

10 Donner un coup de pouce à ceux qui font vivre nos villes et nos villages

12 SOCIAL

12 Interview de Michel Ibiza, directeur de la Cuisine Centrale du Lézignanais

17 ÉCONOMIE

17 L'interco soutient le développement économique

18 SERVICE AU PUBLIC

18 Inauguration des nouveaux locaux du personnel

21 VIVRE ENSEMBLE

21 Coup de cœur, coup de projecteur !

22 AGENDA CULTUREL



CONSULTEZ LE SITE DE LA CCRLCM SANS MODÉRATION EN UN SEUL CLIC !

Plus conviviale, plus fonctionnelle, cette version numérique des services de la CCRLCM vous offre un maximum d'informations. Rendez-vous sur : www.ccrlcm.fr



54 COMMUNES EN TERRE D'AUDE, CORBIÈRES ET MINERVOIS

Albas Albières Argens-Minervois Auriac Bouisse Boutenac Camplong-d'Aude Canet d'Aude Cascastel-des-Corbières Castelnau-d'Aude Conilhac-Corbières Coustouge Cruscades Davejean Demacueillette Escales Fabrezan Félines-Termenès Ferrals-les-Corbières Fontcouverte Homps Jonquières Lagrasse Lairière Lanet Laroque-de-Fa Lézignan-Corbières Luc-sur-Orbieu Massac Montbrun-des-Corbières Montjoi Montséret Mouthoumet Moux Ornaisons Palairac Paraza Quintillan Ribaute Roquecourbe-Minervois Roubia Saint-André-de-Roquelongue Saint-Couat-d'Aude Saint-Laurent de la Cabrerisse Saint-Martin-des-Puits Saint-Pierre-des-Champs Salza Talairan Termes Thézan-des-Corbières Toumissan Tourouzelle Vigneville Villerouge-Termenès

Communauté de Communes Région Lézignanaise Corbières Minervois - 48 avenue Charles Cros, 11200 Lézignan-Corbières - Tél. 04 68 27 03 35 Fax. 04 68 27 04 54 - contact@ccrlcm.fr - www.ccrlcm.fr

Ce numéro INTERCO'MAG est une publication de la Communauté de Communes Région Lézignanaise Corbières Minervois. Directeur de la publication : André Hernandez. Conception-rédaction, photos : service communication / Shutterstock. Direction artistique, maquettes / exécution : agence Rangoon. Crédit photo première de couverture : Shutterstock. Impression : Caiiman Imprimeur. Imprimé à 18 500 exemplaires sur papier PEFC. Dépôt légal à parution. P-ISSN : 3037-2429 / E-ISSN : 3038-236X





Cinq années à votre service.

Cinq ans déjà, de services, de projets, de réalisations. Ce mandat, depuis 2020, a permis à l'équipe d'élus que j'ai l'honneur de diriger, d'une part de concrétiser les projets qui avaient été lancés lors du précédent mandat, d'autre part, de reprendre avec ardeur et enthousiasme les compétences déjà structurées, notamment le ramassage et le traitement des ordures ménagères, les travaux et surtout l'action sociale et l'aide à la personne qui restent à ce jour les axes forts de nos interventions sur le terrain. Sans oublier évidemment l'économie pour accompagner le développement des entreprises et de l'emploi local ainsi que le plan pluriannuel d'investissement qui se matérialise, année après année.

Nous avons en effet conscience que pour encourager les solidarités de proximité, la culture, la vie associative, le sport et pour renforcer les services publics et les services au public, il faut obligatoirement conforter l'économie et le dynamisme des entreprises qui créent de la richesse sur notre territoire.

C'est cette doctrine qui a structuré la présentation des orientations budgétaires pour 2025, que vous retrouverez dans ce numéro de votre magazine. Comme vous pourrez le constater pour le budget en cours, la saine gestion permet d'inscrire des investissements forts et de développer un fonctionnement des services optimisé sans recours à l'emprunt, ni à l'augmentation des impôts.

C'est le message fort que je tiens à adresser à nos concitoyens mais aussi à tous nos partenaires, services de l'État, collectivités et institutions.

Le cap doit être tenu et le rythme de nos réalisations également, avec le lancement des chantiers décrit dans votre Interco'Mag.

Vous trouverez aussi dans ce numéro nos rubriques habituelles comme "Coup de cœur, coup de projecteur !", mais également des articles relatant le lancement de l'aide aux communes et à l'artisanat. Enfin, vous pourrez y découvrir le programme des manifestations culturelles et les nouveaux vecteurs de communication entre l'intercommunalité et les citoyens, ainsi que l'annonce du programme de la fête de la CCRLCM, le 12 juillet prochain à Ribaute, entre l'Orbieu et les Corbières.

Bonne lecture à tous et un bel été entre Corbières et Minervois !

André Hernandez

Président de la Communauté de Communes
Région Lézignanaise Corbières Minervois
Maire de Canet d'Aude



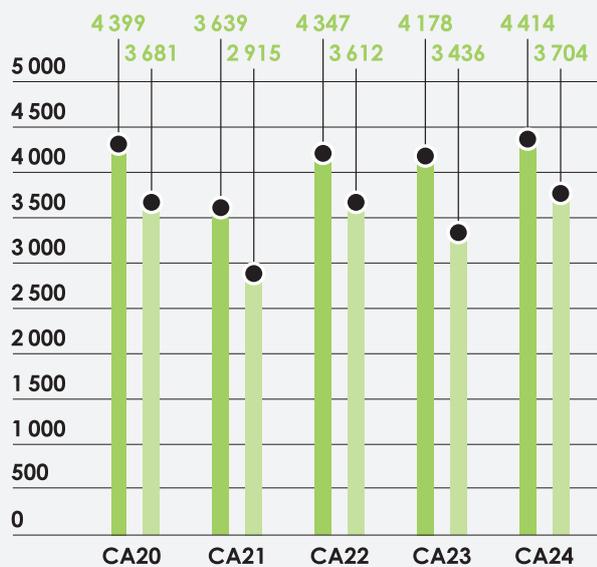
LE COMPTE ADMINISTRATIF 2024 : LE SOCLE QUI TÉMOIGNE DE L'EXCELLENTE GESTION DE LA CCRLCM

Rappel Le compte administratif est un document budgétaire qui retrace et rend compte de l'exécution budgétaire en expliquant notamment les différences entre le budget voté initialement et la concrétisation des dépenses et recettes, service par service, domaine par domaine. C'est le bilan financier de l'année.

