Les Nouvelles des Sablons

Communauté de Communes des Sablons - SMAS - SMEPS

47

Été
2021

ISSN 2724-9034

Amblainville Andeville Bornel Chavençon Corbeil-Cerf Esches Hénonville Ivry-le-Temple Laboissière-en-Thelle La Drenne Les Hauts Talican Lormaison Montchevreuil Méru Saint-Crépin-Ibouvillers Monts Neuville-Bosc Pouilly Valdampierre Villeneuve-les-Sablons Amblainville Andeville Bornel Chavençon Corbeil-Cerf Esches Hénonville Ivry-le-Temple Laboissière-en-Thelle La Drenne Les Hauts Talican Lormaison Montchevreuil Méru Saint-Crépin-Ibouvillers Monts Neuville-Bosc Pouilly Valdampierre Villeneuve-les-Sablons Amblainville Andeville Bornel Chavençon Corbeil-Cerf Esches Hénonville Ivry-le-Temple Laboissière-en-Thelle La Drenne Les Hauts Talican Lormaison Montchevreuil

Environnement

Gestes de tri

Biodéchets

Nouvelle déchèterie à Méru

Fabriquer son compost

Développement économique

Coupes et tontes tardives sur le territoire

La CCS s'engage à couper et tondre tardivement les accotements de voiries. Bien qu'indispensables pour la sécurité des usagers de la route et une visibilité optimale, ces opérations sont menées seulement deux fois par an pour préserver notre biodiversité. La CCS privilégie les périodes les moins propices à la reproduction de nos petits animaux et insectes : entre mai et juin puis début de l'automne.

La Z.A.C Les Vallées se fleurit !

Située à Amblainville, elle revêt son manteau de fleurs ! Il y a quelques semaines, la Communauté de Communes des Sablons a pris l'initiative de fleurir avec des essences à floraison différenciée les accotements de voiries afin de rendre cette zone agréable, chaleureuse et favorable à la biodiversité.

Sommaire

Actualités 2

Brèves environnement 3

Faire son compost 5

Les gestes de tri 7

Interview d'un ripeur
J'aime mon métier 8

Stop au gaspillage alimentaire
Les conseils utiles 10

Travaux voiries 11

SMEPS
Le match Eau en bouteille
VS Eau du robinet 12

Développement économique
Interview de la Sté Folastre 14

ZAC Ivry-le-Temple 16

Travaux patrimoine 17

Musée
Exposition temporaire
Coquillages, de la science
au Kitsch
Programmation estivale 18

Office de tourisme
des Sablons en Pays de Nacre
Agenda de l'été 20

Retrouvez toutes les informations du territoire des Sablons sur le site www.cc-sablons.fr et sur notre page Facebook

Les Sablons au vert

Voies communales, zones d'activités, quartiers d'habitations, le territoire des Sablons subit le fléau des dépôts illégaux de déchets.

Nous vous rappelons que le dépôt d'ordures, quel qu'en soit la nature ou le volume en un lieu où il ne devrait pas être, est strictement interdit par la loi du 15 juillet 1975.

Ces incivilités constituent une menace directe sur notre environnement : pollution des sols, des eaux, de l'air, visuelle, olfactive et dégradations des espaces verts et naturels. En plus de consumer notre planète bleue, nous encourons des risques comme des incendies, des intoxications ou des blessures. **Par ailleurs, il est strictement interdit de brûler vos déchets verts à l'air libre** (même dans votre jardin). Brûler ce type de déchets dégage des substances toxiques dangereuses pour l'être humain et l'environnement. De plus, cette pratique est passible de sanctions.

Vous pouvez utiliser ces déchets constitués de végétaux pour faire du compostage ou les déposer en déchèterie ou dans votre poubelle verte.

La CCS a mis en place un dispositif de collecte des déchets efficace qui vous permet d'être débarrassé de vos déchets en toute quiétude. Vous pouvez retrouver les calendriers de collecte de toutes les communes des Sablons sur le site www.cc-sablons.com.

Pour les encombrants, nous vous invitons à vous rendre dans les déchèteries des Sablons ou à utiliser le service de collecte.

Pour les communes hors Méru, le service de collecte à la demande des encombrants est à votre disposition au **03 44 46 38 26**.

Pour la ville de Méru, ce service de collecte passe systématiquement toutes les deux semaines.

Info pratique : pensez à demander le justificatif de mise en décharge des déchets lorsqu'une entreprise réalise des travaux chez vous

Avec autant de solutions, la Communauté de Communes des Sablons compte sur votre civisme pour préserver l'environnement.

Une nouvelle déchèterie à Méru

Les travaux d'aménagement de la déchèterie de Méru portés par le Syndicat Mixte du Département de l'Oise (SMDO) vont bientôt débuter ! Après quelques années d'incertitude et de difficultés, le permis de construire a récemment été déposé. Le terrain de près de 9 000 m² qui accueillera prochainement la nouvelle structure se trouve dans la zone industrielle au sud de la ville (rue du 11 mai 1967). Idéalement située, la déchèterie sera facile d'accès et éloignée des habitations.

Pour la ville de Méru, la Communauté de Communes des Sablons et le SMDO, il devenait nécessaire d'offrir aux habitants une grande déchèterie accessible et proche d'eux en plus de celles se trouvant à Bornel et Laboissière-en-Thelle.

Coût du projet : 2 000 000 €

Une première aux Sablons !

