



La gazette de Pompignan



photo © Thomas Montel
1er numéro - Avril 2021

La Gazette de Pompignan, c'est tout nouveau!

C'est un journal communal édité par la Mairie vous informant des événements qui auront ou ont eu lieu sur la commune. Il y aura aussi des reportages mais c'est aussi un bulletin permettant de présenter l'activité d'associations, de vous présenter une personne, un artiste, un métier, une entreprise de Pompignan. Alors si vous souhaitez qu'on parle de votre association, entreprise ou savoir faire, n'hésitez pas à nous contacter.

Le passage du Père Noël à l'école de Pompignan

Le vendredi 18 décembre dernier, le Père Noël est passé voir les enfants de l'école de Pompignan.

Une visite surprise avec une hotte remplie à ras bord d'un goûter a ravi les petits et les grands. Les enfants ont pu passer leur commande de jouets et faire la photo avec le Père Noël. Les lutins ayant beaucoup de travail pour finir de préparer les cadeaux, le Père Noël a été aidé par Marie Pouplin de l'APE, Nadège et Céline de la Mairie. Les enfants ont été enchantés et nous aussi d'avoir pu partager ce moment avec eux bien que cette année, avec la Covid-19, les activités de l'après-midi ont été partiellement modifiées. La Mairie par le biais de la commission "Culture, jeunesse et vie associative" a dû élaborer un projet adapté aux circonstances.



Le père Noël est donc arrivé à 16h entre deux orages, sa hotte pleine et a distribué, aidé de ses lutins de circonstance, un goûter composé d'une brioche, d'une clémentine, d'un jus d'orange et de papillottes. Les enfants de la maternelle ont été les premiers à le rencontrer et ce sont montrés à la fois enthousiastes et timides. Ils ont eu droit à une photo de groupe et individuelle. Puis cela a été au tour des enfants du primaire. Les photos sont disponibles auprès de Marie Pouplin de l'APE si vous ne les avez pas déjà reçues.

La Mairie avait proposé la lecture d'un conte dans chaque classe mais la proposition n'ayant pas reçu l'accueil escompté, nous n'avons pas insisté.

Cette animation n'aurait pu aboutir sans le soutien de M. le maire, de Marie Pouplin de l'APE, de Virginie Kusosky, Nadège Leblond et Céline Durand, conseillères municipales.

Il y a du nouveau à la boulangerie!

Au retour des vacances d'Alexandra et de Nicolas, les clients ont eu la surprise d'une boulangerie rénovée. Changement de couleurs, de nouveaux meubles, la boulangerie a fait peau neuve. Le couple a repris "La Mie cévenole" en 2015 et depuis le petit commerce n'a cessé de se diversifier au service des habitants de la commune.

Lieu d'échanges entre les habitants, située au coeur du village ils ont développé un petit dépôt d'épicerie, mis en place le système de paiement par carte bleue, le dépôt et le retrait des colis, le café à emporter ... Alors rendez-vous à la Mie Cévenole, ils sont ouverts tous les matins jusqu'à 12h30, les lundis, jeudis et vendredis après midi jusqu'à 18h. Fermé le mercredi toute la journée. Pour vos commandes ou autres renseignements vous pouvez les joindre au 04 66 71 93 81



Le concours des illuminations de Noël

La commission "Culture, jeunesse et vie associative" a organisé pour la première année un concours d'illuminations de Noël. En cette période morose et de conditions sanitaires compliquées, cette première édition a eu un accueil timide mais les 12 participants de cette première édition ont mis du cœur à l'ouvrage et ont eu beaucoup d'imagination pour nous offrir de magnifiques tableaux dans l'esprit de Noël. Il y en avait pour tous les goûts, avec des thèmes très différents, du tout illuminé au tout naturel, des décorations mixtes. Nous avons pris un réel plaisir mais aussi avons eu beaucoup de difficultés pour départager les participants tellement les décors étaient aussi beaux les uns que les autres. Il y avait 6 participants par catégorie et les gagnants sont :

Catégorie Villa avec jardin :

1er : M. Emmanuel Montel et son épouse Karine

2ème : M. Kusosky Rodney et son épouse Coralie

3ème : Les enfants Chloé et Lucas Fabre

Catégorie Maison de village :

1er : M. et Mme Rondepierre Pouplin

2ème : Mme Lisa Marty

3ème : M. Tronc and Co



Félicitations à tous les six, vous avez remporté de magnifiques lots dont des coffrets Box, bons d'achats et coffrets beauté

Un site internet pour la Mairie!

