

L'ALBERTVILLOIS

Le journal d'information de la Ville d'Albertville

Novembre - Décembre 2026

#62



du 5 décembre
au 3 janvier

5 Décembre
LANCEMENT

12 Décembre
DÉFILÉ SHOW

19 Décembre
MAPPING

Les lumières de Noël

p. 3
Rendez-vous
des aînés

p. 7 à 11
DOSSIER
Cuisine centrale

p. 20-21
Les Lumières
de Noël



Chères Albertvilloises, Chers Albertvillois,

L'année 2026 se termine. Elle aura été mouvementée et nous laisse un monde bien incertain. Dans ce contexte, il est essentiel de prendre soin de nos aînés et notamment des plus fragiles, ceux qui sont touchés par la maladie ou la solitude.

Nous avons donc pris l'initiative, avec l'équipe municipale, de proposer un nouveau rendez-vous à nos seniors, en cette fin d'année, et d'organiser un moment convivial de rencontre, d'échange mais aussi d'informations utiles à leur quotidien (voir ci-contre).

Dans ce numéro, vous pourrez faire la connaissance d'un nouveau commerçant à Conflans, exemple parmi tant d'autres, de personnalités qui font vivre notre ville et préservent, grâce à leur activité, le lien social dont nous avons tous besoin.

Vous découvrirez aussi les dernières réalisations de la commune notamment la réfection du chemin de la Charrette et de l'Octroi. La Ville investit, chaque année 600 000 € pour les routes. C'est un budget conséquent pour le bien-être des Albertvillois. En parallèle de ces rénovations de voirie, la municipalité finance aussi de nombreux travaux dans les infrastructures publiques telles que les écoles.

La gestion durable et exemplaire de notre territoire arboré vient d'être reconnue avec le Prix national de l'Arbre que nous venons de recevoir.

Un grand merci aux services municipaux qui œuvrent, au quotidien, dans leurs différents domaines d'activités.

Nous consacrons le dossier de ce numéro à la cuisine centrale qui brille par son innovation et sa gestion, là aussi exemplaire. L'équipe de 14 agents livre chaque jour 1200 repas et travaille pour une alimentation saine et locale.

Dans la rubrique « Accompagner », nous vous informons sur les nouveaux services proposés, comme la Vélo station d'Arlysère, et sur les renseignements utiles à votre quotidien.

Enfin, vous découvrirez les événements de fin d'année avec la nouvelle co-diffusion de la Ville avec le Dôme Théâtre à ne pas manquer, avec la venue de Jeanne Cherhal. Et, bien sûr, les festivités de fin d'année reviennent sur tout le mois de décembre. Rendez-vous le samedi 5 décembre pour le lancement des « Lumières de Noël ».

Bonne fin d'année à toutes et tous.

Frédéric Burnier Framboret
Maire d'Albertville
Président de la Communauté
d'Agglomération Arlysère

INVITATION

P. 3 Rendez-vous des aînés

ENTREPRENDRE

P. 4 Portrait d'Olivier Vaux
P. 5 Chemin de la Charrette, nouvel
appareil IRM, rénovation de l'Octroi
P. 6 Prix de l'arbre, entretien des écoles

DOSSIER

P. 7-11 La cuisine centrale d'Albertville,
une restauration collective en
constante amélioration

ACCOMPAGNER

P. 14 Les petits cyclistes, École municipale
des sports, paroles d'enfants
P. 15 Goûter dansant, vaccination,
Croix-rouge
P. 16 Vélo Station, collecte de
sapins, nouveau sous-préfet,
AFM-Téléthon

P. 12-13 Albertville en images
P. 18 Expression libre
P. 19 Infos Mairie
P. 22 - 23 Agenda

DÉCOUVRIR

P. 17 Jeanne Cherhal en concert,
Écran ouvert, 10km d'Albertville

PROGRAMME

P. 20-21 *Les Lumières
de Noël*

L'Albertvillois, magazine municipal édité par la Ville d'Albertville,
12 cours de l'Hôtel de Ville, 73207 Albertville Cedex
• Directeur de la publication : Frédéric Burnier Framboret, maire
• Rédactrice en chef : Delphine Hinard
• Maquette : Hugo Joao
• Rédaction : Lorène Cormorand

• Dépôt légal : décembre 2018
• Crédits iconographiques : Ville d'Albertville, Magnific, Margaux Meurisse, Sous-
préfecture d'Albertville, Jean-François Robert, Jardin des solstices, Gaec Saint
Sebastien, R. Maréchal, CHAM, AFMTéléthon, SEA73, Sylvain Milliot
• Conception et réalisation : Service communication
• Distribution : Tout en biclou

• Impression : Imprimerie Cusin
• Tirage : 11 800 exemplaires sur papier 100% PEFC

Si vous rencontrez des problèmes de distribution concernant ce magazine ou si vous avez des questions s'y rapportant, n'hésitez pas à contacter le Service Communication au 04 79 10 43 14 ou par courriel : communication@albertville.fr

Invitation au Rendez-vous des Aînés

Mercredi 16 décembre 2026 entre 10h et 16h
À la salle de la Pierre du Roy

Pensez à vous munir d'une **pièce d'identité** et d'un **justificatif de domicile**.
Invitation destinée aux personnes nées avant le 1^{er} décembre 1951.

Mesdames et Messieurs,
Chers Aînés,

"Un moment chaleureux avec une attention pour chacun, des informations et du partage."

C'est avec grand plaisir que je me joins au conseil municipal pour vous inviter le **mercredi 16 décembre, entre 10h et 16h, à la salle de la Pierre du Roy**, pour partager ensemble un moment convivial en attendant les fêtes de fin d'année.

Nous avons décidé, avec la nouvelle équipe municipale, de vous réserver une journée particulière, au cours de laquelle vous pourrez, non seulement recevoir un cadeau offert par la Ville d'Albertville, mais également échanger avec l'ensemble du conseil municipal, qui sera spécialement réuni ce jour-là, à votre écoute.

Lors de cette journée, vous pourrez également vous renseigner sur tous les services qui sont proposés en direction des seniors. Que ce soit dans le domaine de la santé, de l'alimentation, des déplacements, des portages à domicile, de l'accès aux services publics ou même des animations. Vous aurez aussi l'occasion de rencontrer physiquement tous les acteurs du territoire qui œuvrent chaque jour pour accompagner les aînés.

Pour venir nous rencontrer, rien de plus simple que de découper le coupon d'invitation ci-dessus et de vous présenter le 16 décembre, salle de la Pierre du Roy, munis d'une pièce d'identité et d'un justificatif de domicile.

Si vous ne pouvez pas vous déplacer ce jour-là, vous pourrez vous rendre à l'accueil de la mairie à partir du 17 décembre jusqu'au 31 décembre, avec les mêmes documents en échange desquels votre cadeau vous sera remis. Vous pourrez également vous faire représenter par un tiers si vous ne pouvez pas vous déplacer.

Avec le conseil municipal, nous vous attendons nombreux pour ce nouveau rendez-vous en faveur des plus sages des Albertvillois, nos aînés de 75 ans et plus (nés avant le 1^{er} décembre 1951) !

Frédéric Burnier Framboret
Maire d'Albertville



Originaire des Pays de la Loire, Olivier est artisan polyvalent du bâtiment lorsqu'il arrive à Ugine, en 2017, attiré par un projet de réhabilitation d'une grange située dans un hameau isolé. « **Le lieu m'a plu car j'aime l'environnement montagnard. J'ai été bien accueilli, même si certains habitants se montraient perplexes face à mon activité ! J'ai dû montrer patte blanche, mais tout s'est bien passé.** » Sensible à la nature et aux bienfaits des plantes, il devient ensuite producteur de plantes médicinales et aromatiques. À cette époque, il exerce toutefois une double activité : « **On vit très mal de l'agriculture, alors je travaillais comme chauffeur-livreur pendant l'hiver.** » Ses plantes séchées sont notamment vendues au magasin de l'Arpettaz, à Conflans.

