La LETTRE du GÂTINAIS en BOURGOGNE

HIVER 22 N°33

BULLETIN D'INFORMATION DE L'INTERCOMMUNALITÉ ET DU SIVOM

BRANNAY - BUSSY-LE-REPOS - CHAUMOT - CHÉROY - CORNANT - COURTOIN - DOLLOT - DOMATS
ÉGRISELLES-LE-BOCAGE - FOUCHÈRES - JOUY - LA BELLIOLE - LIXY - MONTACHER-VILLEGARDIN
NAILLY - PIFFONDS - SAINT-AGNAN - SAINT-VALÉRIEN - SAVIGNY-SUR-CLAIRIS - SUBLIGNY - VALLERY
VERNOY - VILLEBOUGIS - VILLENEUVE-LA-DONDAGRE - VILLEROY - VILLETHIERRY

VOTRE INTER-COMMU-NALITÉ

SIVOM et Communauté de Communes du Gâtinais en Bourgogne
6, rue Danton - 89690 CHÉROY
03 86 97 71 94
contact@gatinais-bourgogne.fr
Accueil : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 17h (sauf le mardi après-midi)

www.gatinais-bourgogne.fr

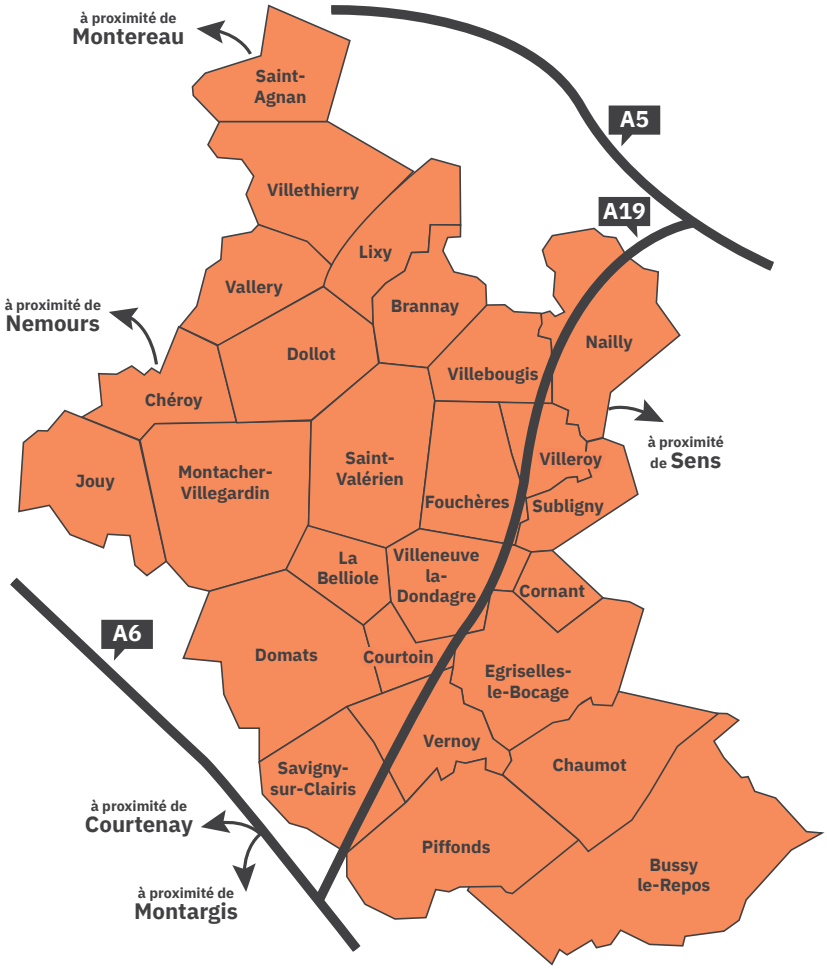
Facebook :
/GatinaisEnBourgogne
Instagram :
gatinais_en_bourgogne
PanneauPocket :
CC du Gâtinais en Bourgogne

Vous souhaitez réagir à un article, avoir plus d'informations sur un sujet précis, ou simplement nous faire part de vos remarques et idées ? Vous pouvez nous contacter par email à :
communication@gatinais-bourgogne.fr

La Lettre du Gâtinais en Bourgogne
Bulletin d'information de l'intercommunalité

Directeurs de la publication :
Christine Aita, Jean-François Chabolle
Conception et rédaction :
service communication
Conception graphique et mise en page :
www.beegraph.fr
Crédits photo : service communication, Gilles Macagno, EDF Renouvelables, DR
Périodicité :
3 numéros par an
Impression :
Imprimerie Barré à Collemiers
Tirage : 10000 exemplaires
ISSN 2275-4598 / Dépôt légal à parution

Imprimé sur papier recyclé



Le Gâtinais en Bourgogne : un territoire, 26 communes

SOMMAIRE

4-5
Entretien avec Jean-François Chabolle

6-7
En bref

8-17
Dossier : un territoire pour produire et nourrir
Les initiatives locales – Le Projet Alimentaire Territorial – Ils font bouger les choses – Une charte pour l'eau

18-19
Économie circulaire
Des solutions pour mieux consommer

20-21
Urbanisme
Le PLUi se construit

22
La Convention Territoriale Globale
L'action sociale se renforce

23
Actus

24
Agenda & numéros utiles

UN TERRITOIRE SOLIDAIRE ET ATTRACTIF

Développement économique, construction de nouveaux lieux, préservation du patrimoine. Un moment charnière dans le développement du territoire. Interview de **Jean-François Chabolle**, président de la Communauté de Communes du Gâtinais en Bourgogne.

Jean-François Chabolle, alors qu'approchent les fêtes de fin d'année, quel bilan dressez-vous de cette année qui s'achève ?

Depuis deux ans, nous avons dû faire face à plusieurs crises majeures : le Covid-19, la guerre en Ukraine, la crise énergétique et financière, sans compter les problèmes écologiques et environnementaux. Malgré ces difficultés, plusieurs chantiers lancés en début de mandat commencent à porter leurs fruits. Nous avons travaillé à transformer le credo de notre PLUi « vivre et travailler au pays » en réalité concrète, en commençant par axer nos efforts sur la croissance économique, condition nécessaire au bon développement du territoire.
Nous nous sommes attachés cette année à favoriser l'implantation d'entreprises, et à soutenir celles déjà présentes. Je pense par exemple à Pebix ou à Stonehedge avec qui nous avons signé une promesse de vente, mais également à Faber qui s'agrandit. Notre bonne santé économique est primordiale car c'est elle qui permettra à ceux qui le désirent de rester sur le territoire. C'est cette richesse – richesse humaine, richesse de travail – qui nous fait avancer tous ensemble.