Depuis le 8 mars 2021, tous les élèves des écoles des Sablons trient les restes alimentaires de leurs assiettes (biodéchets). Chaque semaine, ces biodéchets sont collectés, traités et recyclés en compost haut de gamme à Villeneuve-les-Sablons par l'entreprise partenaire Valorbiocompost. Afin de privilégier les circuits-courts, le compost est destiné à enrichir les sols de notre territoire. Quatre semaines avant le lancement de cette opération, le maître-composteur Eric BRULFERT de Valorbiocompost intervenait auprès des équipes des restaurants scolaires du territoire des Sablons pour sensibiliser et distribuer les nouveaux bacs de tri. Cette initiative est menée en partenariat avec le SMDO.

FICHE PRATIQUE

Comment faire du compost ?

Le compost c'est quoi ?

Le compost est le résultat d'un processus naturel de transformation des déchets organiques à l'aide de micro-organismes et de petits animaux (bactéries, vers...). Le compost ainsi obtenu est un fertilisant naturel de grande qualité qui ravira votre jardin ou vos plantations.

Pourquoi faire ?

Faire du compostage, c'est valoriser, réduire, recycler ses déchets du quotidien et privilégier le circuit-court ! Votre jardin ou vos plantes vous remercieront de les chouchouter avec cet engrais de haute qualité. C'est une pratique très économique puisque le compost se suffit à lui-même : les sacs de terreau, les milliers de litres d'eau et les engrais chimiques, c'est terminé !

Quels déchets ?

Le saviez-vous ? 30 à 40 % de votre poubelle ménagère est compostable ! Mais alors, quels déchets choisir ?
Rien de plus simple, ce sont tous les éléments biodégradables :

- **Déchets Humides/Verts :** épluchures, fruits et légumes non consommables, déchets verts de jardin (tailles de haies, fleurs fanées etc), marc de café.
- **Déchets Secs/Bruns :** Boîte d'œufs, coquilles d'œufs, cartons, papier journal, sciure et copeaux de bois, essuie-tout, feuilles mortes, brindilles,etc...

Attention, les déchets non dégradables comme les restes de nourriture animale (viande, poisson) et les litières d'animaux n'ont pas leur place dans un composteur.

Comment faire ?

Le compost en tas

Si vous possédez un jardin, composter en tas est la solution la plus simple et accessible. Cette méthode ne nécessite ni de matériel ni d'installation, le sol suffit.

Le compost en bac

Si vous souhaitez structurer votre compost, optez pour le bac ! Il est préférable de choisir un bac muni d'un couvercle pour protéger les résidus organiques des intempéries, mais sans fond, car il est nécessaire que ces résidus soient au contact du sol.

Attention, le bac à compost n'est pas à confondre avec une poubelle !

Les astuces pour réussir son compost ?

- Avoir la bonne recette : alterner 1 Volume de déchets "humides/Vert" + 1 Volume de déchets "Bruns/Secs" + Eau + Air
- Brasser régulièrement en surface pour aérer le mélange
- Arroser si le mélange parait sec !

Le compostage n'a désormais plus aucun secret pour vous !

A vous de jouer !

LE TRI, LE BON GESTE

Tous les emballages et
Tous les papiers se trient

BAC JAUNE

Les emballages

En vrac, sans les laver, sans les emboîter, sans les découper, sans les déchirer et en laissant les bouchons sur les bouteilles en plastique.

Les masques chirurgicaux ne doivent pas être mis dans le bac jaune mais dans un sac fermé avec les ordures ménagères

• en papier et en carton

Sacs, sachets

Boîtes et cartons

Briques avec ou sans bouchons

• en métal

Bidons et aérosols

Conserves, barquettes, canettes

+

Capsules à café, petits contenants

Boîtes, tubes, couvercles

• en plastique

Bouteilles, flacons (avec bouchons)

+

Boîtes, pots, blisters, emballages sous vide, barquettes

Sacs, sachets, tubes, sur-emballages, films plastiques

Les papiers

Journaux, prospectus, magazines

+

Enveloppes, papiers de bureaux, courriers

Cahiers, annuaires, catalogues, livres

DÉCHETS VERTS

Déchets verts

uniquement dans le bac dédié

Les grosses branches et troncs doivent être emmenés en déchèterie

Feuilles mortes, tonte, fleurs coupées et petits branchages

Les élagages et les petites branches (- de 10 cm de diamètre) doivent être présentés en fagots ficelés de moins d'1 mètre de long et déposés à côté du bac.

VERRE

Le verre

ORDURES MÉNA-GÈRES

Les ordures ménagères

Tous les autres déchets, par exemple les couches-culottes, la vaisselle cassée, les restes de nourriture.

Les déchets ménagers spéciaux (déchets électriques et électroniques, piles, batteries, déchets ménagers de produits chimiques) ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères et sont à éliminer via les filières spécifiques: déchets électriques et électroniques, piles, batteries auprès des revendeurs déchets ménagers de produits chimiques (peintures, huiles, acide, gel allume feu,...) en déchèterie.

"J'aime mon métier" - Portrait d'un ripeur

Méru - 3h40 du matin. Le soleil dort encore quand Toumany Konate commence sa journée en se faisant couler un bon café. Dans 1h, il est attendu sur son lieu de travail, le dépôt d'Amblainville, pour le brief matinal. L'homme de 41 ans est un agent de propreté urbaine ou plus communément appelé un ripeur. Sur le territoire des Sablons, ce sont 27 agents qui vous débarrassent chaque jour de vos déchets.
La Communauté de Communes des Sablons a souhaité mettre en lumière ceux qui travaillent dur pour améliorer notre cadre de vie. Toumany, en pleine tournée et accompagné de ses deux collègues, a accepté de nous raconter son métier.

Depuis combien de temps exercez-vous ce métier ?

Quand je suis arrivé en France il y a 20 ans, j'ai commencé à travailler dans les ravalements de façades. En 2006, je me suis installé à Méru et par la même occasion, j'ai décidé de changer de voie. J'ai saisi l'opportunité de travailler en intérim en tant que ripeur. En 2010, j'ai intégré l'entreprise *Pizzorno* qui m'a ensuite embauché en CDI en 2012. Pour l'instant je ne compte plus changer, j'aime mon métier ! Ici, il y a un très bon esprit d'équipe, on s'entraide tous.

