

ÉPINAL

Le « guichet unique de l'habitat » bientôt opérationnel

À un jet de pierre de la gare, le chantier de la maison de l'habitat se poursuit. Le bâtiment accueillera les services et organismes en lien avec l'habitat et le développement durable mais aussi le siège de l'Agglo. Il devrait être opérationnel d'ici le mois d'avril pour un emménagement en mai.

L'imposante bâtisse a déjà bien pris forme. À quelques encablures de la gare d'Épinal, face au Centre de formation d'apprentis, les ouvriers sont à pied d'œuvre. Une quinzaine d'entreprises s'activent pour ériger ce qui deviendra dans quelques mois la maison de l'habitat, une structure qui accueillera l'ensemble des services et organismes en lien avec l'habitat et le développement durable.

Tandis que la pose de l'isolation est en cours, l'ossature bois du bâtiment est encore bien visible. Mandataire du chantier, la société

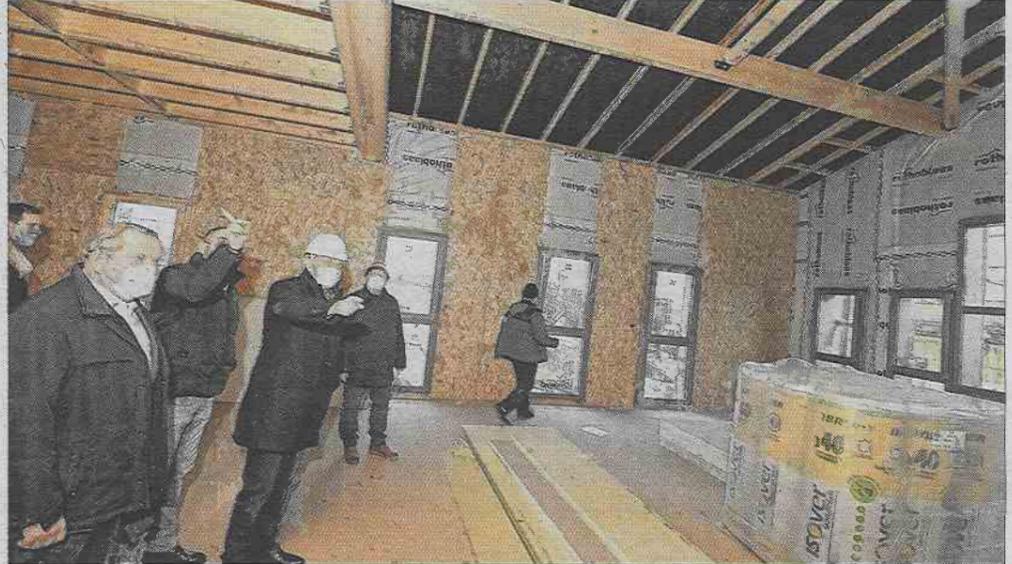
Charpente Houot s'est engagée via un marché global de performance. Une disposition qui oblige l'entreprise à respecter un certain seuil d'efficacité énergétique tout en permettant à l'Agglo, commanditaire du chantier, d'économiser les frais de fonctionnement pendant quatre ans.

« Ce bâtiment consommera 40 % de moins que ce qu'exige la réglementation thermique de 2012. Le mandataire est très préoccupé par la performance énergétique de l'édifice », détaille le président de l'Agglomération d'Épinal, Michel Heinrich.

En travaillant sur des leviers comme l'étanchéité à l'air, la qualité et l'épaisseur de l'isolant ou encore la pose de fenêtre performantes, la maison de l'habitat devrait donc atteindre un niveau d'efficacité énergétique élevé, comme souhaité par l'interco.

92 bureaux pour environ 150 personnels

Sur trois niveaux, le bâtiment d'une surface de 2 600 m² accueillera à terme 92 bureaux pour environ 150 personnels. « L'idée, c'est que les habitants de l'Agglo puissent trouver ici une réponse à toutes les problématiques liées à leur logement. Il s'agira d'un guichet unique de l'habitat », insiste Michel Heinrich. Le rez-de-chaussée abritera donc l'ensemble de ces organismes qui seront regroupés au même endroit, mais aussi le siège du Scot (Schéma de cohérence territoriale) et celui du Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR).



