



GÉKO 04

// Grans // Développement durable & démocratie participative //



AUTOMNE 2021

Éditorial

Le développement durable est “un développement répondant aux besoins présents sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs”. Cette citation date de 1987, elle revient au Premier ministre norvégien de l’époque. J’aime à la rappeler tant elle caractérise l’engagement politique passé et présent de la majorité municipale.

C’est dans cette optique, qu’en 2006 je participais, avec les représentants des 15 autres communes alimentées en eau potable par la nappe phréatique de la Crau, à la création du Symcrau (syndicat mixte de gestion de la nappe phréatique de la Crau). Nos objectifs : étudier et partager ces connaissances pour pérenniser cet élément vital à la vie, l’eau. Aujourd’hui, nos connaissances démontrent la nécessité de prendre des mesures fortes pour garantir à l’échéance de 2050 la bonne alimentation des forages privés, publics et la sauvegarde de certaines zones humides de notre région. Grans reste mobilisée et force de proposition au comité syndical du Symcrau.

Une mobilisation et une attention sont également de mise dans la préservation de la qualité de l’air du pourtour de l’étang de Berre. À ce propos, je remercie les Gransois investis dans le dispositif “Réponses”. Votre participation à la réflexion et à l’amélioration de la qualité de l’air est une aide précieuse pour anticiper l’avenir.

L’avenir, nos aïeux y pensaient lorsqu’ils plantaient des arbres. Contrairement à certains messages colportés à tort, la commune préserve et enrichit son capital végétal et environnemental en plantant toujours plus d’arbres, à l’image des oliveraies communales.

L’olivier est emblématique de notre ville. Tout comme le blé, il a contribué au développement et à la prospérité de Grans. Aujourd’hui encore, des Gransois cultivent et exploitent cet arbre millénaire reçu en héritage et portent leur récolte au moulin du village, chez Maurice Bonfilhon.

Huile d’olive et tapenade garniront sans doute votre table pour les fêtes de fin d’année. Aussi permettez-moi de vous souhaiter de bonnes et d’agréables fêtes à toutes et à tous.



Yves VIDAL
Maire de Grans
Conseiller départemental
Vice-président du bureau
de la métropole Aix-Marseille Provence

Sommaire

04 Pollution de l’air, tous concernés !

06 Triez, compostez, valorisez

07 Ramène ta graine !

09 L’olivier en Provence

10 L’oliveraie municipale

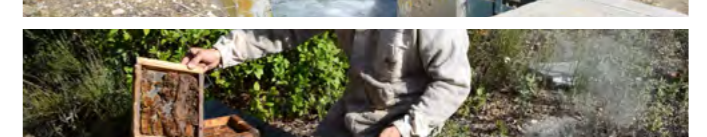
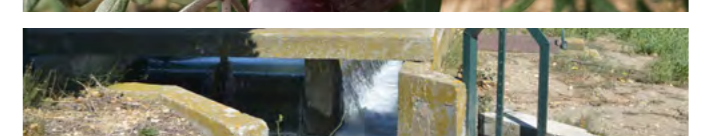
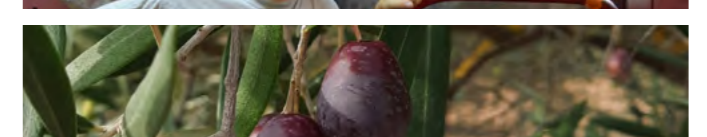
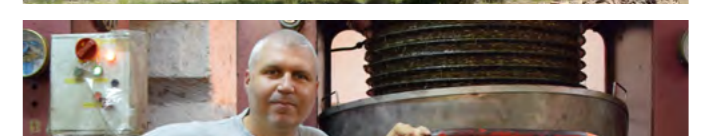
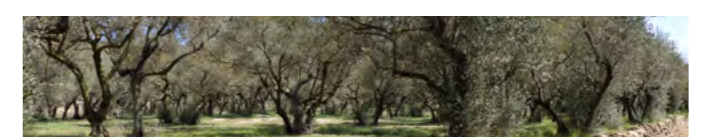
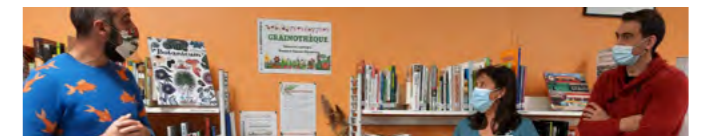
12 Bonfilhon, un moulin traditionnel

13 Les vertus de l’olivier

14 Le rôle du Symcrau

16 La miellerie des Eyssauts, Un exemple à suivre !

18 L’an 1 du budget participatif



Pollution de l'air, tous concernés !

