COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
ROUSSILLON CONFLENT

MAG ROUSSILLON CONFLENT

N°32 • SPÉCIAL INCENDIE

LE MAGAZINE D'INFORMATIONS DE VOTRE COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



Incendie de Trévillach

Un pompier et des agriculteurs témoignent



Image satellite le 7 juillet 2026 (source : Wikimédia)

Répondre collectivement à l'urgence

Le 4 juillet, un terrible incendie touche nos communes de Roussillon Conflent. En l'espace d'une semaine, 4 936 hectares sont partis en fumée. Ces territoires en ressortent noircis, sans vie... Un paysage presque lunaire.

Dans ces milliers d'hectares, des maisons et des exploitations ont brulé. Ce sont des souvenirs et des années de travail qui laissent place au désarroi, à l'impuissance et parfois même à l'amertume. Mais très vite, dès l'instant où nous avons pris l'ampleur de la catastrophe, des chaînes de solidarité se sont mises en place. Elles étaient publiques ou citoyennes. Organisées ou totalement spontanées.

C'est ça la force du service public. Que ce soit les sapeurs-pompiers, les agents territoriaux ou de l'État. C'est toute une machine qui se met rapidement en marche pour répondre à l'urgence absolue. De notre côté, l'intercommunalité a livré aux évacués et soldats du feu des packs d'eau, de la nourriture et des couverts. Les agents ont réceptionné et trié les nombreux dons de citoyens. Enfin, France services a accueilli une cellule médico-psychologique... Une solidarité qui a dépassé nos frontières : nous remercions l'ensemble des acteurs pour leur implication.

Bien sûr, les flammes sont éteintes, mais le territoire reste marqué et les dégâts trop importants. Dans ce mag, nous parlons de la déchèterie, dossier qui rythmera ce mandat. Nous poursuivons malgré tout nos portraits avec 4 agriculteurs qui ont été touchés par les incendies. Dans les mois qui viennent, nous entamerons, collectivement, la naissance de "l'après" : la protection vitale et la résilience d'un territoire secoué par les effets du dérèglement climatique.

Robert Olive,
Président de la Communauté de communes Roussillon Conflent

SOMMAIRE

P.2 **L'actu en 5 mn**
Tour d'horizon rapide de ce qui fait l'actualité du territoire.

P.3 **Incendies de Trévillach**
Rencontre avec un sapeur-pompier volontaire

La déchèterie touchée par les flammes

P.5 **Actualités**
Présentation du nouveau conseil communautaire

P. 7 **Un peu de culture G**
Mieux comprendre Roussillon Conflent

P.9 **Portraits**
Les agricuteurs face au feu

P.11 **Jeunesse**
Des offres à repenser

L'ACTU en 5 MIN

ROUSSILLON CONFLENT



FRANCE SERVICES

Rénovation des locaux



Espace d'accueil repensé, nouvelle salle d'attente, espaces numériques plus confidentiels et réorganisation des permanences des partenaires… France services, situé au 3 rue de Bourdeville, a réaménagé ses espaces pour fluidifier l'accueil du public et améliorer les conditions d'accompagnement des usagers.

Lauréate d'un appel à projets, la Communauté de communes a obtenu un financement de 7 000 € de la **Banque des Territoires**, contribuant ainsi au financement d'une partie de ces travaux.

Pour rappel, les agents de France services vous accueillent et vous accompagnent dans vos démarches administratives et numériques du quotidien, avec ou sans rendez-vous.

Retrouvez les horaires d'ouverture et plus d'informations sur

roussillon-conflent.fr

APPEL À VOLONTAIRES

pour Roussillon Conflent





GESTION DES DÉCHETS

Un nouveau camion-benne

En janvier 2026, le groupement a réceptionné un nouveau camion-benne. De la marque Renault, ce véhicule est spécialisé dans le soulèvement des Points d'apport volontaire (PAV). Cet achat est le fruit de l'évolution de la collecte des ordures ménagères en Roussillon Conflent. *« C'est un véhicule qui nécessite qu'une seule personne au lieu de deux voire trois pour le porte-à-porte »*, explique Pascal Trafi, vice-président délégué à la gestion des déchets.

Ce camion-benne collecte jusqu'à 9 tonnes de déchets et aussre 3 tournées par semaine actuellement.

PETITE ENFANCE

Un espace pour les enfants et leurs parents

'Poc a poc
LAEP Roussillon Conflent

Roussillon Conflent développe un Lieu d'Accueil Enfants Parents (LAEP), un espace convivial dédié aux jeunes enfants et aux adultes qui les accompagnent.

Ce lieu de rencontre, de socialisation, de jeux et d'échanges accueille de **manière libre, anonyme, gratuite et sans inscription** les enfants de 0 à 4 ans, accompagnés d'un adulte référent (parents, grands-parents ou substituts parentaux).

Les accueillants, spécialement formés à l'écoute et à l'accompagnement de la relation parent-enfant, proposent un cadre bienveillant, chaleureux et sécurisant, où chacun peut prendre le temps d'échanger, de partager ses expériences et de créer du lien.

Un espace ouvert à tous, pensé pour **favoriser l'éveil des tout-petits, soutenir la parentalité et rompre l'isolement des familles.**

Les accueils se déroulement dans les locaux du Relais petite enfance de Millas tous les mercredis après-midis de 14h30 à 17h30 et tous les vendredis matin à la crèche La Ruche de 8h30 à 11h30.

Ouverture : 21 octobre au RPE de Millas (chemin du Tournail).

ENFANCE & JEUNESSE

Une prestation de service (Ps) jeunes



En réponse aux attentes exprimées dans les ateliers « *Paroles de Jeunes* », Roussillon Conflent développe et fait évoluer son offre d'accompagnement et d'activités à destination des jeunes, afin de mieux répondre à leurs besoins et à leurs envies durant leur temps libre.

Dans ce cadre, le dispositif PS Jeunes a pour ambition de proposer des **espaces d'animation innovants, plus souples et adaptés aux rythmes de vie des adolescents.** Il permet notamment des ouvertures en soirée, la mise en place d'actions « *hors les murs* » au plus près des jeunes, ainsi qu'un accompagnement renforcé de leurs projets, favorisant leur engagement et leur participation active à la vie locale.

Ce dispositif encourage également l'implication des familles lors de certains temps forts, afin de renforcer les liens et de créer une dynamique collective autour des jeunes du territoire.

INTERVIEW DU COLONEL TRANI, CHEF DU GROUPEMENT OPÉRATION AU SDIS 66 *

« Des conditions météorologiques exceptionnelles »

Parti de Trévillach le 4 juillet à 19h30, le feu a parcouru 4 936 hectares en une semaine. Des villages de Roussillon Conflent ont été évacués et/ou touchés (Boule-d'Amont, Bouleternère, Corbère, Corbère les Cabanes, Casefabre, Ille-sur-Têt, Glorianes, Montalba-le-Château, Prunet-et-Belpuig, Rodès, Saint-Michel-de-Llotes). Rencontre avec le colonel Alexandre Trani qui a participé aux opérations.