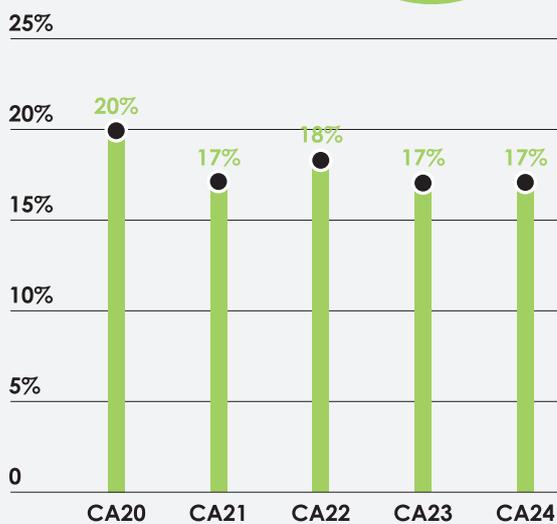
CE QU'IL FAUT RETENIR

La situation financière de la CCRLCM est saine :

La capacité d'autofinancement est maintenue à un niveau très élevé et s'améliore en 2024



ÉPARGNE BRUTE ET NETTE



TAUX D'ÉPARGNE BRUTE

AVANT



APRÈS

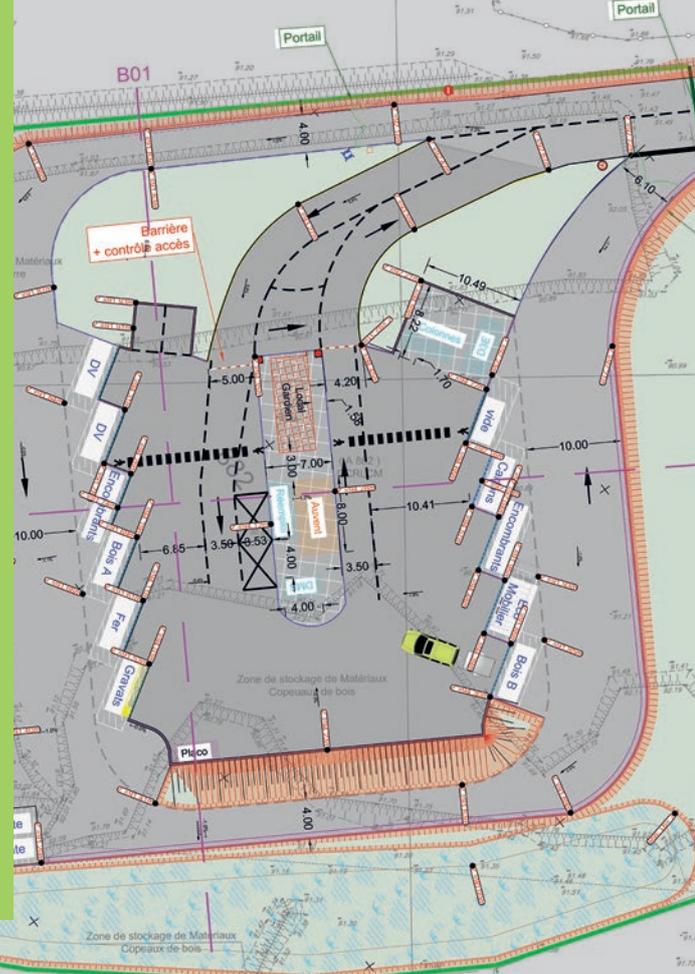


Projet de crèche de Saint-Couat-d'Aude

POUR UN TERRITOIRE DYNAMIQUE AU CŒUR DE L'AUDE

Les dépenses réelles d'investissement 2024 (hors emprunts) se sont élevées à 3,1 M€ et 5,6 M€ avec les restes à réaliser. Tous les projets ont été réalisés sans recours à l'emprunt. La CCRLCM n'a pas emprunté depuis 7 ans.

ENCOURS DE DETTE AU 31/12 (en k€)



Plan déchèterie 3F Ferrals, Fabrezan, Fontcouverte

UN CONSTAT

Le pacte de gouvernance et le pacte financier et fiscal adoptés en début de mandat traduisent une volonté partagée pour renforcer l'attractivité du territoire en améliorant la qualité de vie de ses habitants. **Le tout sans compromettre les équilibres budgétaires retracés dans le tableau suivant.**

DRF : Dépenses Réelles de Fonctionnement

RRF : Recettes Réelles de Fonctionnement

DGF : Dotation globale de Fonctionnement

RATIOS/ANNÉE	2022	2023	2024
DRF € /Hab.	569,29	624,29	652,58
Fiscalité directe € /Hab.	119,63	127,69	132,23
RRF € /Hab.	700,26	747,77	783,78
Dépenses d'équipement /Hab.	57,72	146,25	71,85
Dette /Hab.	226,11	207,51	186,97
DGF /Hab.	33,2	34,05	35,54
Dépenses de personnel /DRF	30,12%	30,49%	31,78%
DRF + Capital de la dette /RRF	84,38%	86,42%	85,94%
Dépenses d'équipement /RRF	8,24%	19,56%	9,17%
Encours de la dette /RRF	32,29%	27,75%	23,86%

DEUXIÈME ACTE FONDAMENTAL DU CYCLE BUDGÉTAIRE

Après le vote du bilan de l'année précédente le 12 mars, le vote du budget de l'année 2025 est intervenu le 9 avril lors d'un Conseil communautaire à l'Espace Culturel des Corbières à Ferrals-les-Corbières.

Rappel Ce budget adopté permettra à la CCRLCM, forte de près de 34 000 habitants, regroupant dans le principe de solidarité 54 communes, de continuer à agir, dans le fonctionnement quotidien des services publics et services au public essentiels au bénéfice de tous nos concitoyens. La CCRLCM ne peut agir que dans le champ des compétences que les communes ont confié à la communauté.