Il suffit parfois de porter un regard circulaire sur l'étang de Berre pour apercevoir de sombres nuages de fumée noirâtre révélateurs des rejets industriels des usines pétrochimiques ou autres implantées à proximité. Ce décor familier au point d'en faire abstraction est une partie de l'air absorbé par nos poumons. Doit-on s'alarmer de cela ? Quels en sont les conséquences ? Peut-on y remédier et comment ? Autant des questions auxquelles le dispositif "Réponses" tente de répondre.

L'attention portée à la qualité de l'air en région Paca ne date pas d'hier. Depuis 40 ans, le secrétariat permanent pour la prévention des pollutions industrielles (SPPPI PACA) étudie toutes les activités générées par l'industrie pouvant être facteurs de risques et de nuisances pour les hommes, les biens et les milieux naturels à court, moyen ou long terme.

Ce travail mené collégialement avec les associations environnementales, les collectivités, l'État et les établissements publics, les industries, les représentants des salariés et les experts a permis de mutualiser les savoirs, identifier les attentes et envisager des solutions.

Quatre décennies plus tard, le SPPPI Paca étoffe son champ de concertation avec les habitants en créant au printemps 2019, le dispositif "Réponses". Une volonté d'intégrer et de recueillir les attentes et préoccupations des résidents des 21 communes du pourtour de l'étang de Berre en termes de pollution de l'air. «*On veut être plus présent sur le terrain*» évoque Gwénaëlle HOURDIN, déléguée générale du SPPPI Paca. «*On veut davantage faire connaître le projet "Réponses", en allant à la rencontre de la population*», ajoute-elle.

Pour cela, trois phases ont été mises en place en 2021 :

- d'avril à mai, les acteurs du projet sont allés sur les marchés et espaces publics à la rencontre des citoyens pour instaurer un dialogue durable et faire émerger de nouvelles attentes ;
- en novembre, des ateliers de travail participatifs et des tables rondes ont été organisés pour peaufiner les actions existantes en les réadaptant au contexte actuel, pour trouver des nouvelles solutions concrètes et coconstruire les outils d'un dialogue pérenne ;
- pour clore l'année, les résultats enregistrés seront traités et débattus lors d'un temps de restitution publique, début 2022.

«*Nous présenterons aux citoyens et aux différents acteurs du territoire tout le travail effectué grâce à la contribution et à l'implication de chacun*», conclut Gwénaëlle HOURDIN.

Pour participer à la réflexion et à l'amélioration de la qualité de l'air respiré, vous pouvez vous rendre sur le site www.dispositif-reponses.org





Triez, compostez, valorisez

Après avoir été à plusieurs reprises annoncée et reportée pour cause de crise sanitaire, la réservation des composteurs du conseil de territoire Istres-Ouest Provence est depuis le 13 octobre effective pour les habitants des villes de Fos-sur-Mer, Istres, Miramas, Port-Saint-Louis-du-Rhône, Grans et Cornillon-Confoux.

Pour 10 euros, soit 20% du coût réel, ceux ayant réservé sur le site www.ouestprovence.fr ont récupéré le 17 novembre à Grans leur composteur individuel et ont bénéficié d'une formation permettant de réaliser le précieux compost.

Composter est un moyen simple et efficace de réduire d'un tiers le volume initial de ses poubelles et de contribuer à la préservation de l'environnement tout en obtenant un fertilisant naturel et gratuit pour son jardin. Les études estiment à 150 kg le poids des déchets produit par foyer durant une année. Une quantité substantielle à valoriser mais non sans respecter quelques précautions et modes opératoires pour être efficaces.

Mode d'emploi

Le composteur est à placer dans le jardin directement sur le sol, à plat, à l'abri d'une exposition trop forte au vent et de préférence à l'ombre. Il est important d'y maintenir un taux d'humidité constant mais sans excès et de régulièrement aérer le tas pour en accélérer la décomposition.