Pouvez-vous nous décrire une journée type ?

Je me lève tous les matins à 3h40. Vers 4h30, je pars de chez moi à vélo ou en covoiturage pour rejoindre mon lieu de travail. Arrivé au dépôt, je rejoins mes collègues pour le brief général. J'enfile ma tenue de travail et je regarde sur quelle collecte je suis affecté. Avec mes collègues, nous devons vérifier systématiquement le matériel avant de commencer la tournée : camion, système électronique...

Vers 5h15, les tournées commencent et durent jusqu'à 12h ou plus selon les déchets collectés. Une fois la tournée terminée, nous rentrons au dépôt pour prendre une douche. Je suis de retour chez moi en début d'après-midi. Ce rythme n'a pas toujours été évident mais j'aime l'idée d'avoir encore l'après-midi devant moi.

Comment vous sentez-vous à la fin de la journée ? Faut-il avoir des qualités spécifiques pour tenir un tel rythme ?

A la fin de la journée, je me sens bien car je suis habitué. Finalement, c'est un métier idéal pour rester en forme ! Il faut être solide car tout notre corps est sollicité. Nous faisons près de 20 km à pied chaque jour. Il est important d'avoir le moral, de l'énergie et du courage, surtout quand nous intervenons sous la pluie ou dans le froid. Sans ça, ce serait impossible.

Parlons un peu de la pandémie. Quel impact a-t-elle eu sur vous et votre activité ?

La pandémie n'a pas eu trop d'impact sur notre travail. Nous ne nous sommes jamais arrêtés de travailler, dans le respect des gestes barrières. Nous avons quand même remarqué une augmentation importante du nombre d'encombrants et de déchets verts sur les trottoirs. Rien d'étonnant puisque beaucoup étaient coincés chez eux. Par ailleurs, je souhaite remercier ceux qui nous ont soutenu notamment lors du premier confinement. Grand nombre de personnes ont réalisé l'importance de notre rôle. Nous avons été soutenus, respectés et valorisés. Nous avons même reçu des dessins d'enfants au dépôt !

Quel message souhaiteriez-vous faire passer aux habitants du territoire ?

Je voudrais dire merci à toutes les personnes qui nous soutiennent quotidiennement en nous facilitant le travail. On n'y pense pas vraiment mais quelques gestes qui prennent deux minutes changent tout pour nous. Par exemple, mettre les poignées de poubelles côté route nous évite de devoir porter la poubelle pour la mettre dans le bon sens. Cela peut ne paraître rien mais ça nous aide beaucoup.

Il faut penser à rendre bien visibles les bacs, bien se garer pour que le camion puisse circuler, penser à regrouper les déchets recyclables dans le grand bac jaune et essayer de ne plus utiliser le petit bac bleu, mettre systématiquement les sacs d'ordures ménagères dans des poubelles pour que les animaux ne les éventrent pas, regrouper au maximum ses encombrants, faire correctement le tri…

Selon moi, si certains ne le font pas ce n'est pas de la négligence mais simplement qu'ils n'y pensent pas. Il suffit juste de le dire !

STOP GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Chaque année en France, une personne jette en moyenne 35,8kg d'aliments non préparés et non consommés à la poubelle.

Cette pratique pose de nombreux problèmes environnementaux, économiques et éthiques. Le gaspillage alimentaire se traduit par une utilisation excessive des ressources naturelles (eau, surfaces agricoles...). Il provoque des pollutions liées à la production des aliments (utilisation de pesticides, engrais chimiques...) et à leur destruction. Il fait perdre également de l'argent au consommateur.

Il existe de nombreuses petites techniques anti-gaspi qui peuvent sauver nos aliments qui ne demandent qu'à être consommés ! En effet, nous, consommateurs, avons un grand rôle à jouer dans la réduction du gaspillage alimentaire.

Voici quelques astuces faciles à mettre en place :

Pendant mes courses :

- Je fais mes courses quand je n'ai pas faim.
- J'établis à l'avance une liste de courses et je m'y tiens.
- Je ne me laisse pas influencer par les promotions ou autres achats superflus.
- J'opte pour les aliments en vrac pour acheter la quantité dont j'ai besoin.

Rangements de mes courses :

- Je respecte la chaîne du froid en rangeant dans un premier temps les surgelés et les produits frais.
- Je me renseigne sur mes fruits et mes légumes pour savoir où les ranger : préfèrent-ils le froid du frigo ou la température ambiante de l'air, l'obscurité ou la lumière ?
- J'investis dans des boites hermétiques en verre : elles permettent de bien conserver vos aliments tels que les gâteaux, les pâtes, les lentilles, etc.
- Mes espaces de rangements sont propres et sains.

En cuisine :

- Je plonge mes œufs dans l'eau pour savoir s'ils peuvent encore être consommés. S'ils coulent, ils sont encore frais.
- Mes fruits sont abîmés. Je les travaille et les transforme en compote, confiture, smoothie, sorbet, tarte et même en gâteau.
- Mes légumes sont flétris, rien de tel qu'une bonne soupe pour faire le plein de vitamines et de minéraux.
- Mon pain est dur. Je l'humidifie et le passe au four ou au micro-onde, il retrouvera son croustillant. Je peux également en faire des croûtons, du pain perdu, des tartines grillés, en le mixant j'obtiens de la chapelure, etc.
- Je garde les restes. Je peux les utiliser pour un autre repas ou une nouvelle recette.
- Je dose mes aliments. Pour les lentilles et le riz, un verre standard équivaut à deux doses.
- Je congèle mes aliments. Il s'agit d'une des solutions les plus efficaces pour conserver longtemps ses aliments sans qu'ils perdent leurs bienfaits.
- Je peux consommer des yaourts jusqu'à 3 semaines après la date de péremption.