BUDGET 2025 UN BUDGET VOLONTARISTE QUI TRADUIT NOS ENGAGEMENTS

Le budget sera présenté à l'équilibre dans le cadre de la nouvelle instruction comptable M57 à hauteur de :

60,582 M€

Section de fonctionnement :

37,162 M€

Section d'investissement :

23,400 M€



Les dépenses de fonctionnement correspondent aux dépenses en faveur du public

- La collecte et le traitement des ordures ménagères ainsi que le fonctionnement des déchèteries intercommunales disséminées sur l'ensemble du territoire et qui permettent une amélioration notable du service public
- Le fonctionnement des crèches et centres de loisirs intercommunaux, gage d'une politique familiale soutenue et efficace
- Le fonctionnement de la médiathèque intercommunale et du conservatoire intercommunal de musique
- La programmation culturelle de l'Espace Culturel des Corbières mais aussi la programmation tout public hors les murs et toutes les communes, du bourg centre aux 53 autres communes

- Le fonctionnement des centres de santé intercommunaux, axe essentiel de la politique de lutte contre la désertification médicale de la CCRLCM, pour donner à chaque citoyen de nos 54 communes un accès plein et entier aux soins de premier recours
- Le fonctionnement des services supports de la CCRLCM, du CIAS (Centre Intercommunal d'Action Sociale) et du SMCC (Syndicat Mixte de la Cuisine Centrale)
- Les subventions versées aux associations et aux partenaires de la CCRLCM, engagés ensemble pour une même action de service public
- Le fonctionnement de l'office de tourisme intercommunal, compétence clef de la CCRLCM liée à l'économie et à l'agritourisme

DES RECETTES DE FONCTIONNEMENT STABLES

Bien évidemment, les recettes de fonctionnement sont prévues à l'équilibre des dépenses, soit 34,850 M€. Les produits de la fiscalité représentent 19,941 M€ soit 77% des recettes réelles de fonctionnement. La taxe d'enlèvement des ordures ménagères qui couvre le coût du service est prévue à 6,4 M€. Il faut ajouter à toutes ces recettes de fonctionnement le produit généré par la facturation des services publics (crèches, centres de loisirs, restauration collective, centre de santé...) et les participations versées par la caisse d'allocations familiales et la mutualité sociale agricole dans le cadre des aides au fonctionnement des structures d'accueil enfance jeunesse. L'excédent provenant des exercices précédents s'élève à 9,149 M€.

En 2025, les taux de l'intercommunalité pour le foncier bâti, le foncier non bâti, la taxe d'habitation sur les résidences secondaires et la cotisation foncière des entreprises resteront inchangées par rapport à l'année précédente. Ils n'ont pas augmenté depuis 2013.

VOTE DES TAUX DE FISCALITÉ 2025

Depuis la fusion-extension de notre intercommunalité en 2013, les taux de fiscalité n'ont pas augmenté :

	FONCIER BÂTI	→ 1,28%
	FONCIER NON BÂTI	→ 9,42%
	TAXE D'HABITATION SUR RS	→ 11,80%
	CFE	→ 34,96% (Période de lissage)



Future aire de covoiturage

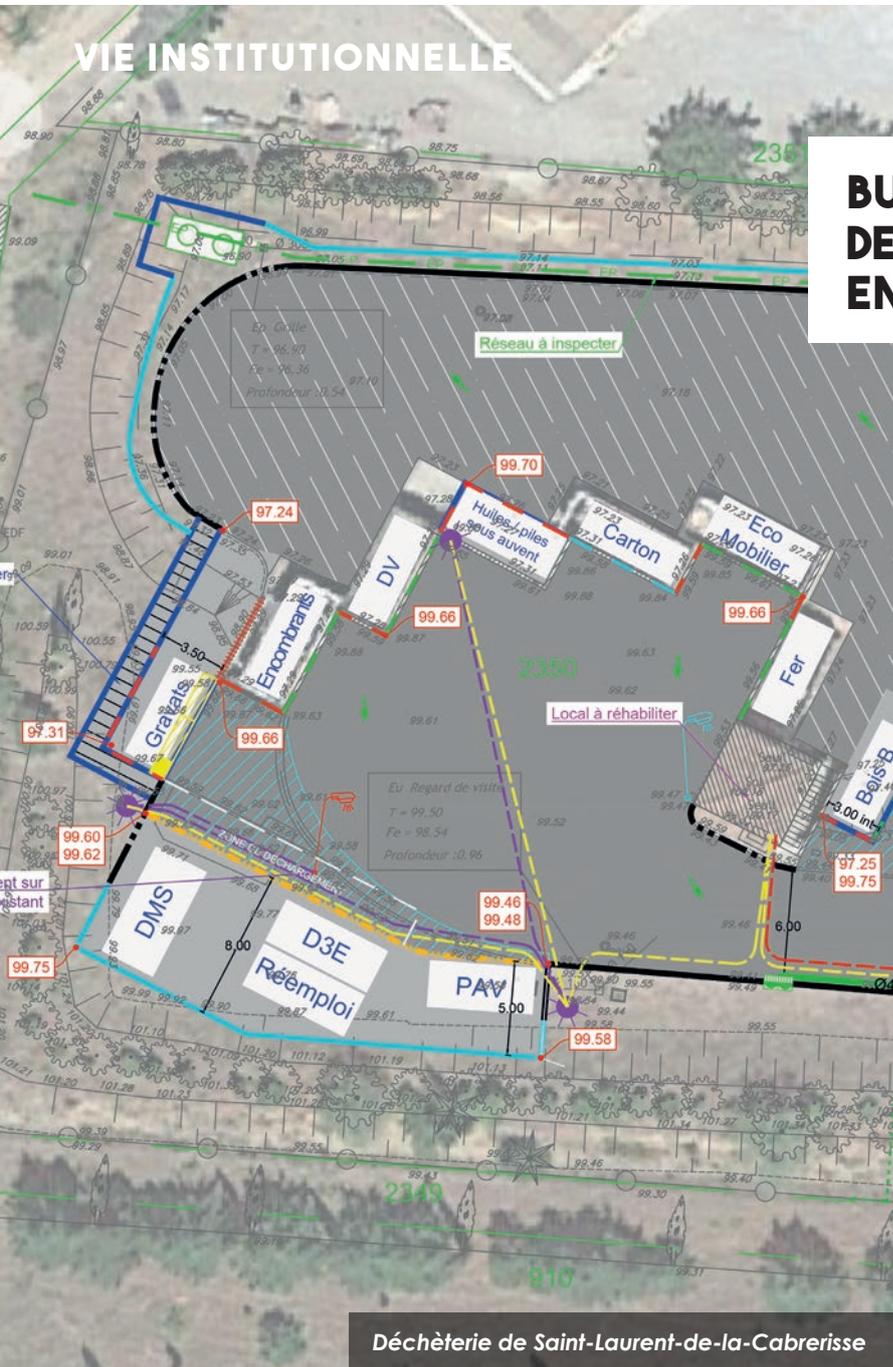
BUDGET 2025 : LE TRAIN DE L'INVESTISSEMENT SERA, ENCORE UNE FOIS, À L'HEURE !

