



▲ L'ÉDITO



Après une saison estivale de nouveau très animée à Die cette année, est désormais venu le temps de la rentrée depuis quelques semaines.

En ces mois de septembre-octobre 2019, la rentrée se conjugue au pluriel.

La rentrée des classes donne d'abord l'occasion de faire un point sur le travail remarquable de la cantine scolaire de Chabestan (p. 1 et 4), victime de son succès avec une hausse du nombre d'élèves inscrits chaque jour. Les élèves y bénéficient d'une alimentation saine et équilibrée, en avance sur les recommandations nationales en ce domaine.

Dans les locaux scolaires et sur le stade de Chabestan, plusieurs aménagements sont achevés ou en cours pour apporter aux enfants et à la communauté éducative les meilleures conditions d'apprentissage et d'épanouissement.

Au sein de la cité scolaire, saluons aussi le travail mené par les établissements au travers, notamment, de la mise en place cette année d'une nouvelle section jeunes sapeurs pompiers (12 inscrits) au collège pour susciter, nous l'espérons, de nouvelles vocations dans ce domaine si important de la sécurité civile.

Enfin, à côté de cette rentrée traditionnelle, la période correspond aussi à l'engagement de nombreux travaux. Au-delà des rénovations d'équipements (stade, école, piscine, voirie, éclairage public...), deux projets importants et attendus ont démarré, l'installation de 8 nouveaux HLL au sein du camping municipal qui lui apporteront une nouvelle dynamique, et surtout la création de la maison de santé pluriprofessionnelle à Chanqueyras.

Je vous souhaite une bonne lecture de ce nouveau numéro.

Gilbert Trémolet, Maire de Die

▲ LA RENTRÉE... À LA CANTINE

Avec 20 nouveaux inscrits depuis la rentrée, ils sont chaque jour 250 à 280 enfants à manger à la cantine de Chabestan... Rien d'étonnant, on y mange très bien !

Les mots d'ordre sont manger sain, varié et équilibré, se faire plaisir et ne pas gaspiller. À une époque où bien manger est un enjeu majeur, cette année encore, le succès des bons petits plats de Marc et son équipe ne se dément pas (nombre de repas servis : 20301 en 2008-2009, 34058 en 2018-2019).

Lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'une majorité de produits de qualité, biologiques ou en conversion, extension du "fait maison", limitation du "jetable"... sont quelques-uns des points de la loi EGalim*, qui concerne également la restauration scolaire.

L'une des principales dispositions de cette loi est d'atteindre l'objectif de 50% de produits de qualité, dont 20% de bio ou en conversion, dans les assiettes au plus tard le 1^{er} janvier 2022. Pour atteindre cet objectif, il faut répondre à au moins un critère (20% produits bio, produits labellisés, produits locaux

ou issus d'une exploitation inscrite dans une démarche à haute valeur environnementale, produits de commerce équitable...).

Même si un décret en Conseil d'État doit encore venir préciser la définition de certains de ces critères, les bilans de notre cantine montrent qu'en 2018-19, les repas répondent déjà à ces objectifs avec plus de 24% de produits bio et plus de 25% de produits de qualité. Et chaque année, tout en maîtrisant toujours mieux les coûts (voir les tarifs p.4), la part des achats de produits locaux et/ou bio ou provenant de circuits courts s'améliore.

De même, voilà près de 10 ans que notre restaurant scolaire propose un repas végétarien une fois par semaine, ce qui est désormais obligatoire à partir du 2 novembre prochain.

La chasse au gaspillage fait également l'objet d'une attention particulière. Grâce à une bonne évaluation des produits nécessaires à chaque repas, les déchets apportés au composteur sont réduits au minimum. Les enfants sensibilisés participent aussi à cette chasse au gaspillage. Les plus petits viennent par petit groupe chercher un seau pour le déposer au bac à compost. Et à table, quand on se ressert, on doit finir son assiette. Au même titre que lire, écrire ou compter, à Chabestan, tout s'apprend.

* La loi EGalim du 30 octobre 2018 vise à rétablir l'équilibre des relations commerciales entre producteurs et grande distribution et à rendre accessible à tous les consommateurs une alimentation saine et durable.