En 2025, la gérante de cette boutique fait part à Olivier de son souhait de cesser son activité et de rechercher d'un repreneur. Porté par une fréquentation touristique répartie sur deux saisons, Olivier voit dans Conflans un lieu propice à la reprise d'un commerce. « **J'aime apprendre et me former à de nouveaux métiers. Curieux de nature, je suis un peu hyperactif et j'ai toujours plein d'idées !** » Il se porte candidat à la reprise et projette de renforcer l'attractivité du lieu en proposant un bistrot aux côtés de la boutique, « **un endroit où l'on peut manger à toute heure avec une restauration simple et locale.** »

Olivier suit pour cela une formation en hygiène et obtient un permis d'exploitation, nécessaire à la vente d'alcool. Il réalise des travaux de modernisation et de mise aux normes, investit dans du matériel et obtient

Olivier Vaux, un commerçant aux multiples facettes

une dérogation en matière d'accessibilité, compte tenu des caractéristiques du bâtiment. (Les personnes à mobilité réduite peuvent toutefois profiter de la terrasse.) Il ouvre en juillet 2026 et cette première saison estivale dépasse ses attentes : « **J'ai été agréablement surpris et je me suis même fait déborder par la petite restauration.** » Il n'y a pas

que des touristes, les habitants fréquentent également le bistrot : les voisins viennent boire un verre, tandis qu'un couple de bénéficiaire des repas de la cuisine centrale, qu'Olivier livrait lorsqu'il travaillait pour la Ville, s'arrête lorsqu'ils viennent sur Conflans. Quant aux produits de la boutique, Olivier développe les partenariats avec des producteurs et créateurs situés dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres et même tout proche avec, par exemple, une biscuiterie de la Plaine de Conflans.

À terme, Olivier envisage de développer en parallèle une activité consacrée aux soins et bien-être. Déjà formé aux massages, il souhaite se perfectionner en thérapie manuelle, notamment en somato-psychopédagogie. Cette formation s'étend sur trois ans et représente un investissement important. Ce n'est donc pas pour tout

de suite ! En attendant, il pratique le yoga, la méditation et le qi gong, qui l'aident à « garder le rythme ».

En dehors de son activité professionnelle, Olivier est également organiste (joueur d'orgue). Il a eu la bonne surprise de recevoir une clé lui permettant d'accéder à l'instrument installé dans l'église de Saint-Grat, que d'autres musiciens peuvent également emprunter. Il regrette toutefois de ne pas vraiment trouver le temps d'en jouer.



Quel conseil donnerait-il à un futur commerçant ?

« **Il faut une dose d'inconscience ! Il y a de nombreuses démarches à effectuer, parfois fastidieuses (auprès de l'INPI, de l'Urssaf...).**

De plus, on ne sait jamais ce qui va fonctionner. Il faut oser prendre des risques sans y laisser des plumes, être travailleur et avoir de l'énergie. Pour ma part, je suis ouvert toute l'année de 10h à 19h (7 jours sur 7 en saison et du mercredi au dimanche hors saison).

Mais ces efforts sont récompensés lorsque le commerce fonctionne bien et participe à la vie de quartier !



Un chemin de la Charrette comme neuf

Dégradé au fil des années en raison d'un enrobé vieillissant, de fissures et de plusieurs ouvertures de tranchées, **le chemin de la Charrette nécessitait une rénovation. D'autant plus qu'il s'agit d'un axe fréquenté** qui dessert plusieurs commerces, le lycée professionnel du Grand Arc, de nombreuses résidences ainsi que La Poste.

Une reprise des enrobés a donc été effectuée, en août dernier, entre la rue la Grand Monta et le passage à niveau. Grâce à la mobilisation de deux « finishers » (engins de chantier spécifiques), le prestataire a réalisé les enrobés en une seule journée afin de respecter les délais d'exécution. En parallèle, la coordination du chantier et l'organisation des services de La Poste ont permis de limiter les contraintes liées à la distribution du courrier et des colis.



Le coût des travaux s'élève à 110 000 € et s'inscrit dans le plan pluriannuel d'investissement pour les voiries visant à améliorer le confort et la sécurité des usagers.

Un plateau d'imagerie de dernière génération



Afin de mieux répondre aux besoins de santé du territoire, le centre d'imagerie médicale Les Dorons, installé sur le parvis du CHAM, s'est récemment doté d'un nouvel appareil d'IRM (Imagerie par Résonance Magnétique).

Celui-ci permet de doubler la capacité d'accueil en IRM, réduisant de moitié le délai moyen de rendez-vous (de deux à un mois en moyenne) tout en proposant de nouvelles possibilités diagnostiques.

La technologie « 3 Teslas » de l'IRM permet d'obtenir une résolution d'image plus élevée, offrant notamment une meilleure visualisation des petites structures anatomiques ou de certaines lésions. Elle présente un intérêt particulier dans plusieurs

domaines d'expertise : neurologie (épilepsie, sclérose en plaques, exploration des tumeurs cérébrales...), imagerie vasculaire intracrânienne et imagerie ostéo-articulaire (genou, cheville, poignet, cartilage).

Pour accueillir l'équipement, des travaux ont été nécessaires dans le bâtiment existant. Le coût de ces travaux s'élève à 1 262 817 €, dont 250 000 € financés par la Région Auvergne-Rhône-Alpes. L'IRM est, quant à lui, prise en location, pour un loyer mensuel de 22 000 €. Sa valeur est estimée à 1 385 985 € (maintenance comprise).

Plus d'infos : www.irm-des-dorons.fr ou 04 79 89 22 68

Rénovation de l'Octroi

Bâtiment incontournable du patrimoine de la Ville, l'Octroi a fait l'objet d'une restauration soignée, conduite en collaboration avec l'Architecte des Bâtiments de France.

Les travaux réalisés ont porté sur de nombreux éléments :

- **Ravalement de façade** : « piquage » (retrait) des enduits détériorés puis application d'un enduit traditionnel à la chaux, réemploi des couleurs d'origine (teintes douces proches du rose sardes pour les surfaces courantes, gris clair pour les angles), réfection des soubassements et modénatures en pierre « bouchardée » (technique pour obtenir un aspect rugueux et régulier sur la pierre),
- **Renforcement des planchers** et réparation des linteaux fissurés, restaura-

tion des encadrements en pierre ou en brique, installation de quatre tirants de renforcement ceinturant les murs de la façade (pour prévenir tout risque d'effondrement sur les fondations en pierre),

- **Remplacement des menuiseries** extérieures en bois et des volets battants, en respectant les profils, proportions et teintes des éléments existants,
- **Mise en conformité** des fenêtres de l'étage en matière de sécurité par la pose de lisses en fer forgé, dans le respect du caractère architectural,
- **Installation d'un drainage** au pied du bâtiment.

Montant des travaux : 382 589 € TTC, dont 90 000 € de subvention de la Fondation du Patrimoine - Mission Stéphane Bern.



Prix national de l'Arbre



acquises lors du Certificat de Spécialisation "taille et soin aux arbres" permet de limiter autant que possible le traumatisme causé aux arbres lors des tailles. Un plan de gestion coordonné organise les interventions sur les sites identifiés et permet d'assurer le suivi des arbres.

La Ville dispose en outre d'outils réglementaires et autres dispositifs volontaires pour pérenniser son patrimoine arboré. La révision du Plan local d'urbanisme de la Ville, en 2025, renforce par exemple les objectifs locaux de protection de la nature. Quant à l'Inventaire du Patrimoine Architectural et Paysager, il recense 37 arbres remarquables ainsi que 6 ensembles d'arbres remarquables. La description des arbres et la présentation de leur intérêt patrimonial (historique, culturel, architectural, paysager ou esthétique) contribuent à leur préservation, notamment dans le cadre de projets d'aménagement.

Aux côtés du label « 3 Fleurs », détenu en continu depuis 2013, **ce Prix national de l'Arbre nourrit également la réflexion sur la gestion d'un patrimoine arboré en constante évolution, notamment face aux effets du changement climatique.**

Décerné par le Conseil national des villes et villages fleuris, le Prix national de l'Arbre récompense les communes qui mettent en œuvre une gestion durable et exemplaire de leur patrimoine arboré. **La Ville d'Albertville bénéficie en effet d'un patrimoine arboré important et varié, composé de 2321 arbres publics et de plus de 60 essences différentes.**

Pour en prendre soin au quotidien, la Ville s'appuie sur une équipe élagage,

composée de trois agents diplômés d'état, rattachée au secteur espaces verts du Centre Technique Municipal.

Les agents élagueurs assurent la surveillance, l'entretien, la mise en sécurité, l'expertise et le suivi de l'ensemble des arbres présents dans les rues et les parcs. Pour cela, ils disposent de tout le matériel nécessaire à la réalisation de leurs missions (véhicules, broyeur, outils de coupe, équipements de protection individuelle...). Leurs aptitudes

Des écoles fonctionnelles, toute l'année

Propriétaire des six écoles publiques d'Albertville, la Ville en assure l'entretien afin de garantir la sécurité et le confort des élèves et des équipes éducatives.

Pour l'année scolaire 2025-2026, **158 000 € ont été consacrés aux réparations, dépannages et travaux d'aménagement réalisés par les agents du Centre technique municipal** aux multiples métiers (bâtiment, électricité, plomberie, voirie, métallerie, espaces verts, propreté urbaine...).

