Le magazine du Département - N°20 - Novembre / Décembre 2022

VAL D'OISE

DOSSIER

Les bonnes recettes de la restauration scolaire au collège

L'INVITÉE

Lise et son poney Daïkiri à l'école des champions

VAL D'OISE, TERRE DE JEUX

La flamme olympique brillera dans le Val d'Oise

LUC STREHAIANO & LAURENT CHAVILLON

EN DÉBAT p.22-23

Les pompiers, 50 ans d'expérience au service de l'avenir

COMMENCEZ VOTRE JOURNÉE DU BON PIED EN ALLANT À LA GARE AVEC VOTRE VÉLIGO

ABONNEZ-VOUS 6 MOIS(1)

SUR **veligo-location.fr**

Pour 40 € / mois(2)

10 % de réduction

code promo **VALDOISE2022**(3)

Véligo Location

Un service île de France mobilités

(1) Six mois ferme, renouvelable une fois pour trois mois ferme. Réservé aux particuliers franciliens. Rétractation possible durant les 14 premiers jours calendaires suivant la date de remise du vélo. (2) Location, réparations d'usure normale et garantie constructeur. Hors accessoires et services en option. Contrat de location longue durée de vélo à assistance électrique souscrit en ligne uniquement. (3) 10 % sur le modèle classique au tarif standard, offre valable jusqu'au 31/12/2022.

Véligo Location, un service d'Île-de-France Mobilités opéré par Fluow SAS au capital de 600 000 €, siège social : Carré Ivry – Bâtiment B2 – 22, rue Robert-Witchitz – 94200 Ivry-sur-Seine – RCS Créteil 844 731 265 000 14 – TVA intra : FR 34 844 731 265. Mandataire d'intermédiaire en assurances, immatriculé à l'Orias sous le n° 19 005 016. © Charles Mamarot – Photo non contractuelle – Octobre 2022 – **HAVAS PARIS**

50e anniversaire du corps départemental des sapeurs-pompiers du Val d'Oise à Osny

L'ÉDITO

par Marie-Christine Cavecchi
Présidente du Département du Val d'Oise

Chères Valdoisiennes, chers Valdoisiens,

Au Département, nous sommes convaincus que bien nourrir le corps permet de mieux nourrir l'esprit ! La restauration scolaire revêt aujourd'hui un véritable enjeu éducatif tant dans ses aspects nutritionnels et de santé publique, que dans sa dimension environnementale ou citoyenne.
Ainsi dans les collèges du Val d'Oise, où chaque année près de cinq millions de repas sont servis, le Département accompagne une petite révolution en faveur du « bien manger », de l'innovation culinaire et contre le gaspillage alimentaire : produits locaux de qualité issus en priorité de l'agriculture valdoisienne et francilienne, produits bio, plats végétariens et découverte du goût sont au menu des 34 700 collégiens demi-pensionnaires du Val d'Oise.

Convaincu par ailleurs que des bons produits c'est bien, mais lorsqu'ils sont cuisinés par des chefs impliqués c'est encore mieux, le Département a créé le Club des Chefs qui encourage l'innovation culinaire, ainsi que le Trophée des chefs qui associe les collégiens et récompense autour de recettes originales des brigades inventives et passionnées.
La restauration scolaire, c'est également un enjeu de justice sociale, chère au Département. Aussi, nous étendons cette année à cinq nouveaux établissements du Val d'Oise, où les difficultés sociales prédominent, la mise en place de petits déjeuners équilibrés pour les collégiens.
Enfin, la bonne nouvelle pour tous les parents, c'est que, malgré la hausse des prix de l'alimentaire et de l'énergie, nous avons fait le choix cette année encore de ne pas augmenter le coût des repas pour soutenir le pouvoir d'achat des familles.
En Val d'Oise, c'est dès l'assiette que se cultive la réussite de notre jeunesse !

CHIFFRES CLÉS

35 000
repas servis chaque jour dans **112** collèges

34 700
demi-pensionnaires

5 millions
de repas par an

20 %
de produits bio à chaque repas

VAL D'OISE

Le magazine du Département
n°20 · Novembre / Décembre 2022

DÉPARTEMENT DU VAL D'OISE
2, avenue du Parc
CS 20201 Cergy
95032 Cergy-Pontoise Cedex
01 34 25 30 30 – valdoise.fr

Directeur de la publication :
Marie-Christine Cavecchi,
Présidente du Département
Directeur de la communication :
Guillaume Tessier
Rédacteur en chef : Martine Simonet
Secrétariat de la rédaction :
Christelle Boucneau Tél. : 01 34 25 31 52
Courriel : valdoise@valdoise.fr
Journalistes : Dominique Laurent, Xavier Boddaert, Sophie Jobez, Laurent Mauron
Journaliste-reporter d'images : Olivier Nguyen
Conception-réalisation : neway partners
Couverture : neway partners
Photographes : Vincent Colin, David Blondin, Antonio Pédalino, Guillaume Ison, Jean-Yves Lacôte, Bruno Beucher, Laurent But, Paul Carrier, Carole Desheulles, Adobe Stock.
Publicité : Mistralmedia, 22 rue Lafayette - 75009 Paris, 01 40 02 92 52
Impression en France par Imaye Graphic
Diffusion : Adrexo
N° ISSN : 2262-4910.

Magazine disponible en versions braille ou sonore. Abonnez-vous !
au 01 34 25 31 52 ou par courriel à christelle.boucneau@valdoise.fr

Retrouvez la version de votre magazine en version pdf sur **valdoise.fr**

Pour préserver l'environnement, ce magazine est imprimé sur un papier norme PEFC ; les papiers labellisés sont issus de fibres vierges émanant de forêts gérées durablement.

Pensez à recycler vos journaux et magazines dans un point de collecte.
Plus d'infos sur consignedetri.fr

32

SOMMAIRE

LE VAL D'OISE AU QUOTIDIEN

6 VU
42,195 km de performance, de fun et de solidarité

8 ZAPPING

12 PRÈS DE CHEZ VOUS

18 L'INVITÉE
Lise et son poney Daïkiri à l'école des champions

20 VAL D'OISE, TERRE DE JEUX
La flamme olympique brillera dans le Val d'Oise

LE VAL D'OISE DE DEMAIN

22 LE DÉBAT
Les pompiers, 50 ans d'expérience au service de l'avenir
Luc Strehaiano & le Colonel Laurent Chavillon

24 DOSSIER
Les bonnes recettes de la restauration scolaire au collège

32 COMPRENDRE
Val d'Oise Rénov : le dispositif gratuit pour la rénovation énergétique de votre logement

34 MADE IN VAL D'OISE
Cruscana, les saveurs de la convivialité

LE VAL D'OISE BOUGE

36 À LA UNE
Happy 30 à l'EMB

38 AGENDA
Concerts, spectacles, expositions…

42 UN WEEK-END EN VAL D'OISE
En attendant le Père Noël

44 DÉTENTE
On vous y emmène ! Régalez vos papilles à La Cuisine du Marché

42,195 KM DE PERFORMANCE, DE FUN ET DE SOLIDARITÉ

Photo : Bruno Beucher

Le public était très nombreux, samedi 8 octobre au départ du premier Marathon musical et solidaire de Cergy-Pontoise et du Val d'Oise. Cette course pas comme les autres, imaginée par Frédo, le chanteur des Ogres de Barback, a rassemblé plus de 2 500 coureurs, en solo ou en équipes. Au-delà des performances sportives – Mickael Cassagnes et Marlène Clavé, en tête du classement en respectivement 2h53'50" et 3h38'58" – l'épreuve reine des Jeux Olympiques s'est faite en musique et pour la bonne cause ! Pour chaque dossard, 10 euros seront reversés à l'Afa Crohn RCH France pour vaincre la maladie de Crohn et la rectocolite hémorragique. Le mot de la fin s'est fait, en chansons, avec un concert des Ogres de Barback.

320
1454

ARRÊT SUR IMAGE

Le soutien au tissu associatif, premier vecteur de l'animation locale

Qu'elles soient impliquées dans les domaines sportifs, de la culture, de l'environnement ou encore du social, les associations poursuivent un intérêt commun départemental : celui d'améliorer la qualité de vie des citoyens à travers diverses activités d'épanouissement, de partage ou d'aide. Soucieux de préserver cette richesse, le Département a alloué cette année près de 850 000 euros à plus d'un millier d'entre elles dont 177 dans le champ culturel à hauteur de 57 553 euros et 665 du domaine sportif pour un montant de 521 648 euros. Dans le cadre de l'appel à projet « Terre de Jeux 2024 », il entend fédérer et inciter aussi l'engagement de l'ensemble des acteurs du territoire du territoire dans la réalisation d'opérations fidèles aux valeurs de l'Oympisme avec un budget complémentaire de 150 000 euros sur 2023-2024.

Le patrimoine en timbres

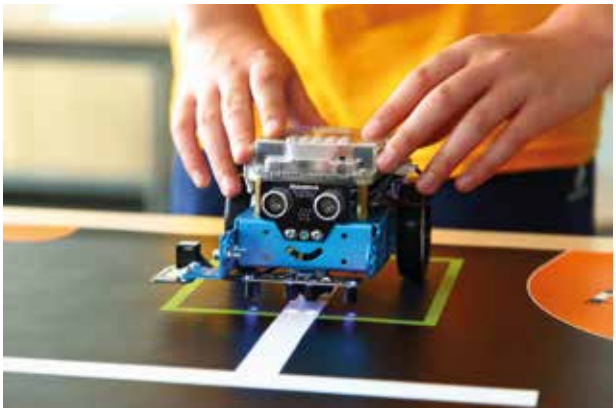
À l'occasion des Journées européennes du patrimoine, le Département a lancé un carnet de timbres en édition limitée sur les plus beaux sites patrimoniaux du Val d'Oise. Cette collection de 4 timbres est l'occasion de faire voyager le Val d'Oise partout en France et à l'étranger. À vos courriers ! Un millier d'exemplaires est mis en vente dans les boutiques des musées propriétés du Département (l'abbaye de Maubuisson, le Château d'Auvers-sur-Oise, la Maison du Docteur Gachet, le Musée archéologique et le Musée de l'outil) au prix de 5 euros le carnet.

Sobriété énergétique

Les dépenses annuelles globales du Département en énergies devraient atteindre 16 millions d'euros en 2023, soit une augmentation de près de 70 %. Pour y faire face, la collectivité met en place des mesures de maîtrise de sa consommation d'énergie. Les bâtiments départementaux, à l'exception des PMI et centres de soins, voient leur température mieux régulée. L'éclairage public sur les 1100 km de voirie départementale est éteint chaque nuit entre 1h30 et 5h30. Des lampes basse consommation seront progressivement déployées d'ici fin 2024. 100 millions d'euros seront investis sur des opérations d'amélioration des performances énergétiques des locaux du Département. Le programme de réhabilitation des collèges visera la haute performance énergétique et une expérimentation sur la construction d'un bâtiment passif (90 % de besoin en chauffage en moins qu'un local conventionnel) sera prochainement lancée. Le Département souhaite également installer des panneaux photovoltaïques sur ses bâtiments et en ombrières sur ses espaces de stationnement. Enfin, le verdissement de sa flotte automobile se poursuit.

"Pour faire face à la crise des énergies et pour lutter contre le réchauffement climatique, le Département engage des mesures de maîtrise de sa consommation d'énergie et poursuit ses investissements pour l'avenir. L'objectif global consiste à faire baisser les consommations d'énergie de 10 % d'ici décembre 2023, soit plus d'un million euros d'économies."

Marie-Christine Cavecchi
Présidente du Département du Val d'Oise



ULIS BOT en VO

La robotique éducative est un véritable moteur de réussite scolaire et d'épanouissement. Lauréat de l'appel à projet « Numérique inclusif - Numérique éducatif » de la Caisse des dépôts et consignations avec son projet ULIS BOT en VO, le Département étend, depuis la rentrée, son dispositif *Codage pour tous* mis en place dans l'ensemble des collèges aux classes d'Unités locales d'inclusion scolaire (ULIS). Pour cette première année, une trentaine de classes ULIS bénéficieront d'un kit robotique (robots, tapis d'entrainement, ressources en ligne). Les enseignants en charge de la scolarisation individuelle des élèves en situation de handicap bénéficieront aussi d'un accès à une plateforme dédiée de formation, en partenariat avec l'Éducation nationale.

Lutte contre la précarité menstruelle dans les collèges

Selon une enquête de l'IFOP, 6 % des jeunes filles, et jusqu'à 12 % dans les milieux défavorisés, auraient déjà manqué les cours faute d'accès à des protections périodiques. Les collégiennes du Val d'Oise ne font pas exception à ce sujet préoccupant. Le Département s'engage donc dans la lutte contre la précarité menstruelle en décidant d'installer des distributeurs de protections périodiques gratuites dans ses 112 collèges. 80 000 euros sont investis par le Département.

À NOTER SUR VOS AGENDAS

Les vendredis 25 nov. et 16 déc.

Prochaines séances de l'Assemblée départementale.
Vous pouvez les suivre en direct sur valdoise.fr ou sur les réseaux sociaux : Facebook et Twitter.

