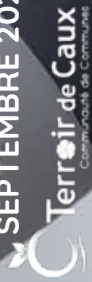


TERROIR DE CAUX, COM'

SEPTEMBRE 2026



LE MAGAZINE - N° 19



UN TERRITOIRE ANIMÉ POUR LA RENTRÉE

TRAIL, THÉÂTRE, ACCUEILS DE LOISIRS,
ANIMATIONS, ATELIERS NUMÉRIQUES...



ACTUS

Un créneau nageurs
à la piscine

VIVRE ICI

Les budgets 2026

SORTIR

Le théâtre d'automne

LA TRAVERSÉE DES VALLÉES

TRAIL DU TERROIR DE CAUX

SAMEDI 14 NOVEMBRE 2026

LONGUEVILLE SUR SCIE

TRAIL SEMI-NOCTURNE



Communauté de Communes

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !



Communauté de Communes Terroir de Caux
11 route de Dieppe 76730 Bacqueville en Caux
02.35.85.46.69 / contact@terroirdecaux.net
www.terroirdecaux.fr

Du lundi au jeudi 9h-12h30/14h-17h30 et le vendredi 9h-12h30



ACTUS

P 4-5

Vos Vendredis dans des lieux à découvrir
Artothèque
Quiberville : fête de la mer
Journée de la nature - bilan
Accueils de loisirs d'été
Piscine de Val de Saône - créneau nageurs



VIVRE ICI

P 6-11

Les budgets 2026
Le dispositif ACTe
Zoom sur...La Traverse



SORTIR

P 12-13

La programmation touristique à venir



INFOS PRATIQUES

P 14-17

La Redevance OM
Les ateliers numériques
Le calendrier jeunesse 2026/2027



PENSONS À DEMAIN

P 18-19

Les déchets chimiques
Produits locaux : une recette gourmande



VIVRE ICI

P 20

Le Théâtre d'Automne



Le mot de Jean-Luc Cornière, Président de Terroir de Caux

Tout d'abord je tiens à rendre hommage à **Martine Renaux**, bénévole engagée lors du Challenge cycliste Terroir de Caux, à Auffay, le 19 Juillet dernier, qui a tragiquement perdu la vie, renversée par un véhicule. J'adresse mes sincères condoléances à sa famille, à ses proches et à toutes celles et ceux qui l'ont connue. Ce drame nous rappelle aussi combien l'engagement bénévole est précieux. Je tiens ainsi à remercier chaleureusement l'ensemble des bénévoles qui, tout au long de l'année, donnent de leur temps et de l'énergie au service de notre territoire, et plus particulièrement à l'occasion des nombreux événements organisés par Terroir de Caux. Leur implication contribue directement à faire vivre notre communauté de communes et à renforcer les liens entre ses habitants.

Comme vous avez pu le constater, l'été a une nouvelle fois été riche en **animations** et en rendez-vous proposés aux habitants et touristes. Cette dynamique se poursuit à la rentrée, avec une programmation toujours aussi variée et de nombreuses initiatives à découvrir dans les pages de ce bulletin.

Je souhaite également attirer votre attention sur la **situation financière de notre collectivité**. Je vous invite notamment à consulter les pages 6 à 9, qui présentent les principaux postes de dépenses et de recettes de Terroir de Caux. Ces éléments permettent de mieux comprendre l'ampleur des missions que notre Communauté de Communes assume au quotidien, ainsi que les moyens financiers nécessaires à leur mise en œuvre.

Parmi ces missions, je citerai notamment nos **accueils de loisirs**, qui rencontrent un succès remarquable auprès des familles, à l'image encore de cet été. Leur fonctionnement représente pour Terroir de Caux un coût net de 650 000 €. C'est un investissement important, mais c'est aussi un investissement dans l'avenir : permettre à nos enfants de bénéficier d'un accueil de qualité, de pratiquer des activités variées et de s'épanouir sur notre territoire est une priorité qui mérite pleinement cet engagement.