Ces travaux ont porté sur :

- des aménagements pour l'organisation des espaces intérieurs ou extérieurs : création de placards, installation de bancs, traçage de jeux dans les cours...
- des aménagements liés au confort et

à la protection : installation de stores, changement de serrures...

- des interventions techniques : remplacement d'une chasse d'eau, réparation de fuites, entretien des chaudières, contrôle des alarmes incendie...

Durant l'été 2026, en l'absence des enfants, la Ville a fait appel à des entreprises externes pour remettre à neuf certains espaces (réfection des sols, travaux de peinture et installation de faux plafonds), pour un montant total de 67 139 € TTC.

Quant aux chantiers d'envergure, comme les rénovations thermiques ou les agrandissements, ils sont pilotés par le bureau d'études de la Ville sur des enveloppes budgétaires spécifiques, avec l'appui de prestataires spécialisés.



Nouveaux commerçants

Kaos Gourmandises - Salon de thé
88 bis rue de la République
07 57 58 57 12
kaosgourmandises@yahoo.com

Studio Adelphine - Fleuriste
21 rue de la République
06 82 48 10 05
hello@studio-adelphine.com

La cuisine centrale d'Albertville, une restauration collective en constante amélioration

Une cuisine centrale constitue un véritable atout pour une collectivité. Grâce à la mobilisation de l'ensemble des acteurs (équipes de cuisine et de restauration, fournisseurs, élus, établissements scolaires et bénéficiaires), elle s'inscrit dans une dynamique collective. La qualité des repas élaborés à Albertville repose sur des engagements concrets : privilégier les produits de saison, lutter contre le gaspillage alimentaire, favoriser les approvisionnements locaux et faire évoluer continuellement les pratiques.

La cuisine centrale fournit principalement les écoles publiques et les personnes âgées vivant en établissement ou à domicile sur Albertville, mais pas uniquement. Elle approvisionne également plusieurs autres établissements du territoire et contribue au portage de repas à domicile sur Arlysère.



Paroles d'élue



Cindy Abondance, conseillère déléguée à la cuisine centrale et à la restauration collective

Quel est le rôle de la cuisine centrale ?

Une cuisine centrale est un lieu où l'on prépare des repas pour la restauration collective et le portage à domicile. Aujourd'hui, son rôle ne consiste pas seulement à nourrir des bénéficiaires : elle doit également répondre à des enjeux économiques, sociaux et environnementaux. Pour les enfants, la cuisine centrale contribue à l'éducation au goût et à une alimentation équilibrée, y compris lorsque les familles rencontrent des difficultés. Pour les personnes âgées, elle répond à deux besoins : la préparation de repas pour les établissements qui les accueillent et le portage à domicile. Ce dernier favorise le maintien à domicile et constitue un véritable lien social. L'action de la

cuisine centrale contribue également à rapprocher les agriculteurs du territoire des consommateurs.

Comment fait-elle évoluer ses pratiques au quotidien ?

La loi EGAlim et le Projet Alimentaire Territorial (PAT) d'Arlysère nous ont permis de structurer et de renforcer des pratiques déjà engagées. Réglementaires ou volontaires, ces outils cadrent et formalisent notre action. De plus, en travaillant directement avec les agriculteurs et les transformateurs du territoire, nous maîtrisons mieux les coûts, soutenons une rémunération plus équitable et garantissons un très bon rapport qualité-prix. D'autant plus que nous cuisinons principalement à partir de produits bruts.

Un budget maîtrisé

Pour offrir le meilleur prix de vente et faire face à l'inflation dans les meilleures conditions, la cuisine centrale repense continuellement son organisation, ses approvisionnements et ses process de production, afin d'optimiser ses coûts de revient, sans sacrifier ses autres objectifs qualitatifs.

D'ailleurs, cette gestion a permis de réduire de 50 centimes le prix de vente d'un repas pour les usagers des restaurants scolaires municipaux (applicable au 1^{er} janvier 2027).



Un savoir-faire au service du « bien-manger »

Derrière les menus proposés se trouve bien plus qu'un simple service de cuisine : une équipe engagée et une volonté constante d'améliorer la qualité de ce qui finit dans l'assiette des bénéficiaires. Et pour garantir l'équilibre nutritionnel des menus, la cuisine centrale fait appel à une diététicienne.

Des plats préparés sur place

La cuisine centrale limite autant que possible l'utilisation de produits transformés. Les agents réalisent eux-mêmes la quasi-totalité des plats, de la tarte au fromage, en passant par le couscous ou les lasagnes, ainsi que de nombreux desserts tels que des tartes ou des brownies. De plus, ils suivent régulièrement des formations comme pour la préparation de plats végétariens.

Cette approche permet de mieux maîtriser les ingrédients utilisés et de proposer une cuisine variée, de saison et faite maison.

Cela valorise en outre le travail et les compétences des cuisiniers qui sont force de proposition pour l'amélioration des recettes.



La polyvalence, une force

Depuis l'an passé, chaque agent est formé aux différents postes de la cuisine : production chaude, production froide, magasinage, réception des marchandises, épluchage ou plonge. En apprenant aux côtés de leurs collègues, les agents développent de nouvelles compétences et peuvent changer de poste pour assurer la continuité du service en cas d'absence d'un collègue. Même l'agent administratif peut à l'occasion s'occuper d'une livraison. **Au-delà de l'organisation pratique, cette démarche renforce la coopération au sein de l'équipe.**



Lien avec les équipes présentes dans les cantines

Ces dernières années, la cuisine centrale a renforcé ses liens avec les agents travaillant dans les établissements lors des repas (agents de restauration, d'animation et accompagnants d'élèves en situation de handicap). **Des visites de restaurants scolaires et de la cuisine centrale ont été organisées** par Arlysère afin de mieux faire connaître les métiers, les conditions de préparation et de service, ainsi que les contraintes de chacun. Cette collaboration favorise les échanges autour des menus et permet de recueillir les retours sur les plats appréciés (ou non !) par les enfants.



Lors du service auprès des enfants, le mot d'ordre est : **« on goûte, et seulement après, on a le droit de dire qu'on n'aime pas ! »** Cette éducation à l'alimentation encourage les enfants à découvrir de nouvelles saveurs et à dépasser leurs habitudes.



Une reconnaissance au-delà des frontières

Albertville a été retenue par le consortium qui gère le projet européen Life - SPARKLE. Il s'agit d'un « programme d'apprentissage des connaissances en matière de planification durable, d'environnement et de résilience ». Il ambitionne de développer « les capacités de plus de 600 autorités locales et régionales, en les aidant à améliorer leurs compétences, en leur offrant des possibilités d'apprentissage, des outils, du soutien et de l'inspiration pour développer et mettre en œuvre avec succès leur transition vers l'énergie propre. »

Albertville fait ainsi partie des 5 villes partenaires de ce projet, et pilote le pilier de « l'alimentation durable » avec le département Beta spécialisé d'Uvic (Université de Catalogne). En juin dernier, **Albertville a accueilli le séminaire européen du SPARKLE sur l'alimentation durable**, auquel ont participé des collectivités venues de plusieurs pays européens et associés, avec une intervention de l'élue déléguée à la cuisine centrale, et de la chargée de mission agriculture d'Arlysère.



La loi EGAlim

Dans le cadre de la loi EGAlim, adoptée en 2018, la cuisine centrale poursuit ses efforts pour une alimentation plus durable. La loi prévoit qu'au moins 50 % des achats alimentaires soient « de qualité », dont 20 % de produits biologiques. Pour cela, les produits doivent bénéficier de labels ou de certifications tels que Label Rouge, AOP (appellation d'origine protégée), HVE (Haute Valeur Environnementale)... Pour Albertville, ce sont 56 % des denrées qui sont de qualité en

2026 (contre 42 % en 2022), dont 29 % issus de l'agriculture biologique en 2026 (17 % en 2022).

Comme le prévoit cette loi, un plat unique végétarien (sans protéine animale) est proposé une fois par semaine. Entièrement « fait-maison », ce plat permet de varier les sources de protéines et de faire découvrir aux enfants de nouvelles recettes à base de céréales et/ou de légumes secs.

Priorité aux productions locales

La cuisine centrale travaille directement avec une douzaine de producteurs et de transformateurs du territoire pour s'approvisionner en fruits et légumes frais et de saison, œufs, purée de pommes, fromages, viandes et charcuteries. En 2025, ces produits locaux représentaient 20 % de ses achats.