DLC et DDM, savoir faire la différence

La Date Limite de Consommation, plus couramment DLC, se traduit par "à consommer avant le...". Elle marque une certaine limite sanitaire à ne pas dépasser sous peine de danger immédiat pour la santé.

La Date de Durabilité Minimale, aussi appelée DDM, indique "à consommer de préférence avant le...". Une fois la date passée, les produits peuvent avoir perdu une partie de leurs qualités spécifiques mais sont toujours consommables. Les consommer ne présente aucun risque pour la santé.

En cette période estivale,
trois routes du territoire des Sablons font peau neuve !

Cette série a débuté avec les travaux d'aménagement de la voirie d'intérêt communautaire reliant les communes de Montchevreuil et Pouilly. Les travaux ont duré 2 semaines, du 21/04/2021 au 05/05/2021. Le coût total de l'opération est de 85 000 €.

Au même moment débutait la phase 1 des travaux de rénovation de la rue du 11 mai 1967 à Méru. Depuis le 26 avril et pour une durée de 5 mois, la Communauté de Communes des Sablons et la Ville de Méru entreprennent la rénovation de cette rue. Le projet prévoit l'implantation de candélabres, la création de trottoirs et la reprise de la voirie. Cette voie très empruntée par de nombreux véhicules et notamment des poids lourds nécessitait d'être très largement reprise. Le coût de l'opération est de 460 000 €.

Enfin, les travaux d'aménagement de voirie reliant Fresneaux à Bachivillers sur le territoire de Montchevreuil n'interviendront qu'après la mi-juillet.

LE MATCH Eau en bouteille VS Eau du robinet

Eau en bouteille

Avantages

- Pouvoir changer régulièrement d'eau / de goût ;
- Pas de goût de chlore (ne peut pas être traitée contre les bactéries) ;
- Eau toujours claire ;
- Facile à emmener (en balade, au sport...) ;
- Pour les eaux de sources : eaux répondant à la même réglementation que l'eau potable (autant de paramètres contrôlés) ;
- Recommandée pour les femmes enceintes et les nourrissons (seulement pour celles le mentionnant sur l'étiquette).

Inconvénients

- Prix élevé : entre 0,13 et 0,72 € le litre soit 130 à 720 € le m³ ;
- Pour les eaux minérales : paramètres pouvant dépasser les seuils de potabilité (à ne pas consommer quotidiennement !) et moins de paramètres contrôlés que l'eau du robinet ;
- Fabrication et transport très polluant ;
- Encombrant et lourd à transporter (notamment lors des courses) ;
- Problème du devenir de la bouteille après consommation (recyclage ou déchets se retrouvant dans la nature) ;
- Condition de stockage pouvant affecter la qualité de l'eau (migration du plastique de la bouteille vers l'eau) ;
- Traces de radioactivité dans certaines eaux malgré un affichage "eau adaptée aux nourrissons" (cf. étude Que Choisir dans l'encart pour aller plus loin).

Écart de minéralisation observé des eaux minérales en bouteille (en mg/L) :

		Seuil pour les nourrissons			Seuil pour les nourrissons
Calcium	2,9 - 549	100	pH	6 - 7,8	
Magnésium	0,5 - 119	50	Bicarbonates	74 - 387	
Sodium	3 -28	200	Sulfates	3 - 1530	140
Potassium	inf. à 1 - 5		Chlorures	6,8 - 37	250
Silice	15 - 32		Nitrates	inf. à 0,5 - 8	10

En orange : les valeurs dépassant les seuils pour les nourrissons
En rouge : les valeurs dépassant les seuils de potabilité

Pour aller plus loin...

Informations sur la gestion
et la qualité de l'eau de votre territoire :

Informations sur la réglementation régissant :
la qualité de l'eau du robinet

Article Que Choisir sur la qualité de l'eau :

L'eau du robinet pas forcément plus mauvaise !

Eau du robinet

Avantages

- Eau très contrôlée (plus de 50 paramètres) avec des normes de qualité à ne pas dépasser très restrictives ;
- Faible coût environnemental (pas de transport par camion, pas de production de plastique et pas de déchets après consommation) ;
- Prix peu élevé : entre 2,46 € et 2,65 € le m³ sur le territoire du SMEPS (pour la part eau potable), soit 49 à 292 fois moins chère (0,00246 € et 0,00265 € le litre) que l'eau en bouteille ;
- Facile à emmener (en balade, au sport...) dans une gourde en verre, en métal... ;
- Un accès public à toutes les analyses d'eau via le site : https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/eaux/article/qualite-de-l-eau-potable.

Inconvénients

- À parfois un goût de chlore qui peut être facilement supprimé en laissant reposer l'eau pendant 2h dans une carafe ;
- À parfois une couleur blanche → cela est dû au calcaire présent sur les parois des canalisations qui se décroche lors de perturbations sur le réseau. La solution : laisser couler l'eau du robinet pendant quelques minutes et si le problème persiste appeler le délégataire (*Suez ou Veolia*) afin de faire une purge du réseau ;
- Il est parfois nécessaire de faire couler l'eau quelques minutes après plusieurs jours d'absence du logement (notamment si votre installation intérieure est encore en plomb) ;
- Pas recommandée pour les femmes enceintes et les nourrissons.