> "Imaginer, inventer, se rassembler autour d'un projet commun".

Quels sont les enjeux à venir ?

Vivre et travailler au pays, c'est aussi développer de nouveaux lieux de sociabilité et de rencontre.
Des études ont été lancées pour la construction d'un grand complexe dédié à la culture et à la jeunesse, qui abritera à la fois l'école de musique et un centre de loisirs. L'achèvement des travaux est prévu pour 2025. Nous avons par ailleurs fait l'acquisition de l'ancien centre de tri postal avec l'idée d'y installer un tiers lieu consacré à l'emploi, au télétravail, au conseil à la création d'entreprise, à l'aide à la mobilité, qui pourra mettre à disposition de ceux qui le souhaiteront des locaux, des salles de réunions, des bureaux.
Ces lieux de vie partagés, à destination de tous, favorisent et améliorent le « vivre ensemble ». Ils doivent cependant être pensés en harmonie avec la préservation de notre patrimoine local.
C'est la raison d'être du PLUi (Plan Local d'Urbanisme intercommunal) que nous continuons à construire et qui sera autant le reflet de nos préoccupations environnementales – avec le respect de l'intégrité naturelle des écosystèmes, des espèces, de la biodiversité – que de notre désir de préserver ce qui fait notre identité.
Le Plan Climat Air Energie territorial, que nous élaborons avec nos voisins du nord de l'Yonne, est l'outil qui nous permettra de concilier ces différentes exigences. Nos paysages et notre patrimoine architectural font notre spécificité. Le développement des énergies renouvelables ne doit pas se faire aux dépens de cette richesse.
L'enjeu qui est le nôtre est d'accompagner les changements du monde avec méthode mais sans parti-pris, sans dogme, en conservant notre libre-arbitre.

Le dossier de ce numéro est consacré à l'agriculture et à l'alimentation. Quels sont les défis à relever dans ce domaine ?

On voit bien, quand on prend le pouls de la population, qu'il y a un vrai désir de consommer local. En effet, on peut se demander pour quelle raison on fait venir des poulets de l'autre bout du monde alors qu'on peut les produire ici…
Pour répondre à cette aspiration, il faut prendre le problème dans sa globalité : organiser des filières de production permettant de répondre aux demandes des consommateurs mais aussi des cantines et des maisons de retraites, développer des unités de transformation dédiées aux petits producteurs, mettre en place des marchés réservés aux produits locaux…
Pour donner corps à ces ambitions il faut que tous les acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités, consommateurs) se rassemblent autour d'un projet commun.
Il nous faut imaginer, inventer, pallier les manques. Nous avons beaucoup d'atouts sur le territoire.

Quel message souhaitez-vous adresser aux habitants de notre territoire ?

« Vivre et travailler au pays » signifie aussi que le territoire est une structure qui offre écoute, partage et solidarité à ses habitants. Qu'on ait 5 ans ou 90 ans, on doit pouvoir compter sur la collectivité locale pour assurer la continuité des services publics et une qualité de vie durable. Ce n'est pas toujours facile, c'est un défi, personne ne prétend tout régler mais c'est en tout cas le sens de notre action commune.
Qui pourrait nier que le contexte est difficile ?
Mais l'optimisme, la résolution et l'opiniâtreté sont aussi nos valeurs. L'avenir, ça s'invente.

EN BREF

Actualités, événements, temps forts... Quoi de neuf dans le Gâtinais en Bourgogne.

Inauguration des tennis couverts du Gâtinais

Les tennis couverts du Gâtinais ont été inaugurés. En service depuis le mois de juin 2021, le bâtiment, qui garantit un excellent confort acoustique et thermique, satisfait également les exigences d'accueil des personnes à mobilité réduite puisqu'il est pourvu d'installations adaptées. Lancé il y a 10 ans sous la présidence d'Henri de Raincourt, ce projet a pu voir le jour grâce à l'opiniâtreté des élus de la Communauté de Communes du Gâtinais en Bourgogne, avec le soutien de la Région, du Département et de la ligue Bourgogne-Franche-Comté de la Fédération Française de Tennis.

Aménagement de nouveaux locaux

Au 39, rue d'Enfer à Saint-Valérien, dans les logements jouxtant les locaux du service technique, ont été aménagés de nouveaux bureaux, destinés à accueillir le service urbanisme ainsi que le SPANC. Un grand bravo aux agents de la communauté de communes qui ont réalisé ces travaux.

Une centrale photovoltaïque à Subligny et Villeneuve-la-Dondagre

La station photovoltaïque du péage de Subligny/Villeneuve-la-Dondagre, fruit du partenariat entre APRR et EDF Renouvelables, a été elle aussi inaugurée. Les élus locaux avaient été associés à la démarche dès 2018, le projet s'inscrivant pleinement dans la politique de développement de la Communauté de Communes du Gâtinais en Bourgogne. C'est entre février et mars 2021 qu'ont été posés les structures et modules. Les travaux ont été terminés en juin. En tout 18900 panneaux photovoltaïques ont été installés. La capacité de production du site représente l'équivalent de la consommation électrique annuelle de 4.000 foyers, chauffage compris, soit 25 % de la population des habitants de la communauté de communes du Gâtinais.

Changement des jours de collecte

Certaines modifications des jours de collecte prendront effet en 2023 : le ramassage des ordures ménagères et emballages du vendredi sur les communes de **Savigny-sur-Clairis** et **Vernoy** sera avancé au mardi, et les collectes du mardi à **Cornant**, **Fouchères** et **Villeneuve-la-Dondagre** seront déplacées au vendredi (pour les autres communes pas de changement).

Dossier

UN TERRITOIRE POUR PRODUIRE ET NOURRIR

Produire local, manger local. Des aspirations qui semblent, aujourd'hui plus que jamais, nécessaires et naturelles. Sur notre territoire du Gâtinais en Bourgogne, des agriculteurs, des producteurs, des artisans s'impliquent et s'engagent au service du bien manger et du bien vivre. La Communauté de Communes s'investit pour soutenir ces initiatives et développer des projets alimentaires locaux, durables et solidaires.