Ce programme de l'Union européenne propose une aide aux établissements scolaires pour la distribution de fruits et légumes bio et de produits laitiers de qualité. L'objectif est de promouvoir des comportements alimentaires plus sains et de mieux faire connaître aux élèves les produits agricoles et les filières agroalimentaires. La cantine de Chabestan s'est inscrite dans ce programme qui doit s'accompagner d'une action pédagogique auprès des enfants.



Lait du Vercors
bio pasteurisé
à basse
température
(80 °C) pour
conserver toutes
les qualités
nutritives.



Achetés à la meule,
comté et cantal
sont râpés sur place
au fur et à mesure.

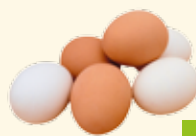
Meilleur, moins cher
et sans emballage :
le fromage est servi
à la coupe.



Les yaourts nature
sont servis avec
de la confiture
de framboise maison.



Tous les produits de
base sont achetés
en bio : huile,
vinaigre, farine
demi-complète,
sucre non raffiné,
céréales demi-
complètes (pâtes,
riz, semoule,
quinoa...),
légumineuses...



Œufs bio.



La viande, achetée
en frais, provient
le plus souvent
possible de la
production locale.
L'agneau est
100% bio et diois,
le bœuf label
rouge provient du
Limousin et le porc
du Massif central.

Le menu de la semaine est visible sur www.mairie-die.fr

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Macedoine de légumes	Salade italienne	Taboulé	Salade verte
Blanquette de veau à l'ancienne	Saumonette sauce curry	Gratin de courge spaghetti Sauce bolognaise parmesan	Lasagne végétarienne
Riz	Purée de céleri	Bavarois aux fruits rouges	Compote maison Pomme mangue
Fourme d'Ambert à la coupe	Raisins		

Produit de saison
Le pain servi tous les jours est issu de farine Bio
Fromage blanc bio de Vachères-en-Quint

Chacun de ces plats est susceptible de contenir les allergènes suivants : Céréales, Crustacés, Œufs, Poissons, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupins, Mollusques car nous travaillons dans une cuisine qui utilise ces produits ou des produits dérivés et nous ne pouvons pas en garantir l'absence.

Chaque semaine, il est proposé deux fois de la viande fraîche et une fois du poisson. Les protéines du quatrième repas sont apportées par des légumineuses (lentilles, haricots blancs, pois chiches, pois...), des œufs ou du fromage.

Pain bio à tous les repas.



La plupart des pâtisseries
sont faites maison.



Pas de nuggets, peu de frites... Les enfants connaissent déjà. L'équipe s'applique à leur apprendre à manger équilibré, à leur faire découvrir des nouveaux plats et de nouvelles saveurs.



Fruits et légumes
frais et de saison.

Toujours en bio,
on garde la peau :
plus de vitamines
plus de fibres...
et moins de boulot !





►►► **STADE CHABESTAN** Le City Stade a été terminé dans l'été. Une difficulté dans la mise en œuvre nécessite une reprise des cheminements autour de la structure. Ces travaux auront lieu durant les vacances de Toussaint. Ce nouvel espace ludique (33 680 € HT, TENNIS D'AQUITAINE) est le premier élément de l'aménagement du stade Chabestan. Cet automne, du gazon va être planté (8 000 € HT, CHAUVINC) et des nouvelles cages de foot seront installées au printemps sur la moitié du terrain. Au cours du 1^{er} semestre 2020, des jeux pour enfants (parcours d'agilité, cabane + toboggan, jeu à ressort, table de ping-pong), 9 arbres et du mobilier (tables, bancs...) viendront occuper l'autre partie. La réflexion de ce projet a été menée en concertation avec les écoles et les parents d'élèves.

►►► **CAMPING** Huit habitations légères de loisirs en bois sont en cours de montage au camping municipal. Ces HLL seront disponibles à la location dès la saison 2020 (470 995 € HT, LIOTARD, CHALETS FABRE).