Photographie: ©Fondation du Patrimoine / My Photo Agency / Anthony Berger

La viticulture en développement

Alors que le Clos Férout au Heaulme a célébré ses premières vendanges à la fin de l'été, la viticulture fait de nouveaux adeptes. Dernière initiative en date, celle de 2 agriculteurs valdoisiens. Arnaud De Smed s'est associé avec Nicolas Philippon bientôt rejoint par son fils Ulysse pour planter dix hectares de vigne en bio sur le plateau céréalier du Vexin. Avec l'objectif de se diversifier. Au total, 50 000 plants ont été mis en terre sur cinq parcelles réparties entre Magny-en-Vexin, Saint-Gervais et Parnes. Le choix des cépages ? Chardonnay, sauvignon, pinot gris et viognier. Les premières bouteilles de blanc devraient sortir du chai d'ici quatre ans.

Carton plein pour le hall John Fitzgerald Kennedy au loto du patrimoine

Symbole du Grand Ensemble à Sarcelles, le hall John Fitzgerald Kennedy est l'un des 100 sites choisis par Stéphane Bern et la Fondation du patrimoine pour bénéficier d'un soutien financier, dans le cadre de la cinquième édition du Loto du patrimoine. Le bâtiment de 300 m² sur pilotis, construit dans les années 60 avait à l'origine vocation à incarner la ville moderne pensée par Jacques-Henri Labourdette. Sa réhabilitation, estimée à un million d'euros, doit débuter en 2023. Rebaptisé Pavillon de la terre et du patrimoine, il accueillera à l'avenir un espace d'exposition, d'animation, et de vente de production agricole.

Un hymne contre le harcèlement scolaire

Le Président de la République a salué *Ne t'en fais pas*, une chanson contre le harcèlement scolaire composée par les artistes saint-ouennais Hanaé et Ekko. Le duo père-fille a plaqué des mots et des notes d'espoir sur un fléau qui hante les préaux et les cours d'école. Pour porter son message au plus près de la jeunesse, un clip, tourné au collège Léonard de Vinci à Eragny-sur-Oise est diffusé sur Youtube. Il est signé Théo Plantecoste, un jeune réalisateur originaire de Butry-sur-Oise, auteur également d'un court-métrage remarqué sur le jeu du foulard dans le cadre du Nikon Film Festival.

Découvrez le clip sur youtube.com

BON À SAVOIR !

Une cellule d'écoute pour lutter contre le harcèlement scolaire

Le Département a créé une cellule d'écoute à la disposition des familles des collégiens victimes de harcèlement. Ses missions :

- écouter les victimes et leurs familles et **les aider à objectiver la situation** ;
- orienter vers les structures adéquates pour apporter un **soutien psychologique, social, médical** ;
- proposer des **actions de prévention et de prise en charge**.

La cellule est composée d'un psychologue spécialisé en santé mentale, d'un conseiller technique vie scolaire et d'un éducateur spécialisé.

Contact sur celluledecoute@valdoise.fr

Université ouverte

CY Cergy Paris Université a lancé la 21e édition du cycle de conférences-débats Université Ouverte, qui a reçu le label « Année internationale des sciences fondamentales pour le développement durable » par l'Unesco. Prochain rendez-vous le 17 novembre autour de *la géothermie ou comment exploiter l'énergie de la Terre.*

Programme complet et conférences en ligne sur universiteouverte.u-cergy.fr

La récolte essaime dans les quartiers prioritaires

Des produits frais, bio, en vrac et locaux au pied des immeubles des quartiers. C'est l'ambitieux projet développé par la Sauvegarde du Val d'Oise dans l'agglomération de Cergy-Pontoise. Le concept ? Un marché solidaire dénommé La Récolte du Val d'Oise qui offre également à 4 jeunes âgés de 18 à 25 ans une formation à la logistique et à la vente. Déjà implantée à Cergy, Pontoise, Eragny-sur-Oise et Vauréal, l'association souhaiterait à terme, en collaboration avec les bailleurs sociaux, étendre cette initiative à d'autres communes.

Plus d'informations sur sauvegarde-95.fr

Photomontage du projet de réhabilitation du site

Renaturation de la décharge

Depuis le début de l'année, un projet ambitieux de résorption d'une des plus vastes décharges illégales d'Île-de-France a été lancé entre Boissy-l'Aillerie et Puiseux-Pontoise. La première étape de ce chantier piloté et financé par la société ECT a consisté à évacuer et traiter les 14 000 m³ de déchets au moyen d'une plateforme édifiée sur place. Jusqu'à l'automne 2024, les apports de terres inertes excavées des chantiers locaux de construction permettront de renaturer le site. Le projet prévoit la reconstitution des espaces agricoles (sur 2,4 ha) et la recréation d'une mosaïque de milieux naturels (herbacés, arbustifs et boisés).

Aux Entretiens médicaux d'Enghien

La 9e édition des Entretiens médicaux d'Enghien sur la thématique *Soigner et prendre soin* se poursuit le 13 décembre avec une soirée dédiée à la médecine microbiotique. Elle sera animée par le Docteur William Berrebi, gastro-entérologue, également auteur du livre *Médecine microbiotique, votre ordonnance pour être en bonne santé*.

Programme et inscription sur lesentretiensdenghien.com

Dans les pas de Gilles Legardinier

Rentrée foisonnante pour le Saint-Loupien, Gilles Legardinier. Pour le cinéma, il portera au printemps prochain, l'adaptation de son roman *Complètement Cramé* avec un casting exceptionnel. Fanny Ardant et John Malkovich pour ne citer qu'eux. Côté écriture, il signe un thriller historique, *Le secret de la cité sans soleil*. Une œuvre de jeunesse, née sur les plateaux américains, à l'époque où il travaillait sur les effets spéciaux pyrotechniques. Il en a épuré puis retravaillé le texte tout en en préservant l'essence. Avec cette intrigue palpitante, plongez à votre tour, au cœur de la forteresse de Montségur, dans l'histoire fascinante des Templiers et des Cathares.

Plus d'informations sur gilles-legardinier.com

RURALITÉ EN FÊTE

Sagy

C'est l'un des rendez-vous attendus chaque année, en septembre on moissonne et on fête la ruralité à Sagy ! Toujours emmenés par l'énergique Guy Paris, édile de la commune et chef d'orchestre de cette rencontre conviviale, petits et grands se sont retrouvés sur le champ de foire le dimanche 11 septembre. Le Val d'Oise cultive un terroir riche, dynamique et accueillant. L'ensemble des nombreux participants le confirmeront. Une journée complète dédiée aux amoureux de l'histoire des machines agricoles, aux agriculteurs en herbe ou simples amateurs de gastronomie locale. De quoi satisfaire pupilles et papilles les plus exigeantes. Cette ruralité, le Département la soutient au quotidien à travers des actions concrètes comme le renouvellement en Assemblée du 30 septembre de la convention le liant à la Chambre d'Agriculture pour la période 2022-2025. Cet engagement pluriannuel met l'accent notamment sur l'approvisionnement de la restauration scolaire en produits biologiques et locaux, la préservation des espaces agricoles ou le développement des modes de production respectueux de l'environnement.

SUR LA PISTE DE MARIE-JOSÉ PÉREC

L'Isle-Adam

Lorsque l'on parle d'athlétisme en France, son nom est immédiatement cité. La triple championne olympique et deux fois championne du monde a écrit les plus belles lignes du palmarès français. La très grande discrétion médiatique de Marie-José Pérec fait de chacune de ses apparitions une fête pour le sport et c'est donc naturellement avec beaucoup d'enthousiasme que les Adamois l'ont accueillie pour l'inauguration de la nouvelle piste d'athlétisme du stade Philippe Grante. En partie financée par le Département, la nouvelle surface de sol de la piste d'athlétisme en polyuréthane dispose également d'ateliers, tels qu'une fosse de steeple, une aire de saut à la perche, ainsi qu'une cage de lancer de disque et de poids. Un équipement dont le nom inspirera probablement l'envie de nouveaux exploits aux sportifs locaux qui pourront de nouveau pratiquer dans des conditions de sécurité et de confort optimales.

C'EST LA REPRISE

Parmain et Menucourt

Les élèves des collèges Les Coutures à Parmain et Frania Eisenbach Haverland à Menucourt ont eu la surprise d'être accueillis pour leur rentrée par Marie-Christine Cavecchi, Présidente du Département, et les élus du Département. Une matinée durant laquelle la Présidente a tout d'abord inauguré le nouvel espace de stationnements pour vélos et trottinettes de l'établissement parminois. Des équipements de même type seront progressivement déployés d'ici 2024 dans l'ensemble des collèges publics du département pour atteindre 10 000 places, conformément aux engagements du Plan vélo du Val d'Oise. Ensuite, direction Menucourt à la rencontre des élèves et du corps enseignant pour l'annonce de deux bonnes nouvelles. Tout d'abord la remise d'une imprimante 3D et son ordinateur de conception destinés au FabLab, puis l'annonce que cet établissement sera réhabilité ces prochaines années. Au total, 5 sont identifiés pour bénéficier d'importants travaux de rénovation.

BON À SAVOIR !

Plan Marshall des collèges

Pour accompagner la croissance démographique du territoire parmi les plus jeunes de France métropolitaine, le Département mène un **programme de construction de 7 nouveaux collèges d'ici 2026, dont deux ont ouvert à Cergy et au Plessis-Bouchard en septembre dernier.**

Il lance également un vaste programme de réhabilitation de cinq collèges sur 2022-2028, à hauteur de 76,5 millions d'euros.

Selon l'Observatoire de la démographie scolaire en Val d'Oise, le département comptera 68 000 collégiens en 2025 contre 64 000 actuellement.

LE VAL D'OISE LAURÉAT DES SOLIDARITÉS TERRITORIALES

Val d'Oise

Plus de 200 points de dépôts illégaux de déchets sont identifiés sur le territoire. Le coût annuel de leur résorption est évalué à près de 1,4 millions d'euros. Pour mieux lutter contre ce phénomène, le Département et Val d'Oise Numérique mènent une expérience unique en France de repérage à partir des images fournies par les satellites Pléiades, déployés par Airbus. Innovante, cette solution est développée par l'entreprise Disaitek basée à Fonteny-en-Parisis. Elle a ciblé dans un premier temps le territoire de la Communauté de communes Carnelle Pays-de-France. L'expérimentation couvrira tout le territoire d'ici la fin de l'année. Ce dispositif innovant mis en œuvre dans le cadre du Plan départemental de prévention et de lutte contre les dépôts sauvages a été récompensé le 13 octobre par le premier prix de l'innovation dans la catégorie des Solidarités territoriales lors des Assises de l'Assemblée des Départements de France.

UN RAID POUR LES COLLÉGIENS

Cergy

Les Jeux de Paris 2024 en ligne de mire, près de 650 collégiens de tout le département étaient invités le 28 septembre à l'Île de Loisirs de Cergy-Pontoise pour une expérience toujours très attendue, le Raid 2022. Comme les illustres athlètes des JOP, chacune des 72 équipes présentait son étendard soigneusement confectionné en classe et défilait fièrement avant de se lancer dans la course aux points disponibles dans les 12 activités proposées durant la journée. En groupe ou en relais, les défis étaient de taille, big paddle, canoë, rafting, VTT, escalade… ponctués par un quiz sur la thématique de l'Union européenne retenue pour cette édition. Fidèle à l'esprit de Coubertin, le Raid encourage les valeurs collectives d'entraide et de partage, proposant une occasion rare pour élèves et corps professoral de s'appréhender autrement. Sans pour autant être ignorés, les prouesses physiques et résultats sportifs sont prétexte à une cérémonie de remise des prix lors de laquelle ont été distinguées les équipes des collèges La Bussie à Vauréal, vainqueur de la compétition, Jules Ferry à Ermont et Wanda Landowska à Saint-Leu-la-Forêt.

PASSER LA PORTE DE MONET

Argenteuil

« Le pari audacieux de redonner vie à la maison de Claude Monet, en conservant son architecture d'origine tout en l'ouvrant au tourisme, a largement séduit le comité de sélection des Trophées de l'Innovation touristique », disait Marie-Christine Cavecchi, Présidente du Département, lors de l'inauguration le 7 septembre dernier. Devenue lieu de visite, la maison accueille dorénavant un parcours de médiation sur l'impressionnisme et son illustre occupant. La période argenteuillaise du maître, de 1874 à 1878, a été particulièrement féconde avec près de 250 œuvres aujourd'hui exposées dans les plus célèbres musées du monde.
La visite rappelle le parcours de l'artiste, ses sources d'inspiration et offre une immersion dans l'atmosphère de cette demeure typique. Ici les œuvres s'apprécient avec les yeux, mais pas que… La découverte passe aussi par la manipulation et l'action. Ce dispositif incitatif majeur permet de faire émerger de nouvelles offres, produits et services sur l'ensemble du Val d'Oise.

BON À SAVOIR !