Les initiatives locales

De la production à la consommation en passant par la distribution, Le manger local devient de plus en plus incontournable. De nombreuses initiatives tendent à favoriser les circuits courts et l'alimentation durable, et contribuent peu à peu à nourrir l'idée d'un territoire - voire d'un terroir - commun.

Les Paniers bio du Gâtinais

Créée en 2009, l'AMAPP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne de proximité) de Chéroy *Les Paniers bio du Gâtinais* propose chaque semaine des paniers garnis. Les consommateurs s'engagent pour une période pouvant aller de 6 mois à un an. On y trouve toutes sortes de légumes de saison, des œufs, du fromage et bien d'autres denrées produites localement. Tout est bio. Les distributions ont lieu les vendredis soir de 18h15 à 19h15.
Plus d'infos : contact@amappcheroy.fr

Bienvenue à la ferme

La marque Bienvenue à la ferme, mise en place par la Chambre d'agriculture, est le premier réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme. Le réseau, qui propose de « manger fermier » et « vivre fermier », valorise les circuits courts et l'accès aux produits locaux tout en promouvant les valeurs de proximité, de transparence et de pédagogie. Sur le territoire du Gâtinais, deux fermes sont adhérentes : la Ferme aux Abeilles, au Puits de Fer à Fouchères (vente directe le vendredi matin, tél. 06.14.39.68.70) et les Ruchers de la Croix Blanche, à Montacher-Villegardin (sur rendez-vous, laisser un message au 06.51.91.11.90)

J'veux du local

Les sites *J'veux du local*, créé à l'initiative de la Chambre d'Agriculture, permettent de trouver des producteurs locaux (fruits et légumes, volaille, produits laitiers, miel, etc.) près de chez soi, à l'aide d'une carte géolocalisée. Si vous êtes un producteur non référencé, vous pouvez contacter la Chambre d'Agriculture de l'Yonne au 03.86.94.22.22 ou par e-mail : *contact@jveuxdulocal89.fr*

Le potager communautaire

Depuis l'année dernière, sur le temps méridien, les élèves de Vallery ont mis en place un potager dans les jardins de Vallery.
Accompagnés de différents intervenants, ils apprennent à comprendre le fonctionnement d'un sol vivant, les interactions entre les plantes et les animaux, la croissance d'une plante dans son environnement, les besoins d'un sol avec l'utilisation de compost notamment.
Les enfants comme les animatrices sont ravis de cette expérience. Comme l'année dernière, ils feront don de quelques gros légumes aux Restaurants du Cœur.

Des vignes à Cornant

L'association des Vignes des Grémys à Cornant fait renaître la culture de la vigne, qui avait disparu localement. Créée en 2014 sous le parrainage d'Hervé Eypert, vigneron à Vézelay, autour d'un noyau dur de quelques passionnés, elle regroupe aujourd'hui près de 90 amateurs éclairés. 1200 plants de chardonnay - cultivés en agriculture biologique - ont été plantés en 2016. Equipée d'une cuve inox pour la vinification, l'association en est actuellement à son troisième millésime. Cette année, la récolte a donné 390 litres de vin. Il faudra encore patienter jusqu'au mois de juin pour déguster ce nouveau cru...

LE PAT : UN FACILITATEUR DE PROJETS

Maire d'Égriselles-le-Bocage et conseiller départemental, **Christian Deschamps** est agriculteur de profession. Élu référent du Projet Alimentaire Territorial (PAT), il nous explique ce que celui-ci va changer pour le Gâtinais en Bourgogne.

Quel regard portez-vous sur le territoire en termes d'alimentation et d'agriculture ?

Nous avons un territoire essentiellement agricole, spécialisé dans la production céréalière (orge, blé, colza). Au fil des ans, les exploitations se sont agrandies, le nombre d'agriculteurs a diminué, en une trentaine d'années on est passé d'un modèle de polyculture-élevage à un modèle hyper-spécialisé. Ici les terres sont relativement riches et adaptées à la production céréalière. Les unités de transformation locales, comme les moulins Dumée à Sens, Eurial à Jouy ou l'abattoir de Migennes, garantissent l'organisation des filières. Nous avons aussi le souci de la qualité, c'est la coopérative Inovae par exemple qui a mis en place la certification CRC (Culture Raisonnée Contrôlée), qui produit entre autres des céréales à destination de l'alimentation infantile. Et puis nous sommes bien placés géographiquement, sur l'axe Paris-Lyon, entre deux grands bassins de consommation.

Quelles en sont les faiblesses ?

L'agriculture hyper-spécialisée a besoin de peu de main d'œuvre pour fonctionner, ce qui peut être un obstacle au changement. Par ailleurs, elle est très dépendante aux contraintes des marchés et aux fluctuations géopolitiques, ainsi qu'à l'énergie fossile. Enfin, nous connaissons des problèmes de qualité d'eau.

Quel est l'impact du changement climatique et des crises environnementales et énergétiques sur les systèmes alimentaires ?

Les aléas climatiques sont de plus en plus importants, avec des alternances de périodes de sécheresse et d'humidité de plus en plus marquées. À cause du réchauffement, les moissons se font de plus en plus tôt. On commence à se poser la question de l'accès à l'eau.

Est-ce que le territoire est en train de s'adapter ?

On va changer de modèle petit à petit. Les contraintes environnementales limitent le nombre de molécules utilisables, les problèmes de résistance aux mauvaises herbes obligent à diversifier les cultures. On revient à des rotations de culture plus longues, on cherche des cultures plus résistantes à la sécheresse. Par ailleurs, l'agriculture peut aussi être source de production d'énergie, avec les panneaux solaires ou la méthanisation, même s'il faut faire attention à ce que la production d'énergie ne prenne pas le pas sur la production agricole.

Qu'est-ce que le projet alimentaire territorial ? En quoi est-il utile ?

Le but du PAT est d'abord de faire un diagnostic de l'état actuel de l'agriculture de production, puis de mettre en regard celui-ci avec les besoins réels en termes de consommation afin de travailler à créer un nouvel équilibre qui soit à la fois réaliste et durable. C'est un changement culturel qui va prendre du temps. Pour prendre un exemple, le fonctionnement d'une cuisine centrale qui prévoit ses menus trois mois à l'avance n'est pas forcément compatible avec le rythme de production d'un maraîcher. On pourrait peut-être indiquer simplement «légumes du jour» plutôt que d'entrer dans les détails. On pourrait également imaginer un regroupement de maraîchers qui fonctionne un peu comme le font les grossistes. Tout reste à faire. Il faut voir le PAT comme un facilitateur de projets.