Pour réussir son compost, il est nécessaire d'équilibrer les apports de matières sèches et humides et de veiller à sélectionner à minima les éléments à placer dans le composteur.

Au terme de 7 à 9 mois, un humus riche en nutriments est disponible dans la partie basse du composteur. Mélangé à 2/3 de terre de jardin, il donnera d'excellents résultats sur les nouvelles plantations. Il pourra être également apporté au pied des plantations existantes.

En plus d'avoir de belles plantes au jardin, composter procure la satisfaction de produire soi-même un terreau 100% naturel, de réduire le volume des déchets et ainsi limiter les impacts sur l'environnement. Mais peut-être et surtout, composter c'est rendre à la terre ce qui lui revient!

Ramène ta graine!

Depuis le 20 novembre, la médiathèque intercommunale Istres-Ouest Provence, en partenariat avec le grenier alternatif, a mis en place une grainothèque à disposition de ses usagers.

Un lieu pouvant paraître inhabituel pour venir échanger des graines, mais approprié dans le cadre de la transmission d'un patrimoine environnemental. «Aujourd'hui les jardinerie proposent un panel limité de variétés de graines. Du nord au sud, tous les jardiniers sèment, cultivent et récoltent les mêmes fruits, les mêmes fleurs et les mêmes légumes. Une standardisation ne répondant pas forcément à leur goût, à leur région et à leur jardin... mais ils n'ont pas d'autres choix», évoque Franck Labois, co-président du grenier alternatif. «Avec cette grainothèque, nous proposons une alternative permettant à chacun de transmettre et de partager des graines issues de son jardin. Des graines produites à partir de plantes éprouvées et appréciées pour leurs qualités et conformes à notre terroir», ajoute Franck.

À l'heure des circuits courts, de la proximité et du retour à une consommation plus raisonnée, la grainothèque va sans doute faire beaucoup d'émules. Elle permettra la transmission d'un patrimoine environnemental local et un retour à une certaine harmonie avec la terre nourricière et à des critères de bon sens et d'expériences.

Échanger ses graines, comme on échange un bon livre, c'est désormais possible à la médiathèque. Un acte citoyen renouant avec la gratuité dans un monde où tout s'achète. Un moyen d'envisager les rapports humains autrement que par la consommation, une manière libre et solidaire de redécouvrir et de conserver les trésors de la nature.

Médiathèque intercommunale Albert Camus – Place de la Liberté – 04 90 55 85 69



L'olivier en Provence

Arbre sacré, vénéré dans toute la Provence, l'olivier est un des éléments les plus typique du paysage et de la culture provençale.

Peint par Cézanne et Van Gogh, chanté et loué par Mistral et Giono, l'olivier est symbole de paix, de sagesse et de persévérance. L'arbre résiste à tout ou presque. Il peut pousser sur un sol aride et ne craint que les très grands gels. Il est un des plus forts symboles du Sud et de la gastronomie provençale.

D'abord cultivé et exploité en Crète ou en Syrie, l'olivier a été importé dans nos régions par les Grecs, à l'Antiquité. Il est depuis, un symbole d'éternité ou encore de fécondité. Il doit cette symbolique à sa longévité et à sa résistance quel que soit les saisons et les températures.

La culture de l'olivier et l'extraction de l'huile sont apparues très tôt dans les pays méditerranéens, plusieurs siècles avant JC. Les techniques d'exploitation et d'extraction de l'huile n'ont cessé de s'améliorer au cours des siècles et des époques ne faisant qu'accroître l'importance de l'olivier et sa place dans la culture provençale et méditerranéenne.

En Provence, la récolte des olives ou olivade se fait généralement aux mois d'octobre/novembre pour des olives vertes et jusqu'à janvier pour des olives noires, c'est-à-dire à maturité. Les olivades peuvent se faire à la main (généralement pour les olives de table) ou à l'aide de peignes qui servent à secouer les branches et faire tomber les olives pour les ramasser dans un filet. Pour des grandes quantités, la mécanisation des récoltes d'olives se développe de plus en plus.

Les olives peuvent être mises en conserves pour être consommées à l'apéritif par exemple. Mais le plus souvent, elles servent à la production d'huile d'olive. Une des nombreuses spécialités provençales produite en plusieurs étapes : le broyage, le malaxage, l'extraction de l'huile, la décantation et enfin, le stockage.