Derrière chaque service proposé, chaque équipement entretenu et chaque animation organisée, il y a donc un choix collectif : celui de continuer à investir pour la qualité de vie de nos habitants et pour l'attractivité de notre territoire, tout en veillant à une gestion responsable de nos finances.

Je vous souhaite à toutes et tous une très bonne rentrée, riche en projets, en rencontres et en nouvelles initiatives au sein de notre territoire.



Vos Vendredis dans des lieux à découvrir



Notre nouvelle programmation culturelle estivale a rencontré son public ! Concerts apéro, spectacle, expo et soirée contée ont permis aux spectateurs de découvrir des lieux atypiques du territoire.



Artothèque : deux points relais sur le territoire

Le Service Culture de Terroir de Caux, en partenariat avec l'Artothèque de Grand-Quevilly ainsi que les bibliothèques de Luneray et d'Ouville-la-Rivière, est heureux d'annoncer l'ouverture de deux points relais de l'Artothèque.

Chaque point relais sera doté de 15 œuvres d'art contemporain, empruntables gratuitement, selon le même principe qu'un livre en bibliothèque. Cette initiative permettra à chacun de découvrir et d'accueillir des œuvres originales à son domicile, favorisant ainsi un accès simple et direct à l'art contemporain.

L'inauguration de ces deux points relais aura lieu le 6 novembre 2026. À cette occasion, vous êtes chaleureusement invités à venir découvrir ce nouveau service culturel.

En parallèle de cette ouverture, un programme d'actions culturelles sera proposé en partenariat avec les deux points relais et trois artistes locales :

Magali Dulain, illustratrice ; Alice Mallet, plasticienne ; Élisabeth Schneider, photographe.

À travers différents ateliers autour du thème « Le Fil d'Ariane – L'itinérance », les participants seront invités à rencontrer les artistes, échanger avec elles et créer ensemble. Ce parcours artistique a pour ambition de rendre la création accessible à tous et de favoriser le partage et la découverte. Vous êtes tous invités à participer !



Quiberville : la Fête de la Mer



Samedi 25 juillet, la Fête de la Mer a une nouvelle fois transformé Quiberville-sur-Mer en un véritable lieu de fête. Entre le marché de producteurs, les animations, la fanfare, les spectacles et le magnifique feu d'artifice, vous avez été très nombreux à partager ce beau moment avec nous.

Un immense merci à toutes les personnes présentes pour votre bonne humeur et votre enthousiasme. C'est grâce à vous que ces événements prennent tout leur sens !



Torcy le Grand : La journée de la nature



Le samedi 30 mai dernier, la Journée de la Nature de Terroir de Caux a fait son grand retour au parc des ruines du château de Torcy-le-Grand.

La matinée était consacrée à la découverte du compost avec une animation intitulée «À la découverte des petites bêtes du compost», animée par le SMITVAD, suivie d'un atelier de fabrication d'un composteur.

L'après-midi, les oiseaux étaient à l'honneur avec un atelier de construction de nichoirs et une initiation à la vannerie, proposée par l'association « Les Amandiers », permettant aux participants de confectionner une mangeoire à oiseaux.

Tout au long de la journée, un rallye nature, adapté à tous les âges, invitait les visiteurs à découvrir la biodiversité du site. Les plus jeunes pouvaient également profiter d'un parcours sensoriel, tandis que les partenaires de l'événement animaient des stands dédiés au développement durable. Le PETR Dieppe Pays Normand présentait le Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET), le SMITVAD sensibilisait le public au compostage et aux animaux qui y vivent, l'Office de Tourisme Terroir de Caux faisait découvrir son programme d'animations estivales, l'association Grandir à ciel ouvert présentait ses ateliers nature, et l'association Les Amandiers exposait ses créations artisanales en vannerie. Au total, une soixantaine de participants ont pris part aux différentes activités, faisant de cette journée un moment convivial placé sous le signe de la nature, de la découverte et du partage.