“Plutôt que rendre le territoire autonome, je préfère l’idée d’améliorer l’autonomie.”

Quelles seraient les premières mesures à mettre en place pour rendre le territoire autonome ?

Plutôt que rendre le territoire autonome, je préfère l’idée d’améliorer l’autonomie : les contraintes de terroir et de climat ne permettent pas de tout cultiver. Il faut se rapprocher des filières existantes, les meuniers par exemple sont peut-être prêts à travailler sur des circuits courts… Il faut aussi favoriser l’accès au foncier pour les activités de maraîchage, comme l’a fait Joigny en exerçant son droit de préemption. On peut aussi encourager les céréaliers à produire des légumes de plein champ, développer l’élevage fermier… et pourquoi pas imaginer des équipements dédiés à la transformation des légumes. Le PAT peut être un moyen d’organiser de nouvelles filières. Comment garantir une alimentation de qualité pour les populations les plus précaires ?
Nous nous sommes habitués à consommer des produits cuisinés pour aller plus vite et gagner du temps. L’idée aujourd’hui est de sensibiliser les habitants à savoir cuisiner des produits bruts (pommes de terre, carottes…). Par ailleurs, le circuit court n’est pas forcément synonyme de surcoût. La valeur ajoutée des produits transformés peut être remplacée en cuisinant soi-même.

La cuisine centrale, un outil structurant pour le territoire

Rencontre avec la gestionnaire Céline Pointe

Pour quelle raison la cuisine centrale d'Egriselles-le-Bocage a-t-elle été créée ?

La cuisine d'Egriselles avait besoin d'un agrément car le nombre de repas produits pour l'extérieur était devenu trop important. À cette époque nous avions deux choix, soit faire une cuisine de réchauffage, soit faire une cuisine centrale. Nos valeurs étaient la qualité alimentaire et le savoir-faire. Nous sommes passés de 146 repas quotidiens produits en 2012 à une moyenne de 588 repas par jour aujourd'hui, sur lesquels seulement 90 sont consommés sur place. Le reste est livré à Saint-Valérien, Jouy, Montacher, Villebougis, Chaumot-Rousson-Marsangy, Cornant, Subligny – sept sites en tout.

Quelle est la part de produits locaux dans la composition des menus ?

Nous essayons de la développer au maximum. Nous nous efforçons de travailler avec des produits locaux et de faire de la cuisine maison, même si c'est parfois un peu compliqué à cause des quantités. Nous intégrons une fois par semaine un repas végétarien, un laitage bio… Des commission menus sont organisées à chaque vacances avec des représentants des différents sites de livraisons, et j'essaye d'anticiper mes commandes suffisamment à l'avance pour permettre aux producteurs de planifier leur production.

Les spécialités d'Hildegarde

Des pâtes 100% locales

Sous ce nom, choisi en hommage à Hildegarde de Bingen, une religieuse du XIIe siècle considérée comme l'ancêtre des naturopathes, Catherine produit à Égriselles-le-Bocage des pâtes bio élaborées avec de l'épeautre non-hybridé, une céréale pauvre en gluten et donc très bien tolérée, y compris par les personnes les plus sensibles.
« Artisane pastière », comme elle aime à se définir, Catherine produit, outre la gamme Hildegarde, des pâtes de blé bio à destination des collectivités sous le nom L'atelier des Frimousses. Elle propose par ailleurs des interventions pédagogiques en milieu scolaire, animant des ateliers de découverte et d'éducation consacrés à l'alimentation et au goût aussi bien qu'à l'artisanat - elle serait ravie de susciter des vocations ! Très attachée aux valeurs environnementales, Catherine s'attache à ne travailler qu'avec des acteurs locaux, aussi bien pour la partie alimentaire que pour le packaging, qu'elle souhaite éco-responsable.
La gamme des Spécialités d'Hildegarde est distribuée dans les magasins Germinal, Biocoop, à l'Épicerie du Marché à Sens, au Court-circuit 89 à Villeneuve-sur-Yonne ainsi que sur le site internet Spécialités Hildegarde, qui propose la livraison ainsi que le retrait sur place.
À noter : Catherine propose le travail à façon pour les collectivités et les entreprises, n'hésitez pas à la contacter.

Les Spécialités d'Hildegarde
Tél. 06 81 25 07 15, du lundi au vendredi de 9h à 18h
E-mail : commandes@specialiteshildegarde.fr

ELLES FONT BOUGER LES CHOSES

Aux Légumes Puifondins

Une reconversion réussie

Depuis 2019, Christelle Roux exploite à Piffonds, avec son compagnon, un hectare de terre dédié au maraîchage 100% bio

Quand avez-vous démarré votre activité ?

Nous avons créé l'entreprise en août 2020, juste après le confinement. Mais le projet avait débuté en 2019. C'est une reconversion professionnelle. Nous sommes accompagnés par Bio Bourgogne, dont nous suivons régulièrement les formations, et nous faisons partie du réseau DEPHY-FERME, un groupe de travail qui regroupe plusieurs collègues maraîchers dans l'Yonne et en Bourgogne. Cette année nous avons été l'une des fermes référentes pour le Bulletin de santé du végétal Bourgogne Franche-Comté… On prend beaucoup de conseils, on apprend beaucoup. Et c'est aussi beaucoup de travail.

Comment travaillez-vous ?

On ne vend que des choses qu'on produit nous-mêmes. On fait tout à la main, il n'y a que le travail du sol qui est mécanisé, mais on ne laboure pas pour ne pas dégrader la vie du sol. Nous sommes 100% bio. On récupère du fumier du centre équestre, du broyat, des déchets verts que nous fournissent des paysagistes… On réutilise beaucoup de choses qu'on trouve sur place. On nourrit le sol pour nourrir les plantes. Nous avons des citernes pour récupérer l'eau de pluie, des bandes fleuries pour attirer les insectes pollinisateurs et auxiliaires… Et puis nous n'utilisons aucun produit phytosanitaire, pas même le souffre ou la bouillie bordelaise. On met en cultures plusieurs dizaines d'espèces de légumes. Ainsi, si l'une ou l'autre ne réussit pas bien, on compte sur les autres pour compenser. On apprend à accepter de « perdre » certaines fois des légumes.