Ces partenariats contribuent à soutenir l'économie locale et à favoriser une alimentation plus fraîche et plus responsable. La plupart des fournisseurs bénéficient d'une convention, ce qui limite le recours aux intermédiaires et réduit l'exposition aux fluctuations du marché, tout en leur offrant davantage de visibilité et de stabilité. Ils permettent également d'accompagner l'évolution des pratiques des producteurs : au fil des années, certains ont ainsi pu s'engager dans une démarche de labellisation.

Lorsqu'un produit n'est pas disponible, le lien direct avec les producteurs permet à la cuisine centrale de réagir rapidement et de se tourner vers une autre production cultivée, disponible à la date de consommation.



Moche mais délicieux !

Un partenariat est noué avec la société Atypique pour l'achat de fruits et légumes « moches » pour réduire le gaspillage alimentaire ainsi que les coûts d'approvisionnement, avec des produits de 20 à 30 % moins chers qu'en temps normal. Plus de 14 tonnes de ces produits de qualité mais hors calibre ont été achetés en 2025.

Des achats mutualisés

Depuis 2016, la cuisine centrale adhère au **Groupeement régional d'achats alimentaires** (GRAAL), ouvert à l'ensemble des structures publiques de la région Auvergne-Rhône-Alpes et des territoires limitrophes. Ce groupement accompagne les établissements dans la passation de leurs marchés publics alimentaires et diététiques. Il leur permet de s'approvisionner en produits alimentaires de toute sorte dans le cadre de contrats négociés, tout en simplifiant leurs démarches administratives. Ce groupement s'appuie sur plusieurs engagements : rechercher la qualité des produits, les adapter aux besoins des utilisateurs, bénéficier d'économies d'échelle et garantir des prix identiques pour l'ensemble des adhérents. Le respon-

sable de la cuisine centrale s'investit lui-même au sein du GRAAL afin de contribuer à la pérennité et au développement de ce modèle.



La restauration durable, un des piliers du Projet Alimentaire Territorial

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) Arlysère 2025 - 2030 est un dispositif structuré autour d'un programme construit avec les acteurs du territoire volontaires. Un programme « restauration durable » a été travaillé par Arlysère avec les cuisines centrales, communes, agriculteurs (...) pour développer les approvisionnements de proximité, durables et de qualité dans les cuisines du territoire.

Co-financé par l'État, le dispositif France Nation Verte, le Département de la Savoie et Arlysère, il permet d'accompagner individuellement et collectivement (webinaires, formations des élus, des cuisiniers, forum annuel...) les communes et opérateurs de la restauration collective, avec l'appui d'une consultante en restauration durable.

Sensibilisation des agents

Une sensibilisation à la restauration collective durable a été dispensée auprès d'une cinquantaine d'agents travaillant dans les restaurants scolaires d'Albertville (animateurs professionnels, agents de service, agent de restauration, ATSEM).

Cette sensibilisation visait à :

- les informer sur les différentes actions menées par la cuisine centrale pour développer la restauration durable,
- découvrir les lois qui la définissent (EGAlim...), comment Albertville s'en empare dans sa feuille de route de la cuisine centrale,
- donner davantage de sens à leurs missions auprès des bénéficiaires,
- avoir leurs retours d'expérience.



Halte au gaspillage

Albertville a participé aux trois « défis antigaspi » coordonnés par Arlysère, ouverts aux cantines scolaires volontaires (en novembre 2024, puis en mai et novembre 2025).



Dans les cinq restaurants scolaires d'Albertville, le **gaspillage alimentaire moyen a diminué de 32 % entre le premier et le dernier défi**, passant de 112 grammes par convive et par jour en novembre 2024 à 76 grammes en novembre 2025. Cette baisse représente une économie estimée à 17 000 € sur une année !

Cette réduction a été possible grâce à des actions correctrices mises en place après le premier défi comme : la pré-inscription obligatoire des convives pour limiter le nombre de repas préparés et non servis, le changement de certaines recettes moins populaires, ou le choix de portion entre « grande faim » et « petite faim ».



Quid des déchets restants ?

Au fil du temps, la transformation des produits bruts a permis de réduire fortement les emballages plastiques.

Les fournisseurs locaux sont incités à livrer en vrac et à récupérer leurs contenants. Pour les menus destinés au portage à domicile, ce sont des barquettes recyclables, et même compostables, qui sont utilisées. Du côté des cantines, les contenants en plastique ont été proscrits.

De plus, l'ensemble des déchets alimentaires de la cuisine centrale (épluchures essentiellement) et des restaurants sont collectés pour alimenter l'usine de méthanisation installée sur le territoire d'Arlysère. Une usine de méthanisation transforme des matières organiques, comme les déchets alimentaires ou les effluents agricoles, en biogaz grâce à un processus de fermentation sans oxygène. Ce biogaz peut ensuite être utilisé pour produire de la chaleur, de l'électricité ou du biométhane, tandis que le résidu issu du processus, appelé digestat, peut servir de fertilisant agricole.

Vive la cuisson lente

La cuisine centrale est dotée d'un four pour une cuisson lente en basse température de nuit (acquis lors du PAT 2021 - 2024). Outre la consommation énergétique, et donc les charges courantes de la cuisine, ce type de cuisson augmente la qualité des plats (meilleure préservation des textures et de la qualité nutritionnelle des aliments).

« C'est vraiment top pour la cuisson du veau, qui provient de l'abattoir du Beaufortain », dixit le responsable.





Dimanche 23 août : 82^e anniversaire de la Libération d'Albertville.



Samedi 5 septembre : Le Forum des associations, l'incontournable rendez-vous de la vie associative.



Lundi 21 septembre : Le Pneumobile fait halte à Albertville pour favoriser l'accès au dépistage et à la prévention des maladies respiratoires liées au tabac.



Samedi 3 octobre : Remise du Prix du jury pour la clôture du Festival des Jardins Alpestres à la création "Vivez le feu".



Vendredi 11 septembre : Inauguration du nouveau Centre de santé des Fontaines dans le quartier du Val des Roses.



Vendredi 18 septembre : Une nouvelle Vélo Station pour louer des vélos à assistance électrique, installée à la gare.



Samedi 3 octobre : la Foire d'automne, son marché et ses animations pour petits et grands.



Samedi 19 septembre : 3^e édition de Festiv'arts, à l'occasion des Journées européennes du Patrimoine.



Mercredi 14 octobre : Atelier de peinture végétale pour les enfants accueillis aux Pommiers dans le cadre de la semaine du goût.



Du 12 au 18 octobre : Le Grand Bivouac a fait voyager les spectateurs aux quatre coins du monde grâce aux films et aux livres

Les petits cyclistes

Suite au Tour de France passé à Albertville en 2025, **Ecologic a offert 50 vélos à la Ville**. Cet éco-organisme de réemploi local collecte des vélos usagés, puis les remet en état en partenariat avec les Chantiers Valoristes, une structure de réinsertion basée à Chambéry. Depuis, les vélos sont au service des actions de la Direction de l'Éducation et de la Cohésion Sociale.

Le centre de loisirs Les Pommiers organise, par exemple, des sorties à vélo au parc du Val des Roses. Les enfants bénéficient à cette occasion du programme national « Savoir Rouler à Vélo » qui les aide à

gagner en confiance, à pratiquer une activité physique régulière et à encourager des modes de déplacements plus écologiques et économiques.

L'apprentissage suit différentes étapes :

- Savoir pédaler : maîtriser les fondamentaux du vélo (équilibre, conduite et pilotage)
- Savoir circuler : découvrir la mobilité à vélo en milieu sécurisé,
- Savoir rouler : s'entraîner en conditions réelles.

L'objectif est que les jeunes cyclistes arrivent au collège en sachant rouler en autonomie.



Zoom sur l'École Municipale des Sports

- Budget :
 - **100 000 € de dépenses** (incluant la masse salariale des agents)
 - **25 000 € de recettes** (inscriptions)
- Environ **300 enfants bénéficiaires**, chaque année
- **6 animateurs sportifs** de la Ville et une dizaine d'encadrants extérieurs
- Infrastructures utilisées :
 - **5 gymnases** (avec des créneaux prioritaires pour l'EMS)
 - salle René Cassin
 - terrains de tennis (rue Alioune Fall)
 - pump track du parc Olympique
 - piscine de Gilly-sur-Isère et patinoire (en partenariat avec Arlysère).



L'EMS est l'antichambre des clubs de sport, permettant aux enfants de s'initier à une pratique avant, s'ils le souhaitent, de s'engager dans les clubs du territoire.

Un enfant a la possibilité de participer jusqu'à 24 cycles d'activités entre ses 4 et 12 ans.