Accueils de Loisirs

Cet été, nos 5 accueils de loisirs ont encore affiché complet ! Ateliers, grands jeux, sorties, camping, le programme concocté par l'équipe d'animation a ravi enfants comme parents.



Piscine : un créneau pour les nageurs

Depuis le 12 juillet, un nouveau créneau est mis en place à la piscine de Val de Saône pour les amateurs de natation !

Le dimanche de 9h à 10h30, venez profiter d'un moment privilégié pour effectuer vos longueurs dans les meilleures conditions. Ensuite de 10h30 à 13h, vous pouvez bénéficier de l'ouverture au public.

Nous vous attendons nombreux pour ce nouveau rendez-vous du dimanche matin !

LE BUDGET 2026

Voici les principaux postes de dépenses/recettes du budget 2026.

Jeunesse

Dépenses
1 281 700 €



Recettes
681 746 €

Coût pour Terroir de Caux :
- Accueils de loisirs : 627 288 €
- Séjour ados : 20 038 €
ainsi que les actions ados...

Sport

Dépenses
1 199 121 €



Recettes
376 945 €

Coût pour Terroir de Caux :
- Subventions/dotations aux associations : 17 500 €
Ainsi que le trail La Traversée des Vallées, le challenge cycliste Terroir de Caux, le fonctionnement de la piscine et des gymnases...

Festivals

Dépenses
75 000 €



Recettes
35 000 €

Vibrations musicales, Vos Vendredis,
Théâtre d'automne,
Festival de contes d'hiver

Réseau bibliothèques

Dépenses
112 217 €



Recettes
0 €

Coût pour Terroir de Caux :
- Subvention aux bibliothèques et médiathèques : 41 000 €
ainsi que : animations, maintenance du logiciel et des bibliothèques de rue...

Musique

Dépenses
303 060 €



Recettes
35 000 €

Coût pour Terroir de Caux :
- Participation au SYDEMPAD (Conservatoire) : 182 690 €
- Subvention à l'Ecole de musique : 85 910 €

Relais Petite Enfance

Dépenses
83 040 €



Recettes
40 000 €

Fonctionnement du Relais (animations, aide aux assistantes maternelles et aux parents), parentalité...

Crèches

Dépenses
736 886 €



Recettes
131 000 €

Fonctionnement des 3 crèches du territoire, spectacles...

France Services

Dépenses
218 445 €



Recettes
60 000 €

Fonctionnement de France Services

Maisons de santé

Dépenses
235 843 €



Recettes
243 243 €

Fonctionnement des maisons de santé de Bacqueville en Caux et de Saint Crespin.

Aménagement du territoire et numérique

Dépenses
1 043 433 €



Recettes
0 €

Participation au Syndicat Numérique (232 377 €), au PÉTR Pays Dieppois (293 637 €), au Médicobus, à la CCI de Rouen, à Initiative Dieppe Bresle...

Développement durable

Dépenses
124 062 €



Recettes
18 500 €

Animations, plantation d'un verger communautaire, projet alimentaire territorial (alimentation locale)...

Transport scolaire

Dépenses
195 540 €



Recettes
0 €

Aides versées pour les familles pour le transport scolaire des collégiens.

QUELQUES DÉPENSES D'INVESTISSEMENT

Développement économique



203 339 €

Voirie



852 689 €

Zones d'activités



123 230 €

Friches industrielles



264 730 €

Détail des dépenses/recettes du budget général de Terroir de Caux.

BUDGET GÉNÉRAL	
INVESTISSEMENT Dépenses: 6 654 129,69 € Recettes : 7 306 365,30 €	FONCTIONNEMENT Dépenses: 16 086 450,72 € Recettes : 16 686 889,92 €

Retrouvez ci-dessous les 10 budgets annexes gérés par Terroir de Caux équilibrés en dépenses et en recettes.