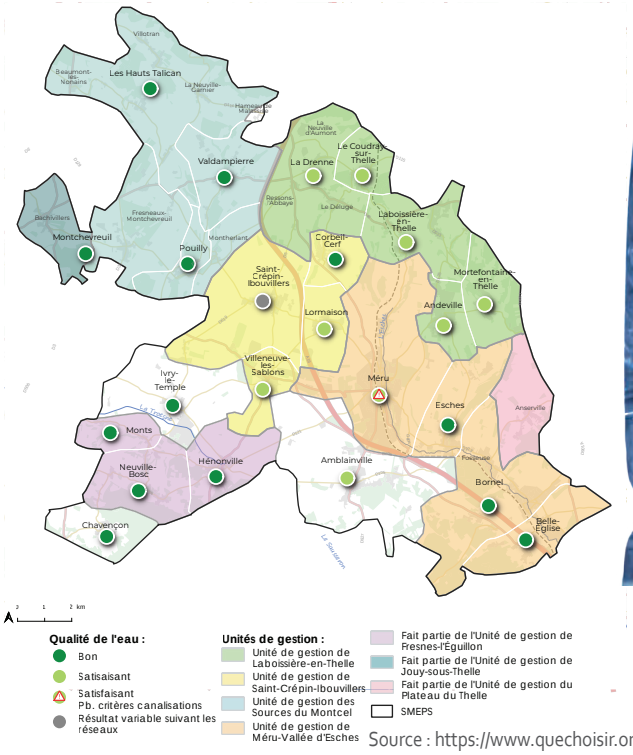
Écart de minéralisation observé à l'eau du robinet des communes du SMEPS (en mg/L) :

		Seuil de potabilité			Seuil de potabilité
Calcium	7,8 - 133		pH	7,4 - 7,5	6,5 à 9
Magnésium	1,1 - 7,1		Bicarbonates	19 - 354	
Sodium	6,2 - 13,4	200	Sulfates	4,2 - 58,5	250
Potassium	0,51 - 2,2		Chlorures	13,4 - 32,2	200
Silice	10,4 - 12,7		Nitrates	5,9 - 46,6	50

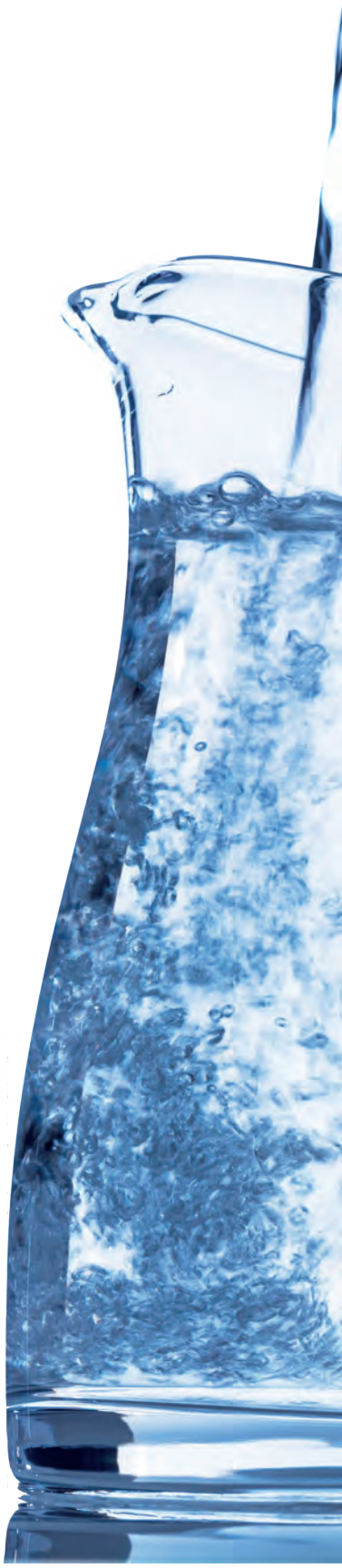
En orange : les valeurs dépassant les seuils pour les nourrissons

<u>Explications de la carte :</u>

- Sur la commune de Saint-Crépin-Ibouvillers : "résultat variable suivant les réseaux". En effet, la commune se situe sur 2 Unités de Gestion (UGE) : Montherlant est sur celle des Sources du Montcel et Saint-Crépin-Ibouvillers sur celle du même nom que la commune. Ces deux bourgs auront la même qualité d'eau que les autres communes de leur UGE respective.
- Pour l'UGE de Saint-Crépin-Ibouvillers la qualité de l'eau est satisfaisante car l'un des captages a des dépassements en nitrate mais ses eaux sont diluées avec un autre captage pour distribuer une eau conforme.
- Pour l'UGE de Laboissière-en-Thelle la qualité de l'eau est satisfaisante car il existe des dépassements en pesticide (réglementé par un arrêté de dérogation, cf. le lien pour aller plus loin). D'où l'installation d'une unité de traitement des pesticides cette année.
- Pour la commune de Méru : une analyse réalisée chez un habitant a entrainé une non-conformité au plomb. Le branchement du particulier en question a depuis été changé.



Source : https://www.quechoisir.org/carte-interactive-qualite-eau-n21241/



La Communauté de Communes des Sablons aide ses entreprises

Présentation du dispositif

Dans le cadre du soutien des artisans et des commerçants du territoire des Sablons, la Communauté de Communes a créé un dispositif d'aide à la productivité des entreprises. Les très petites entreprises (TPE) du territoire peuvent prétendre à ce dispositif si elles répondent aux critères suivants :

- Effectif inférieur à 10 salariés,
- À jour de leurs obligations fiscales
- Chiffre d'affaire annuel inférieur à 1 million d'euros H.T.

Cette aide prend la forme d'une subvention destinée à financer des investissements de productivité de l'entreprise. Le montant de cette aide sera de 20% de l'investissement total (jusqu'à 30% si le matériel acheté permet à l'entreprise de répondre à de nouveaux marchés).