À qui vendez-vous ?

Nous proposons la vente directe sur notre exploitation à Piffonds le samedi matin, et nous sommes présents sur le marché de Courtenay le jeudi. Nous travaillons aussi régulièrement avec des restaurants scolaires. Nous voudrions en faire un peu plus, car c'est formidable de se dire qu'on participe à nourrir correctement et sainement des enfants, des jeunes... C'est quelque chose qui nous correspond bien même s'il n'est pas toujours facile de garantir les délais de mûrissement. La nature n'est pas toujours une science exacte. La difficulté est de trouver des cuisiniers pouvant improviser. Quand on part du produit, c'est beaucoup plus facile.

Avez-vous reçu des aides de l'Etat ?

Oui, la Région subventionne - en partie et sous certaines conditions - certains investissements liés au maraîchage. Nous avons pu demander une participation pour un semoir manuel, une citerne d'eau de pluie, des bâches pour les tunnels. Nous avons également pu faire implanter une haie bocagère, avec l'aide additionnelle du Département. Ce dernier investissement s'accompagne d'un suivi du Centre Régional de la Propriété Forestière pendant dix ans, afin de garantir son entretien. La biodiversité nous tient à cœur, et les haies sur toute la périphérie du jardin sont précieuses à cet effet.

Aux Légumes Puifondins
8 Lieu-dit Les Gauguins - 89330 Piffonds
Tél. 06 35 17 51 13 - info@auxlegumespuifondins.fr

UNE CHARTE POUR L'EAU

Les agriculteurs et le SIVOM du Gâtinais se sont réunis pour améliorer la qualité de l'eau des captages des sources de Dollot et de Saint-Valérien. Ce projet commun a fait l'objet d'une charte locale, signée le 6 septembre par **Rachid Kaci**, sous-préfet de Sens, et **Christine Aita**, présidente du SIVOM.

4 QUESTIONS À Christine Aita

Qui est à l'origine du projet ?

C'était à la fois une exigence environnementale et une demande de l'État. Il fallait agir pour améliorer la qualité de l'eau des captages de la source du château de Dollot et de la source de l'Orvanne à Saint-Valérien. En 2019, un petit groupe de travail constitué de sept agriculteurs s'est lancé dans l'élaboration d'un projet agricole commun. Il était important que les agriculteurs définissent eux-mêmes ce projet, pour avoir les meilleures garanties de mise en œuvre des pratiques respectueuses de l'eau. Ils ont été accompagnés par une équipe de la Chambre d'agriculture. C'est ce projet qui est formalisé dans la charte qui a été signée le 6 septembre.

Quel est le but de cette charte ?

Certains herbicides, en particulier ceux qui sont utilisés pour la culture du colza, contiennent des substances que l'on peut retrouver dans les captages. L'objectif est de réduire l'utilisation des produits phytosanitaires tout en maintenant le bon état des cultures. Le but de la charte est d'organiser, de manière locale et concertée, la reconquête de la qualité de l'eau.

Une fois la charte signée, comment se fait le suivi ?

Des analyses sont régulièrement réalisées sur les eaux brutes (avant traitement), et les pratiques des agriculteurs sont suivies chaque année au regard des objectifs fixés. Un groupe de travail rassemblant les représentants du SIVOM du Gâtinais et les agriculteurs du bassin d'alimentation de captage examine ces résultats et soumet des propositions à un comité de pilotage. Ce comité, que je préside avec la vice-présidente de la commission eau, Corinne Pasquier, est constitué des membres du SIVOM, des agriculteurs du groupe de travail, ainsi que de représentants de la DDT (Direction départementale des territoires), de l'ARS, de l'Agence de l'eau Seine Normandie et de la Chambre d'agriculture de l'Yonne.

Quel a été le rôle exact du SIVOM du Gâtinais dans ce projet ?

Le SIVOM voulait que les agriculteurs soient à l'origine de la rédaction de la charte : ils connaissent par cœur le terrain, toutes leurs parcelles, ce sont eux les professionnels. Tous les élus sont très satisfaits de l'élaboration de cette charte et nous remercions tous les agriculteurs concernés. Ce que le SIVOM souhaite – et c'est son rôle – c'est avoir des nappes plus saines, plus propres. Nous avons le devoir d'obtenir et distribuer l'eau la plus saine possible. L'eau, c'est la vie.

Le sous-préfet de Sens, Rachid Kaci, et Christine Aita, la présidente du SIVOM du Gâtinais, écoutent les explications de Damien Renoux, l'un des agriculteurs présents.

Le regard d'un agriculteur,

Damien Renoux, l'un des agriculteurs signataire de la charte locale pour la qualité de l'eau.

Le fenugrec, plante compagne du colza.

Quelles techniques utilisez-vous pour cultiver tout en respectant la qualité de l'eau ?

J'associe des plantes au colza. Il s'agit d'un mélange de légumineuses : vesce, trèfle, fenugrec et luzerne. Elles sont semées en même temps que le colza afin de concurrencer les mauvaises herbes et de réduire le recours aux désherbants. Ce procédé me permet également d'utiliser moins d'insecticide car ces plantes compagnes perturbent l'activité des insectes. Enfin, elles restituent, en se dégradant, une partie de l'azote accumulé à l'automne, ce qui me permet de réduire les doses d'azote apportées au printemps [l'azote est un élément nutritif essentiel à la croissance des cultures]. Par ailleurs j'apporte de l'azote sous forme organique avec un mélange de fientes de poules et de compost végétal – j'essaie de favoriser les engrais naturels. Sur une même parcelle je sème plusieurs cultures au lieu d'une seule, ce qui permet de réduire la concentration de chlores sur le bassin de captage. J'ai également divisé notre parcellaire pour que le colza ne soit plus seulement cultivé à Saint-Valérien mais aussi à Villebougis ou à Brannay.

Est-ce que l'emploi des plantes compagnes complique ou ralentit votre travail ?