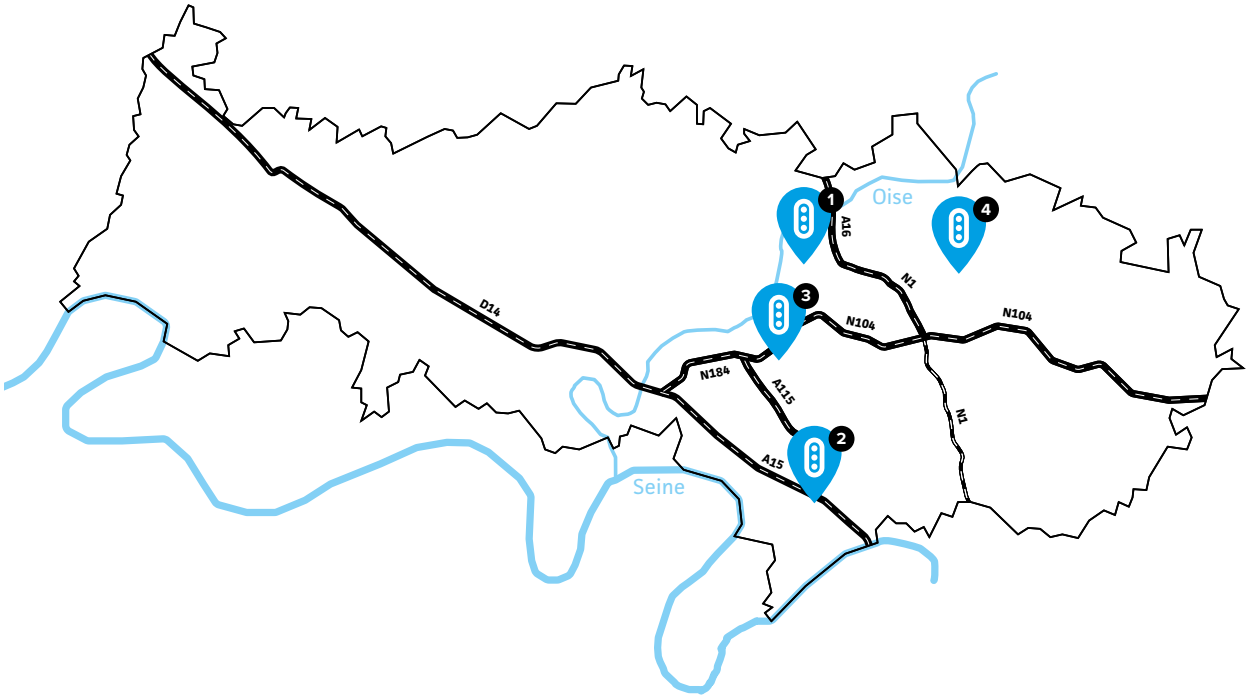
Trophées de l'innovation touristique

Depuis 2013, le Département accompagne les porteurs de projets dans le développement d'activités de services et leur mise en tourisme dans le Val d'Oise

125 projets ont été soutenus depuis la première édition des Trophées de l'innovation touristique, à hauteur de 1,34 million d'euros par le Département. 10,4 millions d'euros d'investissement ont ainsi pu être réalisés sur le territoire.

Votre mobilité au quotidien

Le Département est mobilisé dans l'entretien et l'aménagement du réseau routier et des transports sur le territoire, avec un budget de 99,2 millions d'euros investis en 2022.



1 Dernière étape des travaux de la rue Saint-Lazare (RD67E) à L'Isle-Adam

Dans le cadre du transfert de gestion au profit de la commune, le Département a entrepris les travaux de requalification de la RD67E entre la RD64 et la RD922. Deux premières phases de l'opération ont été réalisées en 2019, de la RD64 à la rue Martel, puis, en 2021 jusqu'à la rue Carco. Le coup d'envoi de la dernière étape de la réhabilitation de la rue Saint-Lazare jusqu'au carrefour avec la RD922 vient d'être donné. Sont ainsi prévus l'aménagement d'une chaussée sans marquage axial et d'une trentaine de places de stationnement. À la demande de la ville, le Département intègre des travaux qualitatifs supplémentaires pour améliorer le cadre de vie des Adamois. Mise en service prévue au printemps 2023.

760 000 euros investis par le Département et la commune

Transports (bus) Liaisons douces Covoiturage Transports (ferrés)

2 La bretelle d'accès à l'A15 depuis la RD122 à Sannois sera opérationnelle en 2024

C'était un chantier attendu. Le Département a donné en octobre le coup d'envoi des travaux de la nouvelle bretelle d'accès à l'A15. Elle prendra son départ depuis le giratoire assurant le croisement entre les RD122 et RD403 à Sannois. Les aménagements concernent également l'élargissement à 2 voies en arrivée sur le giratoire RD122 de la bretelle de sortie existante de l'A15 « Sannois – Le Moulin ». Cette opération va contribuer à améliorer la desserte de la carrière Placoplatre depuis et vers Paris, faciliter et accélérer le remblaiement de la carrière, diminuer le nombre de poids lourds empruntant les routes communales et fluidifier le trafic grâce à un nouvel accès vers l'A15. Sa mise en service est prévue au premier semestre 2024.

3,36 millions d'euros investis par le Département, la Région, l'Agglomération Val Parisis, la Société du Grand Paris et Placoplatre

3 Aménagement de l'avenue Charles de Gaulle à Frépillon

Concerté entre le Département et la ville de Frépillon, le projet d'aménagement de l'avenue Charles de Gaulle, entre la rue de la Libération et l'avenue du Maréchal Leclerc, soit environ 180m, s'inscrit dans une démarche de requalification de la RD928. Les objectifs poursuivis sont de modérer les vitesses pratiquées en réduisant la largeur de la chaussée, de normaliser les arrêts de transports en commun et le stationnement ainsi que de réduire les nuisances sonores avec la mise en place d'un nouvel enrobé. Fin des travaux en janvier 2023.

500 000 euros investis par le Département

4 Requalification de la traversée de Belloy-en-France

Lancés en mars, les travaux d'aménagement de la traversée de village et de la place s'achèveront tout début novembre. L'objectif de cette opération est de réduire la vitesse de circulation sur la RD85 pour sécuriser les cheminements piétons. Sont notamment programmées la reprise des trottoirs et de la chaussée, la mise en place d'une nouvelle signalétique et l'installation de feux tricolores et de passage-piétons au carrefour Rue Faubert / Rue Mirville.

900 000 euros investis par le Département

Service hivernal 2022/2023

Du 11 novembre 2022 au 17 mars 2023, le Département assure le service de viabilité hivernale. Les enjeux de ce dispositif sont importants, d'abord pour la sécurité des Valdoisiens mais également la continuité de l'activité économique et le libre déplacement des services d'urgence. Pour garantir une capacité d'intervention permanente sur les 1 108 km de son réseau, 130 agents sont à pied d'œuvre, dont 31 mobilisés par rotation 7j/7 et 24h/24.

1,6 million d'euros investis par le Département

Nouvelle voie | Rénovation / Entretien | Aménagement | Déviation

Photographies: © Neway Partners

Lise et son poney Daïkiri à l'école des champions

Le titre de championne de France en concours de saut d'obstacles de Lise Zamolo-Pigeat ? Une victoire d'équipe ! Daïkiri Villers, poney doué d'un sacré tempérament, n'en souffle mot. Mais avec lui, Youna, la sœur aînée cavalière elle aussi, Christel et David (les parents), Marine Audouin (la coach) et Lise vivent ensemble une prenante histoire équestre de famille élargie.

« Lise n'a jamais flanché durant un concours », constate sa coach. Le Val d'Oise est une pépinière de très bons cavaliers. Le parcours de Lise, championne de France à 13 ans, illustre l'engagement et le travail indispensables pour monter sur la première marche du podium. C'est l'animal qui l'a d'abord attirée. « Lise adorait l'équitation mais pas forcément pour la compétition. Elle aimait s'occuper des poneys du club », se souvient sa maman. Lise a d'abord fréquenté les terrains de concours de saut d'obstacles comme groom et accompagnatrice de sa sœur Youna, de 3 ans son aînée. Elle avait 8 ans quand sa sœur a disputé son premier « Lamotte Beuvron », un des plus importants concours de la saison. C'est avec Marine, sa coach et gérante des Écuries au Cœur de L'Isle-Adam, qu'elle a eu le déclic. D'abord en montant Nautilus, un des poneys du club. Et puis Daïkiri est entré dans la famille Zamolo-Pigeat. Un choix de vie ! La coach a entraîné la cavalière et formé le poney. « Lise, perfectionniste, n'hésite pas à aider les autres cavaliers. Elle a un sacré mental. Même avec le stress, elle ne perd pas ses moyens. Jamais satisfaite à 100 %, elle veut faire toujours mieux » souligne Marine Audouin. Jeune fille réservée, humble, la cavalière ne baisse jamais les bras. « Championne de France à Lamotte Beuvron, je n'y croyais pas trop. Je sentais que je remontais dans le classement, mais je n'imaginais pas gagner. Marine m'a donné les meilleurs conseils. Elle a vu un tracé que presque personne n'a vu et qui m'a permis de gagner », se souvient-elle. Lors de la remise des prix, Daïkiri a renâclé à accepter qu'on lui pose sur l'oreille le flot tricolore, récompense de rigueur. Une exception ! « Il est curieux de tout et reste toujours gentil. C'est un poney très respectueux. Il essaie de toujours bien faire en toutes circonstances.» Poney avec un gros potentiel, affectueux et confiant, proche de l'homme, généreux en concours, Daïkiri fait désormais partie de la famille. La coach aussi ! « Je m'entraîne trois à quatre fois par semaine », précise Lise. « Je viens voir Daïkiri presque tous les jours. Il m'a permis de devenir championne, mais il n'y a pas que ça. J'aimerais le garder ! »

LE PARCOURS DE LISE

2013
baptême de poney et adhésion aux Écuries au Cœur de L'Isle-Adam

2017
début en concours de saut d'obstacles (CSO) coachée par Marine Audouin

juillet 2019
médaille de bronze par équipes aux championnats de France

11 novembre 2019
achat de Daïkiri Villers

Saison 2021-2022
championne du challenge départemental du Val d'Oise

2021-2022
championnat Generali Open de France, championne de France en Poney 1 excellence

2022-2023
concours poney élite, objectif Open de France en 100-105cm

TERRE DE JEUX 24

La flamme olympique brillera dans le Val d'Oise

Déjà très impliqué dans le projet Paris 2024, notamment dans le cadre du label «Terre de Jeux 2024», le Val d'Oise rejoint aujourd'hui l'aventure du relais de la flamme olympique.

Marie-Christine Cavecchi, Présidente du Département, et Tony Estanguet, Président du Comité d'organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, ont ainsi officialisé la participation du Val d'Oise comme « département-étape » du relais de la flamme lors d'une rencontre le 6 octobre au siège du Comité d'organisation des Jeux. Ce sont environ 700 villes et plus de 60 départements, dont le Val d'Oise, qui verront passer la lumière de la flamme olympique. Elle fera le voyage depuis le sanctuaire d'Olympie en Grèce jusqu'à Paris pour l'immanquable cérémonie d'ouverture le 26 juillet 2024. Ce temps de partage avec les Valdoisiens constituera un formidable outil de promotion des valeurs universelles portées par l'olympisme.

Le sport, les Français et l'environnement représentent les énergies fondatrices de Paris 2024 et convergent pour devenir le moteur de ce relais depuis le sanctuaire athénien. Le Département du Val d'Oise accueillera le relais de la flamme de Paris 2024 en juillet 2024. Cet événement représente une grande fête populaire qui rassemblera les Valdoisiens et le monde sportif sur son parcours à travers le territoire.

"Le relais de la flamme constituera une fenêtre d'exposition unique pour engager tous les Valdoisiens dans l'aventure des Jeux, mettre en lumière la diversité et la beauté de notre département et valoriser le rôle du sport."

Xavier Haquin
Conseiller départemental délégué à l'Olympisme et au Paralympisme

Solène Sache, les Jeux Paralympiques en ligne de mire

Pour ses débuts internationaux en équipe de France à tout juste 18 ans, la sociétaire de Cergy-Pontoise Natation, a conquis d'entrée la médaille de bronze sur 100 m brasse sur l'île portugaise de Madère en juin dernier. Quelques jours auparavant, Solène Sache, athlète de haut niveau soutenue par le Département, s'était imposée aux championnats de France handisport avec 5 titres. Prochain jalon sur la route de Paris : les championnats du monde de Manchester en 2023. Un test grandeur nature à un an des JOP.

Saut dans le bain olympique

La première pierre du futur bassin olympique du Val Parisis a été posée. Labellisé depuis octobre 2021 Centre de préparation aux Jeux, ce nouvel équipement offrira également aux clubs l'opportunité exceptionnelle de développer leurs activités, de l'apprentissage au plus haut niveau de pratique. 38 millions d'euros ont été investis par l'agglomération, le Département, la Région, l'État, l'agence du Sport et le Fonds de solidarité et d'investissement interdépartemental.

Sport, Olympisme et Citoyenneté

Le Département s'est positionné en coordinateur pour accompagner Unis-cité, l'UFOLEP et le Comité départemental olympique et sportif dans la construction de programmes diplômants, fédérateurs et pérennes ayant pour ligne conductrice l'opportunité des Jeux, les valeurs de l'Olympisme, la solidarité et l'engagement citoyen. Avec un objectif essentiel : favoriser l'insertion professionnelle de jeunes en décrochage scolaire ou sans projet d'avenir. 21 jeunes valdoisiens ont bénéficié du parcours entre octobre 2021 et juillet 2022. Avec un bilan très positif. 12 ont un projet tourné vers l'éducation sportive ou l'animation, 6 ont signé un contrat d'emploi, d'alternance ou d'études pour la rentrée 2022. Le dispositif sera reconduit jusqu'en 2023. Cette démarche sportive et inclusive a été saluée par une nomination aux Trophées du Sport et du Management 2022 dans la catégorie Trophée des territoires.

Les pompiers, 50 ans d'expérience au service de l'avenir

Le Service départemental d'incendie et de secours du Val d'Oise (SDIS 95) fête cette année ses 50 ans. L'occasion de rappeler que le Val d'Oise est le premier Département français à avoir rassemblé les corps de sapeurs-pompiers communaux autour d'une gestion à échelle départementale. Une initiative totalement inédite à l'époque.