ORDURES MÉNAGÈRES	
INVESTISSEMENT Dépenses: 308 311,51 € Recettes : 308 311,51 €	FONCTIONNEMENT Dépenses: 6 891 687,46 € Recettes : 6 891 687,46 €

SPANC ASSAINISSEMENT NON COLLECTIF	
INVESTISSEMENT Dépenses: 455 245,81 € Recettes : 455 245,81 €	FONCTIONNEMENT Dépenses: 447 935,40 € Recettes : 447 935,40 €

ZA LUNERAY	
INVESTISSEMENT Dépenses: 0 € Recettes : 0 €	FONCTIONNEMENT Dépenses: 152 785,63 € Recettes : 152 785,63 €

MARPA RÉSIDENTE PERSONNES ÂGÉES	
INVESTISSEMENT Dépenses: 182 077,17 € Recettes : 182 077,17 €	FONCTIONNEMENT Dépenses: 536 156,21 € Recettes : 536 156,21 €

ASSAINISSEMENT

INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT
Dépenses: 12 861 541,64 €	Dépenses: 2 886 722,84 €
Recettes : 12 861 541,64 €	Recettes : 2 886 722,84 €

LOTISSEMENT BACQUEVILLE

INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT
Dépenses: 5 525 106,00 €	Dépenses: 5 548 437,41 €
Recettes : 5 525 106,00 €	Recettes : 5 548 437,41 €

EAU

INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT
Dépenses: 5 819 250,44 €	Dépenses: 2 985 933,53 €
Recettes : 5 819 250,44 €	Recettes : 2 985 933,53 €

OFFICE DE TOURISME

INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT
Dépenses: 2 050,03 €	Dépenses: 373 504,00 €
Recettes : 2 050,03 €	Recettes : 373 504,00 €

LOTISSEMENT QUIBERVILLE

INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT
Dépenses: 0 €	Dépenses: 220 327,00 €
Recettes : 0 €	Recettes : 220 327,00 €

HÔTELS D'ENTREPRISES

INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT
Dépenses: 151 566,64 €	Dépenses: 171 770,90 €
Recettes : 151 566,64 €	Recettes : 171 770,90 €



Le dispositif ACTe (Aide aux Commerces des Territoires)

Parce que le commerce de proximité est essentiel à la vitalité de nos centres-bourgs, Terroir de Caux et la Région Normandie accompagnent les projets d'investissement grâce au dispositif ACTe (Aide aux Commerces des Territoires).



Une aide concrète pour investir

Le dispositif ACTe prend la forme d'une subvention de 25 % des dépenses éligibles, pouvant atteindre 12 500 €, pour des investissements compris entre 2 500 € et 100 000 € HT.

Les dépenses pouvant être financées concernent notamment :

- La modernisation des locaux d'activité et le renouvellement des équipements professionnels ;
- La rénovation des vitrines et des enseignes ;
- Les travaux de sécurisation et d'accessibilité ;
- L'aménagement d'un véhicule de tournée (hors coût d'acquisition).



Qui peut en bénéficier ?

Le dispositif s'adresse aux commerçants et artisans de proximité disposant d'une devanture commerciale, implantés dans un centre commerçant ou un secteur de redynamisation commerciale du territoire de la Communauté de Communes Terroir de Caux.

Pour être éligible, l'entreprise doit notamment :

- Avoir au moins 3 ans d'existence ;
- Réaliser un chiffre d'affaires inférieur à 1 million d'euros HT ;
- Disposer d'une surface de vente inférieure à 400 m² ;
- Être immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés ou au Répertoire des Métiers ;
- Être à jour de ses obligations fiscales et sociales.

Certaines activités ne sont pas éligibles, notamment les commerces non sédentaires ou franchisés, les micro-

entreprises, les professions libérales, les activités agricoles, les établissements de santé, les banques, assurances, agences immobilières, auto-écoles, stations-service ou encore les hébergements touristiques.

Comment déposer sa candidature ?