Le projet a été validé lors du dernier conseil municipal et l'équipe de la Commission Communication va travailler sur la création du site internet de la Mairie. Vous y trouverez toutes les informations nécessaires pour vos démarches administratives, le fonctionnement de l'école et les adresses utiles. Ce sera aussi un moyen pour la Mairie de vous informer en temps réels des travaux en cours de réalisation, des messages d'alerte et des événements à venir. Vous y trouverez la version en ligne du Pompignan Infos et de la Gazette de Pompignan.

Pour sa mise en place, nous recherchons de belles photos de notre village. Alors si vous souhaitez les voir publier sur l'un de nos journaux ou sur le site internet vous pouvez vous rapprocher de la Commission Communication. Afin qu'elles ne soient pas utilisées à des fins commerciales, elles seront signées du nom du titulaire de la photo.

Coupure d'eau exceptionnelle du mercredi 17 mars 2021



Le mercredi 17 mars, des travaux de grosses ampleurs ont été effectués sur le château d'eau entraînant une coupure d'eau exceptionnellement longue.

Depuis de nombreuses années, chaque intervention sur le château d'eau, que ce soit pour le nettoyage annuel ou de rénovation, privait le village en eau toute la journée. Afin d'éviter dans le futur ce désagrément, il a été mis en place un système de By-pass.

Le principe du By-pass est de mettre à un endroit du circuit hydraulique une vanne de dérivation permettant de créer un circuit secondaire.

Grâce à ce système, lors des prochaines interventions sur le château d'eau, le By-pass va permettre de dériver l'eau dans le circuit secondaire et continuer à alimenter le village en eau pendant les travaux.

Cette coupure d'eau a été annoncée par une campagne d'affichage et par la diffusion d'un message d'alerte téléphonique. Pour celles et ceux qui ne connaissent pas ce dispositif d'alerte, vous devez vous inscrire auprès de la Mairie ou remplir le formulaire joint à cette gazette et le déposer dans la boîte aux lettres de la Mairie. Nous vous rappelons que l'inscription est gratuite.

Dispositif d'alerte de la commune



La commune a mis en place depuis quelques années un dispositif permettant d'alerter rapidement la population en cas d'évènement majeur nécessitant la mise en oeuvre d'une procédure de vigilance et la gestion éventuelle d'une situation de crise, qu'il s'agisse de risques naturels, technologiques (alertes météo...) **mais** aussi toutes informations à caractère général que la Mairie souhaiterait porter à la connaissance de la population (coupures d'eau, avis d'enquête publique, réunion publique...).

Nous invitons les personnes ne figurant pas dans l'annuaire et souhaitant bénéficier gracieusement de ce service à se rapprocher du Secrétariat de Mairie.

De la même manière, afin de pouvoir contacter un maximum de personnes à toute heure de la journée, nous vous invitons également à nous communiquer votre numéro de portable.

Enfin, nous insistons sur la **nécessité de valider la bonne réception du message** en attendant la fin de celui-ci et en appuyant sur la touche 1 comme il vous est demandé par l'opérateur.

Deux nouvelles bénévoles à la Bibliothèque!

La bibliothèque est un lieu important de notre petit village et existe depuis bien longtemps. Elle est née grâce à la volonté de Pompignanais sous la forme d'une association, puis elle est devenue communale et maintenant elle a été intégrée au réseau intercommunal des bibliothèques du Piémont Cévenol.

Nos bibliothécaires sont des bénévoles investies et passionnées, qui prennent leur travail à cœur, depuis de très nombreuses années. Claudette Marty et Odette Séquier forment un duo de choc depuis plus de 30 ans. Le 06 Mars dernier, Mme Odette Séquier a déposé les livres pour prendre un repos bien mérité. Nous la remercions encore pour son implication dans la vie culturelle de la commune depuis tant d'années.

Deux nouvelles bénévoles ont pris le relais et nous souhaitons la bienvenue à Mme Martine Souche et Mme Annette Bancel.

La gestion de la bibliothèque demande un travail assez conséquent entre la gestion des stocks, les commandes, l'accueil du public et la participation à certaines animations intercommunales. Cette année nous n'avons pas pu participer au concours littéraire de la communauté de communes par manque de temps et de bénévoles.