Colonel Laurent Chavillon

Directeur du Service départemental d'incendie et de secours du Val d'Oise

Vous qui connaissez parfaitement l'histoire du SDIS 95, pourriez-vous rappeler les objectifs qui ont motivé cette départementalisation des corps de sapeurs-pompiers, bien avant que cela ne devienne la norme ?

Luc Strehaiano : Les risques, les incendies ou les inondations ne s'arrêtent pas aux limites des communes, ni même aux frontières. Il fallait donc que les pompiers puissent les dépasser aussi. Même si la solidarité s'est toujours exercée, elle n'était pas organisée et les disparités de ressources entre les communes nuisaient à l'efficacité. C'est donc finalement le bon sens qui a primé en 1972, avec cette départementalisation dont nous venons de fêter les 50 ans. Ce qui était novateur et remarquable c'était la mise en place d'un commandement unifié, d'une organisation unique et d'un budget commun.

Colonel Laurent Chavillon : *« Nous sommes passés de soldat du feu à soldat de la vie, et maintenant aussi à soldat du climat. »*

Vous avez pris le commandement du SDIS du Val d'Oise en février dernier après deux années dans des fonctions identiques au SDIS 78.

Entre épisodes pandémiques et interventions en Gironde, cette arrivée est intense…

Laurent Chavillon : J'étais auparavant directeur adjoint du Service départemental d'incendie et de secours des Yvelines, dont deux années en tant que directeur par intérim. L'opportunité de prendre la tête du SDIS du Val d'Oise de façon pérenne était évidemment très attractive. J'en suis fort heureux même si cette année 2022 aura effectivement été assez dense et un peu particulière en bien des points. La prise de fonction a dû se faire avec des masques, en petit comité ; la découverte de la structure même en est compliquée. Quant à l'été, c'est toujours une période particulière pour nous, entre effort national et maintien du service de proximité. L'activité est très soutenue mais ce n'est pas surprenant.

On parle toujours « des pompiers » mais en réalité c'est aujourd'hui un métier au champ d'intervention très large, il y a de très nombreux métiers chez les pompiers ?

L. S. : Dans l'imaginaire populaire, le pompier c'est la lutte contre l'incendie. Cela représente aujourd'hui 10 % de nos sorties. 80 % des sorties ce sont les secours d'urgence à la personne et les 10 % restants des sorties diverses comme le secours animalier. La diversité des missions a entrainé au fil du temps la création de nombreuses unités spécialisées dans le Val d'Oise, les plongeurs, l'unité cynophile basée à Argenteuil, le GSMP (groupe de secours en milieu périlleux), la mise en circulation de 70 ambulances… Nous avons également un très beau centre de formation, le GFOR

à Saint-Brice-sous-Forêt. Je me réjouis de constater une féminisation grandissante des effectifs.

L. C. : Le métier évolue, nous sommes passés de soldat du feu à soldat de la vie et maintenant aussi à soldat du climat. Bien qu'excessive, cette formule montre avec justesse la dynamique prise par la fonction. Le sapeur-pompier est celui qui va là où les autres ne peuvent pas aller. C'est un généraliste qui doit savoir tout faire. Avant la crise COVID par exemple il était inimaginable de confier aux pompiers un acte de soin comme un test ou une injection, et pourtant le SDIS 95 a tenu le centre de vaccination le plus efficient du département avec une vaccination toutes les 14 secondes. Cela démontre qu'il nous faut sans cesse évoluer aussi dans nos techniques.

Les 50 ans du SDIS 95, le 128e congrès national des sapeurs-pompiers en septembre, ces deux temps forts incitent à faire un bilan mais également à se projeter sur l'avenir. Des souvenirs particuliers que vous souhaiteriez partager ? Comment imaginez-vous le métier de sapeur-pompier demain ?

L. C. : C'est une activité en mutation constante pour s'adapter aux nouveaux risques. Nous travaillons avec les drones, avec Colossus, l'un des deux robots d'attaque de feu de la région. Nous avançons également avec des startups sur l'intelligence artificielle et la création de réseaux de communication autonomes. Cependant, ce qui prime c'est l'esprit pompier. Le SDIS 95 est une belle maison, ancrée dans son territoire, avec un vrai esprit de corps. Pompier de métier, volontaire, personnel administratif et technique, réseau associatif, nous sommes des maillons solidaires de la chaîne de secours.

Luc Strehaiano

Vice-président délégué du Département, Président du SDIS 95

Luc Strehaiano :
« La solidarité interdépartementale a pleinement joué son rôle, et le Val d'Oise a été exemplaire. »

L. S. : Le congrès national des sapeurs-pompiers à Nancy était principalement centré sur l'actualité de ces derniers mois et notamment la gestion de ces feux de forêts constatés dans des zones habituellement épargnées. La solidarité interdépartementale a pleinement joué son rôle, et le Val d'Oise a été exemplaire. Il faut se concerter et anticiper l'organisation adaptée au réchauffement climatique. Ces derniers mois nous avons connu d'importants incendies, des précipitations torrentielles et soudaines, des crues subites et de nombreux sinistres. Tout cela doit être pris en compte.

Un peu plus sur le Colonel Laurent Chavillon

Le Colonel Chavillon est devenu le quatrième directeur du Service départemental d'incendie et de secours du Val d'Oise. Laurent Chavillon a débuté sa carrière comme pompier volontaire au centre de secours de Montfort-l'Amaury dans les Yvelines avant de devenir professionnel. Il dirigera ensuite le centre de secours de Rambouillet puis rejoindra celui de Saint-Dizier avant de prendre la direction du SDIS du Doubs. Il fait son retour dans les Yvelines pour devenir, en 2015, directeur adjoint du SDIS 78 avant d'en prendre la direction par intérim.

Photographie: ©Neway Partners

Les bonnes recettes de la restauration scolaire au collège

Contenu et présentation des assiettes, aménagement des espaces de restauration, équipement des cuisines, créativité des chefs et brigades… Dans les collèges du Val d'Oise, la restauration scolaire est en constante évolution. Très attentif à la qualité des quelques 35 000 repas servis chaque jour dans ses 112 collèges, le Département multiplie les actions en faveur du « bien manger » autour des valeurs d'éducation au goût, d'équilibre nutritionnel, d'innovation culinaire et de diversification alimentaire, de découverte et de dégustation de produits locaux, mais aussi de lutte contre le gaspillage. Objectif affiché : remettre le collégien au cœur de sa restauration territoriale afin de faire de chacun un citoyen en bonne santé et responsable. Avec une bonne nouvelle du Département pour le pouvoir d'achat des parents : le tarif de la restauration scolaire, inchangé depuis 2015, n'augmentera pas.

« Ici, c'est trop bon ! »

Élèves de 6e, Laura, Meyssa, Rahma, Wendy, Isma et Titrit déjeunent ensemble, certaines depuis l'école maternelle. Et elles sont unanimes : « Ici, c'est trop bon ! ». Ici, c'est le restaurant scolaire du nouveau collège Marie Sklodowska-Curie au Plessis-Bouchard. Un espace baigné de lumière dans lequel les collégiens déjeunent à l'envi, autour de tables rondes, rectangulaires, ou hautes façon « bistrot ». Au menu du jour : assiette de charcuterie ou verrine de crudités, steak haché sauce au poivre ou omelette roulée au fromage, gratin dauphinois bio et sa tomate provençale, laitage, éclair au chocolat et/ou fruit, pomme, banane ou kiwi. Attablé derrière les jeunes-filles, Vincent, élève de 4e, a pris l'habitude de noter chaque jour les plats et de transmettre ses appréciations au chef. « Je n'ai pas encore goûté, mais rien que pour la présentation de l'assiette, steak, gratin et tomate, ce sera minimum 5/10 ! La sauce au poivre, c'est bien, c'est plus intéressant que le ketchup…»

Au restaurant scolaire du collège Marie Sklodowska-Curie

Photographie: ©Neway Partners

Pour mitonner ce menu à dominante « fait-maison » aux 250 jeunes convives de cet établissement, la cuisine a ouvert à 6h30. Aux manettes : Julien, le chef du site, Antoine, chef volant, qui l'assiste dans le lancement du nouveau restaurant, et les agents de restauration, Thomas et Audrey, déjà à la tâche pour préparer les verrines de crudités composées de courgettes, carottes et radis fraîchement râpés et agrémentées de petits croûtons. « Tout est question d'organisation, explique Julien. Nous disposons d'un logiciel[1] spécifique qui nous permet de gérer achats et commandes et de consulter les fiches recettes du jour ». Des recettes et des menus conçus collectivement par le Club des chefs du Département, « avec le concours des diététiciennes et en accord avec le Programme national Nutrition Santé », précise Antoine, membre du Club. Les menus privilégient les produits frais, labellisés, locaux et bio, dans le respect de la loi EGalim[2]. « Le principe est d'équilibrer les achats pour maîtriser les coûts. Mais ce qui compte avant tout, c'est de faire plaisir aux enfants, de leur faire découvrir de nouveaux plats, de nouvelles saveurs. Ici, par exemple, ils n'apprécient pas trop les légumes, alors on s'emploie à les leur faire aimer en les cuisinant sous des formes très variées ».

Produits locaux, menus végétariens et « bête à l'équilibre »

Volailles, pommes, poires, salades de fruit, lentilles, laitages… Aujourd'hui, de nombreux produits entrant dans la confection des menus des collégiens proviennent du Val d'Oise. En 2021, parallèlement à la création d'un groupement de commandes visant à optimiser ses approvisionnements, le Département a noué un partenariat avec la Chambre d'agriculture d'Île-de-France afin d'établir des conventions avec des agriculteurs locaux et développer

"Chaque année, près de 5 millions de repas sont servis aux 34 700 demi-pensionnaires de nos collèges. Ce service de restauration est assuré par les agents du Département qui sont attentifs non seulement à la qualité des repas mais aussi sensibilisés aux enjeux sanitaires, sociaux et environnementaux. Malgré la hausse des coûts de l'alimentaire et de l'énergie, le Département a aussi fait le choix de ne pas augmenter les tarifs des repas pour soutenir le pouvoir d'achat des familles."

Virginie Tinland
Vice-présidente
du Département déléguée
à la Jeunesse et à l'Éducation

[1]Logiciel de Gestion de Production Assistée par Ordinateur (GPAO)
[2]Loi pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous », issue des États généraux de l'alimentation lancés en 2017

RESTAURATION EN CHIFFRES

La restauration scolaire en chiffres

112 collèges
& **34 700** collégiens
demi-pensionnaires

5 millions de repas par an

Coût d'un repas pour
le Département : **9 à 11 €**

Tarif Rest'O collège pris en charge
par les familles : de **1,20 € à 5,05 €**
(selon le quotient familial)

1 unité centrale de production
desservant **34** collèges

54 cuisines de production

24 cuisines d'assemblage

son réseau de circuits courts. Cela lui a permis d'anticiper les objectifs de la loi EGalim, imposant au 1er janvier 2022, à tous les restaurants scolaires de servir un repas végétarien par semaine et d'utiliser dans la composition de leurs menus 50 % de produits durables (dont 20 % de produits bio), mais aussi de se projeter dans la loi additionnelle Climat et Résilience, qui préconise notamment une option végétarienne quotidienne et une part de 60 % de viandes et de poissons issus de filières durables et de qualité. « Nous avons mis en place le menu végétarien hebdomadaire, un an avant l'entrée en vigueur d'EGalim. Nous avons ainsi pu tester de nouvelles recettes issues de cuisines du monde, beaucoup plus végétariennes que la nôtre, plutôt que de tomber dans la facilité du steak végétal ! Ici, nous proposons aussi une formule sans viande chaque midi », explique Julien. Côté viande, le Département s'est engagé dans le développement d'une filière durable, dite « bête à l'équilibre ». Consistant à acheter un animal entier dans un élevage de proximité à un prix fixe au kilo, cette opération, profitable aux éleveurs, permet aux enfants de déguster des pièces « nobles », rôtis, entrecôtes… tout en limitant le gâchis alimentaire. L'an dernier, 12 vaches de race charolaise élevées dans le Vexin ont ainsi été mises à la carte des restaurants scolaires. Au collège Marie Sklodowska-Curie, la brigade dispose d'une cuisine dernier cri. Tables de cuisson « variocooking » et fours hi-tech programmables remplacent le bon vieux piano. Des équipements capables de cuire, rôtir, mijoter (…) simultanément tout type de mets, que le Département déploie progressivement dans ses cuisines de production. « Ils apportent un confort de travail très appréciable aux équipes. De plus, ils sont très faciles d'entretien, ce qui n'est pas négligeable car nous sommes soumis à des normes sanitaires très strictes ». Références, traçabilité et DLC[3] de tous les produits, prise de température des vitrines de présentation, prélèvements d'échantillons des plats cuisinés avant chaque service : les cuisiniers ne négligent aucun des gestes quotidiens indispensables aux contrôles d'hygiène réalisés une fois par mois dans les cuisines du Département.

Lutte contre le gaspillage alimentaire et tri participatif

Une fois leur déjeuner fini, les collégiens se dirigent vers l'espace de tri participatif, spécialement aménagé pour collecter emballages et biodéchets. Venus prêter main-forte pour le service du midi, les agents d'entretien du collège les accompagnent dans cette démarche visant également à les sensibiliser au gaspillage alimentaire. Pour faire progresser sa réduction, une série de mesures a été mise en place : laitages sans emballage, fromage à la coupe, petit pain proposé en fin de chaîne… Dans un registre complémentaire, 5 collèges valdoisiens volontaires expérimentent actuellement des dispositifs innovants de collecte et de recyclage des biodéchets (Terrabox, Valorbio). L'an dernier, 17 tonnes de déchets ont ainsi été valorisées en digestat (engrais) pour enrichir les terres agricoles du département.