Le train de l'investissement est lancé depuis 2020 et les grandes opérations qui seront concrétisées dans les meilleurs délais sont significatives de l'esprit dans lequel les conseillers communautaires ont approuvé ce programme :

- ➔ Maintenir la confiance en soutenant le développement économique
- ➔ Développer des services au public de qualité afin de renforcer l'attractivité de notre communauté en intégrant les grands enjeux sociaux et sociétaux

Aujourd'hui, Il est de notre responsabilité de faire preuve de volontarisme dans notre engagement quotidien pour concrétiser tous ces projets. 2025 est l'avant-dernière année du mandat, une année décisive. Tous les programmes de travaux lancés cette année devront être concrétisés avant la fin du mandat. Ici, pas de place pour les projets inutiles ou irréalisables. Alors, à nous de continuer le mouvement, d'exhorter, d'inciter, de convaincre, de faire pression, de bousculer les inerties s'il le faut, pour que cette vision prospective, qui s'est donnée les moyens de sa réussite, puisse se réaliser !

André Hernandez,
Président de la CCRLCM



Déchèterie de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse

LES PROJETS QUI DEVIENDRONT RÉALITÉ EN 2025 SONT :

- ➔ Création des déchèteries de Fabrezan, Fontcouverte et Ferrals-les-Corbières
- ➔ Requalification de la déchèterie de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse
- ➔ Création de l'aire de covoiturage en sortie d'autoroute
- ➔ Aide aux communes pour leurs projets d'investissement
- ➔ Aide à l'immobilier d'entreprise
- ➔ Poursuite de l'installation du très haut débit avec le SYADEN (Syndicat Audois d'énergies & du numérique)
- ➔ Acquisition de matériel pour le service de collecte des ordures ménagères
- ➔ Travaux sur les bâtiments intercommunaux
- ➔ Réalisation d'un centre de santé intercommunal à Lézignan-Corbières
- ➔ Réalisation d'une micro-crèche intergénérationnelle à Saint-Couat-d'Aude
- ➔ Extension de la crèche intercommunale de Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse
- ➔ Travaux de voirie sur les zones d'activité
- ➔ Engagement des travaux visant à promouvoir l'accès de l'agriculture à l'eau d'irrigation
- ➔ Engagement du transfert de la compétence eau et assainissement par les communes volontaires
- ➔ Création de la zone d'activité intercommunale des Cabanons de Bories

TAD

Transport A la Demande

AVEC LE TRANSPORT À LA DEMANDE, SE DÉPLACER, C'EST FACILE !

1

APPELEZ

2

RÉSERVEZ

3

VOYAGEZ

2€ le trajet
4€ l'aller retour

Plus d'informations ?
Scannez ce code ▶



DONNER UN COUP DE POUCE À CEUX QUI FONT VIVRE NOS VILLES ET NOS VILLAGES

Boulangerie de quartier, bistrot du coin, petit atelier ou salon de coiffure... Ces commerces de proximité sont bien plus que des lieux de passage : ce sont des points d'ancrage, de lien social, de vie locale. Pour encourager leur création ou leur reprise, la CCRLCM a décidé d'agir concrètement. Afin de soutenir les petits commerces et artisans, que ce soit la création ou la reprise d'activité existante, André Hernandez et les élus du conseil communautaire ont voté à l'unanimité, lors du Conseil communautaire du 25 septembre 2024, une mesure visant à allouer une aide financière de 3 000 € maximum aux commerces et artisans éligibles.



Le Bistrot Pilar à Canet d'Aude



L'Épicierie des Corbières à Thézan-des-Corbières



Auberge de Termes

L'économie du territoire de la CCRLCM est une priorité pour l'intercommunalité, et elle ne passe pas que par l'implantation d'entreprises dans les grandes zones commerciales et industrielles. Elle concerne aussi les petites entreprises qui font vivre les villages, et créent du lien social tout en apportant des services essentiels dans l'ensemble des communes.

André Hernandez a tenu à soutenir ces initiatives à travers ces aides, déjà distribuées à 11 commerces, avec en tout une vingtaine de commerces et d'artisans qui auront été aidés avant la fin de l'année 2025.



Mouthoumet Service



L'épicerie Chez Clo à Boutenac



Tabac presse Des Gambé à Lézignan-Corbières



L'Aparté à Ferrals-les-Corbières

INTERVIEW DE MICHEL IBIZA, DIRECTEUR DE LA CUISINE CENTRALE DU LÉZIGNANAIS

Depuis son ouverture en 2021, la Cuisine Centrale du Lézignonais s'engage à fournir des repas de qualité à plus d'un millier de bénéficiaires chaque jour. À sa tête, Michel Ibiza, fort de 35 ans d'expérience dans la restauration collective, veille à conjuguer exigence, approvisionnement local et innovation culinaire. Il partage aujourd'hui avec nous son parcours, les défis relevés et sa vision pour l'avenir de cette structure essentielle à la vie locale.

INTERCO'MAG : Pouvez-vous nous raconter votre parcours et ce qui vous a amené à diriger la Cuisine Centrale du Lézignonais ?

MICHEL IBIZA : Cela fait 35 ans que je travaille chez Elior, j'ai commencé par un CAP boulanger, puis pâtissier, et j'ai fini par un CAP cuisinier. J'ai pris la direction de la nouvelle Cuisine Centrale dès son ouverture en 2021. Mon parcours dans la restauration m'a permis d'acquérir une solide expérience en gestion et en production alimentaire, et c'est avec passion que je veille aujourd'hui à fournir des repas de qualité à nos convives.

INTERCO'MAG : Quels étaient les enjeux et les défis au moment de l'ouverture en 2021 ?

M.I. : Lors de l'ouverture en 2021, l'un des principaux défis était l'agrandissement de la cuisine, qui passait d'un espace de seulement 400m² à près de 700m², afin de mieux répondre aux besoins croissants. En effet, nous avons pu ainsi augmenter le nombre de repas cuisinés et nous aurions pu craindre de perdre certains fournisseurs qui n'auraient pas pu continuer à nous approvisionner avec l'augmentation des quantités commandées. Finalement, la majorité des fournisseurs historiques a été conservée, notamment la Maison Clottes, qui collaborait déjà avec la cuisine depuis un certain temps.



Elior était déjà présent depuis 2004, soit depuis près de 20 ans, et ce projet d'extension a nécessité une réflexion approfondie sur son implantation. Initialement, il devait être réalisé sur un terrain appartenant à la communauté de communes, mais un accord a finalement été trouvé avec le CFA (centre de formation d'apprentis), qui a mis un terrain à disposition pour permettre la construction de la nouvelle Cuisine Centrale.