Pour plus d'informations concernant ce dispositif, veuillez vous adresser par téléphone au 03 44 22 01 60 ou par mail à bchampeix@cc-sablons.fr

Folastre Traiteur, première entreprise à bénéficier de l'aide à la productivité

L'entreprise FOLASTRE TRAITEUR, implantée sur le territoire des Sablons depuis plus de 20 ans, va développer une nouvelle activité dans les prochaines semaines. Afin de remédier à la baisse de son activité liée à la crise sanitaire, M. FOLASTRE a décidé de lancer une activité de conserverie en partenariat avec la Communauté de Communes des Sablons. Après avoir déposé un dossier de demande de subvention, la CCS lui a octroyé une subvention d'un montant de 9 000 € pour un investissement total de 40 000 €.

Christophe FOLASTRE – Directeur et propriétaire de l'entreprise Folastre Traiteur

Pourquoi avez-vous décidé de vous lancer dans une nouvelle activité ?

Je suis traiteur depuis 20 ans. Travaillant depuis chez moi, j'ai pris la décision il y a deux ans d'acheter un terrain à Saint-Crépin-Ibouvillers pour y construire un bâtiment et installer mon activité.
Cela fait plus d'un an que l'activité traiteur est à l'arrêt du fait du report des événements, réceptions et mariages. Je me suis dit que c'était finalement le moment propice pour me diversifier et lancer une activité de conserverie. Il me fallait acquérir des équipements propres à cette activité comme une hotte spécifique, du matériel pour laver et stériliser les bocaux, une chambre froide dédiée et une cellule de refroidissement. La subvention accordée par la CCS m'a permis de concrétiser le lancement de cette nouvelle activité.

Pouvez-vous nous présenter votre nouvelle activité de conserverie ?

Nous allons cuisiner divers plats que nous allons mettre dans des bocaux en verre. Cette solution permet de proposer aux consommateurs des repas traditionnels de qualité, prêts à être chauffés au micro-onde. Les bocaux passent par différentes étapes pour être pasteurisés et conservables entre 1 et 4°. Concernant la vente de nos produits, nous avons sollicité six points de vente autour de Montchevreuil qui ont tous accepté. Le 8 mai dernier, nous avons également participé au marché du terroir à Chaumont-en-Vexin.

Quel parcours avez-vous dû suivre ?

J'ai suivi deux formations certifiantes pour apprendre le métier de conserveur et les valeurs pasteurisatrices. C'est un domaine rigoureusement normé puisque mes produits sont destinés à la consommation. Pour pratiquer, j'ai dû envoyer de nombreux échantillons au Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) à Dury près d'Amiens pour qu'il réalise de nombreux tests avant de valider les valeurs pasteurisatrices de mes produits avec une date limite de consommation (DLC) de 3 mois. À court terme, l'objectif sera d'allonger la DLC à 6 mois pour mieux gérer les stocks et les livraisons.

Comment envisagez-vous l'avenir ?

Je l'envisage plus sereinement grâce au lancement de cette nouvelle activité. Celle-ci viendra en complément de l'activité de traiteur, que nous espérons pouvoir reprendre rapidement. L'activité de conserverie me permettra de créer un emploi en CDI à temps complet en lieu et place d'un emploi saisonnier.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur la page Facebook Folastre Traiteur et sur le site internet www.folastre-traiteur.fr

Ivry-le-Temple et sa zone d'activité (ZA) en plein essor

La Z.A d'Ivry-le-Temple réserve de belles perspectives de développement.
La Communauté de Communes des Sablons, aménageur de cette zone artisanale,
a commercialisé les derniers terrains à bâtir. Les terrains encore vierges au sein de cette zone vont accueillir dans les prochains mois deux nouveaux sites d'activité.

Pour le moment, l'heure est aux réaménagements : le bassin d'infiltration et la réserve incendie font peau neuve ! D'importants travaux sont actuellement en cours pour assurer la mise aux normes de ces équipements devenus obsolètes et faciliter l'accès de ces ouvrages aux pompiers.

Ces travaux ont été réalisés en avril/mai.

Coût des travaux :
62 000 € TTC.

MDS Medical Devices Sterilizers

Créée il y a une dizaine d'années et installée depuis 2016 à Ivry-le-Temple, MDS - Medical Devices Sterilizers est une société française spécialisée dans la conception et fabrication de stérilisateurs industriels à destination des fabricants de dispositifs médicaux du monde entier. Dans son optique de développement, l'entreprise s'est portée acquéreur d'un terrain d'environ 5 000 m² en extension de son site existant.

Interview de Monsieur GONET Directeur général

Pourquoi avez-vous décidé d'agrandir votre site actuel ?

Depuis notre implantation à Ivry-le-Temple, nous avons connu un développement continu et croissant. Ces derniers mois, nous avons obtenu de nouveaux marchés nécessitant l'augmentation de notre capacité de production. Notre site actuel étant trop petit pour répondre à ces demandes de plus en plus nombreuses, nous avons sollicité la Communauté de Communes des Sablons, propriétaire des terrains, pour présenter notre projet d'extension. Nous avons trouvé un accord pour acheter le terrain de 5 000 m² mitoyen au nôtre et envisager le dépôt d'un Permis de construire pour la construction d'un bâtiment d'activité de 1 000 m².

Les travaux ont débuté courant février et la livraison du site est prévue en juillet prochain. Dès septembre, nos deux bâtiments nous permettront d'optimiser l'espace en séparant distinctement leurs rôles. Le nouveau site sera dédié à l'atelier de fabrication et l'existant sera réaménagé pour accueillir l'ensemble des bureaux et l'activité de conception.

Quelles sont vos perspectives de développement à court terme ?