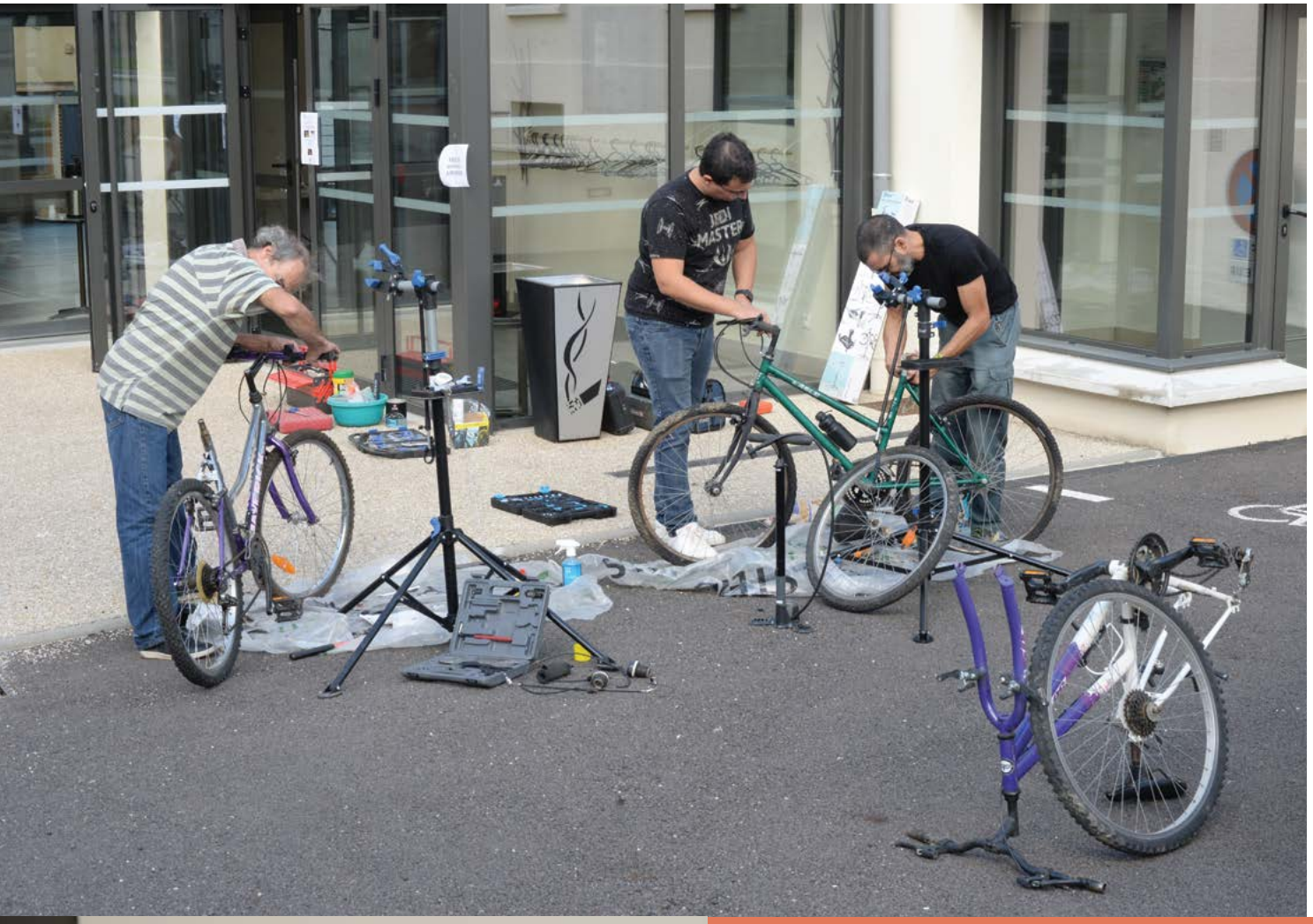
Cela ne ralentit pas le travail, en revanche cela demande un investissement supplémentaire. Il faut des semoirs spécifiques, équipés de plusieurs espaces de stockage. Un semoir aujourd'hui coûte 100 000 euros. Tout le monde ne peut pas se permettre de le faire.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE DES SOLUTIONS POUR MIEUX CONSOMMER

Ces cinquante dernières années, la consommation des ressources naturelles et des matières premières a été multipliée par dix. **L'économie circulaire** offre une voie de sortie au modèle du tout jetable et peut réconcilier croissance et protection de l'environnement. Elle permet de limiter la consommation, le gaspillage et la production de déchets. L'un de ses piliers essentiels est l'allongement de la durée d'usage des objets usuels : ainsi le réemploi, la réutilisation et la réparation permettent d'encourager des habitudes de consommation plus responsables.

LE REPAIR CAFÉ

Le concept des Repair Cafés a émergé au Pays-Bas et s'est développé internationalement. Depuis 2011, l'association originelle appuie des groupes locaux qui veulent démarrer leur propre Repair Café. C'est en 2020 que l'association locale *Fil de faire* a créé le Repair Café du Gâtinais en Bourgogne, qui organise régulièrement des manifestations sur les communes du territoire (Égriselles-le-Bocage, Nailly, Domats, Saint Valérien, Chéroy…). Des experts bénévoles et des personnes de métier sont présentes pour aider les habitants intéressés à réparer gratuitement leurs appareils ou objets défectueux. Vélos, petit électroménager, jouets, ordinateurs sont acceptés et peuvent, grâce à ces bénévoles, retrouver une seconde vie.
Le Repair Café est aussi – et c'est peut-être là le principal – un lieu de rencontre où les participants apprennent à se connaître autant qu'à se former. Plus d'infos au 06.12.52.83.99.



LE RÉEMPLOI

Le réemploi rassemble toutes les opérations par lesquelles des substances, matières ou produits qui ne sont pas des déchets sont utilisés de nouveau pour un usage identique à celui pour lequel ils avaient été conçus.

Dans le cadre de son plan local de prévention des déchets, la Communauté de Communes du Gâtinais en Bourgogne accompagne les associations pour mettre en place des actions en faveur du réemploi sur le territoire, comme par exemple la collecte de vélos pour le Repair Café.

Par ailleurs, à partir de 2023 seront mis en place dans chacune des déchèteries des lieux de dépôt d'objets en bon état ou réparables. Ces zones de réemploi seront dédiées à la collecte pour une association d'insertion locale.

À ces zones seront adjointes des matériauthèques, qui permettront à chacun de déposer et récupérer des matériaux de chantier et de bricolage destinés à être jetés.