©SDIS 66


Rodès a été durement touchées par les flammes ©SDIS 66

*** service départemental d'incendie et de secours**

Parlez-nous du début de l'intervention. Quels moyens ont été déployés ?

Il faut savoir que, pendant la saison estivale, nous maillons le territoire avec des groupes prépositionnés pour intervenir rapidement dans les zones à risques. Ce jour-là, nous en avions plusieurs à proximité. On s'est engagé de manière conséquente car on connaît bien ce secteur sensible : il est difficile d'accès et propice à une météo qui attise les flammes. Dès le début, un Dash a réalisé deux passages mais il a dû atterrir car la nuit est tombée. Nous connaissons la zone et, au début, le feu était contenu.

Comment a-t-il pris autant d'ampleur ?

C'est le lendemain, à partir de 10 heures, que les conditions se sont détériorées. Nous sommes passés à un taux d'humidité extrêmement bas (15 %). C'était prévu, mais inédit. À titre d'exemple, quand vous mettez une bûche dans votre cheminée, le bois est à 20 – 25 % d'humidité. La moindre braise qui couve se régénère donc à une vitesse folle. En termes de lutte, le moment le plus critique a donc été le dimanche 5 juillet. Toutes les parties de lisières non traitées se sont réactivées.

Quelles stratégies ont été appliquées pendant cette semaine ?

Elles ont été différentes en fonction de l'évolution du feu. Dans la nuit de samedi, nous avons limité son extension par les flancs pour rétrécir le front et l'attendre au niveau de la Têt. Quand ça a dégénéré, nous avons choisi de défendre les villages et les habitations. Nous n'étions plus contre l'incendie. Une fois que le feu a passé les villages, nous avons repris la lutte pour l'arrêter. Nous avons fait face à deux difficultés : l'étendue du feu et les vents qui changeaient de direction.

Y a-t-il eu un fait marquant pendant cette semaine de lutte ?

Oui, ce sont les conditions météo exceptionnelles. Nous avons eu affaire à un feu inhabituel, complexe. Il a eu un comportement erratique, qui partait dans tous les sens. L'hydrométrie (humidité dans l'air) était extrêmement bas et, quand on projette de l'eau avec nos lances par temps très sec, elle s'évapore beaucoup plus vite. Pareil pour les avions.

Le feu a été officiellement éteint le 7 août. Quelles sont les méthodes de surveillance une fois le feu fixé ?

Pendant 3 semaines, nous avons traité les points chauds. Nous avions du personnel à pied avec râteau et pelle au niveau des lisières. Nous avons aussi un drone avec une caméra thermique. Le critère qui nous officialise l'extinction du feu est qu'il n'y a plus d'appels et d'interventions pendant plusieurs jours.


Le colonel Alexandre Trani ©SDIS 66

CHAÎNES DE SOLIDARITÉ

Citoyens et pouvoirs publics répondent à l'appel

ACTIONS DE SOLIDARITÉ ENVERS LES SINISTRÉS • Des salles d'accueil ont été mises à disposition dans plusieurs communes (Saint-Féliu-d'Amont, Millas, Néfiach). De l'eau, du pain et des produits de première nécessité ont été distribués aux habitants et aux personnes évacuées. Une base logistique a également été installée à Saint-Féliu-d'Amont pour centraliser les dons, organiser leur tri et leur distribution (vêtements, linge, produits d'hygiène et articles pour bébés).









SOUTIEN AUX SOLDATS DU FEU • La boucherie-charcuterie Laffitte, Le Pain du Jour, les communes de Saint-Féliu-d'Amont et Saint-Cyprien, ainsi que la Communauté de communes Sud Roussillon ont contribué au ravitaillement des sapeurs-pompiers en pain, fruits, boissons et denrées alimentaires. Les services de Roussillon Conflent ont également fourni de l'eau et du matériel (couverts, assiettes et gobelets) pour faciliter les repas et l'organisation des équipes sur le terrain.

AIDES AUX AGRICULTEURS ET PROFESSIONNELS • La Région Occitanie prépare un accompagnement financier pour les agriculteurs, viticulteurs, oléiculteurs et éleveurs sinistrés afin de compenser les pertes et soutenir les exploitations.

Roussillon Conflent et la Chambre de commerce et d'industrie recensent les commerçants, artisans et chefs d'entreprises touchés par les incendies. Vous avez été touchés directement ou indirectement ? Vous pouvez appeler le service Développement économique de Roussillon Conflent au 04 68 57 95 95 ou la CCI qui vous aidera à mobiliser les aides adaptées 06 30 13 76 93.





ASSISTANCE PSYCHOLOGIQUE • La CCRC a mis à disposition les locaux de France services pour l'installation d'un poste d'urgence médico-psychologique géré par l'Agence Régionale de Santé.

Déchèterie : une réouverture, avant un nouvel équipement

Parmi les équipements sinistrés, la déchèterie intercommunale d'Ille-sur-Têt a été touchée par les flammes. Depuis, élus et agents de la Communauté de communes se sont mobilisés pour permettre sa réouverture, tout en préparant déjà l'avenir.

Face aux flammes, la déchèterie n'a pas résisté. Le grillage, calciné, s'est tordu face à la chaleur. Plus loin, les bennes portent les traces des flammes alors que certaines poubelles ont littéralement disparu. Les murs en béton, fissurés, se devaient d'être expertisés : *« Notre priorité était de rendre les lieux sûrs,* explique Pascal Trafi, vice-président chargé de la prévention et de la gestion des déchets et maire de Bouleternère. *Il fallait donc prendre le temps de mesurer précisément les dégâts et de déterminer ce qui pouvait être conservé. »*

Objectif : sécuriser les lieux

Une expertise spécialisée de la structure en béton a permis de déterminer que la réouverture était possible, sous réserve de travaux de sécurisation. Déblaiement, nettoyage, abattage d'arbres, reconstruction de la clôture et sécurisation des installations ont ainsi été réalisés. *« Nous avons fait le choix d'effectuer uniquement les travaux indispensables à la sécurité et à la réouverture. La déchèterie doit, à terme, être déplacée : il n'était donc pas question d'engager aujourd'hui des dépenses importantes dans un site qui a vocation à évoluer »,* précise l'élu.

Une nouvelle déchèterie est une nécessité

Grâce à cette mobilisation des agents, la déchèterie a pu rouvrir au public le 6 août. Cette réouverture constitue toutefois une étape intermédiaire : *« Il faut maintenant regarder vers l'avenir et construire un équipement adapté plus moderne et plus fonctionnel »*, souligne l'élu. Le projet d'une nouvelle déchèterie, associé à un nouveau centre technique, est à l'étude. Un terrain autour d'Ille-sur-Têt doit être identifié. L'État, par l'intermédiaire du Préfet Pierre Regnault de la Mothe, a confirmé son soutien aux démarches réglementaires et administratives, ainsi qu'un accompagnement financier envisagé.







Après le feu, le temps de la résilience

Face aux conséquences de l'incendie, les collectivités se mobilisent pour accompagner le territoire, mais aussi pour mieux anticiper les prochains risques. Céline Dragué, maire de Glorianes et vice-présidente de l'AMF 66, revient sur les dispositifs de solidarité et les actions de prévention mises en place.