La Cuisine Centrale du Lézignonais fonctionne sous la houlette de la CCRLCM liée à la Chambre de Métiers au sein du Syndicat Mixte de la Cuisine Centrale.



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

OCCITANIE

AUDE

L'ORGANISATION DE LA CUISINE CENTRALE

INTERCO'MAG : Comment fonctionne la Cuisine Centrale au quotidien ?

M.I. : Nous élaborons les repas en suivant une organisation très rigoureuse. Nous sommes 14 à travailler sur la Cuisine Centrale. Il y a 2 administratifs, 1 chef de cuisine, 1 cuisinier, 2 préparateurs froids en charge des salades et desserts, 2 plongeurs, 1 magasinier, 1 répartiteur et 2 agents de service. Nous cuisinons le jour même les repas destinés au CFA et de J-1 à J-4 pour les repas destinés aux écoles et au portage des repas à domicile.

INTERCO'MAG : Quels sont les volumes de production et les types de repas préparés ?

M.I. : Chaque jour, nous livrons environ 1 700 repas dans 24 cantines d'écoles maternelles, élémentaires, centres de loisirs et 9 crèches, ainsi que 180 repas en portage à domicile pour les personnes âgées et 210 repas pour le CFA. Cela représente environ 360 000 repas par an au total.

INTERCO'MAG : Comment s'organise la planification des menus en fonction des saisonnalités et des événements annuels ?

M.I. : Nos diététiciennes veillent à établir des menus qui respectent la saisonnalité. Nous intégrons également les événements annuels dans la planification des menus afin de proposer des repas variés et adaptés à chaque public. Pour les scolaires, nous organisons une animation par mois pour éveiller leur curiosité alimentaire. Du côté des personnes âgées, nous privilégions des repas améliorés le week-end et les jours fériés pour apporter une touche de convivialité et de plaisir gustatif. À l'occasion des fêtes de fin d'année, nous leur préparons des repas festifs pour le réveillon et le jour de l'An, les 31 décembre et 1er janvier.

INTERCO'MAG : Comment garantissez-vous la qualité et la fraîcheur des repas ?

M.I. : Nous travaillons avec des approvisionnements en délais courts, en tenant compte de la saisonnalité et d'un cahier des charges strict. Nous respectons le cahier des charges du SMCC (Syndicat Mixte de la Cuisine Centrale) à savoir 50% de produits durables (produits labellisés) dont 20% de bio. Par ailleurs, nous nous approvisionnons également en produits locaux à hauteur de 15%. Nous avons mis en place un contrôle rigoureux des produits dès leur réception, et nous respectons la chaîne du froid. Les livraisons sont organisées de manière à garantir une fraîcheur optimale : le pain, les fruits et légumes sont livrés quotidiennement, et les autres produits en fonction des besoins.

INTERCO'MAG : Pouvez-vous nous expliquer le fonctionnement et les exigences d'une Cuisine Centrale ?

M.I. : Nous disposons d'un matériel professionnel de très haute qualité qui nous permet de gérer parfaitement les cuissons. Ce qui distingue la Cuisine Centrale, c'est avant tout le respect de normes strictes, notamment de la marche en avant, avec des protocoles rigoureux. Dès leur réception, les produits sont rangés et stockés dans des chambres froides dédiées. Certains ingrédients, comme les légumes, peuvent passer par une phase de lavage avant d'être utilisés en préparation froide ou chaude. Les plats chauds cuisinés sur place sont maintenus à 63°C et sont ensuite refroidis à 2°C en moins de 2 heures, en cellule de refroidissement, pour garantir la sécurité des aliments. Les plats ainsi refroidis sont ensuite stockés en zone de répartition. Chaque matin, le magasinier prépare les sorties pour la journée, garantissant ainsi un flux optimisé des aliments.





L'APPROVISIONNEMENT ET L'ENGAGEMENT LOCAL

INTERCO'MAG : D'où proviennent les ingrédients utilisés ? Travaillez-vous avec des producteurs locaux ?

M.I. : Nous avons à cœur de travailler avec des producteurs locaux quand cela est possible, et c'est une obligation dans le contrat qui nous lie à l'interco et la Chambre de Métiers qui ont souhaité insister sur la priorité au circuit court et au label de qualité. Mais nous travaillons également avec des plateformes d'approvisionnement qui nous assurent toute la logistique. Concernant les viandes, nous recevons uniquement des viandes fraîches, y compris pour la volaille. Qu'il s'agisse de bœuf, d'agneau ou d'œufs, nous privilégions les filières locales, principalement en Occitanie, et toujours en provenance de France. Pour les légumes, nous privilégions également le frais autant que possible. Toutefois, en raison des volumes nécessaires pour approvisionner la Cuisine Centrale, certains producteurs locaux ne peuvent pas toujours couvrir l'ensemble de nos besoins. C'est pourquoi nous travaillons aussi avec des grossistes qui s'approvisionnent eux-mêmes auprès de petits producteurs, afin de conserver au maximum cette exigence de qualité et de fraîcheur. Nous nous attachons à proposer des produits de saison. Par exemple, nous collaborons avec un petit producteur local, M. Merleau, qui nous fournit du raisin bio. D'août à septembre, les enfants des écoles peuvent ainsi profiter de raisin blanc sans pépin. Pour tout ce qui concerne le pain, nous passons par le boulanger de Ferrals, qui utilise exclusivement de la farine française et labellisée et qui assure la livraison toute l'année. Enfin, la cave coopérative de Lézignan nous approvisionne en vin destiné aux personnes âgées.

INTERCO'MAG : Quels sont les critères de sélection des produits et des fournisseurs ?

M.I. : Nos critères de sélection des produits et des fournisseurs reposent avant tout sur la qualité, ce qui est au cœur de notre démarche. Nous privilégions les produits locaux et français, ainsi que les ingrédients frais plutôt que surgelés, même si cela représente un défi en termes de coûts et de logistique. Notre objectif est d'offrir une alimentation de haute qualité. Contrairement à l'idée reçue selon laquelle volume et qualité sont difficilement compatibles, nous nous efforçons de concilier les deux ! Cela demande une exigence accrue dans le choix de nos fournisseurs et une organisation rigoureuse, mais nous sommes convaincus que cette approche est essentielle pour garantir des repas sains et savoureux.