À Grans au 18^e siècle, une douzaine de moulins utilisant la force hydraulique fournie par les eaux de la Touloubre, étaient en activité. Un nombre auquel s'ajoutaient les abondants petits moulins des "campagnes".

Les gels de 1820, 1829 et plus près de nous de 1956 causèrent des dégâts considérables dans les oliveraies et amorcèrent le déclin de la production progressivement remplacée par la culture du foin et des fruitiers.

De cette époque faste ne subsiste que le moulin Bonfilhon où depuis trois générations l'on perpétue un savoir-faire artisanal et la production d'huile d'olive vierge, première pression à froid.





L'oliveraie municipale

La commune soucieuse de préserver ce patrimoine méditerranéen ayant contribué à l'économie et à l'essor de la ville, s'est lancée depuis une dizaine d'années dans l'aménagement d'oliveraies communales. De 40 oliviers dans la première parcelle, le nombre a été rapidement porté à 70 suite à une transplantation effectuée avec le concours du service environnement de l'intercommunalité. Puis ont été aménagés divers sites. L'un proche de la Jasse du Pape et un autre limitrophe de la route de pont de Rhaud. Aujourd'hui, la commune compte trois terrains : le long de la piste DFCI 208 (125 oliviers), la Jasse du Pape (65 oliviers) et route de pont de Rhaud (130 oliviers).

Ces oliveraies communales ont diverses vocations :

- contribuer à la protection des espaces naturels en faisant fonction de coupe-feux et de zones de repli en cas d'incendie ;
- défendre la biodiversité notamment en faisant office d'abri et de garde-manger pour toute une faune ;
- préserver le patrimoine vivant de la Provence, dont la municipalité se fait un devoir de transmettre l'héritage et le savoir-faire ancestral. Cette transversalité est tout l'intérêt de la politique environnementale menée depuis des années.

Pour cela des ateliers associatifs et des journées citoyennes sont régulièrement organisés par Jean-Christophe LAURENS, adjoint au maire et Michel, son père membre du CCFF et oléiculteur émérite. Forts de leur expérience, ils proposent aux Gransois de s'initier à la taille, à l'entretien et à la cueillette.

Côté scolaire, pour la deuxième année, dans le cadre du programme de sciences naturelles, la classe de CM1 de Pascale COURT a mis à profit les oliviers de l'école pour illustrer l'étude de l'arbre. Les élèves ont récolté et porté leurs olives au moulin comme les grands. Et comme eux, dans quelques semaines ils recevront non sans fierté, une petite bouteille de cette précieuse huile.

«À l'image de notre accent, des cigales et du mistral, l'olivier est un symbole fort de notre terroir. Grans, doit beaucoup à ce vénérable arbre. Sans lui, sans ces générations d'oléiculteurs notre ville aurait connu un développement moins prospère. Hier comme aujourd'hui, la commune plante et continuera de planter des oliviers pour les générations à venir. C'est un engagement environnemental auquel la municipalité est attachée. Nous plantons chaque année des dizaines et des dizaines d'arbres. Bien au-delà du nombre de ceux coupés pour maladie, pour vieillesse ou pour danger», évoque Yves VIDAL, maire de Grans.

«Notre seul tort est sans doute de ne pas en parler suffisamment, c'est pourquoi, nous organiseront prochainement une journée du patrimoine vivant pour valoriser et magnifier notre terroir qui fait le charme de notre ville», conclut le maire.



Bonfilhon, un moulin traditionnel

Chaque année, près d'un millier d'oléiculteurs et de particuliers portent leur production d'olives au moulin Bonfilhon. Soit entre 100 et 200 tonnes triturées de manière ancestrale. Dès réception, les olives sont stockées dans de grands bacs, elles chômeent ainsi 4 à 5 jours pour développer des arômes de fruits. Elles sont ensuite broyées par une meule en granit. La pâte obtenue au bout de 20 minutes est portée à la température de 27 degrés pour être déposée entre des scourtins (sorte de galette en fibre végétale). Ces scourtins sont empilés jusqu'à former une colonne enfermant près de 300 kg de pâte, le tout est pressé durant 45 minutes pour en extraire un liquide composé d'eau et d'huile. Plongée dans un séparateur, l'eau est dissociée de l'huile. Cette dernière est alors entreposée durant un mois dans de grande cuve pour décantation avant d'être mise en bouteille. Environ 5 kg d'olives sont nécessaires à l'obtention d'1 litre d'huile.