Au vu de l'ampleur de cet incendie, l'AMF 66 a lancé un fonds de solidarité. En quoi consiste-t-il ?

Entre les fournitures distribuées aux pompiers et aux habitants, l'ouverture des différents lieux d'accueil pour les personnes évacuées et les dégâts à réparer, les incendies ont engendré de nombreuses dépenses imprévues pour les collectivités territoriales. L'AMF 66, par l'intermédiaire de son président, Edmond Jorda, a rapidement réagi afin de leur apporter un soutien financier.

Quelles ont été les dépenses supplémentaires pour la Communauté de communes ?

Ce sont surtout les frais liés aux repas des accueils de loisirs et des crèches qui n'ont finalement pas été consommés. Les frais de nettoyage ont également été importants, avec notamment 7 000 € consacrés au décrassage de l'ensemble des climatisations. La remise en service de la déchèterie représente également une dépense importante.

Combien avez-vous récolté ? Y-a-t-il d'autres aides à venir ?

À la mi-septembre, nous avions récolté 50 000 €. Selon le montant qui sera finalement réuni, ce fonds pourra également contribuer à financer des actions d'adaptation. En effet, les communes et l'intercommunalité ont pris conscience que les plans communaux et intercommunaux de sauvegarde, qui constituent les principaux outils de gestion des crises, devaient intégrer de nouveaux facteurs. Le fonds pourra ainsi servir à financer des études et à adapter ces dispositifs.

Enfin, la préfecture joue également un rôle dans la résilience du territoire…

En effet, un groupe de travail a été créé afin de donner aux collectivités les moyens de mettre en place des ceintures de protection contre les incendies.

Par ailleurs, de nouvelles dispositions doivent faciliter la mise en œuvre des obligations de débroussaillement, qui permettent de freiner la progression des incendies. Aujourd'hui, lorsqu'un propriétaire ne respecte pas la réglementation en vigueur, la mairie peut intervenir et lui demander ensuite le remboursement des frais engagés. Or, bien souvent, elle ne parvient pas à obtenir ce remboursement que très tard. L'enjeu est donc de permettre à la Direction départementale des finances publiques de prioriser le recouvrement de ces sommes.



Entretien avec CÉLINE DRAGUÉ

Conseillère communautaire

Maire de Glorianes

FIERS D'ÊTRE EN ROUSSILLON CONFLENT

Notre terre nourricière

Face à un été exceptionnel (canicules à répétition, incendie de Trévillach, sécheresse), les agriculteurs sont en première ligne. Ces portraits, réalisés en juin, s'attardaient sur leur activité, leur passion, leur vie... La rédaction a fait le choix de laisser passer cette saison particulière et de leur demander s'ils souhaitaient parler de l'incendie. Leurs retours sont résumés dans les encadrés.

Maxime Margalet, l'arboriculture bio en mode XXL

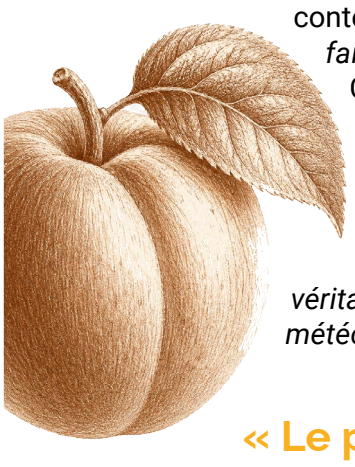
De Bouleternère à Corbère en passant par Ponteilla, la famille Margalet développe l'arboriculture biologique dans la plaine du Roussillon.

Chez les Margalet, l'arboriculture est une histoire de famille depuis 3 générations. Dans les années 80, Alain reprend l'affaire avec 7 hectares du côté de Bouleternère et, quelques décennies plus tard, il possède 50 hectares de terre, tous passés en bio en 2008. *« Et nous avons vu les changements,* entonnent ensemble Alain (le père) et Maxime, son fils. *La terre et les paysages revivent : les arbustes ont fait revenir les insectes, la pose annuelle de broyat et la suppression des pesticides favorisent le développement des vers de terre, nous installons également des habitats pour les couleuvres ou des nichoirs pour les mésanges... »*



Fruits, confitures, jus...

Sur leurs larges parcelles, la famille cultive quelques stars roussillonnaises : pêches, nectarines, abricots, poires, pommes et clémentines. Chaque fruit doit être de taille et forme standards, mais « *en moyenne, sur 80 kg que produit un arbre, 20 kg ne peuvent être vendus* ». La solution parfaite pour les Margalet, transformer ses fruits « *moches* » en jus ou en confiture. Alain Margalet et quelques associés fondent alors l'usine de transformation « Sibio », née en 2011. Le monde semble être un long fleuve tranquille pour la famille, cependant, les dernières années ont été rudes.



Après une carrière dans le tourisme, Maxime reprend l'exploitation de son père dans un contexte où tous les agriculteurs du département jouent leur avenir. *« Le manque d'eau m'a fait faire beaucoup de nuits blanches »,* souligne Maxime. De plus, l'inflation de l'après-Covid a porté un autre coup dur au bio avec une baisse des ventes. Enfin, la Sharka, maladie qui touche les arbres fruitiers à noyau du genre Prunus, attaque les pêchers et nectariniers de la plaine. Maxime doit alors *« diversifier notre exploitation pour éviter la propagation des maladies et prolonger la saison pour limiter les risques. »* L'agriculture change et les agriculteurs doivent s'adapter : *« Avant, il suffisait d'être un bon producteur pour s'en sortir,* souffle Maxime. *Aujourd'hui, il faut être un véritable chef d'entreprise : fidéliser son équipe, gérer l'administration, anticiper les risques météorologiques, investir, etc. »*

« Le plus beau métier du monde »

Mais reprendre l'exploitation de son père est loin d'être un regret, car le travail d'agriculteur est *« tellement gratifiant : on plante et on voit l'arbre grandir. On cultive pour les autres. On fait peu de directs, mais nous avons des retours incroyables ! »* Comme le dit Alain, bientôt à la retraite, *« être agriculteur, c'est le plus beau métier du monde. Mais c'est aussi le plus difficile ! »*

NOUS AVONS ÉTÉ DUREMENT TOUCHÉS...

La saison a été rude... La canicule de juin ne s'est jamais vraiment arrêtée. De plus, 17 hectares ont été touchés par les incendies. Cela représente une perte de 80 tonnes de marchandises. On s'en sort tout de même avec un miracle. Nous avons défendu nos maisons et notre nouveau hangar. Ils n'ont pas été touchés par les flammes.

Iskra Miel, produire et transformer au plus près

Sur un coup de cœur pour un terrain, Iskra Miel, bien soutenu par son conjoint, a monté un projet original mêlant agriculture et restauration. De la terre à l'assiette, il n'y a qu'un seul pas à faire. Bienvenue dans la ferme des Orgues !