Grâce aux matériaux choisis, la maison de l'habitat devrait atteindre un haut niveau de performance énergétique. Photo VM/ERIC THIÉBAUT

Dans les étages, l'Agglomération déménagera ses bureaux pour faire de la bâtisse son nouveau siège. Un montage qui permettra à l'interco d'économiser les charges de location. « Aujourd'hui, sur les différents sites, le montant des loyers s'élève à 120 000 €. Cette économie permettra de financer le remboursement du prêt contracté », indique le président. Au total, le chantier représente une enveloppe de 6,5 M€ HT, subventionnée à

hauteur de la moitié. Malgré un retard dû aux intempéries du mois de juillet et à la pénurie de certains matériaux, le chantier devrait s'achever au mois d'avril. Dans la foulée, les différents organismes et institutions emménageront et la maison de l'habitat pourrait accueillir ses premiers visiteurs dès le mois de mai.

Grégoire HALLINGER

Plus de photos sur vosgesmatin.fr et sur notre appli mobile

ÉPINAL

E2C : les Décorés du travail soutiennent une stagiaire



Patrick Ramelli, représentant des Décorés du travail a remis un chèque de soutien à Laura, en présence de Stéphanie Pitance, responsable du pôle d'Épinal de l'E2C. Photo VM/J.-C.P.

Depuis quelques années déjà, ils soutiennent, à travers toute la France, des jeunes du réseau des Écoles de la 2^e Chance (E2C) ainsi que des apprentis (100 jeunes soutenus au total chaque année). Les représentants des Décorés du travail du Grand Est ont relayé le dispositif à l'échelle du territoire et viennent de faire étape à l'E2C d'Épinal.

Patrick Ramelli, président régional des Décorés du travail a remis un chèque de soutien à Laura, une jeune fille de 19 ans, qui a pu reprendre contact avec le monde du travail à la faveur de son parcours à l'E2C. « Un lieu que j'ai con-

nu par le biais de la Mission locale, qui m'a permis de faire plusieurs stages dans le domaine de la vente. » Pour le représentant Grand Est de l'association des Décorés du travail, ce chèque est une façon de favoriser et soutenir l'accès à l'emploi de jeunes jusqu'au sans diplôme ni qualification.

Un geste également entretenu par l'association car, comme l'a rappelé sur place Patrick Ramelli, « il vient confirmer le lien avec les valeurs qui sont les nôtres autour du monde du travail, de civisme, de respect, d'entraide, de soutien... »

J.-C.P.

ÉPINAL

Une épicerie gourmande et éclectique au marché couvert

Un nouveau commerce est arrivé à point nommé avant les fêtes au cœur du marché couvert : L'Épicerie de Zoé. Une véritable invitation aux voyages gustatifs grâce à un grand nombre de productions locales en provenance de tout l'Hexagone et parfois de plus loin encore.

I déalement placé au cœur du marché couvert, un nouveau commerce vient de s'installer. À un moment propice qui plus est alors que tout le monde se prépare aux fêtes de fin d'année. Parce que L'Épicerie de Zoé a de quoi susciter les envies gourmandes et donner des idées de cadeaux, du style paniers gourmands. En mode sain et éclectique. C'est en tous les cas le souhait de l'initiateur de ce nouveau commerce, Gérald, par ailleurs restaurateur dans le secteur spinalien. C'est Sonia qui tient cet étal (elle était exceptionnellement remplacée par Charline pour notre photo) qui ressemble fort à une invitation aux voyages culinaires. Gérald a une volonté : proposer aux clients vosgiens des produits artisanaux locaux. Mais locaux de partout : « J'ai cherché des partenaires dans toutes les régions de France métropolitaine et



Spécialisée dans les produits régionaux, L'Épicerie de Zoé vient de faire son apparition au sein du marché couvert d'Épinal. Photo VM/S.K.

des DOM-TOM, et même avec des Canadiens par le biais de l'un d'eux qui produit des spécialités à base de bisons de son élevage en Haute-Saône. »

Cela donne une diversité qui fait tourner la tête, ou fait simplement saliver les gourmets curieux et connaisseurs. Les madeleines viennent de Commercy, les calissons d'Aix-en-Provence, le sel de Guérande... La liste serait trop longue à établir, sans parler des

vins de terroir et des alcools made in Alsace, classiques ou plus étonnants, comme la vodka, le gin ou le whisky !

Et puis, bientôt, l'activité va monter en puissance avec une gamme traiteur maison, des plats du jour maison, du foie gras ou du saumon maison également, des charcuteries à base de porc noir en provenance du Pays basque. Et bon appétit, bien sûr !

Sébastien KUHN