[3]Date limite de consommation

Photographie : ©Neway Partners

L'éducation au goût, une priorité riche de sens

Échanges autour de la composition d'un petit-déjeuner équilibré au collège Henri Wallon à Garges-lès-Gonesse

MENUS À THÈME

Programme des menus à thème 2022-2023 :

rentrée	Halloween	menu bio de printemps	bowl d'hiver
végétarien	Épiphanie	menu bio d'été	semaine du goût
produits festifs	Nouvel an chinois	menu bio d'automne	semaine des langues
fin d'année	Chandeleur	menu bio d'hiver	semaine de l'Europe

Promouvoir une alimentation saine et équilibrée auprès des collégiens est un véritable enjeu pour le Département. Au-delà des repas à thème et animations pédagogiques rythmant les 4 saisons de la restauration scolaire, il propose aujourd'hui aux collèges des actions spécialement conçues pour les accompagner dans l'éducation au goût et à la nutrition de leurs jeunes élèves. Des projets diversifiés et novateurs dont l'objectif premier est la santé et le bien-être de collégiens en plein bouleversement adolescent, et qui constituent aussi des leviers essentiels pour favoriser le lien social, la réussite scolaire, la lutte contre les inégalités… Toutes ces actions éducatives sont mises en œuvre dans le cadre d'appels à projets. C'est le cas du dispositif « Mon petit déjeuner au collège » proposé aux établissements situés en REP et REP+ et initié au printemps 2022 dans 5 collèges (Saint-Exupéry à Villiers-le-Bel, Eugénie Cotton et Claude Monet à Argenteuil, Henri Wallon à Garges-lès-Gonesse et Chantereine à Sarcelles), qui a bénéficié à plus de 2 600 élèves. Cette année, il est étendu à 5 nouveaux établissements. « Dans le cadre de ces petits-déjeuners, je propose plusieurs interventions à la demande : des quizz abordant la notion de nutrition, des échanges autour de la composition d'un petit-déjeuner équilibré, de son intérêt diététique et énergétique pour bien commencer la journée, des ateliers menus ou dégustation, explique Clara, diététicienne au Département, qui a supervisé l'opération. Nous accompagnons les collèges dans l'organisation du dispositif, les aidons à subventionner le matériel nécessaire (distributeurs de boissons chaudes, vaisselle) et à trouver des solutions et circuits d'approvisionnement, laitages ou fruits non consommés la veille en restauration scolaire, partenariats avec des boulangers…» Dans ces établissements où les difficultés sociales prédominent, les petits-déjeuners ont eu un impact immédiat sur l'amélioration du climat scolaire. « Les premières à le constater ont été les infirmières scolaires qui ne reçoivent plus d'enfants le matin pour des maux de tête ou de ventre. Les enfants viennent prendre le

"Mesure novatrice dans le secondaire, « Mon petit déjeuner aux collèges » a émergé comme une nécessité pour garantir l'égalité des chances entre les collégiens. Au-delà de l'aspect nutritionnel, ce dispositif inscrit dans le programme départemental des actions éducatives favorise un climat scolaire plus serein et participe à améliorer les performances scolaires des élèves. Mis en place au printemps dernier, il a déjà bénéficié à plus de 2 600 élèves. Son expérimentation est étendue depuis la rentrée à 5 nouveaux établissements."

Edwina Etoré-Manika
Conseillère départementale en charge de l'Égalité des chances, de l'Égalité Femmes-Hommes et des Actions éducatives et citoyennes

[4]Réseaux d'éducation prioritaire

RÉSIDENCE RETRAITE MÉDICALISÉE

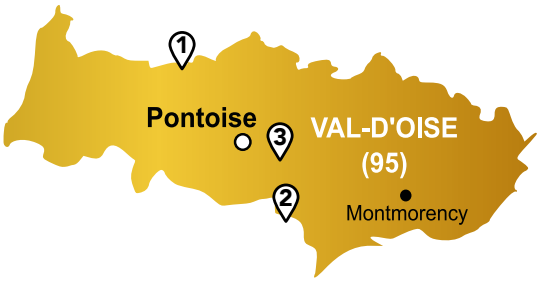
COURTS ET LONGS SÉJOURS

Nos résidences du Val d'Oise font peau neuve !

Afin d'accompagner nos résidents au quotidien et de garantir leur sécurité, **nos établissements d'hébergement** du Val d'Oise pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) vous proposent :

- **Des prestations hôtelières** spécifiques adaptées aux seniors : hôtellerie rénovée, cuisine réalisée par **un Chef,** multiples services,
- **Des soins individualisés** et adaptés à la perte d'autonomie, physique et cognitive,
- Une programmation **Art & Culture** variée et de qualité, un **équipement de stimulation** cognitive et physique (SilverFit),
- **Des espaces extérieurs verdoyants** qui permettent à nos résidents et leur famille de partager des moments de convivialité agréables tout en profitant de la nature.

Les tarifs d'hébergement sont spécifiquement adaptés aux Val d'Oisiens.



Nos équipes fidèles et chaleureuses vous attendent pour programmer une visite au sein de nos résidences !

RÉSIDENCE LES SANSONNETS

Sécurité et confort

RÉSIDENCE ARC-EN-CIEL

Atmosphère conviviale

RÉSIDENCE LES LYS

Ambiance familiale

RÉSERVATIONS

1

4 Rue de l'Hôtel Dieu
95750 CHARS
✆ 01 34 32 80 00
direction-lessansonnets@mapad.fr

2

2 rue Gabriel Reby
95870 BEZONS
✆ 01 30 25 70 00
direction-arcenciel@mapad.fr

3

2 rue de la Paix
95480 PIERRELAYE
✆ 01 34 30 02 46
direction-leslys@mapad.fr

1re édition du Trophée des chefs

petit-déjeuner, même s'ils n'ont pas cours immédiatement après, quitte à rester en permanence ». Pour faire face à ce constat alarmant mais bien réel, le Département a élargi le dispositif à 5 nouveaux collèges. « Cette année, les collèges retenus devront ouvrir le petit-déjeuner à toutes les classes. D'autant que tous ont pu le constater, ce moment se déroule toujours dans une ambiance apaisée et conviviale, facilite les échanges entre les élèves et les apprentissages du point de vue de la communauté éducative ». En 2021, un autre projet, les Explorateurs de saveurs, a vu le jour à Cergy dans le collège du même nom[5]. Ce parcours pédagogique complet autour de l'alimentation, également encadré par une diététicienne du Département, s'est déroulé sur toute l'année scolaire. Au programme : séances d'information sur la nutrition, ateliers de cuisine, du goût ou de création de menus, et visites pédagogiques, à la ferme d'Écancourt et à la cuisine centrale de Saint-Leu-la-Forêt. Pour y associer tous les collégiens et les sensibiliser au gaspillage, les Explorateurs de saveurs ont composé un menu spécial qui a été servi dans tous les collèges du Département. Enfin, l'année 2021-2022 a aussi vu le lancement de la 1re édition du Trophée des chefs, inspirée de l'émission Top chef, qui a réuni 6 collèges au château de La Roche-Guyon. « L'objectif était de valoriser nos chefs en les rapprochant des collégiens et des enseignants et de fédérer tout un établissement autour d'un même projet. Composées de chefs et d'agents de la restauration, d'élèves et de professeurs, les brigades se sont affrontées dans une compétition culinaire avec pour défi de créer chacune un menu complet à partir de produits locaux et de saison », explique Boris, porteur du projet pour le Département. Le collège Maurice Utrillo de Montmagny a décroché le 1er prix, avec un « Welch and chips » et une pomme noisette au miel servis à tous les collèges du Val d'Oise à la rentrée scolaire. Vecteur de convivialité et de partage, d'échanges culturels, de sensibilisation à l'environnement et à la citoyenneté, l'éducation au goût occupe aujourd'hui une place fondamentale et grandissante dans les actions éducatives départementales. Prochaine étape, la création d'une École des chefs capable de porter haut les couleurs de notre terroir et de sa gastronomie. Avec en prime l'ambition de susciter, peut-être, des vocations chez les plus jeunes.

"Le Club des chefs nous permet de nous impliquer de A à Z dans notre métier. Chaque mois, nous nous réunissons pour définir la trame des menus et suggérer de nouvelles idées de plats, recettes. L'idée est d'échanger nos expériences et d'impulser des projets : organisation d'ateliers thématiques pour nos collègues afin de tester de nouveaux produits, ou d'ateliers culinaires pour les enfants, un projet qui me tient à cœur et que j'espère bien initier dans mon collège."

Corentin Achale
25 ans, chef
du collège Denis Diderot
à Deuil-la-Barre

[5]Le collège des explorateurs

Val d'Oise Rénov : le dispositif gratuit pour la rénovation énergétique de votre logement

Depuis le 1er janvier 2021, les Valdoisiens bénéficient gratuitement du service développé par le Département : Val d'Oise Rénov'. Il leur offre des conseils ainsi qu'un accompagnement administratif et technique individualisé pour tout projet de rénovation énergétique de leur logement ou de leur immeuble privé.

Val d'Oise Rénov', une réponse à l'enjeu départemental de la rénovation énergetique

Partant du constat que 34 % des logements valdoisiens sont mal isolés et que 7 à 8 % des ménages valdoisiens sont en situation de « vulnérabilité énergétique », le Département, les Communautés d'agglomération et les Communautés de communes du Val d'Oise ont mis en place en 2021 un nouveau dispositif afin de lutter contre la précarité énergétique et accompagner les propriétaires dans la rénovation efficace de leur logement.

Val d'Oise Rénov' est un service d'accompagnement proposé par des **interlocuteurs de confiance** qui offre un **parcours simplifié vers l'accès à la rénovation.**

Val d'Oise Rénov', un service clef en main gratuit pour tous

Val d'Oise Rénov' est un dispositif qui s'adresse :

- à tous les particuliers, propriétaires de leur logement, sans condition de revenu
- aux copropriétés.

Un parcours simplifié : conseil, information et accompagnement

La vocation du dispositif est d'améliorer le confort des Valdoisiens tout en diminuant les factures énergétiques par la mise en relation avec des spécialistes. Val d'Oise Rénov' accompagne de façon personnalisée, depuis la réflexion autour du projet jusqu'à l'utilisation des nouveaux aménagements. Des conseils complets également sur les financements possibles, les professionnels avec lesquels travailler, les aspects techniques et juridiques. Un référent peut accompagner, sur demande, l'ensemble du processus de rénovation.

Un accompagnement global

Factures élevées, maison mal isolée : des travaux sont nécessaires !
Comment s'y prendre ?
Par où commencer ?

Définition des besoins, programmation des travaux : quelles entreprises contacter, quelles aides sont possibles, peut-on être accompagné pour lancer des travaux adaptés et garder l'esprit tranquille ?

Informations et conseils

Mobilisation des financements possibles pour vos travaux

Mise en relation avec les professionnels du bâtiment

Accompagnement technique et financier avant et après travaux

COMMENT EN PROFITER ?

01 30 32 83 15

Pour plus de simplicité, un guichet unique.

À partir de ce premier contact, vous serez guidé tout au long de votre rénovation et orienté vers les interlocuteurs dédiés.
Plus d'informations sur :
valdoise.fr/valdoiserenov

"Dans un contexte d'urgence climatique encore renforcé par la crise énergétique, Val d'Oise Rénov' s'impose davantage pour l'accompagnement et le conseil des particuliers qui veulent se lancer dans une démarche de rénovation énergétique de leur logement. En près de 2 ans, ce service public, neutre et gratuit a bénéficié à près de 4 000 Valdoisiens. Il vient d'être étendu aux petites entreprises du tertiaire privé : boulangeries, salons de coiffure, garages automobiles..."

Alexandre Pueyo
Conseiller départemental en charge du Développement durable

Photographie: ©Cruscana

Cruscana, les saveurs de la convivialité

La société Jouneau, installée à Herblay-sur-Seine, commercialise sous la marque Cruscana des tartinables, à base de poissons et de légumes. A sa tête, la famille Thogersen perpétue l'aventure débutée en 1965 par Denise et Gilbert Jouneau.

De la petite sirène de Copenhague au Val d'Oise, il n'y a qu'un pas que Knud Thorgersen a allègrement franchi durant les années 70. Ce jeune entrepreneur veut alors introduire en France, via sa société Scan Import, les produits scandinaves, tels que les œufs de lompe. À la recherche des meilleurs beurres de crustacés sur le marché, il rencontre le couple Jouneau qui s'est inspiré d'Auguste Escoffier pour les créer. L'entente sera immédiate. En 1982, Knud rachète l'entreprise qu'il va moderniser et agrandir sur le site historique d'Herblay-sur-Seine. Il développe surtout la marque Cruscana (pour CRUStacés sur CANApés) reconnaissable à son logo symbolisant des poissons et crustacés surgissant des flots. Sa fille Nathalie conduit aujourd'hui les destinées de cette PME (30 salariés) qui ne cesse d'innover afin de conserver sa place au milieu des mastodontes d'un marché en forte croissance. Au menu : une trentaine de références autour du poisson et des légumes. Traités en verrines (bocaux de verre longue conservation) ou barquettes (de type beurriers) pour le frais, les tartinables, 100 % made in France, sont bien référencés en grande distribution. Les volumes explosent en été et au moment des fêtes de fin d'année, surtout auprès des foyers urbains. La restauration, ainsi que les boutiques et autres salons de thé, demeurent également des cibles de commercialisation. « Notre positionnement est celui de produits de qualité, sains et équilibrés pour accompagner un moment convivial autour d'un apéritif dinatoire », traduit la directrice générale, Nathalie Thogersen.