Pour faire vivre le dispositif, la Ville porte l'organisation et une partie de l'encadrement. Quant aux clubs, ils apportent leur contribution en mobilisant des encadrants fédéraux pour animer la majorité des sports : tennis de table, cirque, handball, karaté, volley, boxe, gym, escrime, et le tennis (qui a la particularité de regrouper les enfants de l'EMS avec les enfants adhérents au club). La Ville fait appel à des professionnels pour certaines pratiques : moniteurs de ski des Saisies, moniteurs d'escalade et ponctuellement de spéléologie, ainsi que professeur de yoga.

Paroles d'enfants



Deux chefs pour le prix d'un !

Gennaro Cocozza, chef du restaurant ugiinois Castello di Enzo et Cillian Bastien-Michel, chef à domicile, sont venus nous rendre visite à l'atelier journalisme, à l'école Pargoud.

Ils ne sont pas arrivés les mains vides : Cillian portait une imposante mallette qui a tout de

Avec Johan Fabin qui anime un atelier "journalisme" lors des activités périscolaires, les enfants nous rédigent un article. Dans ce nouveau numéro, c'est **Paroles d'enfants des élèves de l'école Pargoud**.

suite retenu notre attention : que pouvait-il bien s'y cacher ?! Des bandeaux dans un premier temps. Nous allions expérimenter une dégustation à l'aveugle et il n'était pas question de voir ce que les deux chefs nous avaient préparé. Pour apaiser nos craintes, ils nous ont rassuré, il n'y avait que des bonnes choses : fruits et légumes.

« Dans un premier temps, nous avons sorti nos plus belles grimaces... et puis les jus de fraise, de sureau, et autres concoctions de leurs inventions ont enchanté nos papilles ! Plongés dans le noir, nous avons ensuite goûté une salade

que nous n'aurions peut-être jamais osé toucher si nous avions su de quoi elle était composée : fraises, poivrons, concombres, tomates... un vrai régal. En tâtonnant, nous avons réussi à retrouver tous les ingrédients ! »

Les deux chefs ont ensuite parlé de leurs métiers. Le plus important, ont-ils affirmé, c'est de cuisiner avec le cœur : **« la cuisine, a expliqué Gennaro, devient un art quand elle est un prolongement de soi, de son cœur et de son âme »**. Pour le chef, ses plats sont une telle évidence qu'il ne les goûte jamais avant de les servir !

Un rendez-vous dansant

Venez savourer quelques douceurs, papoter et danser le **samedi 16 janvier 2027, à 14h, à la salle de la Pierre du Roy**. Cette année, le doré est à l'honneur, mais rien n'est obligatoire : si vous le souhaitez, ajoutez simplement une touche brillante à votre tenue.

La Ville d'Albertville propose ce moment festif et convivial aux Albertvillois de plus de 65 ans (nés avant le 31/12/1961).

L'événement est gratuit mais il est indispensable de s'inscrire à l'avance, les places étant limitées. Pièce d'identité et justificatif de domicile obligatoires. Pour cela, rendez-vous entre le 2 novembre 2026 et le 13 janvier 2027 à l'Accueil de l'Espace Administratif et Social, 7 rue Pasteur.

Plus d'informations au 04 79 10 45 00.



Pensez à la vaccination

Rester en bonne santé et en forme après 65 ans passe aussi par les vaccins. La vaccination permet de renforcer l'immunité et de prévenir les formes graves de maladies comme la grippe, le zona ou le Covid-19. C'est un geste simple pour rester actif et autonome plus longtemps. Se faire vacciner, c'est aussi un acte de solidarité. En réduisant la circulation des virus, on protège les plus vulnérables, on évite les épidémies et on préserve la santé de tous.

En France, les vaccins recommandés peuvent être disponibles dans les pharmacies. Par exemple, le vaccin contre la grippe est proposé sans formalités complexes. Depuis août 2023, les infirmiers peuvent aussi prescrire et administrer la majorité des vaccins.

Parlez-en avec votre professionnel de santé.



Au service de son prochain



leur intervention fut essentielle à la mise en place du plan d'accueil et d'hébergement.

Pour gagner en efficacité, les bénévoles s'entraînent à déployer rapidement les lots de secours et matériel de soutien aux populations, qui contiennent tout le matériel nécessaire à l'aménagement d'un hébergement d'urgence.



La Croix-Rouge française détient les quatre agréments nationaux de sécurité civile délivrés par l'État :

- opérations de secours,
- soutien et accompagnement des populations,
- encadrement des bénévoles lors des actions de soutien aux populations sinistrées,
- dispositifs prévisionnels de secours.

Lors de crises ou de catastrophes, à la demande de la préfecture ou des collectivités, les bénévoles formés à la sécurité civile interviennent auprès des populations déplacées. Ils distribuent des repas, organisent des hébergements d'urgence et acheminent le matériel nécessaire. Par exemple, **lors de l'éboulement survenu sur la N90 en 2019,**

En parallèle de ces interventions exceptionnelles, les missions de la Croix-Rouge comprennent des formations aux premiers secours citoyens et la mise en place de postes de secours lors de manifestations.

Dans le domaine de l'action sociale, la Croix-Rouge d'Albertville dispose d'une épicerie solidaire et d'une friperie.

Orientés par les travailleurs sociaux, les bénéficiaires peuvent y acheter des produits à prix symboliques. Les fruits et légumes y sont même gratuits afin d'encourager une alimentation équilibrée. Les personnes sans logement peuvent accéder à une douche et à une machine à laver. Des bénévoles proposent par ailleurs une aide administrative, des cours de français et de l'aide aux devoirs, notamment au sein d'une association d'aide aux migrants.

Entre sécurité civile et action sociale, une soixantaine de bénévoles font vivre l'antenne locale de la Croix-Rouge à Albertville.

Plus d'infos sur www.croix-rouge.fr



Testez le vélo à assistance électrique

Grâce à la Vélo Station d'Arlyser, vous pouvez louer un vélo à assistance électrique (VAE) jusqu'à 3 mois et l'essayer sur vos trajets du quotidien.

Cette vélo station contribue à promouvoir les mobilités douces et s'inscrit dans la perspective de la création d'un futur pôle multimodal autour de la gare. Elle est soutenue financièrement par le programme gouvernemental TIMS (Territoires Inclusion Mobilité Sobriété) et le programme européen LEADER.

La flotte comprend des VAE (avec remorque et porte-bébé sur demande), ainsi qu'un

vélo cargo longtail équipé d'un cadre et d'un porte-bagages arrière rallongés, permettant de transporter des charges ou des enfants.

Les tarifs de location sont conçus pour être accessibles. Votre employeur peut participer au coût de la location si vous utilisez le vélo pour aller au travail. Les personnes en insertion ou en recherche d'emploi peuvent quant à elles bénéficier d'un tarif solidaire.

Plus d'informations :

Àuprès de la Vélo Station (à côté de la gare)
06 15 32 53 92
www.mobilites-arlyser.fr



Collecte de sapins



Après Noël, vos sapins sont revalorisés en compost, qui sera ensuite utilisé par le service des espaces verts, notamment pour les massifs fleuris de la ville.

Pour cela, différents points de collecte repartis sur la ville seront accessibles toute la journée, du 29 décembre au 19 janvier :

- parking du stade Jo Fessler,
- parking du Pénitencier,
- parking de la croix de l'Orme,
- parking de la maison communale du parc,
- aire intergénérationnelle plaine de Conflans,
- place du petit Marché,
- parking du gymnase municipal (rue des Fleurs).

Tous les sapins naturels sont acceptés, sauf en pots ou avec racines. Tout autre élément non dégradable est interdit.



La générosité des Albertvillois

L'AFM-Téléthon remercie les habitants pour les dons récoltés en 2025, d'un montant total de 18 279 €. De son côté, la Ville a versé l'an passé 2 729 € à l'association (issus des 24h vélo de Magic Fitness et au titre d'une subvention).

Cette année encore, les 4 et 5 décembre, le Téléthon mettra un coup de projecteur sur la lutte contre les maladies rares et neuromusculaires, au travers de nombreuses animations partout en France. Les fonds récoltés permettent à l'association d'améliorer la prise en charge des malades et de leurs familles, du diagnostic

à la recherche et développement de thérapies ainsi qu'à la production de médicaments.

Plus d'infos : www.afm-telethon.fr

Ligne directe donateurs :
09 69 36 37 47 (appel non surtaxé)



Jeanne Cherhal en concert

Jeanne, septième album de Jeanne Cherhal, porte son prénom. Treize titres où la liberté respire, où chaque mélodie semble avoir surgi d'un premier souffle, d'une intuition partagée avec Benjamin Biolay, complice de toujours. Entre piano et cordes, l'enregistrement en studio s'est fait dans l'ébullition créative, presque sans retouches, avec un timbre plus souple et une sensualité assumée.

