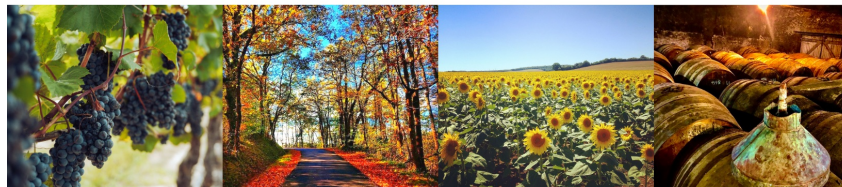


## Communauté de communes



<https://armagnacadour.fr/>

## LETTRE D'INFORMATION #2



### L'OFFICE DE TOURISME DE PAYS RENFORCE ET DIVERSIFIE SA PRESENCE SUR LA COMMUNAUTE DE COMMUNES

L'Office de Tourisme mène plusieurs pistes de réflexion pour proposer des animations locales, de la médiation ludique, de la visibilité auprès de la population locale ou touristique... Un jeune volontaire en service civique, voilà l'opportunité de lancer de nouveaux projets, de donner un nouveau souffle aux actions menées tout en offrant la possibilité à des jeunes de s'engager et trouver un projet de vie.

C'est ainsi que Julien, un jeune parisien, s'installe pour 6 mois pour une immersion totale en Cœur Sud-Ouest. Sa principale mission créer du lien avec les habitants. Julien organisera des rencontres et temps d'échanges sur le territoire pour recenser les attentes des habitants en matière de loisirs et de culture et les sensibiliser à l'offre existante. Cet été, il sera plus particulièrement présent sur les animations et marchés de la Communauté de Communes d'Armagnac Adour ainsi qu'au lac d'Aignan.

[En savoir plus](#)



### "ENTRE TERRE, MER, FLEUVE ADOUR : DECOUVERTE DE 3 ECOSYSTEMES PRESERVES"

La Communauté de Communes Armagnac Adour a souhaité apporter son financement à ce programme. Elle permet ainsi aux vignerons de Saint Mont de mener à bien leur projet, en collaboration avec le Club de plongée « les Aquanautes » de Capbreton, la maison de l'eau à Jû-Belloc et l'association Pierre et Terre à Riscle, visant à faire découvrir à l'occasion de 3 journées, 3 écosystèmes préservés : la vigne et le terroir de Saint Mont, le fleuve Adour et les fonds marins de Capbreton.

L'AOC Saint Mont impliquée depuis toujours dans la préservation des cépages et aujourd'hui engagée dans une démarche de labellisation « Haute Valeur Environnementale » a développé ce projet dont l'objectif principal est d'accompagner les jeunes dans la découverte de ces trois écosystèmes (les fonds marins, l'Adour et un territoire viticole). L'idée est de les sensibiliser aux questions environnementales, sociétales et culturelles en améliorant leur

compréhension de la biodiversité et de l'importance de la préserver et cela grâce à des activités ludiques et sportives vectrices de bien être, d'éveil et de lien social. Par ailleurs, nous valorisons par ce biais le territoire de naissance de ces jeunes enfants pour les rendre fiers et qu'ils contribuent à sa préservation et sa transformation vers un territoire rural vivant et dynamique.

[En savoir plus](#)



### **LE TIERS LIEU DE RISCLE, UN ESPACE DE CO-WORKING**

Cet espace est situé dans le centre bourg de Riscle (14, rue des pyrénées). Cette offre s'adresse aux publics suivants: salariés de grand groupe, télétravailleurs, agents commerciaux, consultants, start-up, demandeurs d'emplois, auto-entrepreneurs, entreprises,...