La société Jouneau reste fortement attachée à la proximité. Elle travaille avec la Champignonnière du Clos du Roi à Saint-Ouen l'Aumône pour ses tartinades de champignons. De même, elle envisage une vente directe en usine à Herblay-sur-Seine. Mais l'entreprise vise aussi l'export notamment vers la Suisse, l'Allemagne et le Japon où son beurre de crustacés reste un mets dont raffolent les Nippons.

CRUSCANA®

Jouneau
9, rue Edouard Branly
Herblay-sur-Seine
01 39 97 61 10 - *cruscana.fr*

BON À SAVOIR

Près de 30 produits combinant traditions gastronomiques et innovations culinaires : tapenades, tapas, tartinables de légumes ou de poissons…

Des idées de recettes au dos des packagings pour orienter les consommateurs ou à découvrir sur *cruscana.fr*

Goldaia suit sa bonne étoile

Née en 2008, la marque Goldaia qui s'inscrit dans la culture hip-hop ne cesse de faire parler d'elle. Derrière ce projet entrepreneurial, Téhé Oula, concepteur et designer. L'Adamois a trouvé sa voie dans l'univers des bijoux et a réussi à gravir les échelons grâce à son travail, à des rencontres et des gens que le destin a mis sur sa route. Ainsi est née sa collection, intemporelle et artisanale, fruit d'une collaboration de plus de 7 ans avec le joaillier Mussa Baldé. « Signe distinctif de l'ensemble de mes créations, une étoile à 4 branches. Le message que je veux faire passer avec mes bijoux c'est qu'il n'y a pas de plus grand luxe que de croire en vous-même et en vos projets.» Depuis son showroom de Pontoise, l'entreprise est toute entière mobilisée pour étendre sa notoriété et fédérer autour d'elle une communauté dynamique, notamment sur Instagram. En parallèle de cette activité, Téhé Oula s'est aussi mué en auteur avec la parution, en 2021, de son premier livre *L'Art de croire en son étoile*. Il y retrace, avec simplicité, son parcours entrepreneurial atypique.

Plus d'informations sur goldaia.com, Instagram @goldaia79

Bricoler écoresponsable

Nouvelle distinction pour Skraps à Arnouville. Élue coup de cœur du jury aux Ekopo Awards en 2021, l'entreprise est aussi l'une des 12 distinguées par le Réseau Entreprendre en octobre dernier. Son concept ? Une marketplace sociale, 100% bricolage, où particuliers et professionnels peuvent acheter, vendre ou donner surplus de chantiers, matériels et produits de bricolage d'occasion et également partager conseils et bonnes pratiques de bricolage écoresponsable. « Skraps s'insère dans l'économie circulaire locale. Nous souhaitons aussi permettre à chacun de rénover à petit prix et faire du bien à notre planète », indique Peniel Mateta, son co-fondateur. Pour démarrer, c'est simple et gratuit. En quelques clics, vous y trouverez des excédents de matériaux, restes et produits d'occasion de particuliers mais également de professionnels qui attendent que vous leur offriez une nouvelle vie... Et si vous avez besoin d'aide, la communauté est là pour vous conseiller ou vous recommander un artisan près de chez vous.

Plus d'informations sur skraps.fr

Réseau Entreprendre Val d'Oise

- **80** membres chefs d'entreprises
- **200** entreprises lauréates accompagnées depuis 2010
- **1 000** emplois directs créés ou sauvegardés
- **4,5** millions d'euros de prêts d'honneur accordés

De nouveaux circuits courts de distribution dans le Vexin

Les acteurs locaux multiplient les initiatives pour rapprocher producteurs et consommateurs. À Avernes, un distributeur de produits locaux, en accès libre 24h24, est en service depuis mai dernier. « L'orientation de la commune a été d'investir dans cet équipement et de le proposer en location aux producteurs qui assurent eux-mêmes le remplissage », souligne Chrystelle Noblia, l'édile de la commune. Dernière nouveauté en date, celle développée par le Parc naturel régional du Vexin français en partenariat avec l'association Equalis. Le concept ? Un camion épicerie itinérant Chez les Pot'iront tenu par une équipe de salariés en insertion professionnelle. Déjà présente dans une dizaine de villages, l'itinérance de la boutique sur roues sera encore élargie. « L'objectif est de monter en puissance pour faciliter la vie des producteurs et des consommateurs avec une attention renforcée à ceux qui ne disposent pas des moyens de mobilité pour s'approvisionner en produits de qualité », ajoute Patrick Gueit, responsable du pôle développement du PNR.

À NOTER SUR VOS AGENDAS

Prochains Apéritifs-contacts

du Comité d'expansion économique du Val d'Oise (CEEVO) le 23 novembre et le 15 décembre entre 12h30 et 14h30.

Programme sur ceevo95.fr

Happy 30 à L'EMB !

Save the date ! 30 ans après son ouverture, la première scène de Musiques actuelles du Val d'Oise souffle ses 30 bougies avec 2 jours de festivités dont les seuls mots d'ordre sont fête, danse, partage et convivialité. Tout un programme !

Avec 15 000 spectateurs en moyenne par saison, l'Espace Michel Berger de Sannois (EMB) est devenu l'une des premières scènes de musique de la région où se côtoient têtes d'affiches nationales ou internationales, groupes émergents et scène locale. Soutenue par le Département, la salle de concert a épousé les tendances et accompagné le développement d'artistes souvent encore débutants. Ce sont les contours de l'histoire musicale contemporaine qui se dessinent en filigrane à l'évocation des groupes passés par là : Rita Mitsouko, Charlie Winston, Tété, Tryo, Camille, Angèle…

Pour fêter ses 30 ans, l'EMB donne le tempo avec deux dates joyeusement éclectiques. Le jeudi 17 novembre, bienvenue au Cabaret de Madame Arthur. La troupe parisienne investit la scène avec une création musicale inédite reprenant les plus grands tubes de Michel Berger. Un spectacle musical parfois drôle, souvent émouvant mais toujours surprenant. Et en bonus, un casting d'invités qui a fait ses débuts à Sannois : Christophe Mali de Tryo, LEJ, Tété… La fête se poursuit le 18 novembre avec une expérience sonore unique. Le collectif Musiques de fête enflammera les 30 ans de l'EMB, en mode all night long, avec une scène électronique aux inspirations du Maghreb et du Moyen-Orient. Et pour vous faire danser, rien de moins que Taxi Kebab et Sofiane Saidi en live, ainsi que Sharou, KasbaH, et Bab en Dj sets !

Programme et réservations sur emb-sannois.org

Jeudi 17 novembre
- Le cabaret de Michel Berger
- La troupe de Madame Arthur
- + Guests

À 20h30

Vendredi 18 novembre
- Musique de fête
- Scène électro : la culture club du Moyent-Orient

De 21h30 à 5h30

Impressions de Christophe Mali, chanteur et guitariste du groupe Tryo

Quels sont vos souvenirs de scène à l'EMB ?

L'EMB fut une des premières salles à nous faire confiance, avant même que Tryo ne devienne un groupe populaire… C'était en 1999, nous venions de créer le groupe et jouions peu à l'époque en Île-de-France. Nous avions entendu parler de cette salle de banlieue qui avait une programmation éclectique et portée sur la découverte. De nombreux concerts ont suivi, en 2000 bien sûr mais aussi en tant qu'invités sur les concerts de nos amis et confrères de musique… Jusqu'à cet événement où la salle étant inondée, nous avions joué « hors les murs »… Inoubliable !

Un message d'anniversaire pour toute l'équipe de l'EMB ?

Un message fraternel, rempli d'affection à cette équipe qui nous a vus grandir, évoluer, avec qui nous avons partagé sourires, souvenirs, galères et découvertes… Et qui a su construire sous nos yeux, année après année, cette salle devenue mythique pour tous les artistes de notre génération.

Immense bravo ! Continuez !!!! Et rendez-vous aux 40 ans !!!!!

EMB
CONCERTS SANNOIS
30 ANS

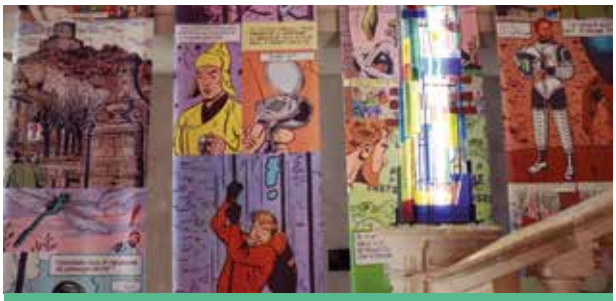
Photographies : ©La carriole bleue, ©Fondation Royaumont

Poules et autres bêtes

4 au 28 nov.

Les aquarelles de Bernard Moustey nous donnent envie de « croquer » la vie avec délice. Au-delà de la vie de petites poules, il élargit son regard à d'autres animaux : chats, hérissons…

Osny
Galerie de Grouchy
osny.fr



La BD du réel à l'imaginaire

Jusqu'au 27 novembre

Le château de La Roche-Guyon célèbre les 60 ans de l'album *Le Piège diabolique* des Aventures de Blake et Mortimer d'Edgar P. Jacobs. Et pour cause, c'est ici que se déroule l'action de son 9e album paru en 1962. Une plongée, entre réalité et fiction, dans l'univers de l'auteur belge.

La Roche-Guyon
Château
chateaudelarocheguyon.fr

Atelier au jardin

13 novembre

Pour les dimanches à Royaumont, venez récoltez les graines de l'automne sur les conseils avertis du chef jardinier Romain Van de Walle.

Abbaye de Royaumont
Asnières-sur-Oise
royaumont.com

Made in Hérouville

15 novembre au 10 décembre

Savez-vous que David Bowie a enregistré ses tubes au studio d'Hérouville ? Découvrez l'histoire de ce lieu mythique.

Saint-Ouen l'Aumône
Médiathèque Stendhal
ville-soa.fr

Verso des images

15 novembre

Cette composition sonore, visuelle et musicale immersive pour voyants et non-voyants révèle la richesse cachée de nos perceptions.

Franconville
Espace Saint-Exupéry
festivalimago.com

Salon des arts

20 au 27 nov.

Manu Rich, peintre et Monica Mariniello, dessinatrice et sculptrice sont les invités d'honneur parmi plus de quarante artistes du salon des arts.

Montmagny
Salle des fêtes
villedemontmagny.fr

Tribute 2010's

24 novembre

Retrouvez avec les groupes de la scène locale les tubes des années 2010, de Stromae à Justin Bieber.

Vauréal
Le Forum
leforum-vaureal.fr

À la Sainte Catherine…

26 novembre

…Tout arbre prend racine. C'est le moment d'effectuer les plantations avec les conseils du jardinier de l'atelier des Sorties nature.

Marines
Buttes de Marines
valdoise.fr

Constellations

27 novembre

Découvrez la musique des XVII[e] et XVIII[e] siècles en mini-concert avec Jean Dousteyssier au clavecin et Clémence Schiltz à la viole de Gambe.

Auvers-sur-Oise
Château d'Auvers
château-auvers.fr

Le livre historique

27 novembre

Plus de 50 exposants dont la Société des Membres de la Légion d'honneur, seront présents. À découvrir : des ouvrages dans le domaine de l'évènementiel, du sport, du cinéma, locale ou régionale.

Beaumont-sur-Oise
Salle des fêtes
06 86 41 51 96

Cirque brut

29 novembre

Sans décor, les 7 acrobates de la Cie australienne, Gravity and Others myths défient la gravité, avec force et légèreté. Un spectacle époustouflant.

Roissy-en-France
L'Orangerie
roissyenfrance.fr

Henry Blommers

Jusqu'au 30 nov.

Le parcours *Culture et patrimoine* expose des oeuvres d'artistes contemporains sous la forme de campagnes d'affichage présentées dans 16 communes, en extérieur.

Bray-et-Lû
valdoise.fr

Rouge-gorge

Les oiseaux

Jusqu'au 2 juil.

Panneaux, vidéos, circuit d'interprétation sur le chant des oiseaux et un spectacle sur la disparition des volatiles, *Le Silence des oiseaux*, le 27/11.

Théméricourt
Musée du Vexin français
pnr-vexin-francais.fr

Airelle Besson

Jazz au fil de l'Oise

Jusqu'au 10 décembre

Le festival prend ses quartiers d'automne. À Jouy-le-Moutier (25/11), le violoniste Mathias Lévy convoque tous ses Démons familiers avec une œuvre orchestrale de grande envergure. À découvrir aussi les récents projets d'Airelle Besson à Éragny-sur-Oise (13/11), Benjamin Moussay et Jocelyn Mienniel dans un dîner concert à l'abbaye de Royaumont (26/11), Yaron Herman à Montmorency (4/12).

Dans le département
jazzaufildeloise.fr

Photographies : ©Stella K-Pauline Berthon-Gilles Rammant, ©Richard Couret, ©Alain Denis, ©Jeff Le Cardiet, ©Jules Faure, ©Geert Roels, ©Bertrand Delous

De l'Audax

3 et 14 déc.

Le brevet Audax est une marche active d'endurance sur de longues distances menée par un capitaine. À vos baskets.

Pontoise et Eaubonne
marcheaudax95.fr

Cabaret extraordinaire

3 décembre

Chanteurs, acrobates, magiciens, musiciens forment une famille d'artistes éclectiques dont les contraires s'accordent et créent l'harmonie.