Le site est on ne peut mieux choisi. Derrière le parking des Orgues, Iskra a implanté son food truck à l'ombre des peupliers. En face, les hautes herbes ont envahi les lieux. Cependant, en s'y attardant, la zone cache un riche trésor : les fraises côtoient les framboises, les cassis ou les myrtilles. Quelques pas de plus nous amènent vers les 80 poules, idéalement installées pour produire les œufs frais dont a besoin Iskra. *« Ici, nous avons 6 000 mètres carrés dont la majorité est pour le maraîchage,* explique-t-elle. *En tout, nous exploitons 4,5 hectares de terre dans les environs avec 200 pistachiers, 150 agrumes, des figuiers, des cerisiers, des poiriers... * »*



Reportage de France inter sur Iskra et l'impact des incendies (14 mn).

Allier restauration et agriculture

Une aventure qui ne lui était pas forcément destinée ! Titulaire d'un diplôme costumier et créateur, Iskra a travaillé pendant 15 ans dans la restauration. Londonienne juste avant le Covid, elle décide de revenir sur ses terres avec quelques idées en tête. Après son BPREA en élevage, elle se lance dans un service de traiteur avec des produits locaux et de qualité : *« Nous sommes ce que nous mangeons »*, résume la néo-agricultrice.

« Je mets beaucoup d'amour dans ce que je fais »

Mais l'Illoise n'est jamais en manque d'idées ! Et c'est là que lui vient le concept du food truck à côté de ses récoltes. Après 1 an et demi à monter son projet et à aménager son terrain, Iskra a servi ses premiers clients l'été dernier. On y trouve des crêpes salées et sucrées, des salades, des sorbets... *« Le principe de la ferme des Orgues est de se retrouver face à une assiette simple et goûtue. Je me laisse également la place à l'improvisation. »* Dans sa cuisine, Iskra se sent libre. *« Je mets beaucoup d'amour dans ce que je fais ».* Déjà un succès, Iskra finit sa saison après un été bien particulier (voir encadré).

NOUS AVONS DÛ FERMER PENDANT DEUX SEMAINES

Le premier soir de l'incendie, nous nous sommes réfugiés dans la cave d'Ille-sur-Têt mais là aussi, nous avons eu un départ de feu. On a sorti les tuyaux. Pendant 5 heures, nous avons lutté avec des amis agriculteurs. Mon verger vers Casenoves a été touché. C'est un coup dur, car nous venions de planter une haie de 1,2 km, les arbres fruitiers sont jeunes et tout le matériel est perdu... Aujourd'hui, il ne nous reste plus que la petite parcelle de la ferme des Orgues mais nous avons dû fermer la restauration pendant deux semaines... Heureusement, nous avons pu sauver notre food truck.

Élisabeth Campana, quand les sommets reprennent des couleurs

Une belle aventure débute sur les hauteurs d'Ille-sur-Têt, à la frontière avec Bélesta. Élisabeth Campana produit des fleurs dont les essences sont amenées à créer des huiles essentielles, de l'hydrolat et des cosmétiques... Du 100 % local !

Les reliefs des balcons nord du Canigó créent des richesses et une variété de couleurs comme on en trouve rarement ! Au-dessus du château de la Sybille, Élisabeth s'est lancée dans un pari assez fou : partir de rien et monter son entreprise Picanya aromatique, spécialisée dans la récolte de fleurs et la distillerie. *« J'ai travaillé dans l'industrie du parfum et de la cosmétique pendant 18 ans,* raconte-t-elle. *J'ai été ingénieur en technologie de procédé chez Chanel parfums beauté puis directrice marketing dans de grandes maisons de composition, toujours en lien avec les produits naturels. »* Au fil des missions, Elisabeth pense à un retour aux sources, revenir à la base de sa passion et aller au plus près des fleurs, *« afin de connaître toutes les facettes du metier de la parfumerie et d'offrir à ses filles un cadre de vie au plus près de la nature ».* En 2023, elle acquiert avec son mari la métairie Picagne en très mauvais état ainsi que 70 ha qui ont été laissé à l'abandon pendant plus de 60 ans. Au côté de sa maison encore en chantier, un atelier de distillation de 140 m² va émerger d'une ancienne bâtisse, attenante au mas, d'ici l'année prochaine.

Thym de Garrigue, Roses de Damas, Géranium rosa...

Elisabeth récolte des plantes méditerranéennes, capables de résister autant aux sécheresses qu'aux soudaines et fortes pluies d'automne. En plein milieu du maquis, elle a du Thym et du Romarin de Garrigue, de la Lavande papillon... Elle plante également de l'Immortelle italienne, du Géranium rosa, des Roses de Damas et de la Ciste Ladanifère. * Ses objectifs ? Faire de la vente directe dans le département, créer sa gamme de cosmétique et développer des partenariats avec des marques de parfumerie et cosmétique tout en respectant l'écosystème.

Partager ses connaissances

Les idées n'arrêtent pas de fleurir : Élisabeth veut partager son savoir. Elle va prochainement organiser des ateliers olfactifs *« pour découvrir l'orgue du parfumeur »*, un safari pour identifier les plantes du coin et faire distiller les participants... La liste des projets en cours serait trop longue mais une chose est sûre, vous entendrez parler de Picanya aromatique dans les temps qui arrivent !





NOUS ÊTIONS TOTALEMENT IMPUISSANTS

Le dimanche, nous sommes montés sur les hauteurs pour voir la progression du feu qui venait de Montalba. Nous avons été surpris car un autre front venait de la Sybille et a brûlé notre forêt de pins.

Nous avons dû évacuer à pied avec nos deux ânes vers Bélesta. Le lendemain, les pompiers ont allumé un contre-feu pour stopper la progression de l'incendie. C'est là que nous avons perdu deux parcelles de plantes aromatiques. Leur travail a été remarquable, notre mas a été sauvé.

Nous remercions tous les gens qui nous ont contactés pour nous aider à replanter. Nous communiquerons courant octobre sur nos réseaux sociaux (*Picanya aromatique*) pour des plantations en novembre.

Philippe Thorent, une vie à l'ombre des arbres

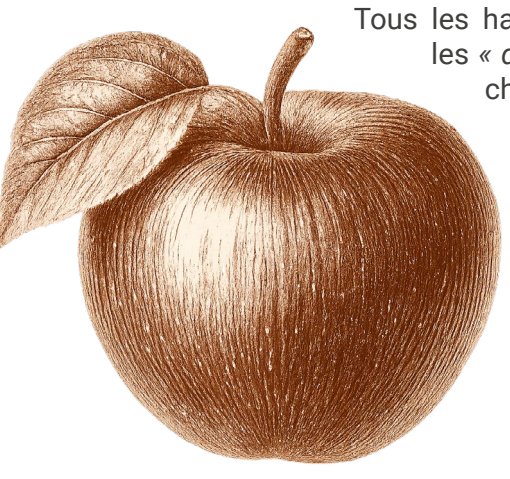
C'est dans une petite exploitation, à Bouleternère, que Philippe Thorent produit ses fruits qu'il peut ensuite transformer dans son atelier. Un paysan retraité qui s'adonne à une autre passion découvert sur le tard, le miel.