Nous sommes actuellement 13 salariés et recherchons du personnel. La hausse globale de notre activité nécessite des recrutements pour chacune des prestations que nous assurons à ce jour : conception, fabrication, livraison, installation et maintenance des stérilisateurs. A court terme, les deux sites accueilleront une vingtaine d'emplois.

RESTAURATION

La Communauté de Communes des Sablons est très attachée à son patrimoine et ses trésors. Elle met un point d'honneur à restaurer et mettre en valeur ses pierres qui ont traversé bien des époques. Aujourd'hui, trois rénovations sont en cours.

Église de la nativité de Lardières

Depuis décembre 2020, l'église de Lardières passe sous les mains expertes de professionnels de la restauration.

La Communauté de Communes des Sablons a pris la décision de restaurer le monument abîmé par les années et qui accumulait des problèmes techniques et esthétiques. Avec le soutien de l'Atelier d'Architecture Dimitri TOROSSIAN qui assure la maîtrise d'œuvre, la Communauté de Communes a établi la liste des éléments à restaurer :

- les couvertures
- les baies, dont la création de nouveaux vitraux
- les éléments de charpente
- l'ensemble des maçonneries

La fin prévisionnelle des travaux est fixée à l'été 2021.
Le coût total de l'opération est de 610 000 € HT.

Le Pavillon Est du château d'Hénonville

Classé au titre des Monuments Historiques depuis 1960, l'édifice construit au XVIIIème siècle profite d'une restauration complète de l'ensemble des structures depuis août 2019.

La Communauté de Communes des Sablons, accompagnée du maître d'œuvre Pierre-Yves CAILLAULT a souhaité rénover les éléments suivants :
- la couverture
- la charpente
- les élévations extérieures
- les structures de planchers afin d'assurer la mise hors d'eau et la mise en sécurité de l'édifice.

En plus de ces travaux, les menuiseries des baies extérieures seront entièrement restituées.

La fin des travaux est prévue pour l'été 2021. Le coût total de l'opération est de 732 000 € HT.

Église de la Trinité d'Hénonville

En ce mois de mai, les travaux de rénovation sur l'Église d'Hénonville sont lancés.
La Communauté de Communes des Sablons, en collaboration avec Pierre-Yves CAILLAULT (architecte en Chef des monuments historiques) chargé de la maîtrise d'œuvre, a souhaité rénover et restaurer les éléments tels que les décors sculptés, les maçonneries intérieures (principalement dans la Nef et le collatéral Nord), l'assainissement de l'édifice ainsi que l'électricité et l'éclairage. Les façades du monument, en bon état, seront ponctuellement reprises. Les vitraux de la nef et du collatéral nord seront révisés.

La durée des travaux est estimée à 1 an.
Le coût prévisionnel de l'opération est de 532 500 € HT.

EXPOSITION

COQUILLAGES
DE LA SCIENCE AU KITSCH

Ramassés sur les plages ou consommés, décoratifs ou mystérieux, les coquillages intriguent. La famille des mollusques rassemble de multiples espèces qui fascinent.

En partenariat avec l'Association des Conservateurs des Musées des Hauts-de-France dans le cadre de son projet en réseau MuséoSciences, le Musée de la Nacre et de la Tabletterie présente son exposition temporaire ***Coquillages, de la science au kitsch*** du **26 juin 2021 au 2 janvier 2022**.

L'exposition se veut à la fois scientifique, historique et artistique. Un premier axe sera dédié à la biologie. Il permettra au public de situer les mollusques dans la classification animale, d'en comprendre le fonctionnement général et de distinguer ceux qui produisent la nacre.

Le second axe mettra en valeur l'évolution de la connaissance et l'usage des coquillages, de la parure à la curiosité naturelle *(naturalia)* en passant par une exploitation en tant que matière première notamment dans les grottes de jardins. Au XVIIIème siècle, la rocaille se développe. En puisant son vocabulaire dans les motifs irréguliers des coquilles, elle laisse l'asymétrie et le mouvement parcourir les œuvres.

Enfin, la dernière partie de l'exposition sera consacrée à l'emploi du coquillage comme matériau destiné à la production d'objets qualifiés de "souvenirs de bords de mer". Ces créations faites d'accumulations sont considérées comme "kitsch" et permettent d'introduire le jugement de valeur qui en découle et la notion d'art brut.

Détail d'un vase conique droit,
Faïencerie de Sarreguemines, 1875-1880,
Musées et jardin des faïenciers
© Musées de Sarreguemines

PROGRAMMATION ESTIVALE

Visites conviviales

Découverte de l'exposition suivie d'un moment d'échange informel avec son commissaire

Jeudi 1 juillet et vendredi 24 septembre 2021 de 18h30 à 20h

Visites flash

Découverte d'une pièce de collection surprenante de l'exposition avec un médiateur du musée

Tous les dimanches après-midi

Cycle de conférences

À l'invitation du Musée de la Nacre et de la Tabletterie, plusieurs spécialistes interviendront et aborderont l'usage du coquillage en sciences et en art.

Dates et intervenants à retrouver sur le site internet du musée.