Les paroles explicites racontent des sensations physiques : la douceur du sable de Sahara, le goût du miel de Rodrigues, la grâce des violons ou le groove seventies dans Le cri des loups. Féministe, Jeanne Cherhal danse sur les frontières, célèbre le quotidien et les fantasmes sans jamais renoncer à une élégance brute. Avec Jeanne, le romantisme

n'est pas mort : il se chante haut, affranchi, porté par des cordes enflammées (Jean, Faut plus qu'on se revoie) et par cette certitude que la passion peut renaître, un soir d'été, dans un éclat de rire.

Le Dôme Théâtre accueille l'artiste en partenariat avec la Ville. Cette nouvelle co-diffusion permet au théâtre et à la commune de favoriser l'accès des habitants à une offre culturelle de qualité sur le territoire en partageant les coûts liés à l'organisation de ce concert.

Infos pratiques : Vendredi 4 décembre - 20h
Dôme Théâtre
Tarifs de 29 € à 39 € (dès 14 ans)
www.dometheatre.com



Votre film sur grand écran ?



Que vous soyez cinéaste amateur ou passionné, débutant ou expérimenté, seul ou en équipe, laissez parler votre imagination !

Si vous habitez l'arrondissement d'Albertville* et que vous avez réalisé un court métrage (de moins de 20 minutes), vous pouvez participer à Ecran Ouvert. Tous les genres sont les bienvenus (fiction, documentaire, animation...). Un comité de sélection choisira les films qui seront projetés gratuitement le samedi 30 janvier 2027 après-midi au Dôme Cinéma.

Cet événement est organisé par la Ville d'Albertville et l'association Les Amis

du Cinéma dans le cadre du dispositif Passeurs d'Images. Le règlement et la fiche d'inscription sont disponibles sur www.albertville.fr, à l'accueil de l'Hôtel de Ville, de la Maison du tourisme ou dans les cinémas d'Albertville ou d'Ugine. La limite de dépôt du dossier avec le film (sous format MP4 full HD) est fixée au vendredi 11 décembre.

Plus d'informations :

Les Amis du Cinéma : 04 79 37 58 77
ou pierre.gardier@amisducinema.com

* cantons d'Aime, Albertville-Nord, Albertville-Sud, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Grésy-sur-Isère, Moûtiers et Ugine.



À vos baskets !

Le dimanche 8 novembre, un nouveau rendez-vous sportif attend les coureurs : les 10 km d'Albertville.

Au programme : trois formats de course : 5 km, 10 km (deux boucles de 5 km), ou un relais à deux (sur 2 x 5 km). Les parcours se dérouleront en centre-ville. La course est ouverte aux coureurs licenciés et non licenciés, nés en 2013 ou avant pour le 5 km, et en 2011 ou avant pour le 10 km.

Informations pratiques :

- Inscriptions sur www.10kmalbertville.fr
- Départ (et arrivée) devant l'Hôtel de Ville
- Retrait des dossards le samedi 7 novembre au magasin Terre de Running, avenue des XVI^{es} Jeux Olympiques, ou le dimanche 8 novembre sur le village de la course installé sur l'esplanade Nelson Mandela (devant l'Hôtel de Ville)
- Organisé par l'Union Olympique Albertville Tarentaise (club local d'athlétisme), en partenariat avec la Ville d'Albertville.

Nouveau sous-préfet

Yohan Blondel a été nommé sous-préfet de l'arrondissement d'Albertville en août dernier. Titulaire d'un doctorat en histoire du sport et en politique publique, Yohan Blondel a exercé des fonctions d'enseignement et de recherche avant de rejoindre la haute fonction publique.

Ses réalisations lui ont valu plusieurs distinctions. Il souhaite être un sous-préfet accessible, à l'écoute des élus locaux. Outre les missions habituelles d'un sous-préfet, il participe, sous l'autorité de la préfète de la Savoie, à la préparation des Jeux olympiques et paralympiques (JOP) d'hiver des Alpes françaises 2030. Il succède à Bruno Charlot, parti à la retraite.

Ensemble, plus loin !

Frédéric Burnier Framboret, Michel Batailler, Fatiha Brikoui Amal, Morgan Chevassu, Bérénice Lacombe, Hervé Bernaille, Élodie Morel, Jean-François Brugnon, Pascale Masoero, Jean-Pierre Jarre, Muriel Theate, Yves Brèche, Pascale Voutier Repellin, Florian Nicolle, Lysiane Chatel, Fabien Belleville, Cindy Abondance, Cédric Révillon, Christelle Seveassand, Alain Mocellin, Erika Blanc, Louis Marini, Mélodie Dupré

Cela fait maintenant sept mois que notre nouveau conseil municipal est installé. Les commissions et les groupes de travail commencent à se réunir avec l'ensemble des conseillers municipaux, pour se mettre en mode projet afin de préparer les futures années du mandat et se consacrer à la réalisation de notre programme. Beaucoup de sujets sont à l'ordre du jour, que ce soit en termes de travaux à réaliser, de services à la population ou de soutien au monde associatif.

Nous vivons aujourd'hui dans un environnement économique de plus en plus contraint, et les financements publics deviennent de moins en moins généreux. Aussi, nous devons, pour les années à venir, être encore plus rigoureux dans nos dépenses et revoir certainement le périmètre de nos champs d'intervention. Nous serons vigilants pour mieux dépenser,

en travaillant notamment sur une meilleure articulation de nos fonctionnements internes. Mais cela ne suffira pas. C'est pourquoi, un travail méticuleux va être engagé avec nos différents partenaires, qu'ils soient institutionnels ou associatifs, aux fins de réaliser des économies de fonctionnement, mais surtout pour obtenir une meilleure efficience des actions que nous aurons à mener. Cela ne sera pas toujours simple, des arbitrages devront être pris et des choix seront à prioriser. Choisir c'est renoncer, mais soyez assurés que nous le ferons toujours avec le souci de la bonne gestion durable du bien commun.

Bonne fin d'année à tous !

Alliance pour Albertville

Karine Martinato, Jean-Marc Rolland, Jacqueline Roux, Pierre Delgado De Felisa, Corine Mermier-Couteau

Texte non parvenu dans les délais.

Albertville avec Vous !

Julien Yoccoz, Pascale Martinot, Julien Cointy, Valentine Loquais, Claude Besenval

Au sortir du forum des associations, les élus d'Albertville avec Vous ainsi que les représentants d'associations s'interrogent :

Quelle forme prendra la politique sportive, culturelle et sociale de la ville pour soutenir la vie associative ?

A l'heure où la société se fracture et la santé publique se détériore avec notamment une hausse de la sédentarité, il est de notre devoir de favoriser les associations qui travaillent pour l'inclusion sociale et pour le bien être par la pratique d'une activité physique, artistique ou solidaire. Conditionner l'attribution de subventions exceptionnelles pour les associations qui y contribuent est une solution que nous portons.

Lancer la rénovation des bâtiments et équipements mis à disposition des associations, favoriser la mutualisation des moyens entre elles, mettre en relation les acteurs économiques locaux avec celles-ci pour leur permettre d'obtenir des sponsors ainsi que renforcer leur lien avec la ville lors de la programmation événementielle, sont autant de solutions que nous avons proposé lors de notre campagne.

Nous sommes prêt à co-construire cette politique avec la majorité pour assurer aux associations de la stabilité et les accompagner au mieux dans leurs projets de développement. En ce sens, nous avons demander lors des derniers conseil municipaux que les commissions portant sur la vie associative, le sport et la culture puissent se réunir afin de débiter ce travail.



Vendredi 30 octobre
de 16h30 à 18h
Champ de Mars
Devant l'école

Vendredi 6 novembre
de 17h à 18h30
Conflans
Grande place

Prendre soin des habitants vulnérables



Le Plan d'Alerte et d'Urgence (PAU) permet à la Ville de veiller sur les personnes vulnérables en cas de risque exceptionnel, comme un grand froid ou une crise sanitaire. Il concerne les personnes de plus de 65 ans, en situation de handicap, isolées ou fragilisées pour d'autres raisons.

Pour cela, la Ville tient un registre avec les coordonnées des personnes inscrites. En cas d'activation du dispositif, elles sont contactées régulièrement et peuvent bénéficier, si nécessaire, d'un accompagnement ou de secours. En partenariat avec la Croix-Rouge, le PAU prévoit des actions spécifiques telles que le portage des courses, des appels téléphoniques ou des visites pour maintenir le lien social.