Les vertus de l'olivier

L'huile d'olive est de plus en plus prisée en cuisine. Sa forte teneur en acide oléique mono-insaturée favorise la formation d'un "bon" cholestérol au détriment du "mauvais". Elle stimule la production de bile et aide à son évacuation, sans oublier qu'elle combat les troubles digestifs. Choisir de préférence une huile "première pression à froid", devant si possible, être pure vierge extra, bio et sans ajout de produits chimiques.

Les feuilles ont toujours été utilisées pour leurs vertus digestives et diurétiques, pour lutter contre l'hypertension artérielle, contribuant à un bon fonctionnement du système cardiovasculaire. Elles ont aussi une action hypoglycémique intéressante chez le sujet diabétique.

Sur le plan nutritionnel, l'olive est très riche en calcium, en vitamines B1, B2, PP et C. C'est également l'un des fruits les plus caloriques avec 224kcal/100g.



Le rôle du Symcrau

Créé en 2006, le syndicat mixte de gestion de la nappe de Crau (Symcrau) est un établissement public regroupant les 16 communes du territoire alimentées en eau potable par la nappe de Crau. Le syndicat réunit également le Grand port maritime de Marseille (GPMM), la chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône et l'Union du canal commun Boisgelin-Craponne (UBC).

La nappe de Crau, sous une surface de 550 km² (0,1% de la surface de la France métropolitaine), constitue un réservoir potentiel de 550 millions de m³ d'eau douce. Aujourd'hui, près de 300 000 habitants sont alimentés par cette eau potable prélevée mais également toute l'activité économique (donc l'emploi) du territoire (industries de Fos, bases militaires, plateformes logistiques, agricultures autre que le foin de Crau).

Si ce réservoir, formé dans le cailloutis de Crau, est naturel avec une faible profondeur (en moyenne 10 mètres), son remplissage en eau est à 70% artificiel: «*l'eau de la Durance est prélevée à Lamanon puis transportée via le réseau de canaux d'irrigation datant du 16^e siècle gérés par la profession agricole puis, via l'irrigation des 14000 hectares de prairies. Cette eau recharge artificiellement la nappe de Crau*».

Notre accès à l'eau potable est unique et indissociable de l'économie du foin de Crau. Aussi, sa vulnérabilité va s'accroître du fait des évolutions climatiques, économiques et institutionnelles sur le territoire de la Crau et en Durance.

Sur les 16 communes concernées par le prélèvement en eau potable, seules 8 communes dont Grans contribuent avec leurs espaces agricoles en foin de Crau à la recharge de la nappe de Crau.

Depuis sa création, le Symcrau a construit un socle de connaissances scientifiques qui permet d'appréhender (et de partager) les enjeux de l'eau sur notre territoire et de hiérarchiser les faiblesses de ce système si particulier en France. De nombreuses actions et études sont disponibles et consultables sur le site du Symcrau : <https://www.symcrau.com/>

Fédérant 62 membres répartis en 4 collèges (État, usagers économiques et environnementaux, collectivités et usagers publics, acteurs duranciens et de l'irrigation gravitaire), le Symcrau a œuvré pour aboutir à la signature, en juillet 2016, par tous du contrat de nappe de la Crau «*2016-2021*». Ce contrat a permis de réaliser plus de 70 actions réparties en 5 volets avec un montant d'investissement en actions de près de 10 M€ sur la période. Ce contrat de nappe a uni ces acteurs autour d'une connaissance partagée.

Aujourd'hui, nous savons que, si nous ne faisons rien d'ici 2050, nous devrions faire face à un déficit de 90 millions de m³ (soit un quart de la recharge actuelle et par an de la nappe) avec, pour conséquence directe, l'assèchement d'une grande partie des forages privés d'alimentation en eau potable, de certains captages publics et de zones humides patrimoniales pour la biodiversité telles que les marais du Viguerat-Tonkin.



En effet, les canaux d'arrosage sont fatigués et le modèle économique de leur entretien fondé sur un financement par la profession agricole est à bout de souffle. À cela, avec le changement climatique, s'ajoutera la concurrence sur la ressource durancienne ; un «*Or*» bleu de plus en plus convoité.