Les Jeu(x)dis d'été

Ateliers ludiques et créatifs pendant les vacances d'été

Jeudis 8, 15, 22, 29 juillet, 5, 12, 19, 26 août 2021 de 14h45 à 15h45

À partir de 5 ans, participation obligatoire d'un adulte minimum pour toute réservation

Visites contées

Immersion dans le monde imaginaire de l'exposition

Les mardis 20 juillet et 24 août 2021 de 10h à 11h

Pour les 3-6 ans, participation d'un adulte minimum pour toute réservation

Journées Européennes du Patrimoine

sur le thème "Patrimoine pour tous"

Samedi 18 et dimanche 19 septembre 2021

Accès à l'exposition temporaire : 3,50€

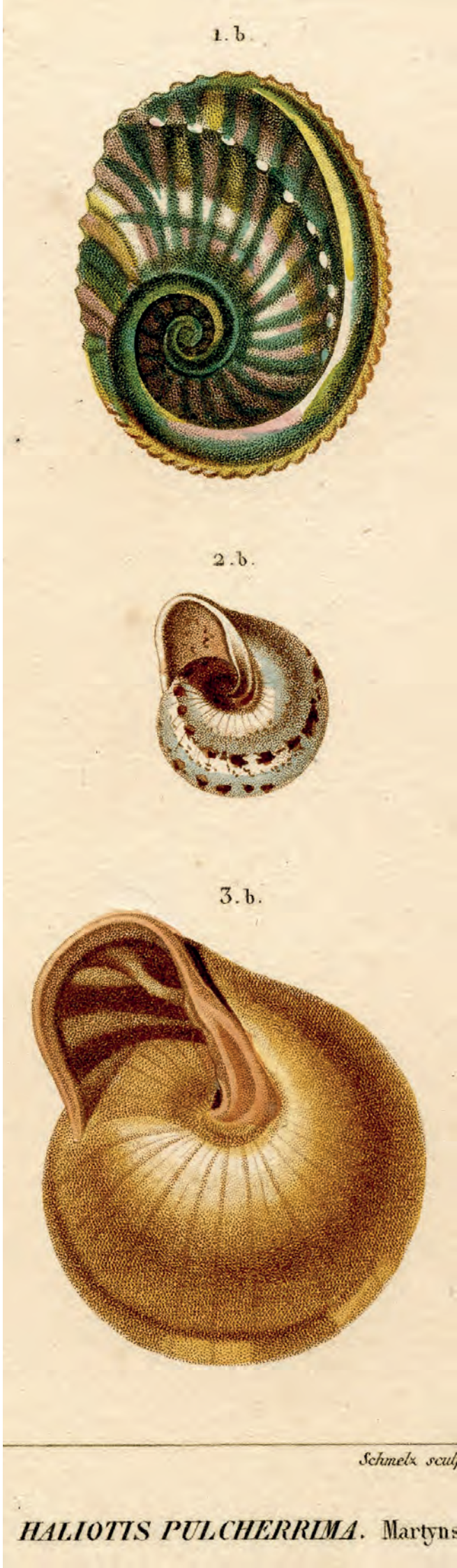
Informations sur les tarifs et réservations des activités par téléphone ou email.

En raison de la situation sanitaire, la programmation et les activités sont susceptibles d'être modifiées. Retrouvez les informations actualisées sur le site internet et les pages Facebook et Instagram du musée.

Programmation automnale à découvrir dans le prochain numéro.

Musée de la Nacre et de la Tabletterie
51 rue Roger Salengro 60110 Méru
03 44 22 61 74
contact@musee-nacre.fr
www.musee-nacre.fr
Ouvert tous les jours, sauf mardi, de 14h30 à 18h30

MUSÉE DE LA NACRE
ET DE LA TABLETTERIE



Détail de la planche N°81,
Musée Gallé-Juillet, Creil
©Musée Gallé-Juillet – Ville de Creil

PAYS DE NACRE

OFFICE DE TOURISME DES SABLONS

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE !

PRENEZ L'AIR SUR LES SENTIERS DU PAYS DE NACRE

Enfilez vos chaussures de randonnée et votre sac à dos... Vous êtes prêts ?

Petite sélection du jour :

À la découverte de la butte de Rosne
Départ : Place de la mairie, Neuville-Bosc - Distance : 9,8 km

De Saint Crépin à la pyramide de Germain Gaillard
Départ : Place de l'église, Saint-Crépin-Ibouvillers - Distance : 12,2km

Le Chemin de la Reine Blanche
Départ : Place de l'église, Corbeil-Cerf - Distance : 8,1 km

Venez découvrir d'autres parcours d'ici et d'ailleurs à l'Office de tourisme ou en téléchargement gratuit sur notre site internet www.tourisme-sablons-nacre.fr

SE RETROUVER HAUT & FORT

Des perches micro et des caméras ont sillonné nos routes pour une bonne raison : vous faire découvrir les richesses de notre territoire concentrées dans une vidéo !

En partenariat avec le Comité Régional du Tourisme, la Communauté de Communes des Sablons et la Communauté de Communes du Vexin-Thelle, la vidéo de promotion de la destination Vexin en Pays de Nacre est à retrouver sur notre site internet et nos réseaux sociaux.

ON EST HEUREUX DE VOUS RETROUVER !

Parce que rien ne remplacera
un accueil personnalisé,
nous sommes à votre service
pour vous conseiller
et vous faire découvrir
tous les incontournables du Pays de Nacre
et des alentours.

NEWSLETTER DE L'OFFICE DE TOURISME

Envie de connaître toute l'actu et les bons plans du territoire ? Abonnez-vous à notre newsletter bimensuelle en écrivant à contact@tourisme-sablons-nacre.fr

PRESTATAIRES TOURISTIQUES

Hébergeurs, restaurateurs, prestataires de loisirs nouvellement arrivés ? Vous êtes en charge d'un établissement sur notre territoire et vous souhaitez des conseils, des contacts ou agrandir votre réseau ? Venez nous rencontrer à l'Office de tourisme, nous sommes là pour vous.

PAYS DE NACRE
OFFICE DE TOURISME DES SABLONS

OFFICE DE TOURISME DES SABLONS EN PAYS DE NACRE

51 rue Roger Salengro - 60110 Méru - 03 44 84 40 86
contact@tourisme-sablons-nacre.fr - www.tourisme-sablons-nacre.fr
Ouvert du lundi au samedi de 14h à 17h30 - Fermé le mardi