URBANISME : LE PLUi SE CONSTRUIT

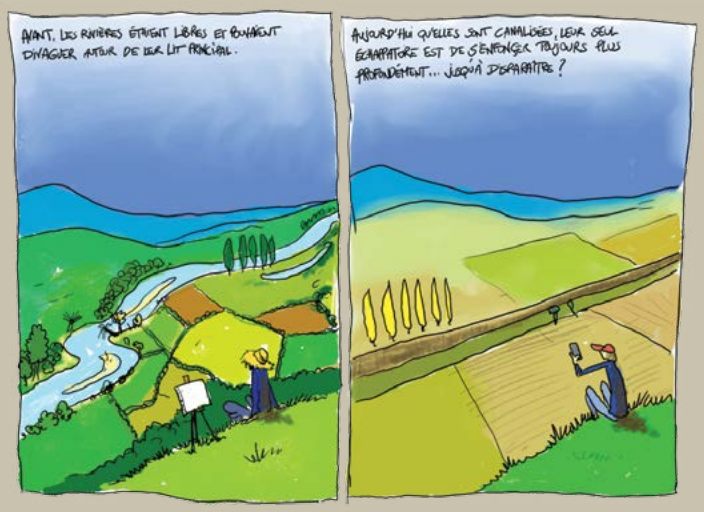
Les élus, assistés par le bureau d'études et par le service d'urbanisme de la Communauté de Communes, ont finalisé le plan de zonage, élément cartographique du Plan Local d'Urbanisme intercommunal (PLUi) qui détermine pour chaque commune le détail des zones constructibles ou non-constructibles.

Les zones humides

Cet été, deux écologues ont réalisé des études de sol afin de repérer les zones humides présentes sur le territoire. Ces dernières, menacées par les activités humaines et les changements globaux, font l'objet d'une attention particulière. Le travail des agents consistait à repérer, par un carottage, la présence ou non de faune et de flore caractéristiques de ces milieux.

Par leur richesse en habitats et en espèces, leur rôle d'infrastructure naturelle, leur place comme support d'activités et cadre de vie de qualité, les zones humides sont cruciales pour l'homme et pour la vie sur la planète.

Elles ne doivent pas être confondues avec les zones inondables – bien qu'il y ait une proximité entre les deux. En effet, le repérage de ces dernières, également identifiées dans les plans de zonage, a pour but la préservation des biens et des personnes de tout risque lié au débordement ou au ruissellement.



Toutes ces informations apparaîtront en finalité sur les plans de zonage et le règlement littéral, qui permet de connaître avec exactitude les règles applicables pour chacune des zones (agricoles, naturelles et constructibles).

Liberté individuelle et réglementation

Ce long travail d'élaboration des plans de zonage, parfois fastidieux, consiste à définir, pour chaque terrain et propriété foncière, le devenir des terrains nus ou occupés. Il faut ainsi organiser les espaces pouvant accueillir des exploitations agricoles, de l'habitat, des équipements, des commerces, des industries… afin de préserver au mieux l'identité d'un territoire rural tout en offrant à ses habitants les moyens d'y vivre et travailler au mieux.

Ainsi, les élus s'attachent à rédiger un règlement qui permette de défendre cette identité et qui valorise, dans le cœur des villages, les critères architecturaux traditionnels du Gâtinais : les toits à tuile plate avec une pente de 35 à 45° sans débord de toiture, des volumes simples, une lecture des façades plutôt verticales avec des ouvrants plus hauts que larges et des entourages brique – le principe directeur étant que la rue appartient à tous et qu'il n'est pas totalement possible de faire ce que l'on veut. Le règlement tient compte, néanmoins, de l'évolution des matériaux, des progrès techniques, ainsi que de l'intégration de maisons à haute qualité environnementale. Ces critères sont intégrables s'ils respectent l'épannelage urbain, c'est-à-dire la taille et la forme générale des bâtiments en fonction du tissu dans lequel ils s'insèrent.

La clôture est le premier élément bâti intervenant dans notre champ de vision. Les impressions produites par la vision d'une voie selon qu'elle est étroite ou large, et bordée de clôture haute ou de haie champêtre, peuvent être très variables. Le principe d'harmonie, qui garantit l'unité de style et de couleurs, est essentiel. Un même lieu peut bien sûr présenter des éléments hétérogènes : dans une même rue on peut trouver d'un côté des murs anciens de plus de deux mètres couverts de tuiles et de l'autre des maisons récentes ceintes de murs bas surmontés de claires-voies ouvrant le regard sur les jardins.

L'harmonie dont parle le règlement ne consiste pas forcément à reproduire l'exacte clôture de son voisin, mais du respect d'une certaine cohérence vis-à-vis de celles placées en amont et en aval, en termes de hauteur et de type (plein, ajouré, etc.) autant que de coloris qu'il est préférable de choisir approchants. Idem pour les portails et portillons. L'absence de finition sur la clôture comme le parpaing laissé à nu est bien sûr interdit et nuit grandement à cette harmonie dont nous sommes tous responsables.

Le vis-à-vis d'une même rue

LA CONVENTION TERRITORIALE GLOBALE : L'ACTION SOCIALE SE RENFORCE

Conclue entre la Communauté de Communes et la Caf, la Convention Territoriale Globale (CTG) vise à renforcer l'efficacité, la cohérence et la coordination des services mis à disposition des habitants du territoire.

Les atouts de la CTG

- La rédaction d'un projet global de territoire à moyen terme, de quatre à cinq ans.
- Des champs thématiques élargis.
- Une démarche partenariale personnalisée et adaptée au contexte local.
- Une prise en compte de la spécificité de chaque territoire comme par exemple les zones blanches d'offre de services, les difficultés de mobilité...
- Une approche transversale des besoins, avec une vigilance pour les plus fragiles d'entre eux.

Quels bénéfices pour les habitants ?

- Le maintien des financements de la Caf pour les offres existantes, des tarifs en fonction des quotients familiaux ;
- Le respect des compétences portées par les communes et la communauté de communes ;
- Le développement d'offres nouvelles et équitables ;
- La lisibilité des aides sur la durée des conventions d'objectifs et de financements.
- Une coopération territoriale facilitée et concertée ;
- La transversalité et l'interconnaissance permettant la création de services pertinents.

École de musique

Les élèves ont repris le chemin de l'école et de la musique avec enthousiasme. Le nombre des apprentis musiciens, danseurs et comédiens est en hausse avec 177 inscrits (contre 156 l'année dernière). Les cours de danse et de chant ouverts l'année dernière ont remporté cette année un grand succès. Il reste encore quelques places dans les classes de danse classique, danse contemporaine, flûte traversière, violon, alto, clarinette et saxophone. Les cours de théâtre et d'éveil musical (4/5 ans) ainsi que les ateliers de découvertes instrumentales peuvent également accueillir quelques élèves supplémentaires.