Outre ses apports dans la connaissance scientifique, le Symcrau est le bon espace de travail concerté entre tous les acteurs concernés pour faire émerger les solutions stratégiques durables et solidaires à l'horizon 2050.

Dans la continuité du travail réalisé par leurs prédécesseurs, vos élus du territoire, se sont donnés comme orientations stratégiques 3 axes, pour leur mandat 2020-2026 :

- encourager l'évolution du modèle économique du transfert d'eau pour des infrastructures efficaces en faisant appel à une solidarité financière des consommateurs d'eau potable ;
- soutenir la filière foin de Crau pour garantir la recharge de la nappe de la Crau ;
- sécuriser l'accès à l'eau potable avec des zones de protection et/ou de sauvegarde pour prévenir les risques de pollutions de la nappe.

Afin de décider collectivement du choix du scénario de gestion de l'eau à l'horizon 2050, ce mandat 2020-2026 est également consacré, au sein du Symcrau, au futur schéma d'aménagement et de gestion des eaux (Sage). Ce Sage «*Nappe de Crau*» permettra aux acteurs concernés de définir et de porter une démarche de planification de la politique de l'eau et de disposer d'un outil avec des règlements et cartes opposables à des tiers et compatibles avec les PLU.

Les 3 orientations stratégiques des élus ci-dessus seront traitées durablement au-delà de 2026.

La ressource actuelle étant unique, le comité syndical du Symcrau a lancé une étude préliminaire pour la recherche d'aquifères profonds sur la Crau afin de disposer d'une 2^e ressource de sécurité. Les premiers résultats avaient permis de démontrer l'existence d'une ressource profonde contenant des eaux distinctes de la nappe phréatique de la Crau.

Enfin, le Symcrau dont le budget de fonctionnement est assuré à 61% par la métropole Aix-Marseille-Provence (12 communes sur les 16 communes sont dans la métropole) sera moteur dans les arbitrages, lors des périodes de sécheresse, sur l'affectation des excédents d'eau de la Durance : soit l'évacuation dans l'étang de Berre pour la production hydraulique ou soit la recharge de la nappe de Crau.

La miellerie des Eyssauts, un exemple à suivre!

Début octobre, Silvère BRU, propriétaire de la miellerie des Eyssauts a accueilli sur ses terres un groupe d'élèves issus du centre de formation professionnelle et de promotion agricole de Hyères (CFPPA). Objectif de la visite: étudier la diversité de l'agro système du domaine et mesurer l'impact sur l'apiculture. Une journée riche en informations pour la formation varoise. Interview de Sundos MATHIEU, professeur de biologie et d'écologie au CFFPA de Hyères et de Silvère BRU, apiculteur gransois.

GÉKO: Présentez nous votre établissement et les formations dispensées.

Sundos MATHIEU: Le centre de formation professionnelle et de promotion agricole de Hyères (CFPPA) a été fondé en 1968 et forme en moyenne 850 stagiaires adultes chaque année. Les formations proposées vont du certificat d'aptitude professionnelle agricole au brevet de technicien supérieur agricole principalement sur l'agro écologie, la culture biologique, l'alimentation et la pluri-activité. Nous préparons les élèves aux métiers d'apiculteur, de maraîcher, de viticulteur ou encore de paysagiste.

Pourquoi avoir choisi Grans et la miellerie des Eyssauts pour vos élèves?

Sundos MATHIEU: Silvère BRU est un ancien élève de notre établissement et un exemple à suivre! Son domaine dispose d'un agro système très diversifié avec notamment l'existence de prairie, de baies, de mare, de haies, de plantations d'arbres, une forêt ripisylve, de chêne et de pinède. Nous étudions l'agro système dans sa globalité et mesurons l'impact sur l'apiculture. C'est le lieu idéal pour étudier l'api foresterie, à savoir faire le choix des meilleures espèces d'arbres en fonction de leurs capacités nectarifères, pollinifères et propolis.

Votre exploitation compte 900 ruches et quelques 80 000 abeilles en pleine saison. Vous produisez 20 tonnes de miel chaque année vendues essentiellement en fût. Avec une telle charge de travail, pourquoi ouvrir vos portes à une école?