LES DÉFIS DU MÉTIER ET LES ÉVOLUTIONS

INTERCO'MAG : Quels sont les principaux défis de votre métier aujourd'hui ?

M.I. : L'un des défis majeurs est de maintenir un équilibre entre qualité, coûts et logistique. Nous devons répondre aux attentes des convives tout en respectant des contraintes budgétaires et réglementaires. Il y a aussi la nécessité d'innover, de proposer des nouvelles recettes. Nous devons proposer des repas équilibrés et attrayants aux enfants, tout en intégrant davantage de produits locaux et responsables. Tout cela à un prix accessible au plus grand nombre.

INTERCO'MAG : Avez-vous observé une évolution dans les attentes des bénéficiaires des repas (enfants, seniors...) ?

M.I. : Nous avons observé une demande croissante pour des produits locaux. Mais l'évolution la plus notable est l'augmentation de la demande. Nous sommes passés de 200 à 300 personnes livrées à domicile depuis le covid.

INTERCO'MAG : Quels sont les axes d'amélioration ou les projets à venir pour la Cuisine Centrale ?

M.I. : Pour les années à venir, nos principaux axes d'amélioration seront de renforcer notre collaboration avec des producteurs locaux, d'augmenter l'utilisation de produits frais et d'améliorer encore davantage la qualité des repas.

L'IMPACT HUMAIN ET ENVIRONNEMENTAL

INTERCO'MAG : *Vous vous déplacez régulièrement sur les sites : quel lien entretenez-vous avec les écoles et les bénéficiaires des repas ?*

M.I. : *Nous entretenons un lien régulier avec le secteur scolaire, notamment à travers des visites dans les restaurants scolaires. Nous organisons en moyenne 2 à 3 visites par mois pour échanger avec les équipes et recueillir les retours des enfants sur les repas. Ce que j'apprécie particulièrement lors des visites, c'est de voir les enfants heureux de leurs repas. Ce qui est encore plus satisfaisant, c'est quand ils nous le disent directement, j'écoute souvent leurs retours : « c'était bon », ou parfois, « c'était moins bon » ou « on aimerait bien avoir de la pizza ». Concernant les autres bénéficiaires, nous restons à l'écoute de leurs besoins et retours. De manière générale, environ 90% des retours que nous recevons sont positifs, qu'il s'agisse de la qualité des produits ou des repas proposés.*

INTERCO'MAG : *Comment prenez-vous en compte les enjeux environnementaux dans votre organisation (recyclage, gestion des déchets...) ?*

M.I. : *Nous prenons les enjeux environnementaux très au sérieux, en mettant en place plusieurs initiatives pour limiter le gaspillage alimentaire. Par exemple, nous avons des accords avec plusieurs partenaires avec lesquels nous faisons du don alimentaire comme les Restos du Cœur. En ce qui concerne les déchets, nous faisons en sorte que tout soit trié et recyclé de manière efficace, en collaborant avec des structures spécialisées. Ce système nous permet de minimiser notre impact environnemental tout en optimisant nos processus de gestion des déchets.*



INTERCO'MAG : *Pouvez-vous partager avec nous une anecdote marquante qui illustre l'impact de votre travail au quotidien ?*

M.I. : *Un exemple récent qui nous a marqué est celui de l'école de Boutenac, où une nouvelle cantine a été inaugurée en fin d'année 2024. Ce qui est particulièrement intéressant, c'est qu'un agent de service et d'encadrement d'origine hispanique y explique les menus en espagnol aux enfants, créant ainsi un lien culturel unique autour des repas. Ce genre de moments nous rappelle à quel point la cuisine est un vecteur de partage et d'apprentissage !*

INTERCO'MAG : *Qu'est-ce qui vous motive au quotidien dans votre mission ?*

M.I. : *C'est avant tout la satisfaction des convives ! Issu du métier de cuisinier, j'ai évolué vers un rôle davantage axé sur la gestion, mais mon plaisir reste le même : savoir que le travail de toute mon équipe permet de proposer des repas de qualité et d'apporter du plaisir, savoir que chaque jour, notre engagement fait la différence, c'est ça qui donne du sens à mon travail.*

Les flashes infos et les alertes
de notre interco
sont sur
PanneauPocket



Soyez les premiers informés
de l'actualité
de votre intercommunalité
en téléchargeant
PanneauPocket





AVANT



APRÈS

L'INTERCO SOUTIENT LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

Depuis plus de 20 ans, l'intercommunalité est en première ligne pour le développement économique. C'est cet engagement fort qui lui permet d'être considérée comme terre d'accueil de nouvelles entreprises ou de développement pour des sociétés déjà présentes. La législation en vigueur depuis la loi NOTRe a transféré les voiries des zones d'activité à la CCRLCM. C'est dans ce cadre que l'intercommunalité s'est engagée dans un plan de requalification

des voies d'accès et des voies de circulation à l'intérieur des zones d'activité. Récemment, les voies de la zone d'activité d'Ornaisons et celles de la zone de Canet-d'Aude ont été entièrement refaites. Prochainement, les travaux de réfection de la zone d'activité du Midi à Lézignan-Corbières seront lancés. La communauté de communes sera le maître d'ouvrage de ces travaux et en assurera la charge financière.



AVANT



APRÈS

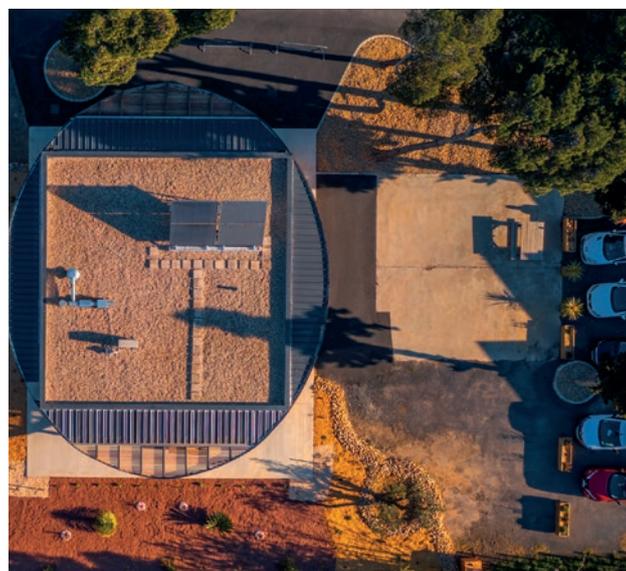


INAUGURATION DES NOUVEAUX LOCAUX DU PERSONNEL



Le 4 mars 2025, André Hernandez avait convié les conseillers communautaires, les agents de la communauté de communes ainsi que les entreprises prestataires pour l'inauguration des nouveaux locaux du personnel. Cette réalisation comprend un espace vestiaires et douches-sanitaires pour les agents du service eco-environnement, qui remplace des locaux devenus obsolètes, et un espace de vie pour l'ensemble du personnel du siège avec une cuisine équipée et une salle de restauration.