►►► **ÉCOLES** Les vacances scolaires sont l'occasion de travaux d'aménagement ou de réfection dans les écoles. • Dans le cadre du Plan Particulier de Mise en Sécurité (PPMS), les sonneries des écoles primaire et maternelle ont été remplacées. Une sonnerie plus agréable annonce les débuts et fins de cours, et une autre permet de déclencher l'alerte en cas de besoin (intrusion, explosion...) (14 958 € HT, BARBIER). • À la maternelle, une salle de classe a été repeinte. En primaire, la salle de garderie a été refaite : peintures, faux plafond (isolation phonique et acoustique) et éclairages (7 920 € HT). Le sol d'une salle de classe a été remplacé (9 303 € HT) (GIRARD, ETROY, HYGEPRO, ESAT). Peintures, faux plafond et éclairages feront l'objet d'un chantier l'été prochain. • À la cantine, réfection des peintures des murs, plafonds et menuiseries de la cuisine et du bureau, remplacement du moteur du monte-charge et du moteur de la chambre froide, mise en place d'un extracteur de vapeur au-dessus du lave-vaisselle (29 155 € HT, PEYTAUD, BARBIER, ETROY, SCHINDLER).

►►► **PISCINE** L'étanchéité des trois bassins fait actuellement l'objet d'une réfection (80 424 € HT, FMB).



►►► **MAISON DE SANTÉ PLURIDISCIPLINAIRE** La réunion préparatoire avec les entreprises retenues et le cabinet d'architecture Biloba a eu lieu dernièrement. Les travaux de terrassement démarrent en octobre pour une livraison fin 2020 et une ouverture au public en début d'année suivante. Ce projet de 1,6 M€ HT est financé par l'État, la Région, le Département et la ville de Die qui s'appuiera sur les loyers versés par les occupants pour le remboursement de l'emprunt souscrit. L'équipe de professionnels de santé partenaires du projet comprend trois médecins généralistes, une sage-femme, une orthophoniste, dix infirmiers et deux dentistes.

►►► **VOIRIES** Rues Amédée-Rousset, Saint-Vincent et Reymond, les travaux de remplacement des conduites d'eau potable et d'assainissement ont démarré (115 947 € HT, CISE-TP). Ils se poursuivront par la réalisation d'un enrobé

(65 237 € HT, COLAS). Mi-novembre, ce sera le tour des rues Anglaise et des Quatre-Cantons : réhabilitation des réseaux d'eau potable et d'assainissement, création d'un réseau séparatif pour les eaux pluviales. La mise en séparatif est recherchée à chaque fois que la ville peut disposer de l'espace suffisant pour implanter un réseau supplémentaire et d'un exutoire, ce qui est le cas ici. Pour une meilleure esthétique de ces rues, un effacement des lignes téléphoniques et électriques sera effectué. La fin des travaux est prévue en 2020 (FRABOULET, CEGELEC, COLAS).



►►► **PISTE D'ATHLÉTISME** La piste a été refaite, la gestion des eaux pluviales améliorée et l'intérieur recouvert d'enrobé. Le traçage en peinture des deux terrains de hand-ball sera réalisé prochainement (94 000 € HT, COLAS).

►►► **PORTE OUEST** Grenaillage du plateau traversant, raccordement avec la rue Kateb-Yacine, banquettes sur les gradins : encore quelques petits détails, mais la deuxième tranche du chantier touche à sa fin. Les signalisations verticales et horizontales vont être mises en place avec, également, la réalisation du marquage définitif du Chaucidou (chaussée à circulation douce) pour les vélos en résine ocre sur tout son linéaire, depuis le rond-point de Lidl jusqu'à l'entrée du boulevard Adolphe-Ferrier.

►►► **ÉCLAIRAGE PUBLIC** Le marché public a été lancé mi-septembre pour un démarrage des travaux début 2020. En centre-ville, 54 lampes à vapeur de mercure vont être remplacées par des luminaires à LED semblables à ceux de la rue Camille-Buffardel. Les 10 candélabres du parc Audra, équipés eux aussi de lampes à vapeur de mercure, vont également être changés. Il en est attendu un bénéfice écologique et économique pour la ville.

Les travaux de rénovation de l'éclairage public et du mobilier urbain achevés cet été dans les rues Camille-Buffardel et de l'Armellerie ont été soutenus par l'État et la Région Auvergne Rhône-Alpes.

la Navette

- > Pour faciliter le déplacement et l'accès aux services des personnes sans véhicules ou à mobilité réduite,
- > Pour stimuler la consommation de centre-ville et préserver nos commerces de proximité,
- > Pour encourager la piétonnisation,

La Ville de Die met en place un service de navettes gratuit à titre expérimental ouvert à tous du 5 octobre 2019 au 9 mai 2020 les mercredis et samedis matins de 9h à 13h30.