Avant tout investissement, les entreprises intéressées sont invitées à prendre contact avec le service Développement Économique de la Communauté de communes afin d'échanger sur leur projet, vérifier leur éligibilité au dispositif, et constituer leur dossier.

Votre contact : Jean-Charles Brugot

Chargé de mission développement économique
07 57 08 69 66 / jcbrugot@terroirdecaux.net

Jusqu'à 12 500 €
pour moderniser
votre commerce !

COMMERÇANTS & ARTISANS DE PROXIMITÉ
La Communauté de communes Terroir de Caux
et la Région Normandie vous accompagnent.

Zoom sur...La Traverse (DAME Pro UGECAM)

Nombreux sont ceux qui connaissent encore ce site sous le nom d'IMPro d'Omonville. Pendant de nombreuses années, il a constitué un lieu d'apprentissage reconnu, permettant à de nombreux jeunes de construire leur avenir professionnel et personnel.

Aujourd'hui, cet établissement a évolué pour devenir le Dispositif d'Accompagnement Médico-Professionnel (DAME Pro) « La Traverse ». Cette transformation traduit une ambition forte : mieux répondre aux besoins des jeunes et adapter les accompagnements aux réalités de leurs parcours.

Désormais, La Traverse s'organise autour de trois sites implantés à Rouen, Dieppe et Omonville, tout en développant de nouvelles modalités d'accompagnement avec le SESSAD Pro et le SESSAD Pro TSA destinées aux jeunes présentant des troubles du spectre de l'autisme.

Cette évolution marque le passage d'une logique d'établissement à une logique de dispositif. Une approche plus souple, plus ouverte et plus inclusive, qui permet d'accompagner chaque jeune au plus près de ses besoins, de ses capacités et de son projet de vie.



En fluidifiant les parcours, en multipliant les possibilités d'accompagnement et en renforçant les liens avec le monde ordinaire, ce dispositif optimise les chances d'insertion professionnelle et sociale des apprenants. Il offre à chacun la possibilité de progresser à son rythme et de construire un projet d'avenir adapté à ses aspirations.

Le site d'Omonville demeure pour autant un maillon essentiel de ce dispositif. Implanté au cœur de la Communauté de Communes, il reste un lieu d'apprentissage, de découverte des métiers et d'acquisition de l'autonomie.

*Un acteur du territoire engagé au service de l'inclusion
et de l'insertion professionnelle des jeunes !*

Les jeunes y bénéficient de formations adaptées au sein de plusieurs plateaux techniques : horticulture et espaces verts, restauration et métiers de service, logistique, démantèlement ou encore peinture-décoration. Ces activités constituent autant de supports concrets pour développer des compétences professionnelles et préparer l'entrée dans la vie active.

L'établissement se distingue également par la complémentarité de ses accompagnements éducatifs, pédagogiques, médicaux et thérapeutiques. Cette approche globale favorise l'épanouissement des jeunes et leur permet de développer les compétences nécessaires à une vie la plus autonome possible.

À travers son action quotidienne, La Traverse illustre parfaitement les valeurs qui fondent notre territoire : l'inclusion, la solidarité, l'égalité des chances et la confiance dans les capacités de chacun.

Si vous souhaitez soutenir cette démarche, cet établissement est éligible au versement de la taxe d'apprentissage via la plateforme SOLTéA.

La Traverse en quelques chiffres :

- **Plus de 130 jeunes accompagnés** sur l'ensemble des dispositifs ;
- **70 apprenants** accueillis en hébergement de semaine ;
- **33 jeunes en semi-internat** répartis sur les sites de Rouen, Dieppe et Omonville ;
- **29 jeunes accompagnés par le SESSAD Pro**, dont 14 places dédiées au SESSAD Pro TSA ;
- **Près de 70 professionnels mobilisés** au quotidien (équipes éducatives, pédagogiques, thérapeutiques, services généraux et conseillers en insertion professionnelle).