Taverny
Théâtre Madeleine Renaud
ville-taverny.fr

40 bosses

4 décembre

Courses en solo ou en relai en forêt de Montmorency. Une nouvelle épreuve de 86 km, l'Ultra Trail avec une boucle à vivre en pleine nuit à la lueur de la lampe frontale !

Saint-Leu-la-Forêt
les40bosses.fr

ExtraTerrienne

8 décembre

La Bajon revient avec un nouveau spectacle aux commandes d'une navette spatiale en partance pour les étoiles. Décollage imminent. Prêts ? Riez !

Enghien-les-Bains
Théâtre du casino
casinosbarriere.com

Atine

9 décembre

Atine, du mot persan signifiant « réunies » ou « inédit », est la rencontre de cinq musiciennes virtuoses. Elles restituent en beauté toute la richesse sonore de Perse.

Argenteuil
La Cave
lacave.argenteuil.fr

Ours

10 décembre

Avec son nouvel album, *Mitsouko*, le chanteur Ours rend hommage au célèbre groupe de Fred Chichin et Catherine Ringer.

Ecouen
Grange à Dîmes
aquiletour95.com

Murmur

14 décembre

Camiel Corneille, danseur-acrobate, se balance au milieu d'un décor d'enceintes d'où résonnent des sons de la nature.

Fosses
Espace Germinal
espacegerminal.fr

Le Roi Lear

14 au 16 déc.

Jacques Weber incarne le rôle-titre avec une verve jubilatoire et une profonde humanité.

Pontoise
Théâtre des Louvrais
points-communs.com

Sous la neige

15 au 17 déc.

Des créatures oniriques éclosent et dansent, emportées par la musique. Un temps suspendu, ouvert à la poésie. Spectacle pour le jeune public.

Cergy
Visages du monde
cergy.fr

Autopsie d'une goutte d'eau

16 décembre

Autopsie d'une goutte d'eau nous plonge dans une ambiance de fête foraine, se présente comme une fable contemporaine racontée par une étrange créature qui communique en chansons.

Eragny-sur-Oise
Théâtre de l'Usine
theatredelusine.net

Breaking

17 décembre

Le second championnat de France de breaking débarque au stade des Maradas à Pontoise. Un show artistique et sportif magistral.

Pontoise
Stade des maradas

Play-Replay

20 décembre

Les acrobates de The Rat Pack sont de retour et s'emparent des codes du film d'action…avec un humour *so british*.

Herblay-sur-Seine
Théâtre Roger Barat
herblay.fr

La légende Zurik

Une saison automnale

Jusqu'au 27 décembre

Des rendez-vous pour petits et grands. L'Automne impressionniste offre l'occasion de se balader *Sur les pas de Pissarro*… à Pontoise, d'admirer les chefs-d'œuvre du musée… Au programme également, partout dans l'agglomération, des parcours artistiques, contes aux lampions, croisière Halloween, enquêtes pour petits explorateurs… Un seul objectif : révéler les surprises de Cergy-Pontoise !

Cergy-Pontoise
ot-cergypontoise.fr

L'Antiquité en Lego

Jusqu'au 31 déc.

Villa, thermes, atelier de potier, divinités, légion… Découvrez la vie quotidienne des Romains.

Guiry-en-Vexin
Musée archéologique
valdoise.fr

Pétillantes et glamours !

31 décembre

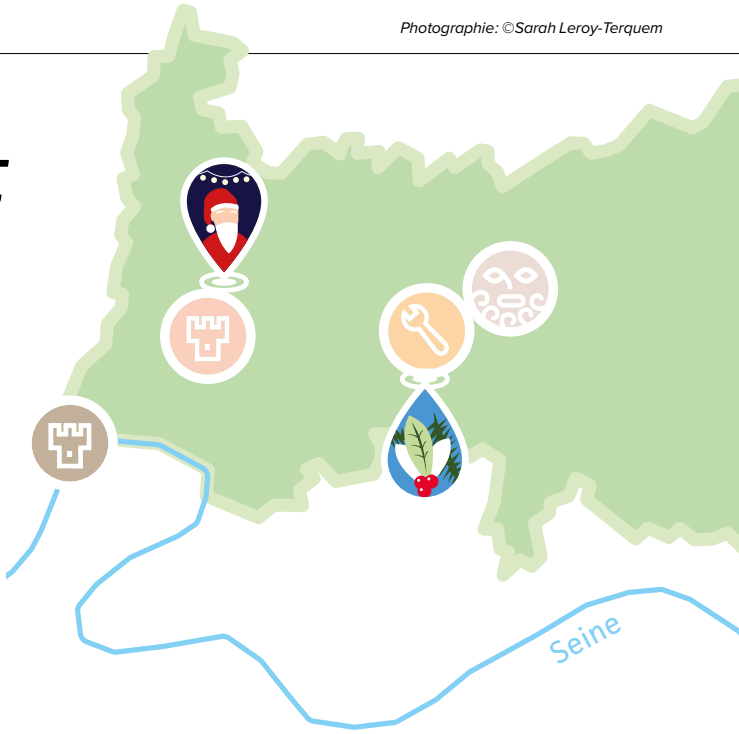
Humour, glamour et a capella sont les principaux signes des Divalala, qui chantent les mystères de l'Amour pour une soirée de réveillon pétillante !

Ermont
Théâtre Pierre Fresnay
ville-ermont.fr

Photographie: ©Sarah Leroy-Terquem

En attendant le Père Noël

Glissez dans votre calendrier de l'Avent une sélection de rendez-vous pour enchanter vos fêtes !



Plein les mirettes

• **Embarquez en famille dans *L'esprit de Noël*,** un voyage musical. Une dangereuse menace plane sur le royaume de Santa Klaus. Seule l'élue de la prophétie pourra sauver ce monde du terrible Père Fouettard.
3 décembre Osny
16 décembre Saint-Brice-sous-Forêt
valdoise.fr

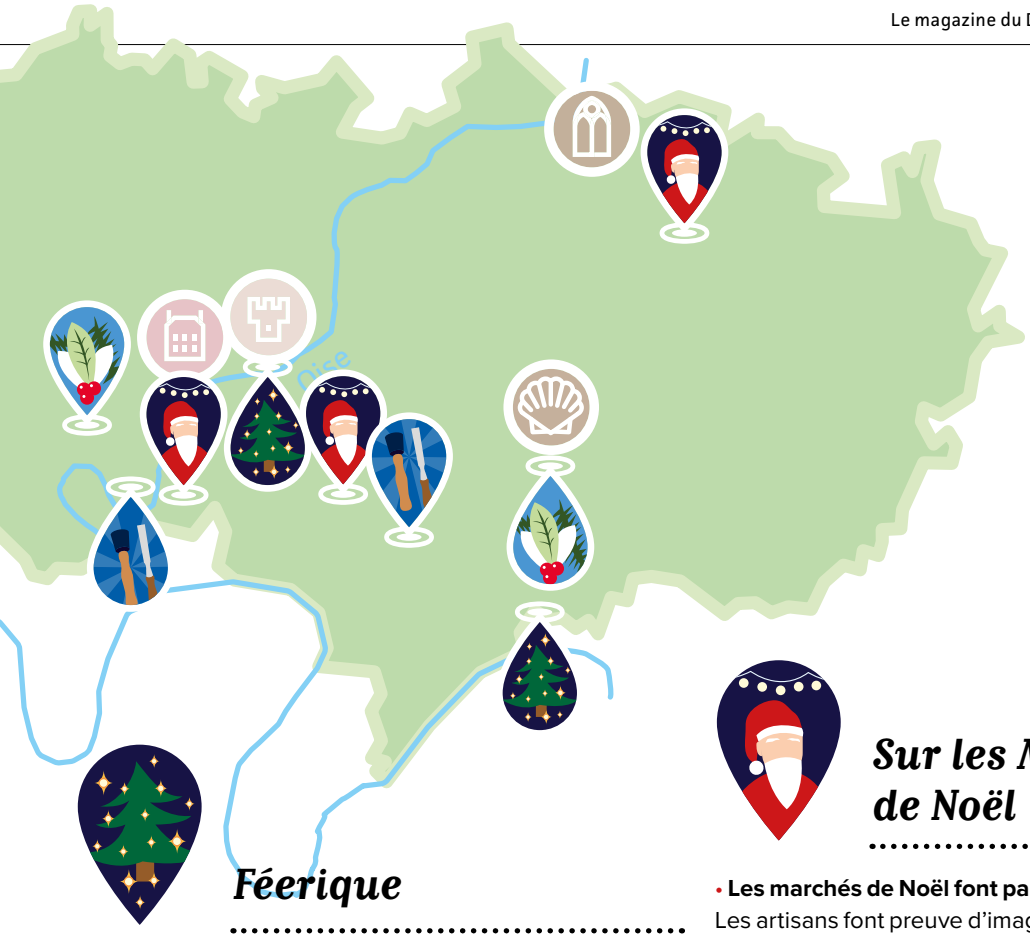
• **Luna Yena est un émouvant concert de musique gitane camarguaise.** Groupe emblématique des Saintes-Maries-de-la-Mer, quatre artistes talentueux interprètent avec passion des chants festifs et traditionnels.
9 décembre Saint-Gratien
ville-saintgratien.fr

• **En route pour le jardin remarquable du Musée de l'outil.** Pour les fêtes, il se pare de ses plus beaux atours : décorations végétales sur le thème de l'hiver avec des illuminations douces, des boules colorées en verre, des couronnes végétales, un grand sapin...
3 décembre au 8 janvier Musée de l'outil à Wy dit-Joli-Village
valdoise.fr

L'artisanat d'art au pied du sapin

• **Rendez-vous incontournable de l'artisanat d'art** dans le département, le salon Noël Avant l'Heure propose une rencontre avec des artisans créateurs dans les domaines de la décoration d'intérieur, de la mode, du bijou, de l'alimentaire...
24 au 27 novembre Cergy, Chambre de métiers et de l'artisanat
cma95.fr

• **Bienvenue à Saint-Leu-la-Forêt** pour le salon des Métiers d'art. Une immersion dans l'univers de 58 créateurs d'objets d'art contemporain : bijoux, céramique, mode, déco-maison...
18 au 20 novembre
Saint-Leu-la-Forêt
saintleuartexpo.fr



À voir aussi !

- Musée de l'outil
- Musée national de la Renaissance
- Maison du Docteur Gachet
- Abbaye de Royaumont
- Château de Villarceaux
- Château de La Roche-Guyon
- Château d'Auvers-sur-Oise
- Musée Archéologique

Féerique

• **La féerie de Noël s'empare d'Enghien-les-Bains.** À la nuit tombée, des scénographies oniriques illuminent les façades de l'Hôtel de ville et de l'église Saint-Joseph. Dans les rues, des bulles géantes et des vitrines scénographiées autour du Père Noël et des plaisirs de la neige. À chaque jour, son spectacle et sa surprise. Marionnettes, contes et tours de magie attendent les enfants, ainsi que des bonbons.

Du 2 décembre au 1er janvier Enghien-les-Bains
enghienlesbains.fr

• **À Auvers-sur-Oise, le château et son domaine brillent de mille feux** grâce aux sapins qui ornent les allées de ces jardins à la française, aux illuminations sur sa façade, et aux décorations à découvrir dans le parc. Pour compléter cette ambiance féerique, prenez part aux différentes animations qui y seront proposées entre visites guidées, spectacle de danse, balades contées avec un âne et ateliers de pratiques artistiques.

26 novembre au 23 décembre Château d'Auvers-sur-Oise
chateau-auvers.fr

Sur les Marchés de Noël

• **Les marchés de Noël font partie du décor des fêtes.** Les artisans font preuve d'imagination et présentent des objets les plus originaux. Chaque marché est unique mais leur point commun c'est la présence du Père Noël, bien sûr, et sa hotte remplie de bonbons.

25 au 27 novembre
à Luzarches

30 nov. au 4 décembre
Beauchamp

10 décembre
Eragny-sur-Oise

10 et 11 décembre
Méry-sur-Oise

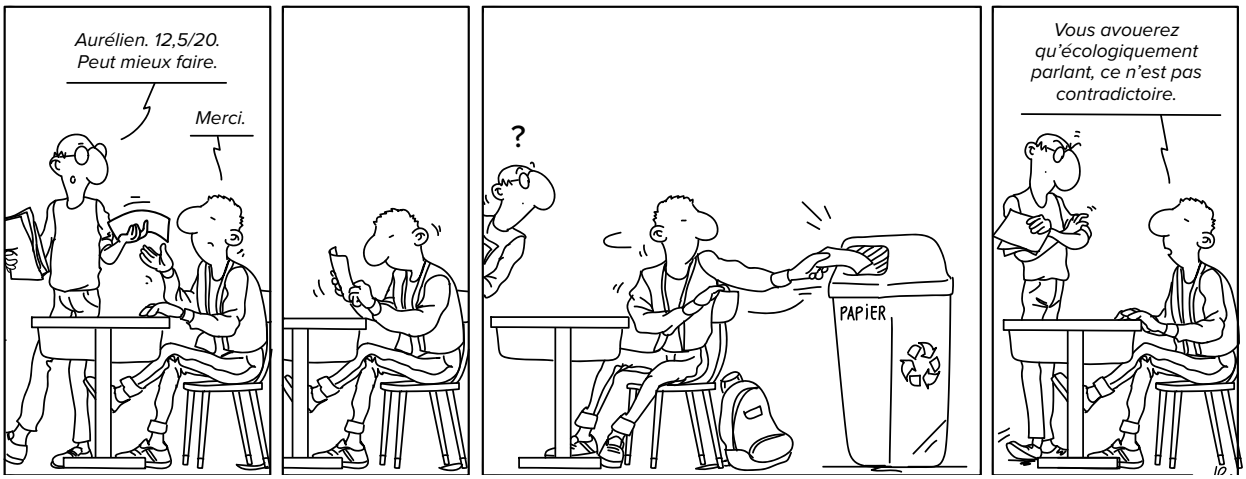
• **Pour vos repas de fêtes, misez sur les producteurs et artisans locaux.** Ils proposent de très beaux et bons produits qui vous régaleront, de l'entrée au dessert.
Plus d'infos dans la brochure *Les producteurs du Val d'Oise* sur *valdoise.fr*

• **Véritable rendez-vous du dimanche matin,** le marché du terroir d'Omerville cultive les plaisirs de la table avec ses étals chargés de délices du terroir : pain bio, brioche, volailles, charcuterie, miel, légumes maraîchers, bières locales...