Les routes secondaires cachent souvent des petits joyaux. Et, assurément, le modeste terrain de Philippe Thorent en est un. Sur son 1,4 hectare qu'il exploite, c'est toute une vie d'expériences que l'on retrouve sur chacun de ses arbres : des fruits sains, à la façon paysanne !

De père en fils

Car Philippe, aujourd'hui retraité mais encore bien actif, a commencé sa vie d'arboriculteur avec son père, sur les pentes de Sahorre et Fuilla. À l'époque, l'activité économique battait son plein grâce à la pomme. Tous les habitants possédaient leur verger et pratiquaient les *« deux - huit »* : 8 heures de travail et 8 heures aux champs. Philippe n'y a pas échappé. Jeune, il allait faucher l'herbe sous les pommiers et n'a plus quitté les vergers depuis.



Spécialiste de la pomme, il récolte d'abord celles croquantes de la montagne puis *« les pommes de plaine, plus habituées au soleil. Elles sont plus sucrées et moins fermes. »* L'agriculteur s'est également spécialisé dans la pêche, devenue trop difficile à récolter à cause de la Sharka*. Les « mauvaises » ou moches deviennent des jus qu'il transforme dans son propre atelier... Aujourd'hui, il continue aujourd'hui de cueillir des variétés de pommes qui, avec le temps, deviennent rares. Plus surprenants, quelques avocatiers poussent en plein champ sans être sûrs d'en récolter.

« Avec mon épouse, nous avons toujours occupé une petite exploitation. Au plus fort, nous avons eu jusqu'à 5 hectares de vergers, dans le souci de respecter les traditions paysannes, loin de l'agriculture industrielle. » La valeur familiale semble importante aux yeux de l'arboriculteur. Les enfants de Philippe aidaient également au calibrage et au conditionnement.

DES PERTES POUR LES RUCHES

L'incendie nous privera de miel de lavande l'année prochaine. Mais je préfère relativiser. Certains ont perdu leurs maisons. De plus, la végétation repoussera.

Transformation des produits dans son atelier

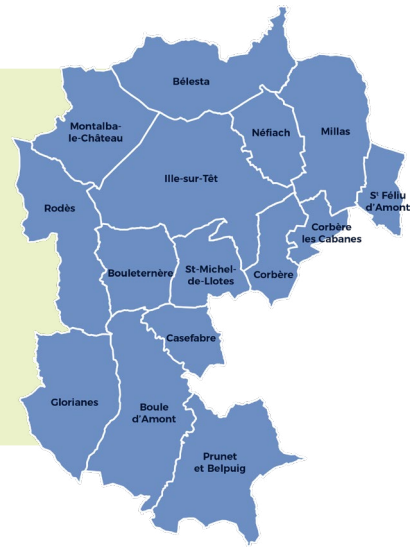
Il y a une quinzaine d'années, le hasard a voulu que Philippe embrasse une nouvelle passion, la vie des abeilles : *« Un jour, je voulais faire polliniser mes abricotiers. Je me suis approché d'un apiculteur à Ille qui m'a parlé de quelqu'un qui n'utilisait plus ses ruches. »* Une passion débordante qu'il regrette presque de ne pas avoir connue avant. Le nouvel apiculteur apprend à travers de nombreuses lectures et vidéos. Aujourd'hui, il possède quelques ruches qu'il déplace au grè des saisons dans le département, que ce soit à Montalba, Boule d'Amont ou, plus haut, à Py ou Escarro. *« Je m'occupe autant de mes ruches que de mes arbres »*, précise-t-il.

Dans son atelier, on découvre tous les produits "made in" Roussillon Conflent : du jus de pomme, de l'huile d'olive, du nectar d'abricot, du vinaigre de cidre et une belle variété de miel. Philippe et sa femme proposent leurs produits en circuit court, autour de Bouleternère, ou en vente directe, sur la route de Corbère. De belles pépites qui méritent le détour.

* Suite aux incendies, les surfaces exploitables à courts termes peuvent être différentes.

CONSEIL COMMUNAUTAIRE
Les nouveaux représentant.es de Roussillon Conflent

Lors des élections municipales, les électeurs ont également choisi leurs conseiller.es communautaires. Le 17 avril, lors du 1er Conseil communautaire, 18 élus y ont siégé pour la première fois. Ces édiles ont ainsi voté pour leur représentant (le président) et les vice-présidents. Qui sont ces nouveaux élus ? Quels sont le parcours et la vision insufflés par le président Robert Olive ? Ce dossier vous apporte quelques éléments de réponses. Nous résumerons également les enjeux et rôles de la Communauté de communes qui ne sont pas toujours faciles à saisir...



33 Conseillers communautaires

DONT Le bureau des élu.es

Composé de vices-présidents avec délégation et de conseillers communautaires des 15 communes, le bureau des élus est une **instance de réflexion** et de concertation restreinte qui **examine les dossiers avant leur passage devant le conseil communautaire.**



Robert OLIVE
Président
St-Féliu d'Amont



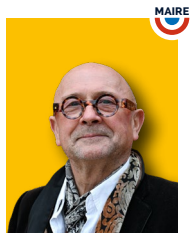
Joseph OLIVE
1er Vice-président
Millas



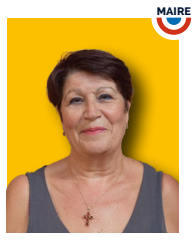
Patrice VILA
2e Vice-président
Néfiach



Pascal TRAFI
3e Vice-président
Bouleternère



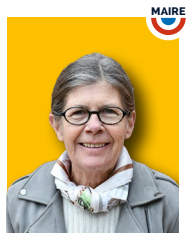
Alain FABRESSE
4e Vice-président
Ille-sur-Têt



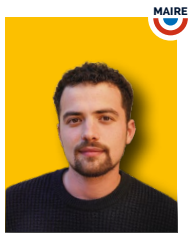
Marie MARTINEZ
5e Vice-présidente
Montalba-le-Château



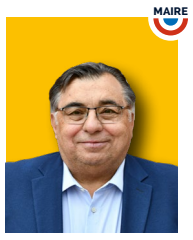
Frédéric BOURNIOLE
6e Vice-président
Bélésta



Claudine BOTEBOL
7e Vice-présidente
Boule-d'Amont



Nathan MORAGAS
8e Vice-président
Casefabre



Philippe ALBERT
9e Vice-président
Corbère-les-Cabanes



Jean-Christophe GUINCHARD
Corbère



Céline DRAGUÉ
Glorianes



Marc BIANCHINI
Rodès



Benoit BONACAZE
Prunet-et-Belpuig



Jean-Claude SOLÈRE
St-Michel-de-Llotes



Florence BAPTISTE
St-Féliu-d'Amont



Gilles VIDAL
Millas



Jacques STORCH
Ille-sur-Têt



Karine LIZANA-BONAFOS
Corbère-les-Cabanes



Claude AYMERICH
Ille-sur-Têt



Émilie CROUILLES GABORIT
Ille-sur-Têt



Valérie GILI
Ille-sur-Têt



France HAUTEFAYE
Ille-sur-Têt



Mickaël MESA
Ille-sur-Têt



Galdric MONTANOLA
Ille-sur-Têt



Caroline PAGES
Ille-sur-Têt



Christiane PEGOURIÉ
Ille-sur-Têt



Brigitte BENDRELL
Millas

Valérie LOPEZ
Millas



Alain PELISSIER
Millas



Cécile QUINTUS
Millas



Marie-Isabelle SURJUS-ROJAS
Millas



Agnès LABAU
Néfiach

ROBERT OLIVE, PRÉSIDENT DE CCRC

« 3 maîtres-mots : continuité, serénité et responsabilité »

Robert Olive, Président de la Communauté de communes Roussillon Conflent, revient sur son retour à la présidence, le bilan des deux dernières années de mandat et les grandes orientations du nouveau conseil communautaire. Il évoque également les priorités à venir pour le territoire et les projets structurants qui guideront l'action intercommunale dans les prochaines années.