André Hernandez a fait l'historique de cette décision, prise en tout début de mandat en accord avec le personnel. Il a tenu à féliciter l'architecte et l'ensemble des entreprises pour la célérité et la qualité avec lesquelles le chantier d'un montant de 550 000 € HT a été réalisé. Il est à noter également que ce sont les services techniques de la CCRLCM qui ont aménagé les espaces verts qui ensèrent ce nouveau bâtiment.





Les bons plans sorties et découvertes

par l'équipe de Corbières Minervois Tourisme

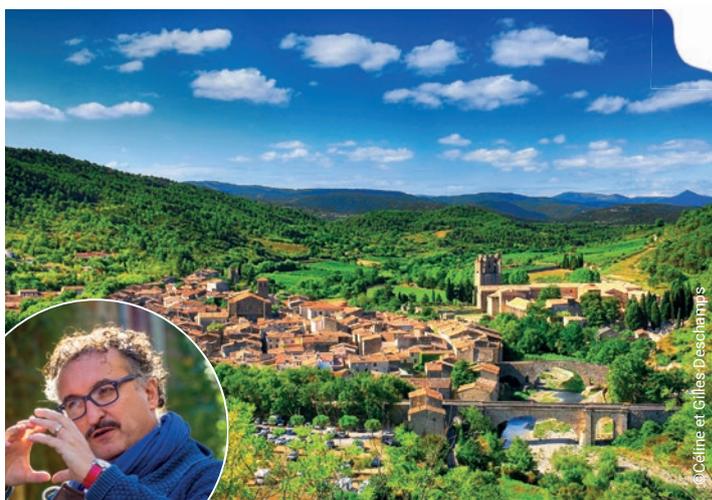
À tester cet été en Corbières Minervois !



Participer
aux **visites guidées**
de l'offre de tourisme



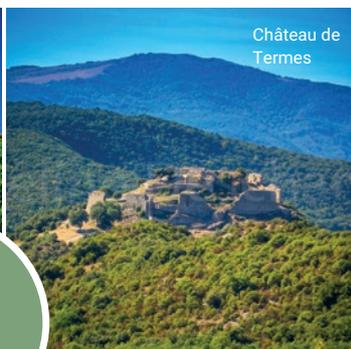
Consulter l'**agence**
pour *profiter tout l'été*



© Céline et Gilles Deschamps



Château de Villerouge-Termenès



Château de Termes

3 sites
17€
au lieu de 20,50€



Visiter **3 sites**
du territoire avec le
pass des incontournables
en Corbières Minervois



Répondre à l'enquête
régionale et tenter
de *gagner des cadeaux*



Venez nous **rencontrer**
à *Lézignan* ou à *Lagrasse*



Abbaye médiévale de Lagrasse

© Céline et Gilles Deschamps



Office de Tourisme intercommunal Corbières Minervois

Siège 2, place des Vosges 11200 Lézignan-Corbières

Bureau d'information Maison du patrimoine 16 Rue Paul Vergnes 11200 Lagrasse

☎ 04 68 27 57 57

✉ info@ptcm.fr

🌐 tourisme-corbieres-minervois.com



Corbières Minervois Tourisme



CorbièresMinervoisTourisme / À vos photos

#corbieresminervoistourisme



Fête de l'Interco à Ribaute 12 juillet 2025

Un village, une rivière, un terroir Corbières

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

- 9H** Randonnée Botanique en forêt et milieu naturel
- 10H** Marché des producteurs dans le village (toute la journée)
et exposition sur la création du mètre étalon au foyer municipal
- 11H** Inauguration de la fête de l'Interco en musique (Les Baladins)
- 12H** Apéritif vigneron avec vins et produits locaux
- 15H30** Spectacle "Volée de contes" par Hélène Bardot
Conférence sur le mètre étalon (Foyer municipal)
- 17H** Concert à l'église : Pierre Troupel et Léa
- 18H** Défilé des Géants D'Elnes et de Colla Gegantera : danse et musique
- 19H** Dégustation des vins du terroir en musique : Modulovelo
- 20H** Repas place Beaudovy - Tarif : 21€ - 12€ pour les moins de dix ans
- 22h45** Concert avec le groupe "Petit Jean"

**Réservation du repas
obligatoire avant le 7 juillet**
auprès de la mairie (04 68 43 14 07)
ou de la CCRLCM (04 68 27 03 35)
Paiement par chèque
à l'ordre de
« Les amis d'enfance »



ANIMATIONS ET CONCERTS OUVERTS À TOUS ET GRATUITS

Toute la journée, buvette Place Beaudovy, jeux pour enfants dans la cour de l'école, canoë sur le point d'eau des Fargues, animations avec l'association des paysans d'autrefois, exposition de tracteurs anciens, Casino des vins

COUP DE CŒUR, COUP DE PROJECTEUR !

DOMAINE Ô LINGOT D'OC

Récemment, André Hernandez est allé visiter le domaine Ô Lingot d'Oc, propriété d'Olivier et Sandrine Dulong à Lézignan-Corbières. Ce domaine agro-touristique dispose d'un cadre idyllique au milieu d'un domaine de 10 hectares à 2 km du Canal du Midi. Trois gîtes et deux chambres d'hôtes 4 étoiles sont à la disposition des touristes avec piscine, spa... Olivier Dulong a décrit les problèmes de sécurisation de l'approvisionnement en eau du domaine et présenté son projet de régénération et de diversification agricole incluant oliviers, pistachiers, grenadiers, amandiers et caroubiers. Un havre de paix à découvrir entre Corbières et Minervois !



TERRE D'AMANDES, UNE HISTOIRE DE FAMILLE, UNE AFFAIRE DE TERROIR

Messieurs Berthomieu Père et Fils ont invité André Hernandez et Gilles Casty, maire d'Ormaisons, à visiter l'entreprise agricole créée il y a quelques années sur 16 hectares d'amandiers. Aujourd'hui, une gamme étendue de produits est à la disposition des grands restaurants et des clients particuliers : amandes fraîches ou sèches, grillées, parfumées ou pas, huile d'amande, bière... Cette entreprise agricole va prochainement bâtir un nouveau siège social au milieu des vergers permettant de rassembler toutes ses activités en un même lieu.