Mais les projets futurs ne manquent pas puisque La commission intercommunale de la « médiation culturelle » souhaite mettre en place des animations ponctuelles itinérantes dans le réseau des bibliothèques et la commission communale « culture, jeunesse et vie associatives » souhaite développer les activités de notre bibliothèque. Mais pour cela nous avons besoin de plus de bras, nous avons besoin de vous...

Il a été mis en place pour les enfants, un coin lecture avec du mobilier adapté, des couleurs pour qu'ils puissent passer un bon moment et découvrir de belles aventures.



Pour rappel la bibliothèque communale est ouverte le samedi de 10h à 12h, merci de respecter le protocole sanitaire affiché.

Pour tout renseignement contactez la Mairie qui transmettra à la commission « Culture ».

A découvrir! Nouveau site internet Office de Tourisme

La Communauté de communes du Piémont cévenol vient de mettre en ligne le nouveau site internet de l'Office de Tourisme, vous pouvez le découvrir à l'adresse suivante :

www.piemont-cevenol-tourisme.com

Les commissions «Agriculture, Commerce, Artisanat, Tourisme, Acteurs économiques» et «Communication, Relations publiques et Intercommunales» ont travaillé sur la fiche de présentation de notre commune, afin de la rendre plus attractive aux visiteurs, car bien qu'éloigné des grands axes routiers, notre village ne manque pas de charmes et mérite d'être plus connu.



L'attelage Pompignonais à l'honneur cette année!

Cette année, et si les conditions sanitaires le permettent, la commune de Pompignan et l'Ecurie des Bruces seront représentées aux championnats de France de Trec attelé au mois de septembre à Forcalquier par la jument Vice versa et son meneur Cédric Krief. Vous les avez souvent croisés dans le village ou au détour d'un chemin en vous promenant. L'acronyme TREC signifie Techniques de Randonnée Équestre de Compétition.



Il s'agit d'une discipline qui se compose de 3 tests :

- 1- Le POR, Parcours d'Orientation et de Régularité : Les concurrents doivent suivre un itinéraire allant jusqu'à 20 km tracé sur une carte qu'ils découvrent dans une salle et qu'ils doivent recopier sur une carte vierge en un temps limité. Des points de contrôle dont les participants ignorent l'emplacement sont positionnés tout au long du parcours. Ces contrôles permettent de vérifier l'heure du passage des concurrents et l'exactitude de l'itinéraire emprunté. Au départ de chaque contrôle, une vitesse comprise entre 5 et 12 km/h est indiquée aux concurrents et des pénalités sont appliquées s'ils sont en avance ou en retard par rapport au temps idéal de chaque tronçon.
 - 2- Le PTV, Parcours en Terrain Varié est un circuit de 800m minimum, à effectuer en un temps accordé, présentant un éventail d'obstacles naturels ou simulés que l'on rencontre fréquemment en randonnée : gué, pont, rond point... Les juges notent l'efficacité, la franchise et la technique.
 - 3- La MA, Maîtrise des Allures est un test destiné à mettre en valeur les allures naturelles et le dressage du cheval. Il comprend 4 zones d'allures à respecter sans notion de chronomètre.
- Alors, en attendant le mois de septembre l'attelage continue de s'entraîner...

Sans tri, pas de recyclage!

Nous constatons qu'il y a de plus en plus d'encombrants déposés derrière l'église. Outre le côté dangereux de ces dépôts sauvages, ils entraînent beaucoup de désagréments en bloquant l'accès aux containers de recyclage, un surplus de travail pour nos agents techniques qui doivent débarrasser et nettoyer. Le tri des déchets est important et c'est le rôle de chacun d'y mettre du sien pour qu'ensemble nous puissions faire avancer les choses. La Communauté de communes met à disposition et gratuitement, à la boulangerie et dans les déchetteries, des sacs jaunes pour le recyclage des emballages vides et le papier.



3 bonnes raisons pour trier nos déchets : 1 - Economiser de l'énergie et créer des emplois, 2- Economiser des ressources naturelles, 3- Avoir un comportement éco-responsable

50% de nos déchets sont des matières premières source d'énergie. Chaque année, le nombre d'habitants de notre commune augmente, nos modes de consommation changent et la production des déchets augmente. La réduction de la quantité d'ordures ménagères résiduelles par le tri sélectif permet d'économiser nos ressources naturelles.

Que deviennent nos déchets?