Pour bénéficier gratuitement du dispositif, il faut être inscrit sur le registre, que vous soyez déjà accompagné par une structure sociale ou non.

Le formulaire d'inscription est disponible en ligne sur www.albertville.fr/mon-quotidien/prevention-et-tranquillite-publique/gestion-communale-des-risques/.

Une version papier peut être récupérée :
• à l'accueil de l'Hôtel de Ville,
• à l'Espace administratif et social,
• à la Résidence autonomie des 4 Vallées
• au Centre local d'information et de coordination (CLIC).

Une fois complété, le formulaire est à retourner par mail à ville@albertville.fr ou par courrier à l'Hôtel de Ville, 12 cours de l'Hôtel de Ville, 73200 Albertville.

Le Plan d'Accueil et d'Hébergement

Chaque hiver, la Ville d'Albertville collabore avec les services de l'État pour la mise en place d'un plan d'accueil et d'hébergement (PAH) dans le cas où des vacanciers seraient bloqués sur les routes d'accès aux stations par de grosses difficultés de circulation. Composante du Plan communal de sauvegarde des populations, ce plan d'hébergement permet d'organiser, en quelques heures, un service d'accueil d'urgence des automobilistes et de leur proposer un hébergement temporaire

dans des salles, établissements publics ou chez des particuliers volontaires pour les accueillir.

Si vous êtes prêts à accueillir des personnes à votre domicile, inscrivez-vous au PAH en téléchargeant le formulaire d'inscription sur www.albertville.fr/mon-quotidien/gestion-communale-des-risques/ et en le retournant par mail à ville@albertville.fr ou contactez le 04 79 10 43 15.



Incivilités dans les cimetières

Plusieurs vols ou dégradations de fleurs, plantes et éléments de sépultures ont été constatés au sein des cimetières d'Albertville, y compris dans les jardinières communales. De plus, des chariots, mis à disposition par la Ville afin de déplacer plus facilement le petit matériel à l'intérieur du cimetière, ont été dérobés.

Par respect envers les familles en deuil et la mémoire de leurs proches, nous invitons chacun à faire preuve d'humanité et de respect.

L'Article 225-17 du Code pénal indique que : « La violation ou la profanation, par quelque moyen que ce soit, de tombeaux,

de sépultures, d'urnes cinéraires ou de monuments édifés à la mémoire des morts est punie d'un an d'emprisonnement et de 15 000 € d'amende ». De plus, d'une manière générale, le vol constitue une infraction passible d'une amende de 45 000 € et d'une peine de prison pouvant aller jusqu'à trois ans.

Quant aux bacs de déchets verts situés à proximité des cimetières, ils sont réservés aux services de la Ville. Les particuliers doivent amener leur herbe de tonte en déchetterie, ou la laisser dans leur jardin afin de qu'elle se décompose naturellement et nourrisse le sol.

Programme des



Samedi 5 décembre LANCEMENT

Ne manquez pas, **dès 18h**, le lancement des illuminations et la Parade de Noël en musique qui se terminera **à 19h** avec un feu d'artifice ! Départ place Cdt Bulle jusqu'au cours de l'Hôtel de Ville



Samedi 12 décembre DÉFILÉ SHOW

Participez à la déambulation proposée par M Fit dance et Shop'In Albé. Centre-ville



Samedi 19 décembre MAPPING

Découvrez le spectacle vidéo « Les secrets de la nuit de Noël ». Place de l'Europe, **à 18h, 18h30, 19h et 19h30**. Durée : 15 min

Lumières de Noël



PASSAGE DUPÈRE NOËL

Hue, dada ! C'est parti pour un tour de calèche avec le Père Noël. Les **mercredis 9 et 16 décembre de 15h à 18h**. Gratuit, départ devant l'Hôtel de Ville.

Le Père Noël sera également présent en centre-ville et sur le Parc Neige et Glace les **12, 19 et 23 décembre après-midi**.

Samedi 19 décembre

NOËL AU CHÂTEAU DE MANUEL DE LOCATEL



Célébrez la magie des fêtes en famille dans le cadre enchanteur du château, entre découverte du patrimoine et esprit de Noël. Au programme : contes, traditions de Noël, animations familiales et visites flash du château.

À partir de 14h30

Réservation en ligne : patrimoine-albertville.billetterie.museum



ATELIER EN FAMILLE

Venez fabriquer vos décorations de Noël avec le Centre Socioculturel.

Les **mercredis 9, 16 et 23 décembre, de 14h à 17h**.

Dès 3 ans (les enfants doivent être accompagnés par un adulte). Gratuit.

Rdv à la Maison du Père Noël, 59 rue de la République

Retrouvez l'ensemble du programme des Lumières de Noël sur www.albertville.fr



Du samedi 5 déc. au dimanche 3 jan. PARC NEIGE ET GLACE

Retrouvez la patinoire et la piste de luge pour faire le plein de sensations en famille. Et si vous préférez rester spectateur, profitez simplement des buvettes associatives en regardant les autres défier leur équilibre !

Horaires

Hors vacances scolaires : **de 14h à 19h les mercredis, samedis et dimanches**.

Pendant les vacances scolaires : **de 14h à 19h** tous les jours. Fermeture exceptionnelle **à 20h** les **5 et 19 décembre**, **à 18h** les **24 et 31 décembre** et **fermé les jours fériés**.

Tarif : 3€ pour l'accès à la patinoire (dès 3 ans) et à la luge (dès 2 ans), matériel inclus. Gants obligatoires pour la sécurité. Les enfants restent sous la responsabilité d'un adulte.

Esplanade Nelson Mandela (en face de l'Hôtel de Ville).

CHER PÈRE NOËL

Partagez vos vœux avec le Père Noël en glissant votre message dans sa boîte aux lettres **jusqu'au 20 décembre** (visible sur le Parc Neige et Glace).

N'oubliez pas d'indiquer vos nom, prénom, adresse et numéro de téléphone au dos de la lettre afin qu'il puisse vous répondre.



L'année prochaine le parc change de nom ! Je compte sur l'imagination des enfants. (Rendez-vous au parc Neige & Glace)

ARTISANAT LOCAL

L'Échoppe des Artisans sera ouverte **du 1er au 30 décembre de 10h à 19h** dans une nouvelle boutique située 20 pl. Ferdinand Million.

L'Arbre à Plumes descend au centre-ville pour les fêtes, au 59 rue de la République **du 17 novembre au 31 décembre de 10h à 19h**.



LA MAISON DU PÈRE NOËL

Venez pousser la porte d'entrée de la maison et découvrir l'univers du Père Noël. Les **mercredis et samedis, du 5 au 23 décembre de 15h à 18h**.



LA VITRINE MAGIQUE

La Vitrine Magique revient pour faire rêver les grands enfants ! Pour tenter de la gagner, il faudra en estimer le montant total. Jeu-concours organisé par Shop'In Albé avec obligation d'achat (règlement complet disponible sur www.shopinalbe.fr).

La vitrine magique et la maison du Père Noël prendront place dans le centre-ville au 59 rue de la République

Les commerces seront exceptionnellement ouverts les **6, 13, 20, 27 décembre**, profitez-en ! En manque d'inspiration pour vos cadeaux ? Consultez l'annuaire des commerces sur www.albertcity.fr

Novembre

Lundi 2 novembre à 18h
CONSEIL MUNICIPAL
Salle du conseil - Hôtel de Ville

Mardi 3 novembre à 12h15
PAUSE PATRIMOINE
Qui se cache derrière le nom de la rue Adolphe Hugues ?
Maison Perrier de la Bâthie

Mercredi 4 novembre
À 9h
YOGA AU MUSÉE
Avec Pascale Chapuis, professeure de Yoga
Musée d'Art et d'Histoire d'Albertville

De 14h à 17h30
ATELIER RUSTINE
Agence Écomobilité
City stade (rue des Trois-Tours)

À 18h
LA TÊTE DANS LES ÉTOILES
Conférence-débat avec Dominique Boutigny directeur de recherches au CNRS. Organisée par UnivPop
Collège Jeanne d'Arc - Salle Europe

Du mardi 3 nov. au 24 déc.
« QUAND LES SOUVENIRS S'EN MÉLENT »
Exposition de photos des résidents de la Maison de santé Claude Léger
Hall de l'Hôtel de Ville

Jeudi 5 novembre à 20h
L'AMOUR DANS LES OREILLES
Podcast musical, dansé et illustré
Dôme Théâtre