C'est la rentrée, mais on n'a pas rangé le sac de plage et les bâtons de rando pour autant ! Le programme d'animations de l'Office de Tourisme, c'est toute l'année, et on vous réserve encore quelques surprises ce trimestre ! Comme toujours, la réservation est obligatoire, sur le site de l'Office de tourisme ou auprès de nos bureaux d'accueil de Quiberville-sur-Mer et Auffay, Val-de-Scie.

www.quibervillesurmer-auffay-tourisme.com

SEPTEMBRE

Mercredi 16 - 14h30 - St Vaast du Val

*Mercredi savoir-faire
Visite de la ferme du Clos Masure du
Ptit Caux*
Gratuit - RDV sur place



OCTOBRE

Mercredi 14 - 14h30 - Ouville la Rivière

Mercredi savoir-faire
Visite de l'usine Sphère
 Gratuit - RDV devant l'usine

Samedi 17 - à partir de 17h - Quiberville sur Mer

Soirée Rando et Pauses Gourmandes
 15 km ponctués de pauses gourmandes en semi nocturne
 20€/personne

Du 19 au 30 - Croq ton Terroir

De nombreuses animations vous attendent pour cette nouvelle édition de Croq ton Terroir !
 Ateliers culinaires, visites de fermes, sortie du rivage à l'assiette, le plein d'activités pour un voyage au cœur des saveurs de notre terroir local !
 Programme complet à venir, billetterie sur le site de l'Office de Tourisme.



©Z. Tirilly

Et pour finir l'année en beauté, la randonnée de Noël, gros succès de l'année passée, sera reprogrammée en décembre, infos à venir sur le site de l'Office de Tourisme !



Le prélèvement mensuel de la redevance Ordures Ménagères

Vous souhaitez bénéficier du prélèvement automatique de la Redevance Ordures Ménagères (REOM) mais il est parfois trop tard pour sa mise place...

Afin de pouvoir établir **UN PAIEMENT EN 10 FOIS** (de février à novembre) pour l'année 2027, ne tardez pas à :

- remplir le mandat de prélèvement SEPA qui se situe en page suivante, 
- retourner le document rempli accompagné d'un Relevé d'Identité Bancaire avant le 13 novembre 2026 (pour une prise en charge au 1er janvier 2027) à la Communauté de Communes, 11 route de Dieppe - 76730 Bacqueville-en-Caux.

Un échéancier vous sera transmis courant janvier 2027.

Rappel : Vous avez la possibilité de retrouver la procédure et de télécharger le mandat de prélèvement SEPA sur le site de la Communauté de Communes:

www.terroirdecaux.fr/vivre-ici/preserver-votre-environnement/la-redevance-ordures-menageres



De nouvelles modalités de réception et de paiement

Pour la majorité des redevables, l'avis de paiement n'est plus envoyé par courrier. Il est désormais **mis à disposition dans l'espace personnel sur le site impots.gouv.fr**.

Dès son dépôt, un **e-mail de notification** est envoyé.

Comment régler la redevance ?

- **En ligne** sur PayFiP.
- **Par virement bancaire**, depuis l'application ou le site internet de votre banque, sur le compte bancaire du Comptable public (en indiquant les références de votre facture).
- **Par chèque**, en mentionnant les références de facture.
- **Chez un buraliste partenaire**, en présentant le QR Code figurant sur l'avis de paiement.

Votre règlement est à effectuer à 30 jours maximum à réception de la facture.

Référence unique du mandat :

Type de contrat :

En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez (A) la **Communauté de Communes Terroir de Caux** à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte, et (B) votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de la **Communauté de Communes Terroir de Caux**.

Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Une demande de remboursement doit être présentée :

- dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte pour un prélèvement autorisé.