4 décembre Omerville
facebook.com/marchelocal.omerville

DEVOIR DE TRI ET TRI DE DEVOIR

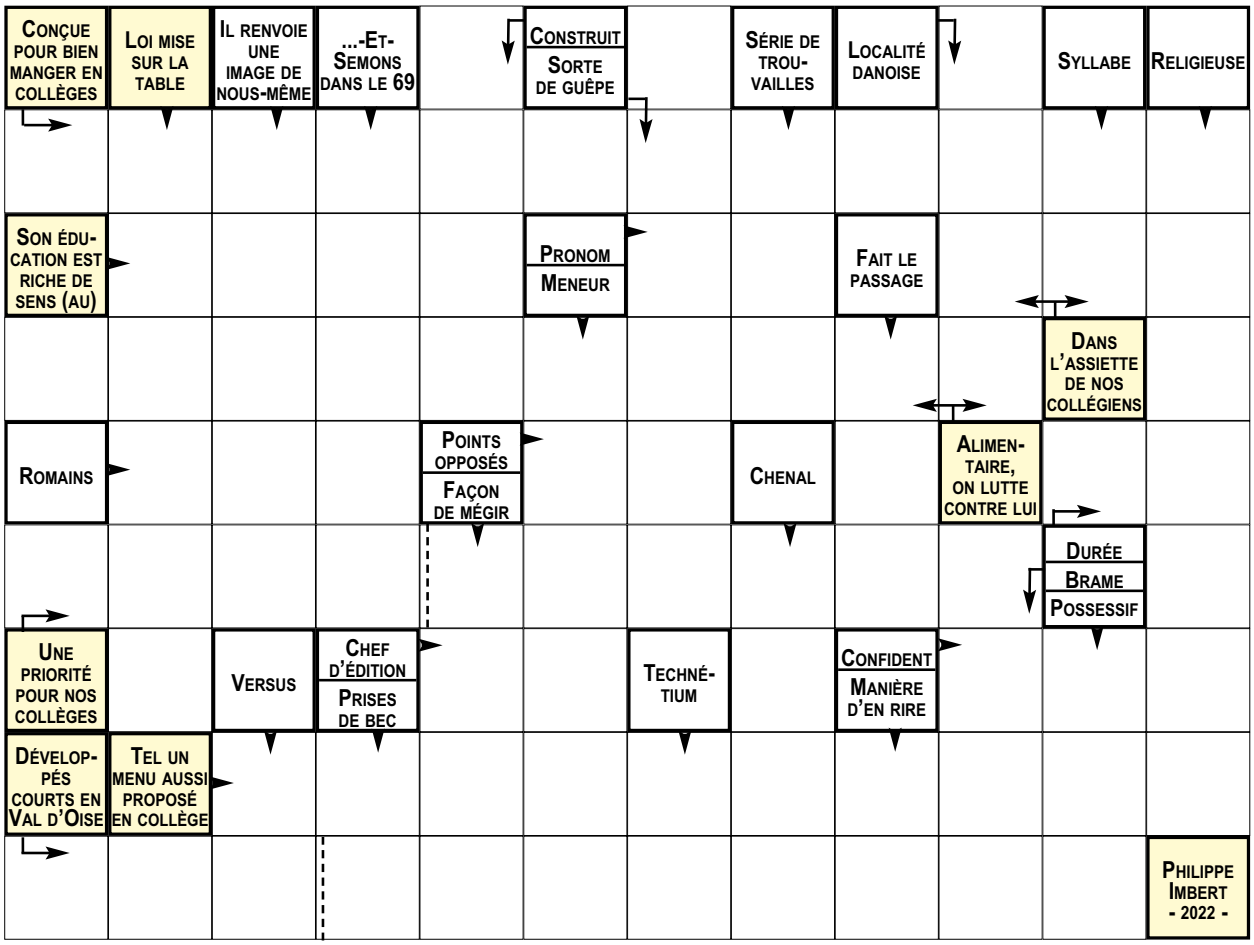
Neway Partners



LES MOTS FLÉCHÉS DE PHILIPPE IMBERT

LA RESTAURATION DANS LES COLLÈGES

Retrouvez les réponses dans les newsletters du Département. Abonnez-vous sur valdoise.fr



ON VOUS Y EMMÈNE !

Régalez vos papilles à La Cuisine du Marché

À Saint-Leu-la-Forêt, «La Cuisine du Marché» affiche son identité bistronomique. À la tête de ce restaurant, Steve Pagniez et Charly Michou, deux amis d'enfance.

Sur l'ardoise, le carpaccio de poulpe, déclinaison de pêche et sa vinaigrette aromatisée, voisine avec la noix d'entrecôte servie avec la sauce choron et des frites maison. Enfin, une intemporelle crème brûlée au chocolat fait de l'œil aux becs sucrés. Une carte des vins bien calibrée accompagne ces agapes.

La Cuisine du Marché affiche la couleur. À deux pas de l'Hôtel de ville et face à la halle, l'établissement cultive l'idée d'une restauration traditionnelle à la française, sans chichis ni coup de bambou au moment de l'addition. Avec sa décoration industrielle – briques apparentes, mobilier noir, verrière, luminaires design – la salle, flanquée de son patio extérieur chauffé, invite d'abord à se détendre. Une formule gagnante depuis l'ouverture en août 2019. Le lieu est désormais référencé dans le guide Gault et Millau.

Cette affaire, c'est d'abord le rêve de deux potes du Val d'Oise : Charly Michou, 32 ans, le cuisinier, originaire du Plessis-Bouchard puis le « saltimbanque » Steve Pagniez, 37 ans, d'Ermont et footballeur à ses heures à Saint-Leu la Forêt. Charly, diplômé de cuisine, a fait ses gammes aux fourneaux du Wepler, une grande brasserie parisienne, et au sein de grands hôtels de prestige. Steve a, quant à lui, pas mal bourlingué afin de gagner ses galons comme responsable de salle. Avant de s'installer sur place, le duo a commencé, en 2016, par tester la formule – avec succès – au Bar de l'Amitié au Plessis-Bouchard transformé en Petit Bouch'art, une adresse gourmande bien connue aussi. Le credo de nos deux compagnons n'a pas changé depuis le début : travailler de A à Z toutes les parties de la viande ou du poisson – leur contribution au zéro déchet – et privilégier les légumes bio et le plus possible de produits locaux pour une cuisine très gustative.

COUP DE CŒUR

TURBOT RÔTI, PURÉE DE POTIMARRON ÉMULSION KIRI

ÇA VOUS DONNE FAIM ?

ALORS…À VOUS DE JOUER !

GAGNEZ UN REPAS POUR 2 PERSONNES

Rendez-vous sur :

valdoise.fr, rubrique *Ils font le Val d'Oise*

La Cuisine du Marché
75, rue du Général-Leclerc
Saint-Leu-la-Forêt
09 86 54 58 08 lacuisinedumarche95.fr

GROUPE DE LA MAJORITÉ DÉPARTEMENTALE : UNION POUR LE VAL D'OISE (UVO)

Soutenir le pouvoir d'achat des Valdoisiens !

Retrouvez-nous sur uvo.fr, Facebook/groupeuvo, et Twitter@Groupe_UVO !

Marie-Christine CAVECCHI
Présidente de l'UVO

En cette fin d'année marquée par l'inflation, la crise énergétique et à l'approche des fêtes, le pouvoir d'achat est bien évidemment une préoccupation légitime de nos concitoyens. Face à cette conjoncture, le Département du Val d'Oise a pris des engagements forts depuis la rentrée pour soutenir le budget des familles.

Notre Majorité, sous l'impulsion de notre Présidente Marie-Christine Cavecchi, a décidé de ne pas augmenter les tarifs de la restauration scolaire pour les 34 700 demi-pensionnaires des collèges, malgré la hausse des prix des denrées alimentaires et des fluides. De plus, nous participons au financement des cartes de transports des collégiens pour de près de 4 millions d'euros chaque année. Nous avons aussi élargi en cette rentrée notre programme de sensibilisation auprès des collégiens sur l'importance de petits-déjeuners équilibrés pour leur bien-être et leur réussite. Ainsi, 10 établissements situés en REP et REP+ bénéficient de cette initiative.

En matière de sobriété énergétique, notre collectivité mobilise des mesures d'économies importantes depuis cet automne et des investissements structurels pour améliorer la performance énergétique de ses bâtiments et services au plus près des Valdoisiens tels que les centres de PMI ainsi que nos chantiers en cours ou futurs comme les collèges en construction et rénovation. Nous poursuivons également nos investissements pour le remplacement des éclairages publics sur notre réseau de voirie avec des lampes à basse consommation et le renouvellement de notre flotte automobile avec l'objectif de disposer d'un parc 100 % hybride en 2028.

Au total, une enveloppe de 100 millions d'euros est prévue sur le mandat pour l'ensemble des opérations d'amélioration de la performance énergétique.

Nous profitons de cette tribune pour vous souhaiter dès à présent de très bonnes fêtes de fin d'année en Val d'Oise !

↗LE TOP & ↘LE FLOP

↗LE TOP
Le Val d'Oise primé aux Assises des Départements de France ! Grâce à notre solution 100 % valdoisienne de repérage par satellite des dépôts sauvages, nous avons obtenu le premier prix de l'innovation des Départements dans la catégorie « solidarités territoriales ».

↘LE FLOP
Manque de cohérence ! Après avoir voté contre notre Plan vélo 2022-2024 qui prévoit la création de près de 10 000 places pour vélos et trottinettes dans les collèges, l'opposition a approuvé le programme de maîtrise d'ouvrage, cherchez l'erreur...

GROUPE DE GAUCHE, SOCIALISTE ET ÉCOLOGIQUE

Être utile aux Valdoisiennes et aux Valdoisiens

Nicolas BOUGEARD,
Conseiller départemental du canton d'Argenteuil 3

Agir enfin pour une transition écologique et sociale. L'urgence climatique marque désormais tous les esprits. Les incendies de cet été, les conséquences du dérèglement climatique et de la mondialisation sur les productions agricoles, l'impact de la guerre sur le coût de l'énergie sont autant de preuves que nous devons changer et vite. Le Département a une triple responsabilité dans la transition écologique. En tant que collectivité, il peut réduire son empreinte carbone. En tant que partenaire des communes, il peut les accompagner pour être plus vertueuses. En charge des solidarités, il peut soutenir nos concitoyens les plus fragiles. Et pourtant, notre maison brûle mais la majorité LR regarde ailleurs. Elle n'a présenté son plan de sobriété que tardivement. Elle ne l'a pas soumis au débat des élus départementaux. En décalage avec les besoins actuels, elle n'a pas profité de la refonte des aides aux communes pour donner un bonus suffisant aux projets écologiquement responsables. C'est ce que nous avions proposé. Elle l'a refusé. Enfin, nos concitoyens les plus fragiles ont besoin d'aide pour rénover leurs logements. Certains sont des passoires thermiques et vont être durs à chauffer cet hiver. Là aussi, le Département manque singulièrement d'initiative. D'autres Départements franciliens accompagnent les plus modestes. Le Val d'Oise, malheureusement, non. Il n'est pas trop tard pour agir, vos élu(e)s départementaux défendront des solutions pour accompagner cette transition.

Contacts et informations :
groupesocialisteetapparentes@valdoise.fr
Facebook/socialistesetapparentes95 et Twitter @SocialisteApp95

Les Points d'Accueil Partenaires :

Les services de la caf sans aller à la caf

Point numérique C@f

France Services
Proche de vous au quotidien

Pour connaître les points d'accueil près de chez vous, rendez-vous sur caf.fr rubrique Ma Caf > Trouver un point d'accueil.
Ou flashez le QR code

ALLOCATIONS FAMILIALES
Caf du Val d'Oise

MAISON DU PARC

21 rue des Frères Capucins
95310 - Saint-Ouen-l'Aumône
Tél. : 01 34 40 41 00
www.maisonduparc.fr

Un EHPAD indépendant

Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes

“Avoir la clinique juste à côté, c'est vraiment un atout !

Ma famille et moi, ça nous rassure.”

Des services et des équipements modernes adaptés à la vie de nos aînés

- Clinique du Parc adossée : consultations de spécialistes, SOS médecins, radiologie, soins palliatifs...
- Médecins à temps plein
- Équipe fidèle et dynamique
- Animatrice temps plein
- Professeur APA, Diététicienne, Psychomotricienne
- Cuisine sur place
- Détecteurs de chutes et chemins lumineux dans les chambres pour plus de sécurité
- Plusieurs espaces extérieurs sécurisés
- Climatisation

Trouvez nous sur Facebook : maison du parc 95