DOMAINE DE BELLEVUE

André Hernandez est allé visiter le Domaine de Bellevue situé entre Lézignan-Corbières et Roubia, pour rencontrer son propriétaire, Fabien Moussa. Ce dernier a entrepris il y a quelques années un processus de diversification des cultures sur sa propriété. Il a notamment planté, sur plusieurs dizaines d'hectares, des amandiers, des pistachiers et des grenadiers dont les productions sont écoulées auprès du système coopératif agricole dans les Bouches du Rhône. Les parcelles en question bénéficient du système d'irrigation de l'association syndicale autorisée des Plos et de la Joure dont Fabien Moussa est le président. C'est à ce titre que les représentants de la CCRLCM ont été conduits sur le site du pompage de l'ASA situé en bord d'Aude et qui permet de desservir plusieurs centaines d'hectares en eau brute.

André Hernandez a réitéré le soutien de la CCRLCM envers tous les efforts déployés par les agriculteurs pour proposer des alternatives à la monoculture et pour développer des solutions en matière d'irrigation agricole.





1

**ANIMATIONS MUSICALES
ÉTÉ 2025**

1 10 JUILLET

Julio Leone
21h30
Place du foyer
Saint-André-de-Roquelongue

17 JUILLET

Pierre Mazaury
21h
Cœur du Village
Salza

23 JUILLET

Gypsies Cristales
21h30
Foyer municipal
Cascastel-des-Corbières

2 26 JUILLET

Jean-Paul Joguín
21h30
Galerie Spiktri : ancienne
cave coopérative
Ferrals-les-Corbières

31 JUILLET

JACE Pop-Rock
21h30
Cour de la Maison Gibert
Lézignan-Corbières

5 AOÛT

Pierre Mazaury
20h30
Derrière le foyer
Escalles

10 AOÛT

Pierre Mazaury
Place de l'église
Thézan-des-Corbières

12 AOÛT

Rythm and Smile
19h
Place de l'Ayral
Davejan

23 AOÛT

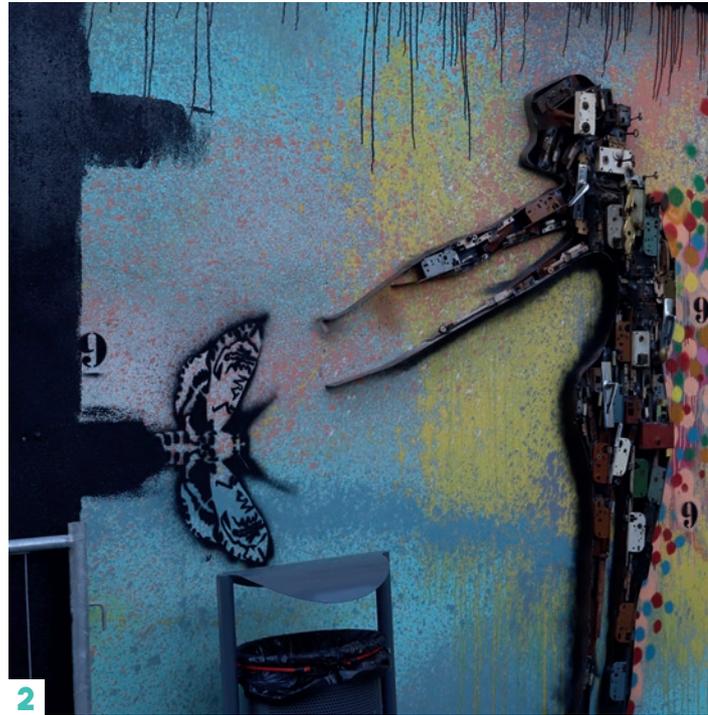
Gypsies Cristales
20h
Place du foyer
Albières

31 AOÛT

Julio Leone
19h
Place du lavoir
Ornaisons

7 SEPTEMBRE

Rythm and Smile
17h
Sous la halle
Vignevielle



2



3



**CINÉMA
ÉTÉ 2025**

3 11 JUILLET

Cocorico
Place du château
Ferrals

18 JUILLET

Cocorico
Place du village
Saint-Martin-des-Puits

4 25 JUILLET

Un p'tit truc en plus
Derrière le gymnase
Fabrezan

29 JUILLET

Un p'tit truc en plus
Place de la salle des fêtes
Montseret

8 AOÛT

Il était une fois le monde agricole
Cave coopérative
Quintillan

13 AOÛT

Un p'tit truc en plus
Aire de la fête
Tourissan

16 AOÛT

Un p'tit truc en plus
Place de l'Ormeau
Coustouge

**PROJECTIONS
FORTERESSES ROYALES
DU LANGUEDOC 2025**



24 JUILLET

La ferme des Bertrand
Villeroque Termenes
Précédée d'un marché
de producteurs dès 18h

5 1^{ER} AOÛT

Le règne animal
Termes

14 AOÛT

Les filles du moyen-âge
Aguilar
Précédée d'un marché
de producteurs dès 18h

22 AOÛT

Captain fantastic
Au belvédère
Lastours

ÉVÈNEMENT

2 JUILLET

Réception des sportifs titrés
18h
Place du lavoir
Ornaisons

12 JUILLET

La fête de l'intercommunalité
Ribaute



5

54 COMMUNES EN TERRE D'AUDE, CORBIÈRES ET MINERVOIS

*Albas Albières Argens-Minervois Auriac Bouisse Boutenac Camplong d'Aude
Canet d'Aude Cascastel-des-Corbières Castelnau-d'Aude Conilhac-Corbières
Coustouge Cruscades Davejean Dernacueillette Escales Fabrezan Félines-Termenès
Ferrals-les-Corbières Fontcouverte Homps Jonquières Lagrasse Lairière Lanet Laroque-de-Fa
Lézignan-Corbières Luc-sur-Orbieu Massac Montbrun-des-Corbières Montjoï Montséret
Mouthoumet Moux Ornaisons Palairac Paraza Quintillan Ribaute Roquecourbe-Minervois
Roubia Saint-André-de-Roquelongue Saint-Couat-d'Aude Saint-Laurent de la Cabrerisse
Saint-Martin des Puits Saint-Pierre des Champs Salza Talairan Termes Thézan-des-Corbières
Tournissan Tourouzelle Vigneville Villerouge-Termenès*

Conception : Rangoon - RCS 434076618 - Ne pas fêter sur la voie publique