Quel bilan de vos deux ans de la dernière mandature ? Qu'est-ce qui vous a le plus marqué?

En juin 2025, mon retour à la présidence de Roussillon Conflent était guidé par trois raisons majeures : **ramener de la stabilité** dans une collectivité qui venait de subir deux démissions au niveau de la présidence, redonner aux agents du groupement une **perspective plus rassurante** quant à leur environnement professionnel, et enfin, répondre positivement à une demande de certains élus du territoire.

À la fin du précédent mandat, il me semble avoir vu des signes encourageants. L'aboutissement du Projet de Territoire, en décembre 2025, en est la plus belle illustration.

Votre réélection en avril 2026, vous donne-t-elle un mandat de continuité ou, au contraire, un mandat pour changer de méthode sur certains dossiers ?

Le nouveau conseil communautaire, constitué d'anciens et de nouveaux élus, aura pour mission essentielle de **donner à notre territoire une vision claire de son avenir**, fondée sur les grands axes de notre Projet de territoire. Le mode opératoire devra s'appuyer sur l'expérience des anciens avec l'expertise et la compétence de nos services. Je souhaite incarner la sagesse qui doit accompagner la fougue et l'envie des nouveaux élus.

Notre méthode s'appuiera sur l'écoute, la discussion ou le débat... ensuite, nous déciderons. Plusieurs instances permettront d'organiser ce travail collectif, notamment la conférence intercommunale des maires, dédiée à l'ensemble des sujets du territoire, ainsi que les différentes commissions thématiques.

Quelles sont les priorités de ce nouveau mandat ? Les habitants de Roussillon Conflent verront-ils des changements concrets d'ici six ans ?

Nous portons de nombreux projets à l'échelle du territoire qui, même s'ils ne sont pas toujours immédiatement visibles pour le grand public, auront un impact réel sur le quotidien des habitants et sur l'avenir de notre intercommunalité. Parmi les priorités figure le développement économique, avec notamment l'**extension de la zone d'activités économiques « *Los Palaus* » à Millas**, dont les travaux devraient débuter en 2027.

Autre dossier majeur : l'élaboration du **Plan local d'urbanisme intercommunal (PLUi)**, qui permettra d'analyser le fonctionnement du territoire et d'anticiper ses enjeux futurs. Ce document stratégique abordera des thématiques essentielles telles que l'environnement, l'urbanisme, les mobilités et le développement économique.

Enfin, **la construction d'une nouvelle déchèterie couplée à une base technique** constitue également une priorité afin de répondre efficacement aux besoins des services et du territoire.

Une vie pour la défense du service public de proximité

Robert Olive est une figure bien connue du territoire de Saint-Féliu-d'Amont et plus largement de Roussillon Conflent, avec des fonctions d'élus depuis 1989 pour son village et depuis 1997 pour la Communauté de communes. Sa réélection de 2026 traduit une marque de confiance et une volonté de stabilité après une mandature 2020- 2026 mouvementée.

UNE VIE ENTRE FONCTION PUBLIQUE ET MONDE ASSOCIATIF

Né à Villemolaque, il puise ses racines au sein d'une famille d'exploitants agricoles de Saint-Féliu-d'Amont. Marié, père de trois enfants et grand-père de cinq petits-enfants, il a construit son parcours autour du monde rural.

Titulaire d'un DEUG en droit, il a mené une carrière au sein de la fonction publique d'État, partagée entre les services des Impôts et les Douanes. Une carrière qui lui a permis d'acquérir de solides connaissances dans les institutions et la gestion publique, qu'il a ensuite mises au service de son territoire. Très investi dans la vie locale, Robert Olive s'est également consacré au monde associatif et sportif. Il a présidé une association pendant quinze ans et a été entraîneur de rugby durant une décennie.

PREMIÈRE FONCTION D'ÉLU DÈS 1989

Élu de terrain profondément attaché au monde rural, M. Olive est élu maire pour la première fois en 1995 (après avoir été adjoint en 1989). Il a également présidé la communauté de communes Roussillon Conflent pendant plus de vingt ans, de 1997 à 2020, avant d'en reprendre la présidence en 2025. Tout au long de ces années, il a œuvré pour renforcer les services publics de proximité, développer les équipements communautaires (médiathèques, accueils de loisirs, restaurants scolaires) et apporter une qualité de vie aux habitants et familles du territoire.

Député de la 3e circonscription des Pyrénées-Orientales de 2014 à 2017, il s'est particulièrement mobilisé pour la défense des territoires ruraux, l'accès aux soins, l'aménagement équilibré du territoire et le maintien des services publics. Conseiller départemental, il a également accompagné les politiques en faveur du sport et de l'agriculture.

ROUSSILLON CONFLENT
en quelques mots

Créée en décembre 1996, la Communauté de communes Roussillon Conflent (CCRC) est née d'une volonté simple : permettre aux communes de travailler ensemble pour offrir davantage de services à la population et mener des projets qu'elles ne pourraient pas toujours porter seules. Aujourd'hui, elle rassemble quinze communes du territoire, de la plaine du Roussillon aux premiers reliefs du Conflent et des Aspres.



15
communes

15 023
habitants

250
agents

QU'EST-CE QU'UNE COMMUNAUTÉ DE COMMUNES ?


Le siège se trouve à Ille-sur-Têt.



La conférence intercommunale rassemble les maires du territoire.


Le Conseil communautaire.

Une communauté de communes est un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI). Concrètement, **chaque commune délègue certaines compétences à l'intercommunalité afin de mutualiser les moyens humains, techniques et financiers.**

Cette organisation permet de porter des projets à une échelle plus large, d'assurer une **égalité de services entre les communes** et de répondre aux besoins d'un territoire qui compte à la fois des villages et des villes.

Roussillon Conflent est administrée par un **conseil communautaire** composé de représentants des communes membres. Ces élus définissent les grandes orientations du territoire et votent les délibérations nécessaires à la mise en œuvre des politiques communautaires.

Le président, accompagné des vice-présidents et du bureau communautaire, prépare et exécute les décisions prises par le conseil. Une conférence intercommunale réunissant l'ensemble des maires et des élus, permet également de débattre des grands sujets et de rechercher des positions communes avant les prises de décisions.

Les élus et les services se réunissent au sein de plusieurs commissions thématiques, organisées autour des axes de politiques publiques : proximité, enfance et famille, aménagement et attractivité du territoire, ou encore ressources et moyens.