Vendredi 6 nov. de 17h à 18h30
MAIRIE MOBILE - CONFLANS
Grande place

Samedi 7 novembre à 14h
APRÈS-MIDI FAMILLE
Jeux, ateliers créatifs et goûter rigolo.
Dôme Théâtre

Dimanche 8 novembre
Dès 10h30
10KM D'ALBERTVILLE
Course de 10km, 5km, relais 2 x 5km organisé par le club de l'UOAT, voir p.17
Devant l'Hôtel de ville

De 11h à 13h
DIOTS-CROZETS
Vente de plats à emporter par le comité des St S'moniens
Square de la Croix de l'Orme

Mercredi 11 nov. à 11h30
■ CÉRÉMONIE COMMÉMORATIVE
ARMISTICE DU 11 NOVEMBRE 1918
Monument aux Morts 14-18, 39-45

Jeudi 12 novembre
De 15h30 à 19h
DON DU SANG
Amicale des donateurs de sang bénévoles d'Albertville
Salle de la Pierre du Roy

À 18h30
AMÉDÉE BUGNARD, ARCHITECTE D'UNE VILLE EN MUTATION
Conférence par Pascale Dubois
Musée d'Art et d'Histoire d'Albertville

À 18h30
RENDEZ-VOUS AVEC LES ARTS : LA CÉRAMIQUE
Conférence par UnivPop avec Jean-Marc Soulié
Collège Jeanne d'Arc - Salle Europe

Vendredi 13 nov. à 20h30


ALBERTVILLE COMEDY : LA GRANDE SOIRÉE DE L'HUMOUR
Association Du sapin sur la planche
Théâtre de Maistre

Samedi 14 et dimanche 15 nov. De 8h à 19h30
EXPOSITION DE PHOTOS
Association Entre pics et pixels
Salle du Val des Roses

De 15h30 à 19h
JOURNÉES CULTURELLES POUR LA PALESTINE
Films, musique, poésie, témoignages, ateliers, soupe, couscous
Association France Palestine solidarité
Salle de la Pierre du Roy

Dimanche 15 nov. De 10h à 18h
FÊTE DE LA ST-ALBERT
Restauration, musiciens, fabrication de cidre par Shop'in Albé
Parking Charles Albert

À 16h
« LES FEMMES ONT TOUJOURS RAISON, LES HOMMES JAMAIS TORT »
Cœur de scène production
Théâtre de Maistre

Du 17 nov. au 31 déc. de 10h à 19h
EXPOSITION DE NOËL
Arbre à plumes
59 rue de la république

Mercredi 18 de 10h à 19h et jeudi 19 nov. de 9h à 16h
BOURSE AUX JEUX, JOUETS ET SKIS
Confédération syndicale des familles
Salle de la Pierre du Roy

Jeudi 19 novembre à 20h


L'ÉCART
Théâtre dans le cadre du temps fort Forêt #2
Le Dôme Théâtre

Vendredi 20 au dimanche 22 nov.
FESTIVAL ENVIES DE SCÈNE
Association Envies de scène
Théâtre de Maistre

Samedi 21 novembre de 18h à minuit
CONCOURS DE BELOTE
Comité des St S'moniens
Salle du Val des Roses

de 19h30 à 23h30
LOTO
Lions club Albertville olympique
Salle de la Pierre du Roy

Lundi 23 novembre à 18h
CONSEIL MUNICIPAL
Salle du conseil - Hôtel de Ville

Jeudi 26 nov. à 18h30
LA VALLÉE DU BEAUFORTAIN AU MOYEN-ÂGE
Conférence par Louis Bruet-Hottelaz
Maison communale du parc

Vendredi 27 novembre à 20h
LA FORÊT DANS NOS TÊTES
Théâtre dans le cadre du temps fort Forêt #2
Le Dôme Théâtre

Vendredi 27 et samedi 28 nov. De 9h à 18h30
MARCHÉ SOLIDAIRE
Collectif associatif caritatif
Salle du Val des roses

Dimanche 29 novembre À 14h, 16h30 et 18h
LE CIRQUE DES PÔLES
Spectacle sur glace
Halle olympique

Décembre

Mardi 1^{er} décembre À 12h15
PAUSE PATRIMOINE
Qui se cache derrière le nom de la rue Suarez ?
Archives municipales, place du 11 novembre

À 18h30
VOYAGE AU CŒUR DE L'INVISIBLE
Amphis pour tous avec Laura Vittadello, enseignante-chercheuse par UnivPop
Collège Jeanne d'Arc - Salle Europe

Du 1^{er} au 30 déc. à 10h à 19h
EXPOSITION DE NOËL
Échoppe des artisans
20 place Ferdinand Million

Jeudi 3 déc. à 18h30


LA FRANÇ-MACONNERIE SAVOYARDE, DES ORIGINES À LA FIN DE LA SECONDE GUERRE MONDIALE
Conférence par Romain Maréchal
Maison communale du parc

Vendredi 4 décembre À 19h30
LA VIE AU BOUT DES DOIGTS
Rencontre-débat organisée par le Lions club Albertville et Les 4 Vallées
Théâtre de Maistre

à 20h
JEANNE CHERHAL
Concert, voir p. 17
Le Dôme Théâtre

Du 4 au 6 déc.
BOURSE AUX SKIS
Organisée par le Ski club de la Belle Étoile avec un atelier fartage et affutage ainsi que des animations pour tous.
Vendredi 5 : dépôt de 19h à 21h
Samedi 6 : dépôt de 8h30 à 10h et vente de 10h30 à 19h
Dimanche 7 : vente de 8h30 à 16h et retrait de 16h30 à 18h
Gymnase du centre ville

Samedi 5 décembre De 9h à 17h
BRADERIE DU SECOURS POPULAIRE
Salle du Val des Roses

À 17h
LOTO
Association des jeunes sapeurs pompiers
Salle de la Pierre du Roy

Dès 18h
LANCEMENT DES ILLUMINATIONS, PARADE DE NOËL & FEU D'ARTIFICE
Voir p. 20
Centre-ville

20h30

REQUIEM POUR UN FOU
Tournée de David Halliday
Halle olympique

Dimanche 6 décembre De 10h à 14h
FÊTE DE NOËL
Buvette, vente de produits locaux, plat à emporter par le comité des St S'moniens
Square de la Croix de l'Orme

À 20h
VÉRONIC DICAIRE
Halle olympique

Jeudi 10 décembre À 18h30
LES GRANDES QUESTIONS SUR L'EDUCATION EN FRANCE
Conférence avec Louise Turret, journaliste et écrivaine, par UnivPop
Campus des métiers de la montagne - Salle Massif Central

À 20h
JUSQU'AU MOMENT OÙ NOUS SAUTERONS ENSEMBLE
Danse et musique live
Dôme Théâtre

Samedi 12 déc. de 15h30 à 19h
DÉAMBULATION ET SPECTACLE
Shop'in Albé, voir p.20
Centre-ville

Du 14 déc. 2026 au 15 mars 2027
1992, LA SAVOIE AU CŒUR DES JEUX
Exposition
Halle olympique

Lundi 14 déc. De 15h30 à 19h
DON DU SANG
Amicale des donateurs de sang bénévoles d'Albertville
Salle de la Pierre du Roy

À 18h
CONSEIL MUNICIPAL
Salle du conseil - Hôtel de Ville

Mardi 15 décembre à 20h
LE COMPLEXE DE L'AUTRUCHE
Cirque
Dôme Théâtre

Mercredi 16 décembre à 9h
YOGA AU MUSÉE
Avec Pascale Chapuis, professeure de Yoga
Musée d'Art et d'Histoire d'Albertville

Jeudi 17 décembre à 20h
« SOUS LE SAPIN... LES EMMERDES !!! »
Spectacle - CLB production
Théâtre de Maistre

Samedi 19 décembre 14h30
NOËL AU CHATEAU
Contes, traditions de Noël et animations au château de Manuel de Locatel, voir p.21
Devant la porte en bois, montée du château

18h, 18h30, 19h et 19h30
MAPPING DE NOËL
« Les secrets de la nuit de Noël », voir p.20
Place de l'Europe

Samedi 19 décembre 20h30
ESMERALDA
Spectacle par Cisame production
Salle de la Pierre du Roy

20h30
LES VŒUX DU CŒUR
Spectacle par ACAMTARE
Théâtre de Maistre

Jeudi 31 décembre

RÉVEILLON DE LA ST-SYLVESTRE
Association Jojo et ses copains
Salle de la Pierre du Roy

Retrouvez toutes les animations de Noël pages 20 et 21 ou sur www.albertville.fr

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année !



**LA VILLE INVESTIT
600 000€ / AN
POUR LES ROUTES**