FR83ZZZ512422

DESIGNATION DU TITULAIRE DU COMPTE A DEBITER

Nom, prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Pays :

DESIGNATION DU CREANCIER

Nom : Com Com Terroir de Gaux

Adresse : 11 ROUTE DE DIEPPE

Code postal : 76730

Ville : BACQUEVILLE EN CAUX

Pays : FRANCE

DESIGNATION DU COMPTE A DEBITER

IDENTIFICATION INTERNATIONALE (IBAN)

IDENTIFICATION INTERNATIONALE DE LA BANQUE (BIC)

Type de paiement : Paiement récurrent/répétitif Y

Païement ponctuel **Y**

Signé à :

Le (JJ/MM/AAAA) :

Signature :

DENOMINATION DU TIERS DEBITEUR POUR LE COMPTE DUQUEL LE PAIEMENT EST EFFECTUE (SI DIFFERENT DU DEBITEUR LUI-MEME ET LE CAS ECHÉANT) :

Nom du tiers débiteur :

JOINDRE UN RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE (au format IBAN BIC)

Rappel :

En signant ce mandat j'autorise ma banque à effectuer sur mon compte bancaire, si sa situation le permet, les prélèvements ordonnés par la Communauté de Communes Terroir de Caux. En cas de litige sur un prélèvement, je pourrai en faire suspendre l'exécution par simple demande à ma banque. Je réclamerai le différend directement avec la Communauté de Terroir de Caux

Les informations contenues dans le présent mandat, qui doit être complété, sont destinées à n'être utilisées par le créancier que pour la gestion de sa relation avec son client. Elles pourront donner lieu à l'exercice, par ce dernier, de ses droits d'opposition, d'accès et de rectification tels que prévus aux articles 38 et suivants de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés.



Adresse où retourner les documents :

Communauté de Communes Terroir de Caux
Service REOM
11 route de Dieppe
76730 BACQUEVILLE EN CAUX



Service gratuit
Ouvert à toutes et à tous

Ateliers Numériques

Auffay - Val de Scie / Bacqueville en Caux
Luneray / Longueville sur Scie

Vous souhaitez apprendre à utiliser votre
smartphone, tablette ou **ordinateur** ?

- ↳ Communiquer avec vos **proches**
- ↳ Faire une recherche sur **Internet**
- ↳ Consulter un **site administratif**
- ↳ Gérer votre **boîte mail**
- ↳ Ranger vos **photos & documents**
- ↳ Éviter les **arnaques**
- ↳ Etc.



Contactez Nicolas DUCHEMIN

Conseiller Numérique Terroir de Caux

Tél. 07 48 10 36 92

nduchemin@terroirdecaux.net



Terroir de Caux
Communauté de Communes

CALENDRIER 2026/2027

JEUNESSE

○ De 3 ans scolarisés à 17 ans ○

ACCUEILS DE LOISIRS

Vacances d'automne - du 19/10 au 30/10/26

INSCRIPTIONS À PARTIR DU 21/09/26

Vacances d'hiver - du 22/02 au 05/03/27

INSCRIPTIONS À PARTIR DU 25/01/27

Vacances de printemps - du 19/04 au 30/04/27

INSCRIPTIONS À PARTIR DU 22/03/27

Vacances d'été - du 05/07 au 30/07/27

INSCRIPTIONS :

- VAL DE SCIE LE 10/05/27
- LUNERAY LE 11/05/27
- BACQUEVILLE EN CAUX LE 12/05/27
- TÔTES LE 13/05/27
- LONGUEVILLE SUR SCIE LE 14/05/27

PUIS À PARTIR DU 17/05/27 EN FONCTION DES PLACES DISPONIBLES

SÉJOURS

du 18/07/27 au 23/07/27

du 25/07/27 au 30/07/27

INSCRIPTIONS À PARTIR DU 24/05/27

INSCRIPTIONS SUR WWW.TERROIRDECAUX.FR

Les déchets chimiques

Une fois usagés, les produits chimiques que vous utilisez chez vous peuvent être **dangereux pour votre santé et pour votre environnement**.