Les 3 grands défis à relever

1 Le projet de territoire



Quel vision les élus ont de Roussillon Conflent à l'horizon 2040 ? Ce projet, évolutif, va déterminer la politique engagée dans les annes à venir.

2 Poursuivre notre politique familiale



Face à un contexte économique de plus en plus difficile, la Communauté de communes fait le choix d'**accompagner les familles dans leurs différentes politiques familiales** (crèches, accueils de loisirs, restauration scolaire...).

3 Le contrat local de santé



Agir sur la santé de façon globale (transport, logement, urbanisme, etc.) permettra de réduire les inégalités sociales et territoriales.

COMPRENDRE LA COMCOM'

Compétences et coût des services

Le montant du budget annuel est de 15 millions d'€.*

Ce budget est **obtenu grâce aux recettes** suivantes : **60.74 % de fiscalité** (impôts, TVA, etc.), **24.8 % de dotations et subventions**, **9.53 % de participation des familles** et 4.93 % d'autres ressources.

SUR 100€ DÉPENSÉS, LA COMCOM DÉPENSE...

SERVICES SUPPORT — 23,2 €

• Gestion du personnel et des moyens matériels et financiers

• Apportent un appui administratif aux services et servent de lien avec les services de l'État (contrôle de l'égalité, DGFIP...)

• Sont en relation avec la population

• Assurent l'entretien des bâtiments communautaires

• Communiquent avec les habitants, font connaître les missions de service public.

ENFANCE & JEUNESSE — 22,9 €

• Gère les accueils de loisirs matins, midis et soirs pendant les jours scolaires

• Coordonne les activités périscolaires et les initiatives éducatives destinées aux jeunes (Pedt - Plan mercredi)

• Anime les espaces ados et recueille leur parole pour réinventer ses services

• Offre des temps d'accueil pendant les vacances scolaires avec notamment des séjours.

GESTION DES DÉCHETS** — 22,3 €

• Collecte les ordures ménagères et les déchets recyclables

• Organise, avec les communes, l'implantation des points de collecte

• Sensibilise à l'importance du tri

• Fournit des composteurs individuels et développe les composteurs partagés

• Gère la déchèterie et le tri des déchets vers les organismes compétents.



RESTAURATION SCOLAIRE — 11,9 €

• Commande, réceptionne et prépare les repas

• S'assure du bon respect des normes sanitaires

• Accompagne les enfants et les éduque au goût

• Organise des animations pour découvrir les fruits et légumes locaux

PETITE ENFANCE — 9,9 €

• Accueille les tout-petits (0-3 ans) dans les deux crèches publiques du territoire (Ille-sur-Têt et Millas).

• Soutient les assistantes maternelles du territoire avec le Relais Petite Enfance (RPE).

• Crée un Lieu d'accueil enfants-parents (LAEP) pour l'accompagnement à la parentalité.

• S'engage dans des pratiques durables à travers le label "Vie".

DÉVELOPPEMENT DU TERRITOIRE — 3,9 €

• Soutient les entreprises locales via le dispositif OCMACS

• Construit et gère les zones d'activités économiques

• Instruit au nom des communes qui le souhaitent les dossiers d'urbanisme

• Établit le dialogue entre les communes et construit le projet de territoire, le Plan local d'urbanisme intercommunal

• Prévient les risques naturels (inondations...)

CULTURE — 3,7 €

• Gère et entretient le réseau de médiathèques

• Assure les prêts et retours des produits culturels (livres, DVD...) dans l'ensemble des médiathèques du territoire

• Anime la saison culturelle (concerts, animations, expositions...)

PROXIMITÉ — 2 €

• Accueille et accompagne le public à France services

• Met en avant des partenaires (MSA, Caf, Mission locale jeunes...) et leur fournit un lieu pour accueillir le public

• Fournit une aide administrative aux habitants dans toutes les communes du territoire grâce à son itinérance

• Lance un Contrat local de santé

• Met en place des campagnes d'identification et de stérilisation des chats sauvages

TOURISME ** — 1 €

• Accueille et conseille les visiteurs à l'office de tourisme

• Promeut la destination Roussillon Conflent

• Récolte la taxe de séjour

• Communique avec les professionnels du tourisme et l'ensemble des mairies

** Chiffres 2025*
*** Budget annexe*

ON EST BIEN EN ROUSSILLON CONFLENT

ENFANCE ET JEUNESSE

Réflexions autour des offres pour la jeunesse

Face à des espaces ados moins fréquentés, la Communauté de communes et ses partenaires* ont entamé des démarches participatives afin de recueillir la parole des jeunes, recenser leurs besoins et repenser une offre de services adaptée aux attentes du public.



« Tout est parti d'un constat, explique Sabine Tresserres, chargée de mission à Roussillon Conflent. *Les espaces ados, qui se trouvent à Ille-sur-Têt, Néfiach et Millas, sont peu fréquentés, ils ne répondent plus aux attentes du public jeune. »*

Pourquoi cette baisse de fréquentation ? Ces structures ont été pensées il y a longtemps et ont connu peu d'évolution. Il peut également arriver que les familles ne connaissent pas les services proposés. Afin de mieux comprendre les besoins de la nouvelle génération, des associations et les structures de Roussillon Conflent se sont tournées vers les adolescents et les parents du territoire.

Des espaces de liberté

Il était alors temps de laisser la « Place aux jeunes » ! Tout au long de l'année 2025, les partenaires ont recueilli la parole des jeunes par des évènements, stands d'animation sur différentes thématiques, des ateliers-jeux parents / ados, des déplacements dans les collèges, un questionnaire en ligne... Plusieurs besoins sont remontés : les ados souhaitent un espace de liberté avec moins de contraintes, un fonctionnement adapté aux différentes tranches d'âges, le réaménagement des locaux, plus d'infrastructures sportives, des temps d'échanges et d'activités entre parents et adolescents...

« Cette phase de recueil et d'analyse n'est qu'une première étape, se réjouit Sabine Tresserres. *Pour la suite, les parents et ados volontaires sont invités à poursuivre ces ateliers pour affiner la réflexion, et participer à la mise en œuvre d'actions »*

Réactif, le groupement va prochainement développer une offre « PS jeunes » (voir p. 6).



** Les partenaires de cette action : Caf, MSA, Fédération départementale des foyers ruraux 66, association De maux en mots PAEJ, PIJ 66, collège d'Ille-sur-Têt et de Millas, Mobil sports 66, la Fabrica.*

RESTAURATION SCOLAIRE, ENFANCE ET JEUNESSE

Florence Baptiste : « Un coût réparti le plus équitablement possible »

Depuis le mois d'avril, le prix de la restauration scolaire et des activités périscolaires incluant un repas a augmenté de 50 centimes. La raison ? Le fournisseur des repas, l'Udsis, est assujetti à la TVA depuis janvier 2026. Rencontre avec Florence Baptiste, élue déléguée à l'enfance & jeunesse et la restauration scolaire.

Ces dernières années, les tarifs ont augmenté plusieurs fois... Pour quelle(s) raison(s) ?