LIGNE OUEST			DERNIER RETOUR
ST-PIERRE		10h25	11h55
1 Pierre Pointue	9h	10h30	12h00
2 Chargière-Belle Justine	9h04	10h34	12h04
3 Clos de Chamarges	9h09	10h39	12h09
4 Les Bâtets-Route de Ponet	9h13	10h43	12h13
5 Les Bâtets-Rue des Genêts	9h17	10h47	12h17
6 Tartussane	9h23	10h53	12h23
7 Piscigne-Tulipes	9h30	11h00	12h30
8 Plas-Rue des Cyprès	9h35	11h05	12h35
9 Chemin des Combes	9h39	11h09	12h39
10 Rue de L'Aure	9h42	11h12	12h42
ST-PIERRE	9h45	11h15	12h45
VIADUC			12h55
1 Les Miellons	9h50	11h20	13h00
2 Ausson-Martouret	9h54	11h24	13h04
3 Les Floreaux	10h01	11h31	13h11
4 Chanqueyras	10h07	11h37	13h17
5 L'Hommet	10h14	11h44	13h24
VIADUC	10h20	11h50	
LIGNE EST			DERNIER RETOUR

Parcours et horaires sur www.mairie-die.fr
et flyers disponibles dans vos magasins préférés

NOUVEAU

Besoin de créer ou refaire une carte d'identité ou un passeport? Les rendez-vous en mairie peuvent désormais se prendre sur www.mairie-die.fr

TARIFS À LA BAISSE

Dans le cadre de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté afin de faciliter l'accès des écoliers à la restauration scolaire, l'État a mis en place, en direction des communes rurales les plus fragiles, une incitation financière s'élevant à 2 € par repas facturé à la tranche la plus basse (laquelle ne doit pas dépasser 1 €), à condition que le barème prévoie au moins trois tranches de tarif. Cette aide financière n'est versée qu'aux communes éligibles à la fraction cible de la dotation de solidarité rurale (DSR) qui ont conservé la compétence scolaire. La commission Éducation a ainsi étudié une nouvelle grille tarifaire et proposé un tarif de 1 € pour la tranche la plus basse et une diminution de 0,50 €, à 0,20 € pour les autres tranches de tarifs. Le conseil municipal a approuvé ce dispositif qui s'applique à la rentrée 2019 (voir tableau ci-dessous).

	2018-2019	2019-2020
3 ^e tranche (QF de 0 à 336)	1,90 €	1 €
2 ^e tranche (QF de 337 à 412)	2,30 €	1,80 €
1 ^{re} tranche (QF de 413 à 538)	2,90€	2,50€
Prix normal (QF > 538)	3,70 €	3,50 €
Hôtes payants adultes, enseignants et tarif en cas de non-respect du parcours d'inscription (cf. règlement intérieur)	Prix de revient du repas : 8,17 €	Prix de revient du repas : 7,77 €
Repas occasionnel	4,45 €	4,45 €

THÉÂTRE DE DIE



Après une année de transition assurée de manière remarquable par l'équipe du président Christian Rey, l'association Festival Est-Ouest/Théâtre de Die

repart avec un conseil d'administration renouvelé sous la coprésidence de Jean Decauville, Pierre Gautronneau et Alain Livache. Le TDD accueille également son nouveau directeur Hugo Frison, choisi en accord avec tous ses partenaires (État, Région, Département). Avec un projet reposant sur la pluridisciplinarité et des artistes associés pour une plus grande ouverture du théâtre, le premier enjeu du nouveau directeur sera de mettre en œuvre les objectifs de la convention "Art en Territoire" (Scène conventionnée d'intérêt national) et de la délégation de service public. Demandez le programme de l'automne sur www.theatre-de-die.com.



RAYS, C'EST (PRESQUE) FINI !

Il ne reste plus qu'à raccorder les deux nouveaux réservoirs aux quartiers et quelques réglages de pression (des risques de perturbation sont à prévoir début octobre le temps du réglage) pour que le grand chantier démarré en septembre 2011 soit terminé.