Qu'ils soient vides, souillés ou avec un reste de contenu, ils ne vont pas à la poubelle ni dans les canalisations mais nécessitent une prise en charge spécifique.

DÉPOSEZ VOS DÉCHETS CHIMIQUES EN POINT DE COLLECTE où EcoDDS assure leur collecte et leur traitement sécurisé.

LES DÉCHETS CHIMIQUES PRIS EN CHARGE PAR ECODDS

DÉCHETS DES PRODUITS D'ENTRETIEN VÉHICULE



Antigel, anti-goudron, filtre à huile, polish, liquide de dégivrage, liquide de refroidissement.

DÉCHETS DES PRODUITS DE CHAUFFAGE, CHEMINÉE ET BARBECUE



Combustible liquide et recharges, allume-feu, nettoyant cheminées, alcool à brûler, produit pour ramoner les cheminées.

DÉCHETS DES PRODUITS D'ENTRETIEN PISCINE



Chlore, désinfectants de piscine, régulateur PH.

DÉCHETS DES PRODUITS DU JARDINAGE



Engrais non organique, anti-mousses, herbicide, fongicide.

DÉCHETS DES PRODUITS D'ENTRETIEN MAISON



Déboucheur canalisations, ammoniac, soude, eau oxygénée, acides, décapant four, répulsif ou appât, imperméabilisant, insecticide, raticide, rodenticide, produit de traitement des matériaux (dont bois).

DÉCHETS DES PRODUITS DE BRICOLAGE ET DÉCORATION



Peinture, vernis, lasure, pigment, couleurs.



Enduit, colle, mastic, résine, mousse expansive.



Paraffine, anti-rouille, white-spirit, décapant, solvant et diluant, vaseline, essence de térébenthine, acétone.

PLUS D'INFOS SUR LE POINT DE COLLECTE LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS SUR :

www.ecodds.com



SOCIÉTÉ À BUT NON LUCRATIF



Mangez-mieux, mangez local !

Filet de Sole à la Normande



FILETS DE SOLE

Bateau Ti-Paul
Route de la Mer
76860 QUIBERVILLE SUR MER

POMMES DE TERRE

Ferme du Pavé-Bio
Rue du Pavé - Pierreville
76730 BACQUEVILLE EN CAUX

CIDRE

Ferme de Bonnetot
3 Hameau de Bonnetot
76890 TÔTES

BEURRE/CRÈME FRAICHE

Verger de Beaunay
1 Route de Socquentot
76590 BELMESNIL

Pour 4 personnes :

400 g de filet de sole
500 g de pommes de terre
50 g de beurre
5-6 cuillères à soupe de crème fraîche
2 cuillères à soupe de cidre
Jus de citron
Sel et poivre

1. Beurrez fortement un fait-tout et déposez-y les filets de sole.
2. Assaisonnez de sel et de poivre.
3. Arrosez le tout avec le cidre et quelques gouttes de jus de citron.
4. Couvrez le plat et cuire 7 à 10 minutes.
5. Ajoutez 5 à 6 cuillères à soupe de crème fraîche.
6. Continuez la cuisson quelques minutes tout en continuant d'arroser avec la crème.
7. Servez-les avec des pommes de terre sautées.

Recette sur cuisineaz.com

(Coût estimé : environ 6 € par personne)



Théâtre d'automne

du 30 septembre
au 21 octobre 2026

ABRICADÉBARA
Quiberville sur Mer
2 octobre

IL ÉTAIT 3 FOIS
Belmesnil
9 octobre

EGG!
Avremesnil
17 octobre

**JE VOUS DIS
QUE LA SORCIÈRE
EST GENTILLE**
Val de Scie
21 octobre

Avec le
soutien de



SEINE-MARITIME
LE DÉPARTEMENT

Réservations en ligne
02.35.34.13.26 ou
www.quibervillesurmer-auffay-tourisme.com/billetterie/

N° licences : 2-002435/3-002304

Programme
complet sur