Face à l'augmentation des coûts de matières premières, des dépenses de fonctionnement, l'inflation de l'énergie et les choix budgétaires de l'État, notre communauté de communes doit sans cesse réadapter son budget. Nous faisons le choix le plus juste, à savoir une augmentation au minimum pour les familles.

Actuellement, quel est le coût réel d'un repas ?

Le tarif prévisionnel en 2026 est de 11,44 € pour un repas en restauration scolaire pour un enfant. Ce prix comprend les matières premières, la transformation de celles-ci, la livraison et le service. Le montant payé par les familles atteint 5,65 €, soit environ 50 % de ce total. Le reste est pris en charge par la Communauté de communes.

Maintenir un service de restauration scolaire est un choix politique...

Effectivement, tout comme les accueils de loisirs, la restauration scolaire n'est pas une compétence obligatoire. En Roussillon Conflent, nous faisons le choix de répartir ce coût pour offrir à l'ensemble des enfants du territoire un repas équilibré tous les midis. Cela représente environ 139 380 repas pour 2026.

Le temps méridien ne s'arrête pas à un repas. Quelles autres missions doivent assumer les équipes ?

Les missions de la restauration ne s'arrêtent pas à servir un repas.



Les agents sont des éducateurs de goût. Le repas est un temps convivial où nous développons l'autonomie des enfants et apportons une meilleure connaissance des aliments. Il y a aussi tous les agents du périscolaire qui proposent des activités sur ce temps méridien.



Entretien avec FLORENCE BAPTISTE

Élue déléguée à l'enfance & jeunesse et la restauration scolaire
1ère Adjointe de Saint-Féliu-dAmont

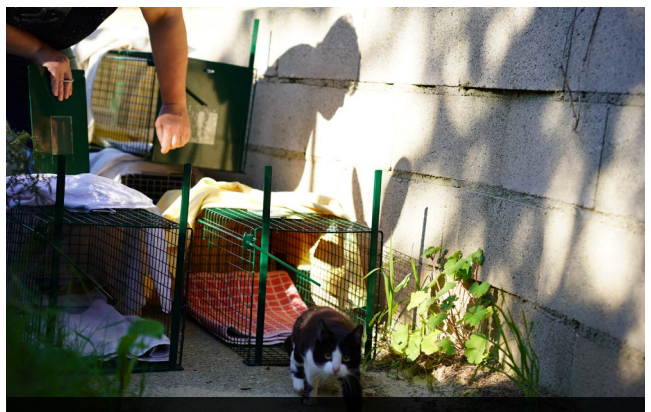
CAUSE ANIMALE

Un service déjà efficace !

En février 2025, la communauté de communes se voit obligée de cesser sa collaboration avec l'association " une vie un chat". Elle s'est alors penchée en urgence sur de nouvelles solutions. Un nouveau service a donc vu le jour en décembre 2025 : la cause animale.



Olivia Fravalo (à gauche), présidente du refuge Sabine Brest, responsable du service Cause animale



Après stérilisation, les chats errants sont relachés au même endroit de capture.

Après une période de structuration, le service Cause animale a commencé à identifier et stériliser les félins dits « sauvages » grâce à la signature d'une convention avec la Fondation 30 Millions d'Amis. Quatre mois plus tard, la Communauté de communes a capturé et stérilisé 51 chats.

Un partenariat avec "Un poil de bonheur"

Mais dépourvu de refuge sur le territoire, le service, représenté par Sabine Brest, s'est tourné vers la structure du Soler, "Un poil de bonheur". Le lieu semble idéal pour les chats où une vingtaine de bénévoles s'affairent toutes les semaines. Certains, non adoptables, vivent en liberté dans la cour en tant que chat libre. D'autres, en attente d'une nouvelle famille, se trouvent dans des chatteries extérieures quand les plus fragiles restent à l'intérieur du refuge : *« Nous soignons tous les chats que nous pouvons et qu'il est possible d'accueillir, avec les moyens et la force que nous avons »*, explique Olivia Fravalo, Présidente du refuge.

« Avec l'officialisation de ce partenariat, le refuge nous aide à prendre en charge les mamans et leurs chatons pour les accueillir, assurer quelques soins et nous aider dans la recherche de familles d'accueil. », détaille Sabine Brest. En seulement quelques mois, le service s'est déjà bien structuré et vise pour 2026 la stérilisation de 200 chats. Un service pionnier dans le département.

La ComCom assure régulièrement des campagnes de stérilisation. Plus d'infos sur roussillon-conflent.fr

« La ComCom continue à chercher des bénévoles »

« En l'espace de seulement cinq mois, le service « Cause animale » a accompli des prouesses remarquables : lancement d'une campagne de sensibilisation, recensement de demandes, coordination logistique, pose de cages-trappe, déplacements chez le vétérinaire et sollicitation de financements. Ce service, déjà essentiel, répond à une forte demande face à la multiplication des portées de chats sauvages. Les bénévoles sont d'ailleurs un maillon essentiel pour cette mission ! En tant que sentinelles, ils peuvent repérer puis aider à la capture des chats sauvages. »

CLAUDINE BOTEBOL
7e vice-présidente et Maire de Boule-d'Amont





L'ANNUAIRE PRATIQUE
ROUSSILLON CONFLENT

POUR TOUT LE MONDE

GESTION DES DÉCHETS
04.48.50.05.25
collecte-dechets@roussillon-conflent.fr

RÉSEAU DES MÉDIATHÈQUES
04.68.80.17.50
mediatheques@roussillon-conflent.fr

OFFICE DE TOURISME
04.68.57.99.00
tourisme@tourisme-roussillon-conflent.fr

FRANCE SERVICES
04.48.98.01.85 / 06.10.54.44.93
accueil.fs@roussillon-conflent.fr

POUR LES PARENTS

PETITE ENFANCE

La Farandole à Millas
04.48.98.02.36
lafarandole@roussillon-conflent.fr

La Ruche à Ille sur Têt
04.48.98.02.18
laruche@roussillon-conflent.fr

Le Relais petite enfance
04.48.98.02.17 / 06.20.10.56.08
rpe@roussillon-conflent.fr

ENFANCE & JEUNESSE
04.48.98.01.95
secretariat-jeunesse@roussillon-conflent.fr

RESTAURATION SCOLAIRE
04.48.98.01.87
restau-scolaire@roussillon-conflent.fr

*Pour tout ce qui concerne la facturation et le paiement de ces services, rendez-vous sur le Portail Famille de Roussillon Conflent (accessible depuis **roussillon-conflent.fr**) ou contactez la régie :* **04.68.57.95.96 - regie@roussillon-conflent.fr**

POUR LES PROFESSIONNELS

MARCHÉS PUBLICS
04.68.52.96.24
marches-publics@roussillon-conflent.fr

ACCOMPAGNEMENT DES PROFESSIONNELS DU TOURISME
04.68.57.99.00
tourisme@tourisme-roussillon-conflent.fr



ACCUEIL | accueil@roussillon-conflent.fr - 04.68.57.86.85
Plus d'informations sur : roussillon-conflent.fr