Le verre : il est 100% recyclable quelque soit sa couleur, sans perte de qualité et de quantité. Plusieurs containers sont à votre disposition derrière l'église, au Champ de Blaise, au chemin du Crès et au Hameau de Tourres. La collecte est ensuite acheminée à la verrerie du Languedoc à Vergèze où il sera à nouveau transformé en emballage en verre.

Les déchets verts : des bacs de compostage sont à votre disposition sur le parking derrière l'église. 25% des ordures ménagères sont transformées en terreau. Vous pouvez y mettre toutes les épiluchures, le marc de café, les boîtes d'œufs sans le papier ainsi que tous les déchets du jardin sauf la rhubarbe et le noyer qui sont toxiques pour les animaux qui transforment les déchets en terreau. Il faut compter entre 3 à 6 mois pour pouvoir utiliser le terreau.

Le textile et les chaussures : s'ils sont en bon état, ils sont réutilisés tels quels, sinon ils servent à fabriquer de l'isolant pour les maisons. Les vêtements doivent être lavés, les chaussures attachées ensemble et déposés dans les containers de collecte dans des sacs fermés. Le container se trouve également derrière l'église.

Le carton : Comme le papier, le carton est fabriqué à partir de cellulose, une fibre de bois. Tous les cartons se recyclent jusqu'à une dizaine de fois, après quoi la fibre se dégrade. Un container spécifique se trouve également derrière l'église.

Le plastique : Fabriqué à partir de pétrole, il est issu de ressources non renouvelables. Le plastique met entre 100 et 1.000 ans à se dégrader dans la nature. S'il n'est pas recyclable à l'infini, il peut être recyclé plusieurs fois. L'industrie le réutilise pour en faire d'autres composants pour le secteur de l'automobile, barquettes...

L'aluminium : il est transformé en pièces automobile ou aéronotique, les conserves en acier deviennent des barres d'acier ou des bobines. Plusieurs vidéos sur le recyclage et le devenir des déchets sont visibles sur le site symtoma.org.

Les piles : Ce sont des déchets dits dangereux car elles contiennent des métaux lourds, nocifs pour la santé et l'environnement. Elles sont recyclables mais seules 38% des piles commercialisées sont recyclées. Pour les recycler, il faut isoler les différents matériaux qui les composent. Ce processus permet chaque année de récupérer environ 5 000 tonnes de métaux, réutilisés pour créer à nouveau des piles ou pour des casseroles, des gouttières, des équipements industriels etc. Une boîte à piles usagées se trouve à la boulangerie

Pour tout le reste : nous vous rappelons que les encombrants, les pneus, les huiles de vidange, l'électroménager sont à amener à la déchetterie de Saint Hippolyte du Fort située à la Zam du tapis vert. Elle est ouverte du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h.

Zoom sur...

Un artiste



Joël Brisse vit et travaille à Pompignan depuis 1991. Il a restauré une ancienne remise en face de sa maison avec de grandes verrières et des hauts murs blancs qui en font un très bel atelier, adapté aux grands formats de la majorité de ses peintures.

Depuis les années 80, il peint principalement à l'huile et expose des œuvres généralement très colorées, aux lignes puissantes, aux fonds vibrants où l'on peut deviner des figures reconnaissables (arbres, silhouettes, paysages..) mais fondues, serrées dans la densité d'une couleur en aplat ou emmêlées dans des circonvolutions colorées, des figures «habitées d'abstraction».

Depuis 1997, Joël Brisse écrit et réalise des films de courts et longs métrages avec sa compagne Marie Vermillard dont "Les pinces à linge" en 1997 avec Melchior Derouet, Élie Tazartès et Canaan Marguerite et "La fin du règne animal" en 2001, tourné à Pompignan, avec Bruno Lochet et Hélène Fillières.

Il continue la peinture et expose actuellement jusqu'au 30 mai au centre d'art du Campredon de l'île sur la Sorgues. Il explique son travail et son parcours artistique dans une interview très intéressante à l'adresse suivante : <https://www.islesurlasorgue.fr/actualite/entree-des-artistes-2-joel-brisse>.

Une association



Le Café Occitan est une association culturelle représentée par Véronique Fiol. Depuis 2015, l'association organise tous les premiers mercredis du mois, une soirée thématique gratuite proposée à un public varié. De la 5G à la biodiversité en garrigue, du témoignage d'un ouvrier des tanneries de St Hippolyte du Fort au statut des langues minoritaires en Europe expliqué par un universitaire, des gilets jaunes aux initiatives locales d'aide aux réfugiés, 11 veillées annuelles aux thématiques diverses mettent en valeur les habitants d'ici et leurs passions, leurs savoir faire, leurs interrogations, leurs connaissances. Il aura fallu la COVID 19 pour bouleverser ce rendez-vous convivial et générer la paralysie sociale et culturelles.