Silvère BRU: Pour exercer ce métier, il faut avant tout être passionné. C'est un réel plaisir de pouvoir partager mes connaissances et mon expérience avec un public intéressé. Je suis tombé dans l'apiculture quand j'étais jeune, au contact de mon grand-père. J'ai été piqué par ce métier et je suis heureux de constater qu'il a encore un avenir. Avec la crise sanitaire, nous avons pu toucher du doigt ce qui était essentiel ou pas. La nature est essentielle à l'équilibre de l'homme. Et l'apiculture fait partie intégrante de la nature. Ce savoir doit perdurer et je suis fier d'y contribuer!

Pour les amateurs de bon miel, vous trouverez les produits de la miellerie des Eyssauts en vente au U Express de Grans et au Mas de Maryse.





L'an 1 du budget participatif

S'inscrivant dans une démarche globale de concertation citoyenne initiée depuis plusieurs mandats, l'équipe municipale s'était engagée à développer un budget participatif. Ce dispositif consacre 10% du budget d'investissement communal à des projets proposés par les Gransois. Malgré des conditions sanitaires contraignantes pour sa mise en œuvre, ce premier budget participatif s'est traduit par de nombreuses réalisations et la programmation de cinq projets «lauréats».

La démocratie participative est une réponse concrète pour associer les citoyens à l'action publique. La municipalité a notamment pleinement impliqué ses habitants dans l'élaboration de grands projets structurants: complexe socio-éducatif Robert Hossein, jardin de la Gallière, parc Mary-Rose, complexe sportif Barugola et, aujourd'hui, le complexe multi-activités. La concertation citoyenne est aussi à l'œuvre dans de nombreux partenariats avec des associations représentatives en matière environnementale, développement économique, handicap...

Expérimenté avec succès, à Porto Alegre, en 1989, le budget participatif est un dispositif de démocratie directe ayant, depuis, essaimé dans le monde entier. En dépit des contraintes dues à la crise sanitaire, le premier budget participatif de la ville de Grans a pu être mené à bien. Une centaine de foyers s'est exprimée. Cinq lotissements et secteurs résidentiels ont également précisé leurs attentes. Dès les premiers articles dans le *mois à Grans* et au lendemain de la réunion publique présentant le budget participatif, un groupe de participants s'est constitué. «*Entre confinement et couvre-feu, nous avons pu organiser en plein air des ateliers sectorisés. Par la suite, grâce à des coupons-réponses, nous avons reçu un nombre significatif de demandes*», précise Raoul CARTA en charge de ce dossier. Plus de 220 propositions ont été formulées.

Interventions et programmation des projets lauréats

Une commission municipale a consulté l'intégralité des projets proposés et les commentaires afin d'effectuer un premier tri. Les projets déjà prévus ou réalisés par la ville, ceux sortant du cadre établi par le règlement et ceux irréalisables techniquement, financièrement ou juridiquement ont été éliminés. Ensuite, ces demandes ont été classifiées. Toutes celles réclamant un traitement rapide ont contribué à orienter des travaux à effectuer prioritairement. Des interventions concernant des demandes de travaux de proximité ont été réalisées à l'enclos, aux arènes, à la cerisaie, au secteur des aréniers, place Sainte-Anne et place du Souvenir français, entre autres. Des phases de concertations avec des collectifs de riverains et leurs représentants ont découlé de ce large recueil de données. Tout comme des réunions de sous-commissions municipales pour étudier des problématiques précises, telles que la sécurité routière ou les emplacements de nouvelles caméras de vidéo-protection.



ville de
Grans

 **GÉKO**

// Grans // Développement durable & démocratie participative //

Bulletin trimestriel sur le développement durable
et la démocratie participative à Grans.

N° 04 – Automne 2021

Dépôt légal: 15 février 2021

Directeur de la publication: Yves VIDAL

Directrice de la rédaction: Frédérick ARNOULD

Comité de rédaction: R. ANSILLON, C. PRIGENT, P. LÉANDRI,
P. COURT, M. PERONNET, J.-C. LAURENS, R. CARTA, A. MUNICH.

Conception, réalisation, illustrations: Vincent TROTOT

Photographies: V. TROTOT, R. ANSILLON, C. PRIGENT

Tél.: 04 90 44 16 23 – **Courriel:** communication@grans.fr

Imprimerie: Print Concept – 04 81 19 12 10