École
de Musique, de Danse
et d'Art dramatique
du Gâtinais en Bourgogne
4 rue de la croix Saint-Marc
89100 VILLEROY
Du lundi au vendredi
de 14h à 18h

03 86 64 18 45
06 71 35 15 92

secretariat-emdt
@gatinais-bourgogne.fr

L'équipe du SIVOM et de la communauté de communes s'agrandit

Nicolas Devulder a été nommé nouveau directeur général des services. Agé de 44 ans, marié et père de quatre enfants, Nicolas Devulder est attaché territorial. Il officiait jusqu'alors comme responsable juridique au Syndicat Départemental d'Energies de l'Yonne (SDEY). Nous lui souhaitons la bienvenue dans l'équipe et de belles réussites dans ses nouvelles missions.

D'autres nouvelles recrues sont venues enrichir l'équipe de la communauté de communes. Patricia Boulogne et Juliette Domece, tout d'abord, ont rejoint le service urbanisme en tant qu'instructrices. Elles se chargeront de tout ce qui a trait à l'application du droit des sols (autorisation d'urbanisme). Marie-Claire Brochard a été nommée responsable des finances. Elle s'occupera des questions de fiscalité, des budgets, des recettes des budgets, ainsi que de la supervision des marchés publics. Enfin, le service enfance, jeunesse et sports s'est vu renforcé d'une coordinatrice administrative en la personne d'Alicia Cottrelle.

Côté SIVOM, un agent a également été recruté. Ses missions consistent à contrôler la délégation de service public signée avec Veolia, assurer la veille réglementaire et superviser les travaux.

Maisons France services

Santé, famille, retraite, droit, logement, impôt, recherche d'emploi, accompagnement au numérique : les agents France services vous accueillent et vous accompagnent pour toutes vos démarches administratives du quotidien à **Chéroy et Égriselles-le-Bocage.**

Permanence de Chéroy :
13, rue de Paris 89690 CHEROY
03 86 95 95 33
cheroy@france-services.gouv.fr
Mardi 10:00 - 12:15 / 13:30 - 16:30
Mercredi 9:00 - 12:15 / 13:30 - 16:30
Jeudi 9:00 - 12:15 / 13:30 - 17:00
Vendredi 9:00 - 12:15 / 13:30 - 17:00
Samedi 9:00 - 12:00

Permanence d'Égriselles-le-Bocage :
26 Grande Rue 89500 Égriselles-le-Bocage
03 86 86 29 37
franceservices.egriselles@gmail.com
Lundi 08:15 - 11h45
Mardi 08:15 - 11h45 / 14:00 - 16:15
Mercredi 08:15 - 11:45
Jeudi 08:15 - 11:45 / 14:00 - 16:15
Vendredi : 08:15 - 11:45 / 14:00 - 16:15

AGENDA DES MANIFESTATIONS

JANVIER

08 > **SUBLIGNY** – Atelier d'aromathérapie avec Cathy Quéniaux (organisé par l'association Zénitude)
À la salle des fêtes, à 18h30

14 > **SAINT-AGNAN** - Soirée repas / karaoké
À l'Espace du Moulin

22 > **BRANNAY** – Après-midi consacrée aux jeux de société modernes
À la bibliothèque de Brannay à partir de 14h – réservation conseillée au 06 12 52 83 99

28 / 29 > **FOUCHÈRES** – Théâtre : «Songes» - *Au foyer communal*

FÉVRIER

25 **SUBLIGNY** – Sortie en forêt avec Didier Duchesne du CPN Réveil Nature *(organisé par l'association Zénitude) - À la salle des fêtes, départ à 14h30*

26 **SUBLIGNY** - Concours de saut d'obstacles - *Aux Écuries Deweirdt, à la ferme du Caron – restauration et buvette sur place*

MARS

11 **CHÉROY** - Soirée tartiflette
À l'espace André Henry, à 19h30

11 **DOMATS** – Concours de belote (*organisé par les sapeurs-pompiers de Domats). À la salle des fêtes*

12 **SAINT-AGNAN** - Loto
À l'Espace du Moulin

18 **SUBLIGNY** – Atelier «santé et conscience» animé par Bruno de Loof *(organisé par l'association Zénitude) - À la salle des fêtes, à 18h30*

25 / 26 **SUBLIGNY** - Concours de saut d'obstacles - *Aux Écuries Deweirdt, à la ferme du Caron – restauration et buvette sur place*

26 **BRANNAY** – Après-midi consacrée aux jeux de société modernes
À la bibliothèque de Brannay à partir de 14h – réservation conseillée au 06 12 52 83 99

AVRIL

1 / 2 **CHÉROY** – Fête communale
Place du Général-de-Gaulle

2 **VILLEBOUGIS** – Vide-greniers

9 **SAINT-AGNAN** – Vide-greniers

16 **DOMATS** – Vente de vêtements
C.C.A.S. À la maison pour tous

23 **ÉGRISELLES-LE-BOCAGE** – Loto des fleurs, *organisé par l'association La Marelle des Parents*

NOS MÉDECINS

Dr Marie CADER-BREDON
Gynécologue
8, rue de l'Hôtel de Ville
89690 CHÉROY
03.86.66.56.82

Dr Christian DIGUE
Médecin généraliste
6, Grande Rue
89500 ÉGRISELLES-LE-BOCAGE
03.86.86.00.01

Dr Éric HEBRAS
Médecin généraliste
45, Grande Rue
89100 NAILLY
03.86.97.02.77

Dr Claudia POPOVICI
Médecin généraliste
43, rue de la République
89150 SAINT-VALÉRIEN
03.86.88.60.12

Dr Jérôme JACQUIET
Dentiste
5, place de la Paix
89150 SAINT-VALÉRIEN
03.86.88.62.82

PÔLE DE SANTÉ DE DOMATS
5, place de l'Église
89150 DOMATS
09.72.43.30.03

CLINIQUE PAUL PICQUET
12, rue Pierre Castets
89100 SENS
03.86.95.86.86

CENTRE HOSPITALIER DE SENS
1, avenue Pierre de Coubertin
89100 SENS
03.86.86.15.15

NUMÉROS D'URGENCE

LES NUMÉROS D'APPEL D'URGENCE PERMETTENT DE JOINDRE GRATUITEMENT LES SECOURS 24H/24