Comme bon nombre d'associations, en octobre 2020, le Café Occitan de Pompignan a prématurément terminé son cycle, à peine redémarré en septembre. Si cette veillée n'était pas pensée comme celle qui clôturerait l'année, elle n'en a pas moins permis de se préparer aux frimas de l'hiver avec la dégustation d'un aligot cuisiné sous les yeux des participants ! Sans oublier les images de l'Aubrac mis à l'honneur ce soir là. Grâce à Denis Galvier, les masucs -nom occitan des burons où l'on fabrique un célèbre fromage- n'ont plus eu de secret pour nous...

Le rendez-vous pris pour novembre n'est que reporté, nous l'espérons de tout coeur. La conférence prévue sur le compoix de 1520 de Clapiers est reportée en 2021. L'exposition née de la lecture de ce compoix et les animations qui devaient l'accompagner en décembre seront elles aussi reportées, avec la complicité de l'APE qui était le partenaire du Café Occitan. Et puis il y aura un film et son réalisateur, d'autres invités sont attendus, la préparation des journées du patrimoine est lancée et l'équipe organisatrice patiente, comme nous tous, dans l'attente que la situation sanitaire s'améliore.

Zoom sur...

Un artiste



Joël Brisse vit et travaille à Pompignan depuis 1991. Il a restauré une ancienne remise en face de sa maison avec de grandes verrières et des hauts murs blancs qui en font un très bel atelier, adapté aux grands formats de la majorité de ses peintures.

Depuis les années 80, il peint principalement à l'huile et expose des œuvres généralement très colorées, aux lignes puissantes, aux fonds vibrants où l'on peut deviner des figures reconnaissables (arbres, silhouettes, paysages..) mais fondues, serrées dans la densité d'une couleur en aplat ou emmêlées dans des circonvolutions colorées, des figures «habitées d'abstraction».

Depuis 1997, Joël Brisse écrit et réalise des films de courts et longs métrages avec sa compagne Marie Vermillard dont "Les pinces à linge" en 1997 avec Melchior Derouet, Élie Tazartès et Canaan Marguerite et "La fin du règne animal" en 2001, tourné à Pompignan, avec Bruno Lochet et Hélène Fillières.

Il continue la peinture et expose actuellement jusqu'au 30 mai au centre d'art du Campredon de l'île sur la Sorgues. Il explique son travail et son parcours artistique dans une interview très intéressante à l'adresse suivante : <https://www.islesurlasorgue.fr/actualite/lentree-des-artistes-2-joel-brisse>.

Une association



Le Café Occitan est une association culturelle représentée par Véronique Fiol. Depuis 2015, l'association organise tous les premiers mercredis du mois, une soirée thématique gratuite proposée à un public varié. De la 5G à la biodiversité en garrigue, du témoignage d'un ouvrier des tanneries de St Hippolyte du Fort au statut des langues minoritaires en Europe expliqué par un universitaire, des gilets jaunes aux initiatives locales d'aide aux réfugiés, 11 veillées annuelles aux thématiques diverses mettent en valeur les habitants d'ici et leurs passions, leurs savoir faire, leurs interrogations, leurs connaissances. Il aura fallu la COVID 19 pour bouleverser ce rendez-vous convivial et générer la paralysie sociale et culturelles.

Comme bon nombre d'associations, en octobre 2020, le Café Occitan de Pompignan a prématurément terminé son cycle, à peine redémarré en septembre. Si cette veillée n'était pas pensée comme celle qui clôturerait l'année, elle n'en a pas moins permis de se préparer aux frimas de l'hiver avec la dégustation d'un aligot cuisiné sous les yeux des participants ! Sans oublier les images de l'Aubrac mis à l'honneur ce soir là. Grâce à Denis Galvier, les masucs -nom occitan des burons où l'on fabrique un célèbre fromage- n'ont plus eu de secret pour nous...