Vous pourrez d'ores et déjà réserver un bureau dans cet espace avec :

Bureau 1 : espace solo

Bureau 2 : espace tandem avec deux bureaux

Bureau 3 : espace multipostes avec trois bureaux

Pour réserver téléphoner au 05.62.69.86.43 ou par mail à [cca@armagnacadour.fr](mailto:cca@armagnacadour.fr)

[En savoir plus](#)



### **L'INFO BUDGET DU MOIS par Christian Jelonch Vice Président en charge des Finances**

Le Budget Primitif 2021, adopté à l'unanimité le 12 avril dernier, va mobiliser plus de

5 millions d'euros dans le fonctionnement de la structure et plus de 3 millions d'euros dans la réalisation des projets d'investissement. Il se concentre sur les cinq enjeux majeurs pour l'avenir de notre territoire ARMAGNAC ADOUR, à savoir :

la santé,

la protection de l'environnement, le développement économique, la solidarité,

et

la maîtrise de l'endettement.

[En savoir plus](#)

## **#VivreArmagnacAdour, avec & pour nos producteurs locaux**

Tous les mois, la Communauté de Communes Armagnac Adour met en avant des producteurs locaux de notre territoire. Gastronomie, œnologie, maraîchage, la mise en valeur de notre territoire est une priorité.

**Le Domaine Labranche Laffont à Maumusson Laguian**



### **Présentation du domaine de Christine Dupuy**

« J'ai repris le domaine en 1993. Ce dernier est resté dans la même famille depuis la Révolution française. C'est une exploitation en polyculture avec de la vigne et des céréales. La partie céréalière a été confiée à un prestataire et j'ai très vite converti le domaine viticole en agriculture biologique. Lors de la reprise du domaine, il y avait 7 hectares de vignes, nous en avons aujourd'hui 23 dont 17 en appellation madiran et 6 en Pacherenc pour une production de 100 000 bouteilles à l'année. »

### **Une viticultrice locale traditionnelle en bio...**

« Nous nous sommes regroupés avec d'autres vignerons bio du sud-ouest pour fonder « À bisto de Nas » : groupement qui se développe fortement malgré la crise covid. L'intérêt de ce groupe est de posséder une base logistique à Agen qui rentre et stock une partie de nos productions. Des agents présents sur le territoire passent les commandes à ce prestataire agenais qui se charge de l'expédition et de la gestion administrative. Cela nous permet de développer une vraie politique commerciale. Ce groupement facilite une dynamique collective et vertueuse entre vignerons, favorise la participation à des salons et renforce les échanges techniques pour la pratique du bio et de la biodynamie. La viticulture biologique nécessite un travail exigeant car les vignes sont très sensibles aux maladies et la question de l'humidité nous contraint à une attention de tous les instants ».

### **...et au service du rayonnement international du territoire**

« Tout est fait sur le domaine : mise en bouteille, étiquetage et commercialisation. 40% de la production part à l'exportation et 60% des bouteilles sont commercialisées en France. Ces dernières ne sont pas vendues en grande distribution mais sur le marché français traditionnel : cafés, hôtels, restaurants, cavistes et petits grossistes.. Le reste de la commercialisation se fait à l'étranger. Nous sommes présents au Québec, aux États-Unis, en Suisse, en Chine, au Japon, en Belgique, en Allemagne, en Pologne et en Australie. Nous pratiquons également la vente directe tous les jours sur le domaine et le week-end sur rendez-vous. Au plaisir de vous y accueillir. »

[Lire la suite...](#)

**Toute l'actualité de la Communauté de Communes Armagnac Adour**  
sur [armagnacadour.fr](http://armagnacadour.fr)

1 Lotissement du Bourdalat  
32400 Riscle  
ccaa@armagnacadour.fr  
05 62 69 86 43



Les informations diffusées font l'objet d'un traitement informatique par la Communauté de Communes Armagnac Adour. Les données personnelles vous concernant sont conservées jusqu'à l'exécution de la demande explicite, sont uniquement exploitées dans le cadre de la Newsletter.

Conformément à la Loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004 et au « Règlement (UE) Général sur la Protection des Données » du 27 avril 2016, vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des informations qui vous concernent. Pour l'exercice de ce droit, vous êtes invité(e) à vous adresser par courriel à l'adresse suivante [ccaa@armagnacadour.fr](mailto:ccaa@armagnacadour.fr)

Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant.

[Se désinscrire](#)



© 2021 Communauté de communes armagnac adour