Le rendez-vous pris pour novembre n'est que reporté, nous l'espérons de tout coeur. La conférence prévue sur le compoix de 1520 de Clapiers est reportée en 2021. L'exposition née de la lecture de ce compoix et les animations qui devaient l'accompagner en décembre seront elles aussi reportées, avec la complicité de l'APE qui était le partenaire du Café Occitan. Et puis il y aura un film et son réalisateur, d'autres invités sont attendus, la préparation des journées du patrimoine est lancée et l'équipe organisatrice patiente, comme nous tous, dans l'attente que la situation sanitaire s'améliore.

Une entreprise Pour ce premier numéro de la Gazette de Pompignan, nous vous présentons l'Elevage de Monnier dirigé par Mme Isabelle Alary.

Cette exploitation élève des cochons en plein air depuis février 2018 et a commencé par un lot de 15 porcs qui a fourni les premiers reproducteurs. Aujourd'hui, l'exploitation ne compte pas moins de 150 cochons répartis sur 8 hectares dans des parcs d'environ 1000 m² avec mares artificielles pour leur confort et leur bien être. En plus de la gérante, une salariée Melle Claudia Rossi a été embauchée à temps plein et s'occupe principalement du nourrissage et des soins. Les porcs sont manipulés, soignés et proches de l'homme pour certains. C'est assez agréable de pouvoir marcher au milieu des différents groupes, de les voir et de pouvoir les caresser.



Les porcs sont de race Duroc. Elle a été créée par les américains au XIX^{ème} siècle spécialement pour la charcuterie. Leur robe (couleur) varie du doré au rouge brique foncé. Ils sont issus d'un croisement entre les Old Duroc et les Red Jersey. Leur poil est abondant et lisse. Les mâles peuvent peser jusqu'à 350 kg et les femelles jusqu'à 300 kg. Il n'y a qu'une femelle de race Basque sur l'exploitation reconnaissable à sa robe pie noire (blanche et noire) qui est croisée avec les Duroc. Cette race produit une viande plus grasse mais de très bonne qualité.

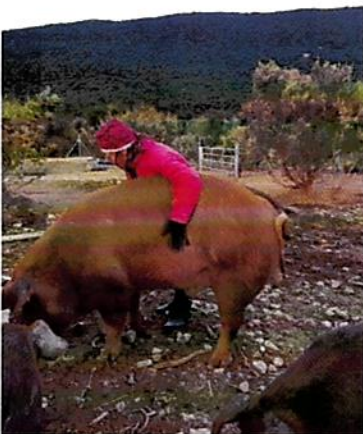
Les cochons sont nourris aux céréales produites sur place et trempées dans du petit lait de chèvre pour un apport supplémentaire en protéine et en qualité de viande.

Chaque mois, une centaine de porcelets naissent à l'exploitation, ils seront sevrés à 2 mois au lieu de 21 jours dans les autres élevages et resteront sur l'exploitation entre 18 mois et 2 ans. L'exploitation produit de la charcuterie qui est transformée par Mr Christian Cabrol à la Salvetat-sur-Agout (le séchage se fait à l'ancienne pendant 18 mois) et de la viande fraîche, mise sous vide au laboratoire de l'abattoir du Vigan géré uniquement par une association d'éleveurs.

Tous les produits vous sont proposés à la petite boutique, ancienne boucherie Fernand, le grand père d'Isabelle Alary, située sur la Rue principale à côté du Bar les colonnes, les vendredis après midi de 15h à 18h et les samedis matin de 9h à 12h30. Le 3^{ème} samedi du mois vous pouvez également y rencontrer Valerie Villevalois qui produit des herbes aromatiques, des huiles parfumées et des tisanes.

L'exploitation fournit aussi 2 boucheries les Délices d'Anduze à Tornac et le Goût du boeuf à Montpellier ainsi que Les terroirs du boucher aux Halles de Nîmes et l'Atelier du boucher à Nîmes.

Alors n'hésitez pas à vous rendre à la petite boutique "Elevage de Monnier", accueil chaleureux et produits de qualité garantis.



Pour plus de renseignements ou pour des grosses commandes, vous pouvez joindre Mme Alary au 06 09 90 06 07.

Les dates à retenir

22 mai 2021 : Fête du sport à Quissac avec la présence de l'ESP (Etoile Sportive Poimpignanaise) Première édition d'une journée dédiée au sport avec divers atelier d'initiation et de découverte qui se déroulera à Quissac autour des installations de la Halle des Sports et du Plateau sportif. En fin de journée une "cérémonie des sports" récompensera les associations, sportifs et dirigeants qui auront développé des actions et des projets en adéquation avec la thématique "Le sport et ses Valeurs"